



MARQUE: SAECO

REFERENCE: TALEA GIRO

CODIC: 2371421



Talea

Giro



Handleiding voor gebruik en onderhoud

Raadpleeg deze aanwijzingen alvorens de machine in gebruik te nemen.

Lees aandachtig de veiligheidsvoorschriften.

Instrukcja obsługi i konserwacji

Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Przeczytać uważnie normy dotyczące bezpieczeństwa



IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts circuits et les accidents corporels.

- 1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information que contient l'emballage, avant de mettre la machine en marche.
- 2 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine. Utiliser les poignées ou boutons.
- 3 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- 4 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- 5 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.
- 6 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.
- 7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problèmes.
- 8 Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 9 Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou de la surface de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- 10 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.
- 11 Mettre toujours l'appareil en position «**éteint**» avant de le débrancher. Mettre aussi tous les interrupteurs à «**éteint**» avant de le débrancher.
- 12 Usage domestique seulement.
- 13 Faire très attention en utilisant la vapeur.

GARDER CES ISTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

Machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

- 1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.
- 2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
- 4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine.
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

- A** Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.
- B** On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.
- C** Si on utilise une rallonge, vérifier:
- 1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
 - 2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
 - 3 que le câble ne pende pas du meuble.

| | |
|---|----|
| GÉNÉRALITÉS..... | 5 |
| APPAREIL..... | 6 |
| ACCESSOIRES | 6 |
| MONTAGE | 7 |
| MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE | 7 |
| FILTRE « AQUA PRIMA » | 8 |
| TABLEAU DE COMMANDE | 9 |
| RÉGLAGES | 10 |
| QUANTITÉ DU CAFÉ EN TASSE | 10 |
| (OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU | 10 |
| RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT | 10 |
| DENSITÉ DU CAFÉ | 11 |
| RÉGLAGE DU MOULIN..... | 11 |
| DISTRIBUTION DE CAFÉ ET D'EAU CHAUDE | 12 |
| DISTRIBUTION DE CAFÉ..... | 12 |
| DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE | 13 |
| CAPPUCCINO | 14 |
| MILK ISLAND (EN OPTION) | 15 |
| DÉTARTRAGE..... | 16 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 18 |
| NETTOYAGE DE LA MACHINE..... | 18 |
| NETTOYER LE GROUPE DE DISTRIBUTION..... | 19 |
| PROBLÈMES - CAUSES - REMÈDES..... | 20 |
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ | 21 |
| DONNÉES TECHNIQUES..... | 23 |

GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est prévue pour la préparation de café expresso avec du café en grains et dispose d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur.

Au design élégant, cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Attention : la société décline toute responsabilité en cas :

- d'emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;
- de réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;
- d'altération du câble d'alimentation ;
- d'altération de tout composant de la machine ;
- d'emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine ;
- de défaut de détartrage de la machine ou de fonctionnement à des températures en dessous de 0°C.

DANS TOUS CES CAS, LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE.



LE TRIANGLE D'AVERTISSEMENT INDIQUE TOUTES LES CONSIGNES IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. SE CONFORMER SCRUPULEUSEMENT À CES INDICATIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURES GRAVES !

UTILISER CES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Les joindre à la machine à café au cas où une autre personne devrait l'utiliser. Pour d'ultérieures informations ou en cas de problèmes s'adresser aux Centres d'Assistance Agréés.

CONSERVER TOUJOURS CES CONSIGNES.



ACCESSOIRES



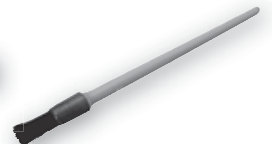
Clé pour régler la mouture



Filtre « Aqua Prima »



Câble d'alimentation



Pinceau de nettoyage

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

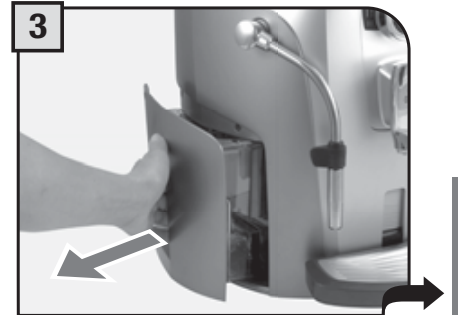
S'assurer que l'interrupteur général ne soit pas actionné. Vérifier les caractéristiques de la machine reportées sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure.



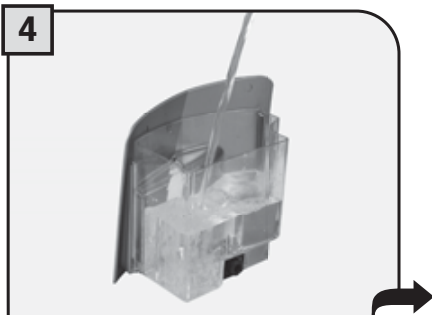
1 Soulever le couvercle du réservoir à café en grains.



