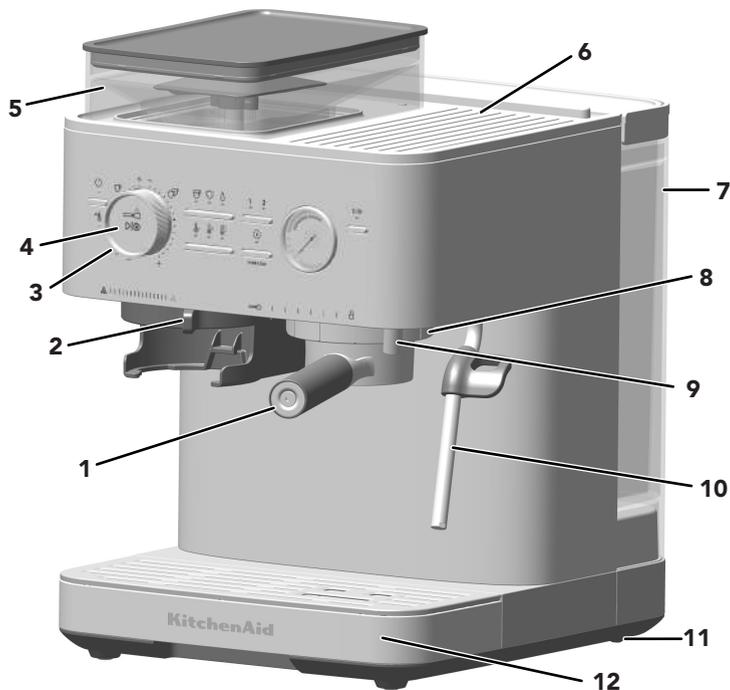


PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Porte-filtre (58 mm)
2. Sélection de la taille de mouture
3. Molette de sélection de la quantité de mouture
4. Bouton de Marche/Arrêt de broyage
5. Bac à grain amovible (230 g)
6. Plateau chauffe-tasses
7. Réservoir d'eau amovible (capacité : 2,5 L à la ligne de remplissage maximum Max)

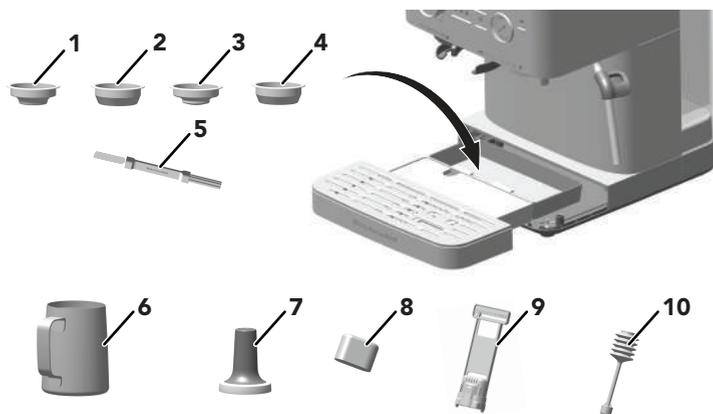
8. Tête de groupe
9. Distributeur d'eau
10. BUSE À VAPEUR
11. Roulettes et pieds antidérapants
12. Égouttoir amovible et plateau de rangement des accessoires

PANNEAU DE COMMANDE



1. Bouton de Marche/Arrêt de broyage
2. Molette de sélection de la quantité de mouture
3. Voyant de chauffage
4. Bouton d'alimentation
5. Bouton de mode
 - Espresso
 - Cuisson vapeur
 - Eau chaude
6. Bouton de dose
 - 1 (1 dose)
 - 2 (2 doses)
7. Manomètre
8. Bouton Marche/Arrêt de préparation
9. Bouton Cycle de nettoyage
10. Bouton de la température
 - Faible
 - Moyenne
 - Élevée

ACCESSOIRES



1. Panier filtrant monobloc 1 dose
2. Panier filtrant monobloc 2 doses
3. Panier filtrant double bloc 1 dose
4. Panier filtrant double bloc 2 doses
5. Brosse de nettoyage
6. Pichet à lait (340 g)
7. Tampon à tasser
8. Filtre
9. Support de filtre
10. Pompe d'amorçage

FONCTIONS EXPRESSO SUPPLÉMENTAIRES

Éclairage des zones de mouture et de préparation

Zone de mouture et de préparation à éclairage LED pour plus de commodité en basse lumière.

Volumes des doses réglables

Permet de personnaliser le volume des doses pour obtenir des espresso ristretto ou lungo.

Pré-infusion

Produit une dose d'espresso riche et aromatisée en ajoutant automatiquement une petite quantité d'eau aux grains avant la préparation, ce qui leur permet d'absorber et de se dilater avant la préparation de votre boisson.

Espace pour les tasses

S'adapte aux tasses mesurant jusqu'à 10 cm pour l'espresso et jusqu'à 14 cm pour l'eau chaude. Vous pouvez ainsi savourer un espresso, un grand americano ou toute autre boisson.

Mise hors tension automatique

Le système s'éteint au bout de 20 minutes.

Générateur d'ions

Le générateur d'ions réduit la dispersion de la mouture au moment du dosage.

Meule supérieure réglable

La meule supérieure comporte 8 ajustements précis supplémentaires.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

▲ DANGER

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

▲ AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

- 1.** Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
- 2.** cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, s'ils sont placés sous la surveillance d'un adulte responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils comprennent les dangers impliqués. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils sont placés sous la surveillance d'un adulte.
- 3.** Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 4.** Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 5.** Le nettoyage et l'entretien nécessaires devant être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants s'ils ne sont pas sous surveillance directe, et s'ils sont âgés de moins de 8 ans.
- 6.** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- 7.** Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un quelconque endommagement de l'appareil. Rapportez l'appareil à l'établissement de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.

8. Pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles, n'immergez jamais le cordon, les prises et l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Évitez les éclaboussures sur le connecteur.
9. Fixez toujours l'appareil d'abord, puis branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale. Pour le débrancher, mettez l'appareil hors tension (⏻), puis débranchez la fiche de la prise murale.
10. N'essayez jamais de transporter l'appareil lorsqu'il est chaud. Les éclaboussures d'eau chaude ou de café chaud peuvent provoquer des blessures ou des brûlures graves.
11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
12. L'utilisation d'ustensiles/d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail, ni toucher les surfaces chaudes.
15. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
16. Mettez l'appareil hors tension (⏻), puis débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et extrayez-la de la prise en tirant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
17. Ne nettoyez pas la machine à espresso semi-automatique à l'aide de nettoyants abrasifs, de laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.
18. Pour éviter tout risque de blessure, ne retirez pas l'égouttoir et ne retirez pas la chambre d'extraction pendant le processus de préparation de boisson.
19. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez de la vapeur chaude.
20. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

- 21.** Une irritation de la peau ou des yeux peut se produire en cas de contact avec la solution de détartrage. Évitez tout contact avec la peau et les yeux. Rincez la solution de détartrage à l'eau claire. Consultez un médecin en cas de contact avec les yeux.
- 22.** La solution de détartrage peut endommager les surfaces délicates. Essayez immédiatement les éclaboussures.
- 23.** Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- 24.** Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
- 25.** La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- 26.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par KitchenAid, le service après-vente agréé ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
- 27.** Cette machine à café peut être utilisée à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.
- 28.** La machine à espresso semi-automatique ne doit pas être utilisée dans des installations mobiles telles que des bateaux, des véhicules à moteur, des trains, etc.
- 29.** Utilisez cette machine à espresso semi-automatique uniquement dans un environnement domestique standard pour préparer des boissons à base de café, de lait ou de thé telles que des expressos, des cappuccinos, des latte macchiato, etc.
- 30.** Tout autre type d'utilisation n'est pas autorisé.
- 31.** N'utilisez pas de grains de café traités avec des additifs ou des grains de café caramélisés.
- 32.** Ne versez pas de liquides dans la trémie à grains ou dans la goulotte à poudre.
- 33.** Ne remplissez le réservoir d'eau qu'avec de l'eau fraîche et froide du robinet. N'utilisez pas d'eau déminéralisée ou minérale.
- 34.** Pour éviter toute contamination de l'eau, utilisez de l'eau fraîche chaque jour où vous utilisez la machine.
- 35.** La machine ne doit pas être placée dans un placard lorsqu'elle est utilisée.

- 36.** Ne mettez pas les pièces amovibles telles que le réservoir d'eau, l'égouttoir ou le couvercle du réservoir à lait dans le lave-vaisselle et ne les faites pas tremper dans de l'eau ou du détergent. Cela peut les endommager et entraîner la formation de bords tranchants.
- 37.** Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
- cuisines de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - lieux de type gîte touristique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour obtenir des informations plus détaillées, des instructions et des vidéos sur les produits, y compris des informations sur la garantie, rendez-vous sur www.kitchenaid.fr/conseils-produits ou www.KitchenAid.eu.

ALIMENTATION

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.



Tension : 220-240 V CA

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 1500 W

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à insérer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié ou le service après-vente agréé. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou le service après-vente agréé.

Le cordon doit être placé de manière à ne pas reposer sur le plan de travail ou la table, où des enfants risqueraient accidentellement de tirer dessus ou de se prendre les pieds dedans.

PREMIÈRE UTILISATION

PRÉPARATION AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et jetez tous les matériaux d'étiquetage et d'emballage attachés à votre machine à espresso semi-automatique. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires avant de jeter l'emballage.

Retirez le réservoir d'eau situé à l'arrière de la machine à espresso semi-automatique, en soulevant la poignée du réservoir d'eau. Localisez le sac en plastique contenant le filtre et le support de filtre. Nettoyez les pièces et accessoires (réservoir d'eau, porte-filtre, paniers de filtre, pichet à lait) à l'eau chaude et à l'aide d'un liquide vaisselle doux, puis rincez et séchez soigneusement. Essayez le boîtier extérieur, la trémie à grains et l'égouttoir avec un chiffon doux humide et séchez-les soigneusement. Ne plongez pas le boîtier extérieur ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

Posez la machine à espresso semi-automatique sur une surface sèche et plane, comme un plan de travail ou une table.

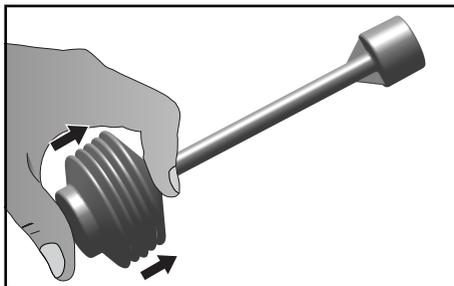
INSTRUCTIONS CONCERNANT LA POMPE D'AMORÇAGE

Recommandé si vous utilisez la machine à espresso semi-automatique pour la première fois ou si elle n'a pas été utilisée depuis longtemps.

Retirez et jetez le joint en plastique rouge utilisé pour l'expédition. Vous le trouverez à la base du réservoir d'eau.

REMARQUE : la pompe d'amorçage est un injecteur en plastique transparent qui se trouve à l'intérieur de la boîte d'accessoires.

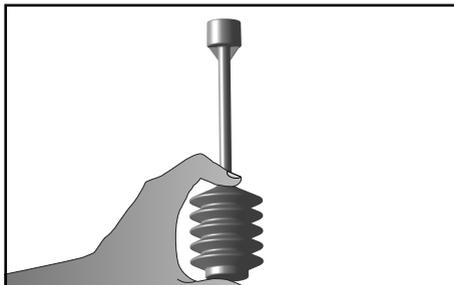
1. Appuyez sur la pompe d'amorçage comme illustré.