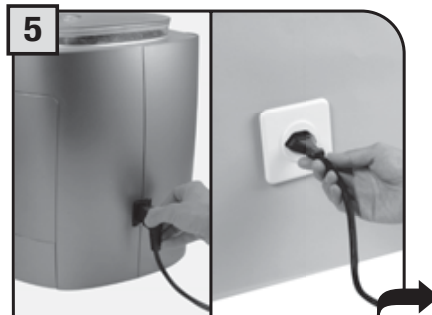
2 Remplir le réservoir à café en grains. Fermer à l'aide du couvercle en le positionnant correctement sur le réservoir à café.



3 Retirer le réservoir de l'eau. Il est conseillé d'installer le filtre « Aqua Prima » (Voir page 8).



4 Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable, jusqu'au niveau MAX indiqué. Réinsérer le réservoir.



5 Brancher la fiche sur la prise située au dos de l'appareil. Brancher l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée.



6 Appuyer à fond sur l'interrupteur général pour allumer la machine. L'appareil effectue une analyse des fonctions.

La machine effectue automatiquement l'amorçage du circuit. Dans le cas où cette opération ne serait pas terminée, procéder manuellement comme décrit à partir du point 7 jusqu'au point 12.



7 Placer un récipient sous la buse de vapeur.



8 Appuyer sur le bouton. Le voyant s'allume.



9 Tourner le bouton jusqu'au point de repère ☁️💧.



10 Attendre jusqu'à ce que l'eau coule de manière régulière.



11 Tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).

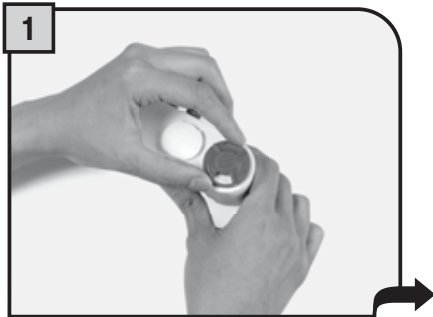


12 Appuyer de nouveau sur le bouton. Le voyant s'éteint. Retirer le récipient. La machine est prête.

Lorsque la température de fonctionnement est atteinte, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Une petite quantité d'eau est distribuée ; pendant cette phase les DELS (diodes lumineuses) clignotent régulièrement dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Attendre que ce cycle se termine automatiquement.

FILTRE « AQUA PRIMA »

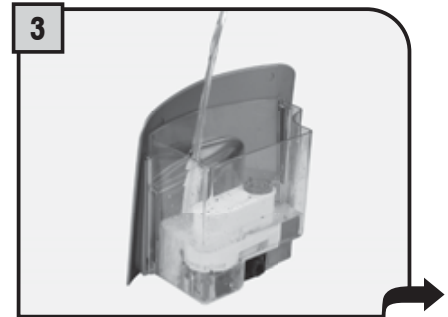
Pour améliorer la qualité de l'eau utilisée, installer le filtre « Aqua Prima ». Avant d'utiliser la machine laisser le filtre dans le réservoir pendant au moins 30 minutes pour une mise en marche correcte.



1 Déballer le filtre « Aqua Prima » ; régler la date sur le mois en cours.



2 Insérer le filtre dans le réservoir vide ; le point de repère et la cannelure doivent coïncider. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



3 Remplissez le réservoir avec de l'eau potable fraîche. Plongez le filtre dans le réservoir rempli pendant 30 minutes.



4 Placer un récipient sous la buse de vapeur. Distribuer l'eau chaude se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir page 13).



5 Remplir de nouveau le réservoir avec de l'eau potable fraîche. La machine est prête.

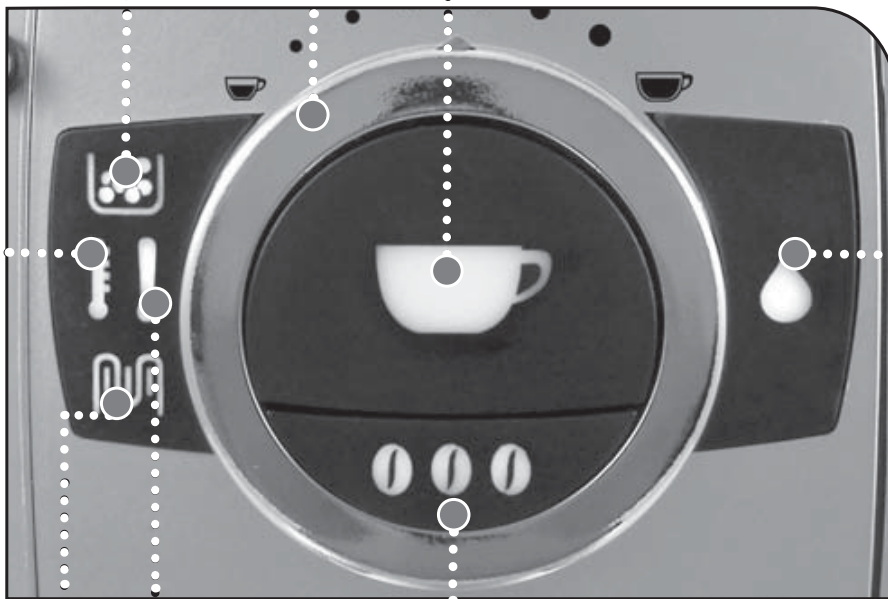
DEL (diode lumineuse) alarme vider le marc :

- **allumée de manière fixe** : signale le besoin de vider les marcs ; cette opération doit être effectuée quand la machine est allumée (Points 4 et 5 page 18).