2. Plongez la pointe de la pompe d'amorçage dans un réservoir d'eau pour la remplir.



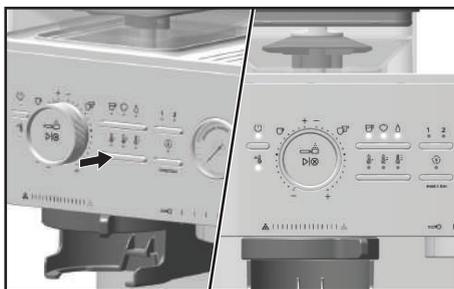
3. Maintenez la pompe d'amorçage en position verticale.



4. Retirez le réservoir d'eau et insérez la pompe d'amorçage dans le connecteur du réservoir d'eau.



5. Lorsque la machine est branchée mais éteinte, appuyez sur le bouton de température et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le bouton d'alimentation (⏻), le voyant de chauffage ainsi que les voyants des modes Espresso, Vapeur et Eau chaude s'allument.



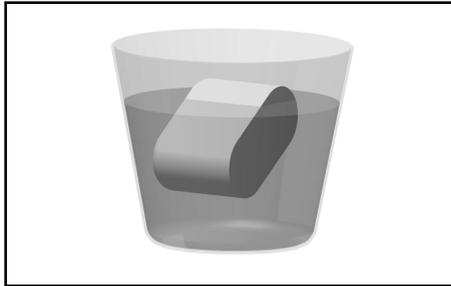
- 6.** Mettez un récipient sous la tête de groupe. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation ($\triangleright|\otimes$) pour démarrer l'amorçage. Lorsque la machine commence à fonctionner, appuyez sur la pompe d'amorçage jusqu'à ce que de l'eau sorte de la tête de groupe ou du distributeur d'eau. Si nécessaire, remplissez à nouveau la pompe et répétez les étapes, en éteignant la machine entre-temps.



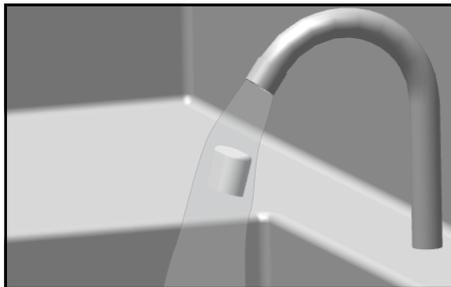
CONDITIONNEMENT DU FILTRE

Retirez le filtre et son support du sac en plastique.

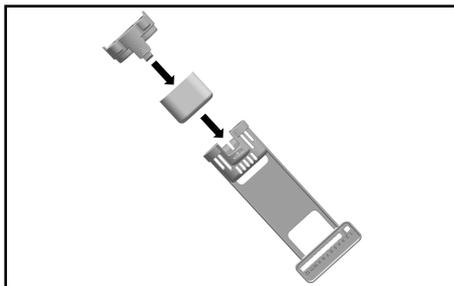
- 1.** Faites tremper le filtre pendant 5 minutes.



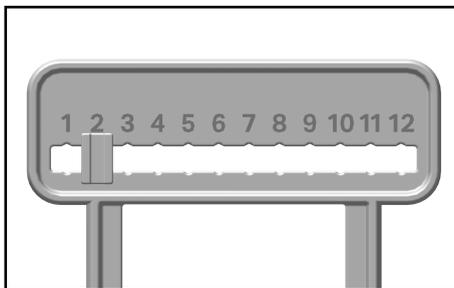
- 2.** Rincez le filtre.



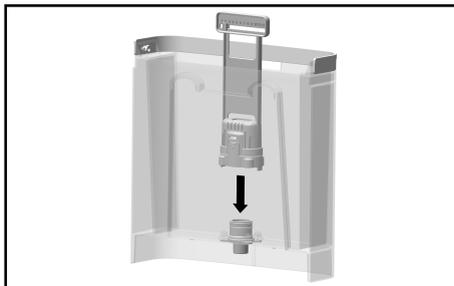
3. Mettez le filtre dans son support.



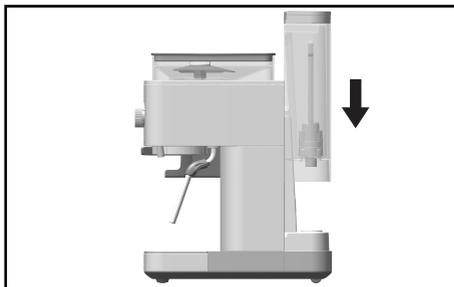
4. Réglez le curseur de date sur 2 mois.



5. Installez le filtre dans le réservoir d'eau.



6. Placez et fixez le réservoir d'eau.

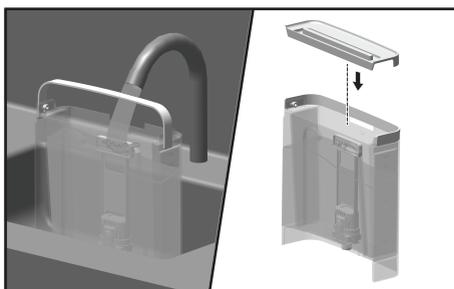


PREMIÈRE UTILISATION

1. Mettez la trémie à grain sur la machine et tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Ajoutez des grains de café entiers. Mettez le couvercle de la trémie à grains sur la trémie à grains.



2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche. Mettez le couvercle du réservoir d'eau en place.



IMPORTANT : l'eau distillée et l'eau minérale peuvent endommager la machine à espresso semi-automatique. N'en utilisez pas pour préparer un espresso.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.

3. Branchez l'appareil à une prise de terre. Mettez le bouton d'alimentation principal en position Marche.



4. La machine pompe automatiquement l'eau dans le système de chauffage et le chauffage de l'eau commence. Lorsque le voyant de chauffage cesse de clignoter, la machine est prête à l'emploi.



5. Rincez la tête de groupe en mettant un récipient sous cette dernière. Réglez le bouton Mode sur Espresso. Réglez le bouton Dose sur 1 et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗). La machine fait circuler l'eau dans la tête du groupe et s'arrête automatiquement une fois le cycle terminé.



REMARQUE : si l'eau ne s'écoule pas lors de la première utilisation, reportez-vous à la section « Dépannage ».

6. Pour rincer la buse à vapeur, dirigez-la vers l'égouttoir ou une tasse. Réglez ensuite le bouton Mode sur Vapeur et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pour démarrer. Laissez l'eau s'écouler pendant 3 à 5 secondes et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pour l'arrêter.



LISTE DE DÉMARRAGE

- Faites tremper le filtre pendant 5 minutes avant de l'insérer dans le support de filtre.
- Installez le filtre et remplissez le réservoir d'eau.
- Fixez le réservoir d'eau.
- Ajoutez les grains et fixez la trémie à grains au broyeur. Si celui-ci n'est pas correctement fixé, le voyant d'alimentation clignote.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Allumez la machine : la pompe à eau commencera à fonctionner et l'eau commencera à chauffer.
- Lorsque le chauffage est terminé, le voyant de température cesse de clignoter.

REMARQUE : si le voyant du bouton du mode eau chaude clignote, reportez-vous au code QR ou aux instructions relatives à la pompe d'amorçage.



UTILISATION DU PRODUIT

DOSAGE

1. Sélectionnez le panier-filtre souhaité (voir le Tableau de sélection des paniers). Enfoncez le panier-filtre dans le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

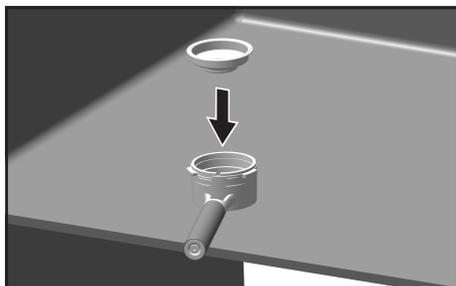


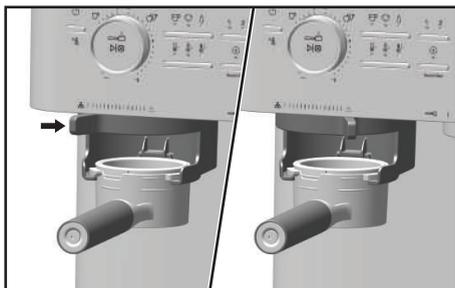
Tableau de sélection des paniers

TYPE DE PANIER	DOSE	DOSE (EN GRAMMES)	POUR
Monobloc 	1 dose 	10-12	Café en grains fraîchement moulu
Monobloc 	2 dose 	17-19	Café en grains fraîchement moulu
Double paroi 	1 dose 	10-12	Pas de grains de café fraîchement moulus ou torréfiés
Double paroi 	2 dose 	17-19	Pas de grains de café fraîchement moulus ou torréfiés

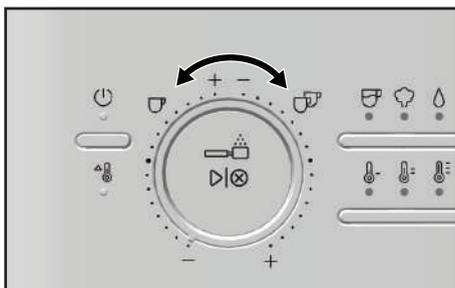
2. Insérez le porte-filtre dans le support de porte-filtre sous le broyeur.



3. **Sélectionnez la taille de mouture** : déplacez le levier pour sélectionner la taille de mouture souhaitée, de grossière à fine.



4. **Sélectionnez la dose de café et la quantité de mouture** : tournez la molette de sélection de la quantité de mouture pour régler la dose et la quantité de mouture. Vous pouvez tourner la molette de 1 dose sur le côté gauche à 2 doses sur le côté droit.

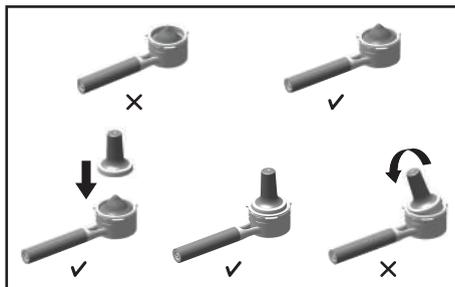


REMARQUE : pour garantir un fonctionnement correct, assurez-vous que la molette de quantité de mouture est alignée sur les points du dessin. Si la molette est positionnée entre les réglages, la machine ne fonctionnera pas.

5. **Pour démarrer/arrêter le broyage** : appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de broyage (▶|⊗) au centre de la molette de sélection de la quantité de mouture.



- 6. Pour tasser :** Appuyez sur le porte-filtre pour bien araser la dose de café moulu et posez sur une surface plane. À l'aide du poussoir, tassez le café moulu jusqu'au repère à l'intérieur du panier. Essayez les particules de café sur le bord.



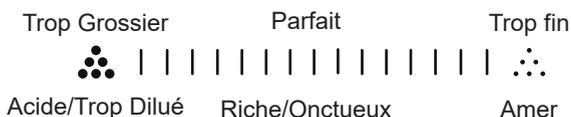
Recommandations de dosage

Dose idéale : les paniers comprennent une encoche qui marque la hauteur d'une dose idéale après tassage. Après avoir trouvé votre taille de mouture préférée, ajustez la quantité de mouture jusqu'à ce que vous puissiez tasser à la dose idéale, comme indiqué sur le schéma.