Bouton pour régler la quantité du café en tasse (voir page 10).

Bouton de distribution du café :

- **clignotement lent** : 1 café sélectionné (touche appuyée une fois).
- **clignotement rapide** : 2 cafés sélectionnés (touche appuyée deux fois).



Bouton de distribution d'eau chaude :

- **éteint** : la machine distribue de la vapeur
- **allumé** : la machine distribue de l'eau chaude.

Bouton de la quantité de café moulu (Opti-dose) (voir page 10).

DEL (diode lumineuse) alarme :



- **allumée de manière fixe (un ou plusieurs événements)** : signale : un manque de café ; réservoir de l'eau vide, besoin de vider le bac de récupération liquides.
- **allumée clignotement lent (un ou plusieurs événements)** : signale : absence du groupe de distribution, tiroir à marc non inséré, couvercle du réservoir à café non inséré, porte de service ouverte, Milk island non inséré/prêt
- **allumée clignotement rapide** : signale la nécessité de réamorcer le circuit de l'eau.

DEL (diode lumineuse) détartrage :

- **allumée clignotante** : signale la nécessité d'exécuter le cycle de détartrage (voir page 16).

DEL (diode lumineuse) machine prête :

- **allumée de manière fixe** : signale que la machine est prête à fonctionner ;
- **allumée clignotante** : signale que la machine est en phase de chauffe.

Led  et  clignotant à tour de rôle : éteindre la machine et après 30 secondes la rallumer. Si la signalisation se reproduit, contacter le centre d'assistance.

QUANTITE DU CAFÉ EN TASSE

Pour régler la quantité de café distribuée dans une tasse.

Ce réglage a un effet immédiat sur la distribution sélectionnée.



(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU

En appuyant sur la touche **000**, trois sélections sont possibles (léger, moyen, fort). De cette façon on détermine l'intensité du goût, en réglant la quantité de café à moulin.



Arôme léger



Arôme moyen



Arôme fort

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

Bac d'égouttement réglable en hauteur.

Pour régler le bac d'égouttement, le lever ou le baisser manuellement jusqu'à atteindre la hauteur souhaitée.

Remarque : un flotteur rouge est situé dans le bac ; lorsqu'il se soulève, vider le bac.



DENSITÉ DU CAFÉ

Le dispositif SBS a été spécialement conçu pour permettre de donner la densité et l'intensité de goût voulues au café. Il suffit de tourner le bouton pour voir que le café assume le caractère qui correspond le mieux au goût.

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

Pour régler la densité du café distribué. Le réglage peut également être effectué durant la distribution du café. Ce réglage a un effet immédiat sur la distribution sélectionnée.



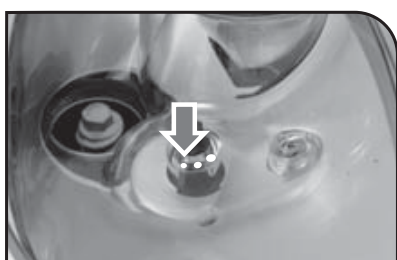
RÉGLAGE DU MOULIN

La machine permet de régler le degré de mouture du café. Ceci dans le but d'adapter la distribution du café au goût personnel de chacun.

Le réglage doit être effectué en tournant le pivot situé à l'intérieur du réservoir à café, et ce uniquement avec la clé fournie.

Ne tourner le pivot que d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés pour vérifier le degré de mouture.

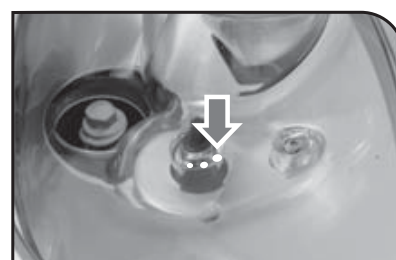
Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé



MOUTURE FINE




MOUTURE MOYENNE



MOUTURE GROSSIÈRE

DISTRIBUTION DE CAFÉ

Le cycle de distribution du café peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche . Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour mouliner la seconde dose de café. La distribution de café est ensuite reprise et terminée.



1 Régler la hauteur du bac d'égouttement en fonction de la hauteur de la (des) tasses(s).



2 Placer une tasse si on désire un seul café.



3 Placer deux tasses si on désire deux cafés.



4 Régler la densité du café en tournant le bouton. Sélectionner l'arôme en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton (voir page 10).