Personnalisation du dosage

Taille de la mouture : personnalisez votre expresso en ajustant la taille de la mouture. Ainsi, vous trouverez la saveur riche et onctueuse qui convient le mieux à votre goût.

- Si l'expresso est trop acide ou dilué, essayez une mouture plus fine.
- Si vous trouvez l'expresso est trop amer, essayez une taille plus grossière.



Dosage intelligent : obtenez la bonne mouture à tous les coups. La technologie de dosage intelligente facilite la préparation en produisant le volume et la consistance idéaux pour 1 ou 2 doses d'expresso, d'une simple pression sur un bouton.

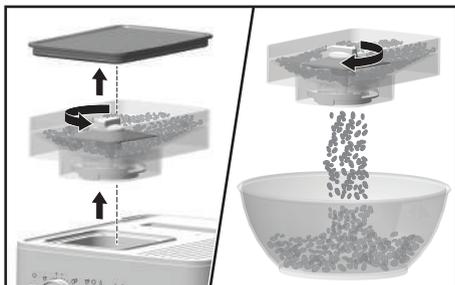
Dosage manuel : personnalisez votre expresso en dosant manuellement la quantité exacte de mouture que vous souhaitez. Avec le porte-filtre dans le socle de broyage, maintenez enfoncé le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) jusqu'à atteindre la quantité idéale de mouture, puis relâchez-le.

REMARQUE : le broyage manuel s'arrêtera au bout de 3 minutes pour éviter la surchauffe. La machine à expresso semi-automatique n'est pas conçue pour un broyage continu.

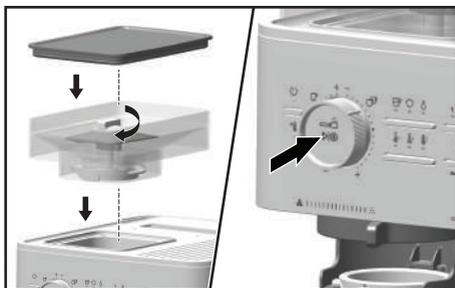
RÉGLAGE DE LA MEULE SUPÉRIEURE

Pour une personnalisation supplémentaire de la taille de mouture, la meule supérieure peut être ajustée pour atteindre 8 tailles de mouture plus fines supplémentaires.

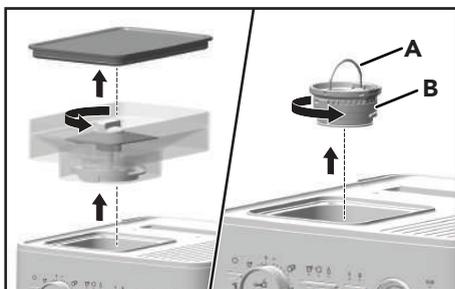
1. Retirez le couvercle de la trémie à grains, tournez le bouton et soulevez la trémie à grains pour la retirer. Videz les grains dans un autre récipient en alignant la trémie à grains sur ce récipient et en tournant à nouveau le bouton.



2. Remettez en place la trémie à grains vide et tournez le bouton pour la verrouiller. Appuyez sur le bouchon de démarrage/arrêt du broyage (▷|⊗) pour faire fonctionner le broyeur à café jusqu'à ce qu'il soit vide.



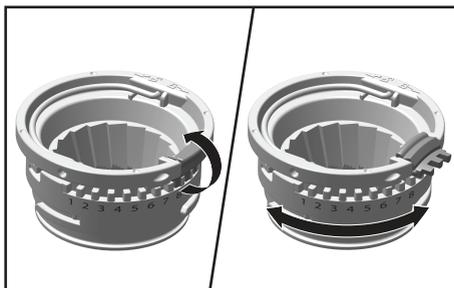
3. Débranchez la machine à espresso semi-automatique. Retirez la trémie à grains et jetez les grains de café restants dans la machine. Soulevez la poignée métallique de la meule supérieure. Tournez pour déverrouiller et soulever la meule supérieure à l'aide de la poignée métallique.



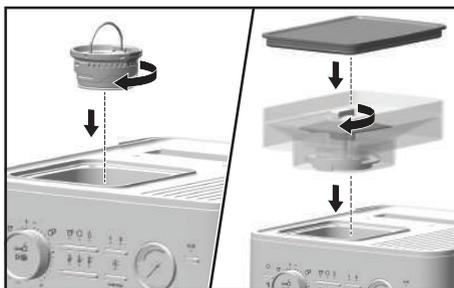
A. Poignée métallique
B. Meule supérieure

INFO-BULLE : utilisez la brosse qui se trouve dans le plateau de rangement des accessoires pour nettoyer sous le bac à grain et autour de la meule supérieure.

4. Soulevez le loquet de micro-réglage de la meule supérieure. Tournez ensuite la meule supérieure sur le réglage souhaité et enclenchez le loquet de réglage en position.

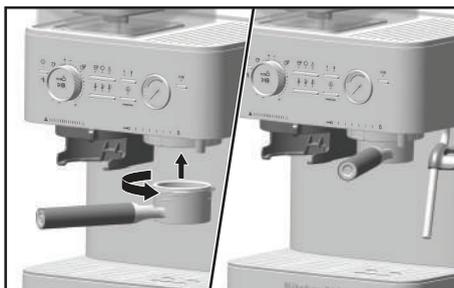


5. Remettez la meule supérieure sur la machine et tournez-la pour la verrouiller en position. Remettez le bac à grain en place.



GUIDE D'EXTRACTION

1. Placez le porte-filtre sous la tête de groupe en alignant la poignée sur la position de déverrouillage. Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe et tournez-le vers la droite pour le verrouiller.



2. réglez le bouton Mode sur Espresso. Réglez le bouton Dose sur le nombre de doses souhaité, 1 (~ 29,5 ml) ou 2 (~ 59 ml).