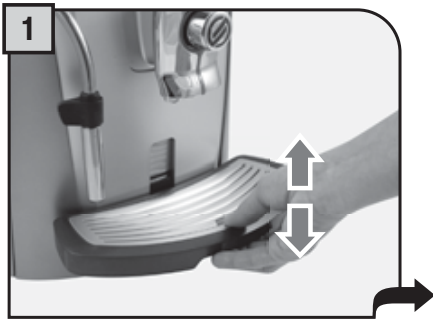
5 Appuyer sur le bouton central.
1 fois pour 1 café
2 fois pour 2 cafés



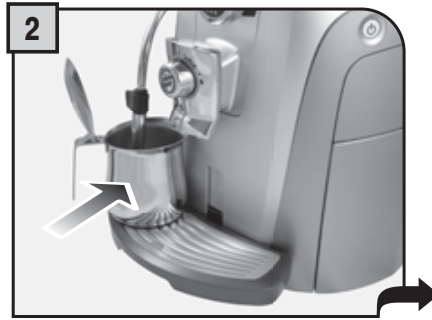
6 La machine gère automatiquement la distribution de café. Lorsque la machine a terminé la distribution, retirer les tasses.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

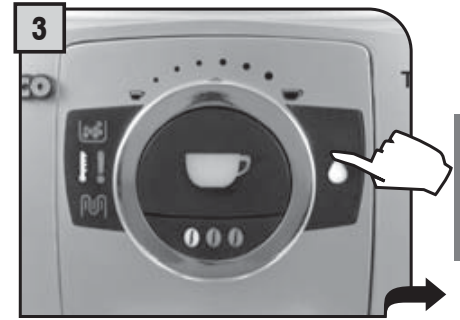
! Au début de la distribution, faire attention au risque de brûlures car il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. La buse d'eau chaude/vapeur peut atteindre des températures élevées : éviter de la toucher directement avec les mains, utiliser exclusivement la poignée prévue à cet effet.



1 Régler la hauteur du bac d'égouttement.




2 Placer un récipient sous la buse de vapeur.



3 Appuyer sur le bouton pour activer la fonction. La DEL s'allume.



4 Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



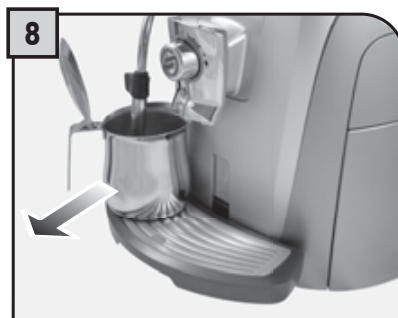
5 Attendre que le récipient soit rempli jusqu'à la quantité d'eau désirée.



6 Tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).




7 Appuyer sur le bouton



8 Retirer le bac contenant l'eau chaude.

CAPPUCCINO

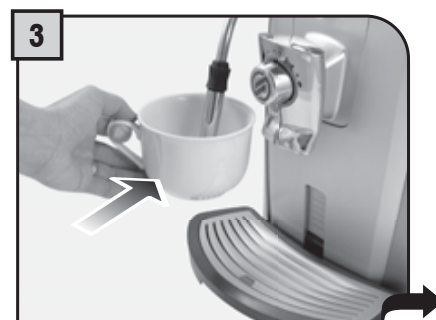
 Au début de la distribution, faire attention au risque de brûlures car il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. La buse d'eau chaude/vapeur peut atteindre des températures élevées : éviter de la toucher directement avec les mains, utiliser exclusivement la poignée prévue à cet effet.



1 Régler la hauteur du bac d'égouttement.




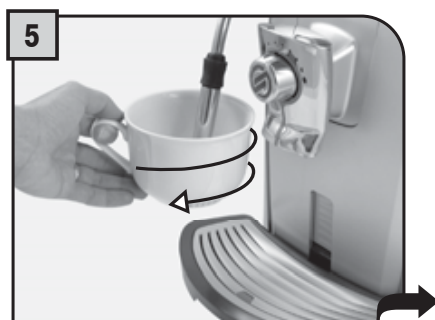
2 Remplir 1/3 de la tasse avec du lait froid.



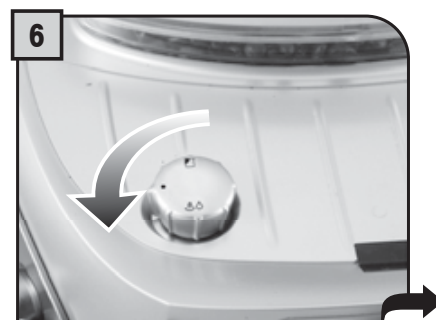
3 Plonger la buse de vapeur dans le lait.



4 Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



5 Émulsionner le lait en faisant de légers mouvements de rotation.



6 Tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).



7 Lorsque la buse est froide, la démonter et la laver avec soin.

Après avoir fait monter le lait, procéder rapidement à la distribution de café afin d'obtenir un excellent cappuccino.

Ce dispositif, que l'on peut acheter à part, permet de préparer très facilement et en toute commodité d'excellents cappuccinos.

! Attention : avant d'utiliser le Milk Island consulter le manuel relatif contenant toutes les précautions pour une utilisation correcte.

i Remarque importante : la quantité de lait dans la carafe ne doit pas être inférieure au niveau minimal « MIN » et ne doit jamais dépasser le niveau maximal « MAX ». Après avoir utilisé le Milk Island, nettoyer soigneusement tous ses composants.

i Utiliser du lait froid (0-8°C) pour préparer le cappuccino, afin d'obtenir le meilleur résultat. Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé.




1 Remplir la carafe de lait avec la quantité de lait souhaitée.



2 Poser la carafe de lait sur la base du Milk Island.



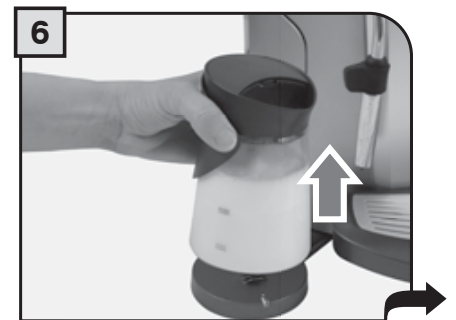
3 Tourner le bouton jusqu'à ce qu'il se place sur la position .



4 Attendre que le lait soit monté.



5 Tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).



6 Prélever la carafe en la prenant par la poignée.



7 Verser le lait dans la tasse après avoir fait quelques mouvements circulaires.



8 Mettre la tasse avec le lait monté sous le distributeur. Distribuer le café dans la tasse.

DÉTARTRAGE



Lorsqu'on procède au détartrage, il faut être présent pendant toute la durée du processus (environ 40 minutes).

Attention ! Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

Le détartrage doit être effectué lorsque la machine le signale. Utiliser un détartrant non toxique ou non nocif. Nous recommandons l'emploi de la solution solution détartrante SAECO disponible auprès de votre revendeur ou de votre SAV.

La solution utilisée doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.

Remarque : avant de commencer le détartrage, s'assurer que :

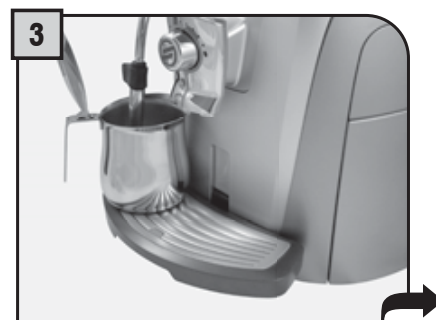
- 1 le récipient a la bonne dimension ;
- 2 le filtre « Aqua Prima », si présent, a été enlevé.



1
Lorsque la DEL clignote, procéder au détartrage.



2
Vider le réservoir à eau et le remplir avec la solution détartrante.





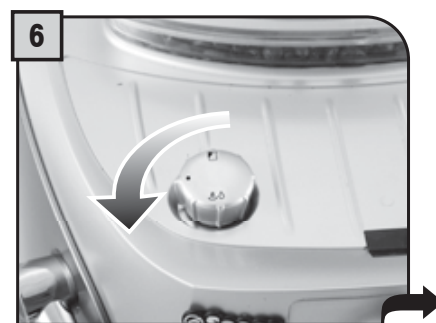
3
Positionner un grand récipient sous la buse de vapeur.



4
Appuyer sur le bouton.



5
Tourner le bouton jusqu'au point de repère  . Distribuer la solution détartrante dans le récipient pendant 15 secondes.



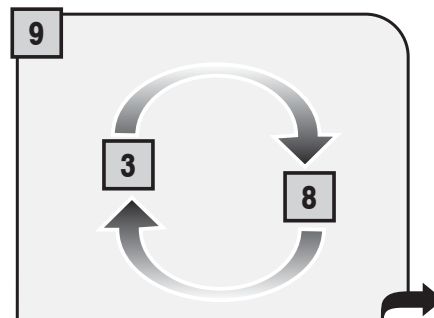
6
Tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).



7
Vider le récipient de la solution détartrante.



8
Appuyer sur le bouton pour éteindre la machine. Après 10 minutes, allumer de nouveau la machine.



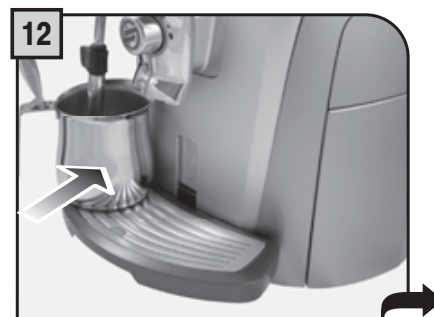
9
Répéter les opérations du point 3 au point 8 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de solution détartrante dans le réservoir.