3. Tournez le bouton Température pour sélectionner la température d'extraction souhaitée. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pour démarrer le cycle d'expresso sélectionné



REMARQUE : ne retirez pas le porte-filtre pendant la préparation du café.

Préparation personnalisée

Température : utilisez les réglages de température facilement sélectionnables pour personnaliser la température de votre expresso.

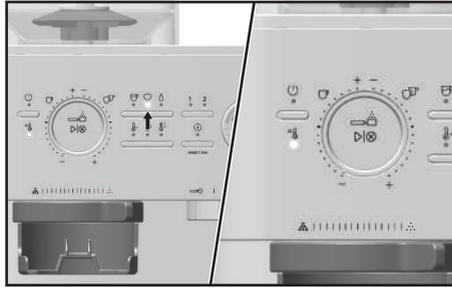
- Faible
- Moyenne
- Élevée

Pour modifier le volume d'expresso préprogrammé pour 1 ou 2 : réglez le bouton Mode sur Espresso. Sélectionnez la dose que vous souhaitez programmer (1 ou 2). Maintenez le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) enfoncé jusqu'à ce que votre tasse contienne la quantité d'expresso souhaitée. Les voyants de dose et du bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) clignotent pendant la programmation de la dose sélectionnée. Les voyants cessent de clignoter une fois la programmation terminée.

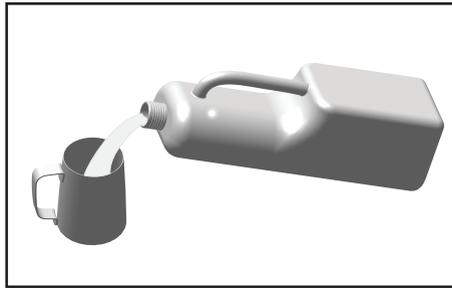
INFO-BULLE : pour restaurer tous les réglages usine, maintenez le bouton Dose enfoncé pendant 3 secondes. Tous les voyants clignotent pour indiquer que tous les réglages sont restaurés.

VAPEUR

1. Réglez le bouton Mode sur le mode Vapeur pour chauffer et faire mousser le lait. La machine commencera à chauffer si ce n'est pas déjà fait, comme indiqué par le voyant de chauffage clignotant. Le voyant de chauffage devient fixe lorsque la machine est prête à produire la vapeur.



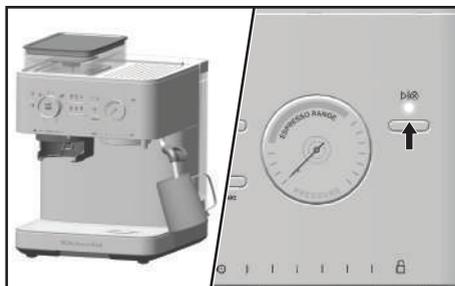
2. Remplissez le pichet à lait au tiers ou à la moitié pour permettre l'expansion de la mousse.



3. **Purge 1** : orientez la buse à vapeur vers l'égouttoir pour purger l'eau condensée à l'intérieur de la buse à vapeur. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (>|⊗) pour lancer un cycle vapeur pendant 1 seconde, puis arrêtez en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (>|⊗).

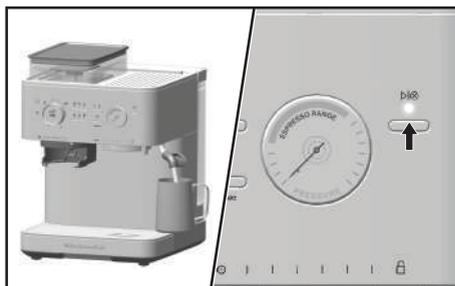


4. **Faire mousser** : Plongez l'extrémité de la buse vapeur juste en dessous de la surface du lait dans le pichet à lait. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pour produire la vapeur. Faites mousser jusqu'à atteindre le niveau de mousse et la température souhaités. Pour arrêter la vapeur, appuyez de nouveau sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗). Pour éviter les éclaboussures, attendez que la vapeur s'arrête avant de retirer la buse à vapeur du lait.

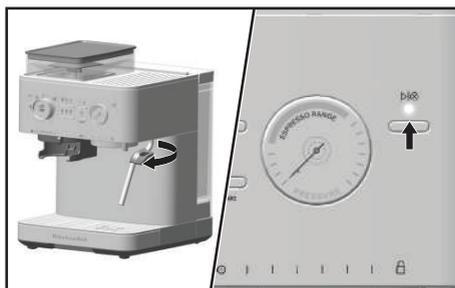


REMARQUE : vous pouvez utiliser la buse à vapeur pour préchauffer les tasses et les paniers-filtres.

5. **Faire chauffer** : plongez la buse à vapeur plus profondément dans le pichet à lait. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pour produire la vapeur. Faites chauffer jusqu'à ce que le pichet à lait soit trop chaud au toucher. Pour arrêter la vapeur, appuyez de nouveau sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗).



6. **Purge 2** : orientez la buse à vapeur vers l'égouttoir pour purger l'eau condensée à l'intérieur de la buse à vapeur. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pour lancer un cycle vapeur pendant 2 à 3 secondes, et arrêtez en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗).



Conseils et recommandations

INFO-BULLE : immédiatement après utilisation, essuyez la buse à vapeur et purgez-la en la tournant vers l'égouttoir et en laissant la vapeur s'écouler pendant 2 à 3 secondes.

INFO-BULLE : lors du moussage, plongez l'extrémité de la buse à vapeur juste en dessous de la surface du lait, jusqu'à ce que vous entendiez un léger sifflement. Si vous souhaitez seulement faire chauffer le lait, plongez la buse à vapeur dans le lait. Pour éviter de surchauffer le lait, arrêtez la vapeur lorsque le pichet à lait est chaud au toucher.