10
Rincer et remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.




11
Appuyer sur le bouton.



12
Placer un récipient aux capacités adéquates sous la buse de vapeur.

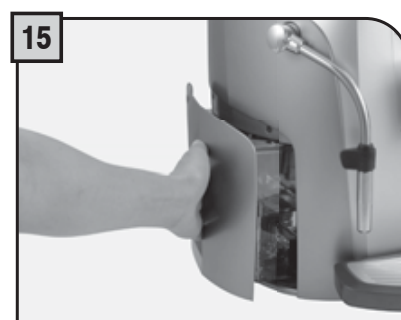


13
Tourner le bouton jusqu'au point de repère  pour vider le réservoir d'eau.

Une fois cette opération terminée, le remettre en position de repos (●).



14
Appuyer sur le bouton pendant 6 secondes pour désactiver l'alarme du détartrage.



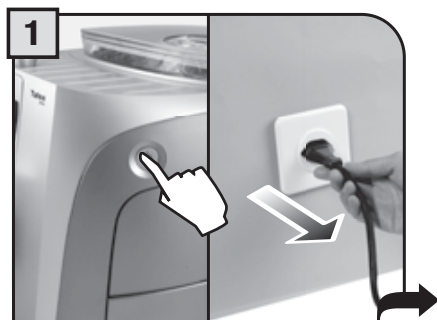
15
Remplir de nouveau le réservoir avec de l'eau froide potable.

Après avoir exécuté le détartrage :

1. Installer, si présent, le filtre « Aqua Prima » ;
2. exécuter le réamorçage du circuit comme décrit à la page 7, depuis le point 7 en avant.

NETTOYAGE DE LA MACHINE

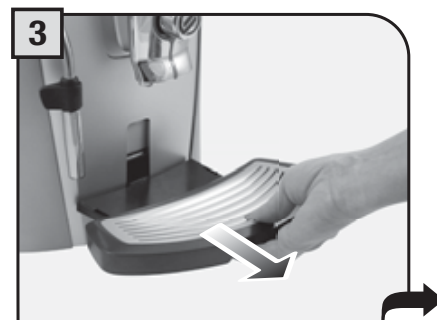
! Le nettoyage de la machine doit être effectué au moins une fois par semaine.
 Ne pas immerger la machine dans l'eau. Ne pas laver les composants au lave-vaisselle.
 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine. L'eau qui est restée dans le réservoir pendant plusieurs jours doit être retirée du réservoir en la vidant. Ne pas sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.



1 Éteindre la machine et débrancher la prise.



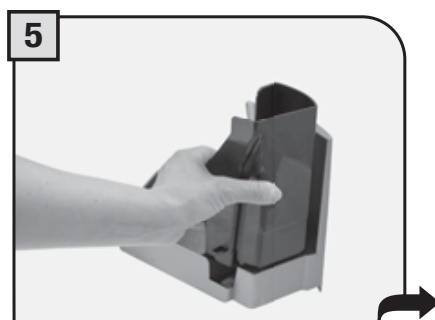
2 Retirer le filtre, si présent, et laver le réservoir à eau.



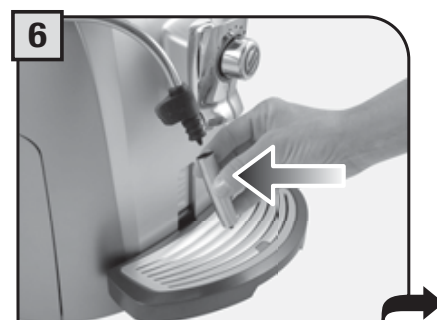
3 Retirer le bac d'égouttement et le laver à l'eau courante.



4 Retirer le tiroir à marc.



5 Vider séparément le marc de café et les liquides résidus présents. Laver tous les réservoirs.



6 Retirer et laver l'extrémité de la buse de vapeur. Laver tous les composants présents dans la partie extérieure.



7 Retirer et laver la poignée.



8 Avant de remplir le réservoir à café, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

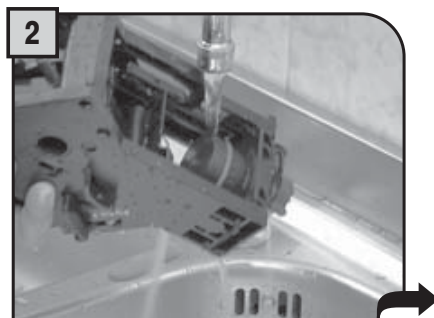
En vidant les marcs lorsque la machine est éteinte ou quand la DEL « alarme vider marcs » n'est pas allumée (voir page 9), le comptage des marcs déposés dans le tiroir n'est pas remis à zéro. Pour cette raison, la DEL « alarme vider marcs » peut s'allumer même après avoir préparé peu de cafés.