EAU CHAUDE

1. Réglez le bouton Mode sur le mode Eau chaude. Mettez une tasse sous le distributeur d'eau.



REMARQUE : positionnez votre tasse en tenant compte du fait que le distributeur d'eau est incliné vers la tête de groupe.

2. Appuyez sur le bouton Dose pour sélectionner le volume d'eau 1 (~ 163 ml) ou 2 (~ 207 ml). Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pour démarrer le cycle d'eau chaude.



Eau chaude personnalisée

Dose d'eau : si vous voulez utiliser des doses d'eau inférieures aux doses par défaut, vous pouvez interrompre le cycle en appuyant à tout moment sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pour arrêter le débit d'eau avant la fin du cycle.

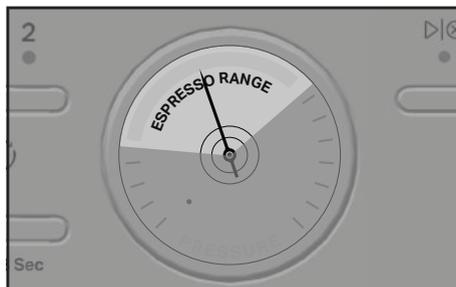
Pour modifier le volume d'eau préprogrammé pour 1 ou 2 : Réglez le bouton Mode sur le mode Eau chaude. Sélectionnez la dose que vous souhaitez programmer (1 ou 2). Maintenez le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) enfoncé jusqu'à ce que votre tasse contienne la quantité d'eau souhaitée. Les voyants de dose et du bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) clignotent pendant la programmation de la dose sélectionnée. Les voyants cessent de clignoter une fois la programmation terminée.

INFO-BULLE : pour restaurer tous les réglages usine, maintenez le bouton Dose enfoncé pendant 3 secondes. Tous les voyants clignotent pour indiquer que tous les réglages sont restaurés.

COMPRENDRE LE MANOMÈTRE

Le manomètre étant facile à lire, vous pouvez le surveiller et vous assurer que les doses sont réussies à tous les coups. Modifiez la quantité de mouture ou votre force de tassage pour obtenir la pression que vous préférez.

Plage d'expresso idéale : indique que vous disposez de la bonne pression pour l'extraction de votre expresso.



Plage de sous-extraction : lorsque l'aiguille n'atteint pas la plage d'expresso ESPRESSO RANGE, cela indique que la plage de pression idéale n'a pas été atteinte.

Cela se produit lorsque l'eau s'écoule trop rapidement dans le café moulu, ce qui donne une dose diluée et sans saveur avec peu ou pas de crema.

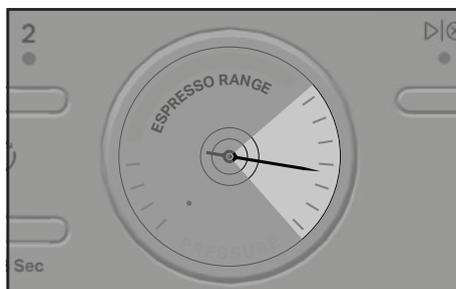


Cela se produit pour 3 raisons principales :

- La mouture du café est trop grossière
- Sous-tassage
- Pas suffisamment de café dans le panier-filtre

Plage de sur-extraction : lorsque l'aiguille dépasse la plage d'expresso ESPRESSO RANGE, cela indique que la plage de pression idéale a été dépassée.

Cela se produit lorsque l'eau s'écoule trop lentement dans le café moulu, ce qui donne une petite dose d'expresso sombre et amer avec une crema irrégulière.



Cela se produit pour 3 raisons principales :

- La mouture de café est trop fine
- Sur-tassage
- Trop de café dans le panier-filtre

CONSEILS POUR PRÉPARER UN EXPRESSO

1. Grains de café :
 - Utilisez du café fraîchement moulu.
 - Utilisez des grains de café récemment torréfiés (2 semaines).
 - Conservez les grains dans un récipient à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.
 - Achetez les grains de café en petits paquets.
2. Préchauffez les tasses en les remplissant d'eau chaude.
3. Préchauffez le porte-filtre et les paniers-filtres en les remplissant d'eau chaude.
4. Purger la tête de groupe avant chaque utilisation.

EXTRACTION CORRECTE

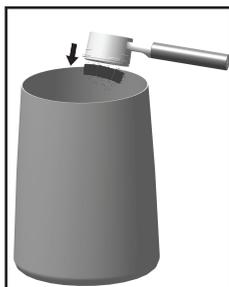


✓ Dans la plage d'expresso (ESPRESSO RANGE)



- Le débit commence après 9 à 10 secondes
- Débit lent comme du miel chaud
- La crema est dorée avec une texture de mousse fine
- L'expresso est brun foncé
- L'extraction dure entre 30 et 40 secondes

APRÈS L'EXTRACTION



Retirez les restes de mouture : Les restes de mouture formeront un « palet » de café. Si le palet est humide, consultez la section « Sous-extraction ».



Rincez le panier filtrant : Nettoyez le panier filtrant pour éviter les blocages. Sans café moulu dans le panier filtrant, enclenchez le porte-filtre dans la machine et faites couler de l'eau chaude.

SOUS-EXTRACTION



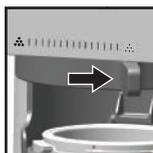
✗ Sous la plage d'expresso (ESPRESSO RANGE)



- Le débit commence après 1 à 3 secondes
- Débit rapide comme de l'eau
- La crema est fine et pâle
- L'expresso est brun pâle
- Goût amer, faible et chargé en eau
- L'extraction prend moins de 30 secondes

SOLUTIONS

Réduire la taille de la mouture



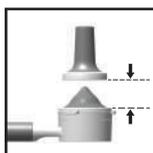
- Ajustez et testez à nouveau

Augmenter la quantité de mouture



- Ajustez et testez à nouveau

Toujours tasser jusqu'à la ligne



- Ajustez et testez à nouveau

Tassez à une pression de 13,5 à 18 kg. Le bord supérieur du capuchon métallique du poussoir doit être au même niveau que le haut du panier filtrant après le tassage.