NETTOYER LE GROUPE DE DISTRIBUTION

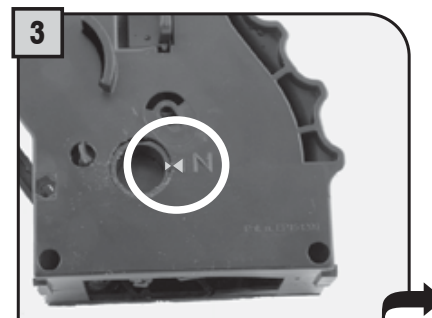
Le nettoyage du groupe de distribution doit s'effectuer au moins une fois par semaine. Avant de retirer le groupe, il faut retirer le tiroir à marc comme indiqué à la fig. 4 page 18. Après avoir lavé et inséré le groupe de distribution, introduire le tiroir à marc et fermer la porte de service.



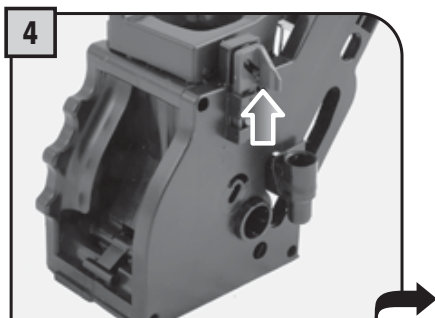
1 Pour retirer le groupe de distribution, appuyer sur la touche « PUSH ».



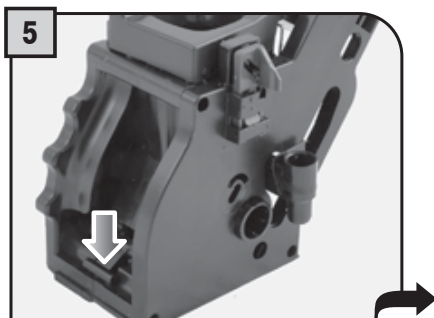
2 Laver le groupe de distribution de café sous l'eau courante. Laver les filtres avec soin.



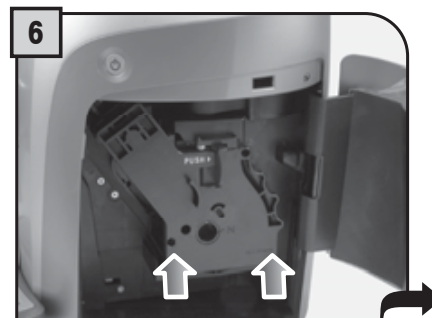
3 S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux références doivent coïncider.



4 S'assurer que tous les composants se trouvent dans la bonne position. Le crochet indiqué doit être dans la position correcte ; pour vérifier appuyer à fond sur la touche « PUSH ».



5 Le levier placé sur la partie arrière du groupe doit être en contact avec la base.



6 Insérer le groupe lavé et essuyé. **NE PAS APPUYER SUR LA TOUCHE « PUSH ».**



7 Insérer le tiroir à marc et fermer la porte de service.

| PROBLÈMES | CAUSES | REMÈDES |
|---|---|---|
| La machine ne s'allume pas | La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique. | Brancher la machine sur le réseau électrique. |
| | La fiche n'est pas branchée sur la prise située au dos de la machine. | Brancher la fiche sur la prise de la machine. |
| Le café n'est pas assez chaud. | Les tasses sont froides. | Réchauffer les tasses en y distribuant de l'eau chaude. |
| La machine ne distribue ni eau chaude ni vapeur. | Le trou de la buse de vapeur est obturé. | Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. |
| Le café ne mousse pas. | Le mélange ne convient pas ou il y a longtemps que le café a été torréfié. | Changer le mélange de café. |
| | Le bouton du système SBS est tourné vers la gauche. | Tourner le bouton du système SBS vers la droite. |
| La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort du bec est insuffisante. | Le circuit de la machine est obstrué par le calcaire. | Détartrer la machine. |
| Le groupe de distribution ne peut pas être démonté. | Le groupe de distribution est mal positionné. | Allumer la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution retourne automatiquement à sa position d'origine. |
| | Tiroir à marc inséré. | Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution. |
| Le café ne coule pas. | Le réservoir à eau est vide. | Remplir le réservoir d'eau et réamorcer le circuit. |
| | Le groupe est encrassé. | Nettoyer le groupe de distribution |
| | Le circuit n'est pas amorcé. | Réamorcer le circuit en distribuant de l'eau par la buse de vapeur. |
| | Le bouton de réglage de la quantité de café dans une tasse n'est pas sur la bonne position. | Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. |
| Le café coule lentement. | Le café est trop fin. | Changer de mélange de café. Diminuer la dose. |
| | Le circuit n'est pas amorcé. | Réamorcer le circuit en distribuant de l'eau par la buse de vapeur. |
| | Le groupe de distribution est encrassé. | Nettoyer le groupe de distribution |
| Le café coule en dehors du distributeur. | Le distributeur est obturé. | Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie à l'aide d'un petit morceau de tissu. |
| Le distributeur ne se met pas en marche. | Le couvercle du réservoir à café n'est pas bien positionné. | Positionner correctement le couvercle sur le réservoir à café et appuyer d'un coup sec. |

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de solutions insuffisantes, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

EN CAS D'URGENCE

Débrancher immédiatement la fiche de la prise murale.

UTILISER EXCLUSIVEMENT L'APPAREIL

- Dans un lieu fermé.
- Pour la préparation de café, d'eau chaude, pour faire monter le lait ou pour réchauffer des boissons avec la vapeur.
- Pour l'utilisation domestique.
- Par des adultes en conditions psychophysiques non altérées.

NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL

pour des buts différents de ceux qui ont été susmentionnés, pour éviter tout danger. Ne pas introduire dans les réservoirs des substances différentes de celles qui sont indiquées dans le mode d'emploi.

Lors du remplissage normal de chaque réservoir, il est obligatoire de fermer tous les réservoirs se trouvant à proximité.

Ne remplir le réservoir d'eau qu'avec de l'eau fraîche potable : l'eau chaude et/ou tout autre liquide peuvent endommager la machine.

Ne pas utiliser d'eau contenant de l'anhydride carbonique.

Il est interdit d'introduire vos doigts ni tout matériau qui ne soit pas du café en grains dans le moulin à café. Avant d'intervenir à l'intérieur du moulin à café, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher la fiche de la prise murale.

BRANCHEMENT SUR RÉSEAU

Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée. La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

MONTAGE

- Choisir un plan d'appui plat et bien nivelé ; Ne pas poser la machine sur des surfaces incandescentes !
- Placer la machine au moins à 10 cm du mur ou d'une plaque de cuisson.
- Ne pas exposer la machine à une température inférieure à 0 °C, au risque de provoquer des dommages dus au gel.
- L'utilisateur doit pouvoir accéder à la prise de courant à tout moment.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé, lié avec des serre-câbles, placé sur des surfaces incandescentes, etc.
- Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation. (Att. : Vous risquez de trébucher ou de faire tomber l'appareil).
- Ne pas transporter ni tirer la machine par le câble.

DANGERS

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ni par des personnes qui ignorent son fonctionnement.
- L'appareil est dangereux pour les enfants. S'il est sans surveillance, l'éteindre.
- Ne pas laisser les matériaux d'emballage de la machine à la portée des enfants.
- Ne pas diriger le jet d'eau chaude et/ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : risque de brûlures.
- Ne pas introduire d'objets dans les orifices de l'appareil (Danger ! Courant électrique !).
- Ne pas toucher la prise avec les mains ou les pieds mouillés et ne pas la débrancher de la prise murale en tirant par le câble.
- Attention ! Risque de brûlures au contact de l'eau chaude, de la vapeur et de la buse d'eau chaude/vapeur.

PANNES

- Ne pas utiliser l'appareil en cas de panne identifiée ou suspecte, par ex. après une chute.
- Les éventuelles réparations doivent être effectuées par un service d'assistance agréé.
- Ne pas utiliser un appareil présentant un câble d'alimentation défectueux. Si le câble d'alimentation est abîmé, celui-ci doit être remplacé par le constructeur ou par son service clients. (Danger ! Courant électrique !).
- Éteindre d'appareil avant d'ouvrir la porte de service.

NETTOYAGE / DÉTARTRAGE

- Avant le nettoyage, retirer la prise et laisser refroidir l'appareil.
- Éviter que l'appareil soit en contact avec des éclaboussures d'eau ou immergé dans l'eau.
- Ne pas essuyer les parties de la machine dans un four traditionnel et/ou dans un four à micro-ondes.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour des raisons de sécurité, n'utiliser que des pièces de rechange et d'accessoires d'origine.

DÉMOLITION

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|------------------------------------|--|
| • Tension nominale | Voir plaque signalétique placée sur l'appareil. |
| • Puissance nominale | Voir plaque signalétique placée sur l'appareil. |
| • Alimentation | Voir plaque signalétique placée sur l'appareil. |
| • Matériau du corps | ABS - Thermoplastique |
| • Dimensions (l x h x p) (mm) | 320 x 370 x 400 |
| • Poids (kg) | 9 |
| • Longueur du câble (mm) | 1200 |
| • Tableau de commande | Avant |
| • Réservoir d'eau (l) | 1,7 - Extractible |
| • Pression de la pompe (bar) | 15 |
| • Chaudière | Acier Inox |
| • Capacité du réservoir à café (g) | 250 de café en grains |
| • Quantité de café moulu | 7-10,5 g |
| • Capacité du tiroir à marc | 14 |
| • Dispositifs de sécurité | Soupape de sécurité pression chaudière – double thermostat de sécurité |

Sous réserve de modifications de construction et d'exécution dues au progrès technologique.

Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92), relative à l'élimination des perturbations radio et TV.