SUREXTRACTION



✘ Au-dessus de la plage d'expresso (ESPRESSO RANGE)



- Le débit commence après 10 secondes
- Le débit coule goutte à goutte ou pas du tout
- La crema est foncée et irrégulière
- L'expresso est brun très foncé
- Goût amer et brûlé
- L'extraction prend plus de 40 secondes

SOLUTIONS

Augmenter la taille de la mouture



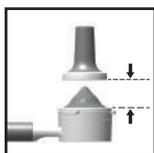
- Ajustez et testez à nouveau

Réduire la quantité de mouture



- Ajustez et testez à nouveau

Toujours tasser jusqu'à la ligne



- Ajustez et testez à nouveau

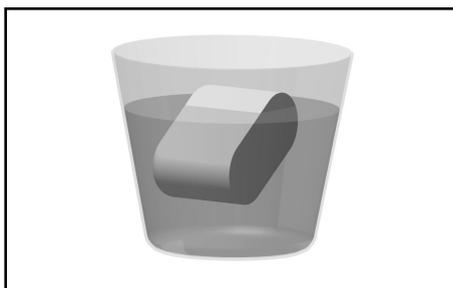
Tassez à une pression de 13,5 à 18 kg. Le bord supérieur du capuchon métallique du poussoir doit être au même niveau que le haut du panier filtrant après le tassage.

	MOUTURE	DOSE DE MOUTURE	TEMPS DE DOSE
Surextrait Amer • Astringent	Trop fin	Trop grande quantité	Plus de 40 secondes
Équilibré	Optimal	10-12 g (1 dose) 17-19 g (2 doses)	30 à 40 secondes
Sous-extrait Sous-développé • Aigre	Trop épais	Trop petite quantité	Moins de 30 secondes

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

REMISE EN PLACE DU FILTRE

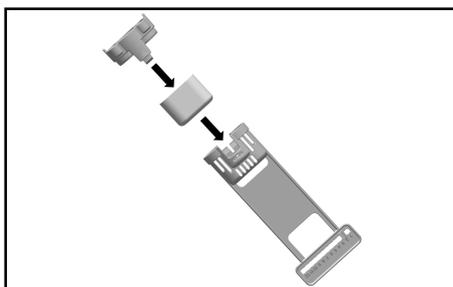
1. Faites tremper le filtre pendant 5 minutes.



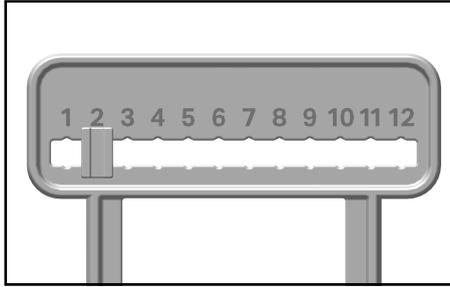
2. Rincez le filtre.



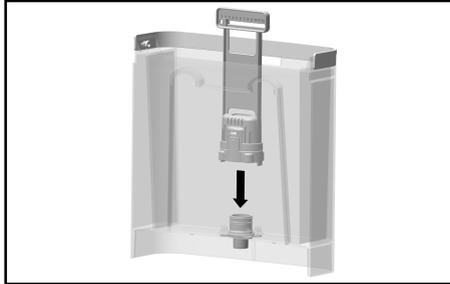
3. Mettez le filtre dans son support.



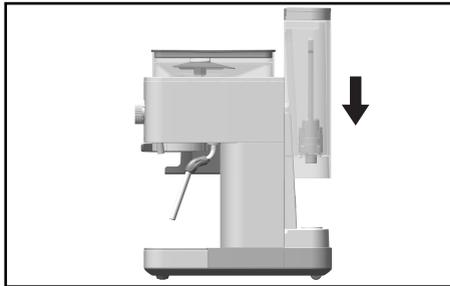
4. Réglez le curseur de date sur 2 mois.



5. Installez le filtre dans le réservoir d'eau.



6. Placez et fixez le réservoir d'eau.



SYSTÈME DE BROYAGE

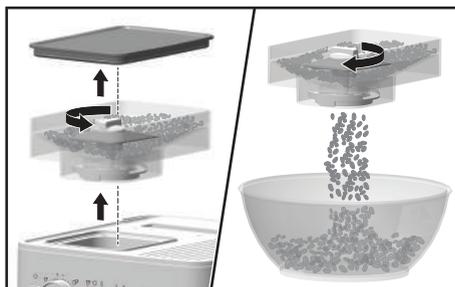
Pour des résultats optimaux, nettoyez régulièrement la machine à espresso semi-automatique et ses accessoires.

	⚠ AVERTISSEMENT
	<p>Risque d'électrocution</p> <p>Débranchez le robot avant d'effectuer un entretien et une réparation.</p> <p>Ne pas respecter cette consigne peut causer la mort ou un choc électrique.</p>

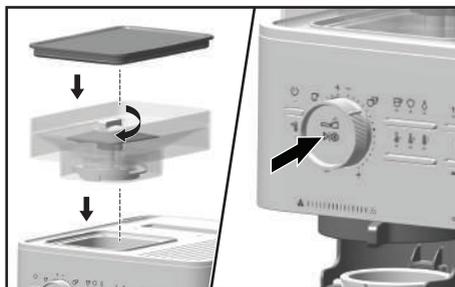
IMPORTANT : débranchez la machine à espresso semi-automatique avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

REMARQUE : n'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la machine à espresso semi-automatique, ses pièces ou ses accessoires. Ne plongez pas la machine à espresso semi-automatique ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

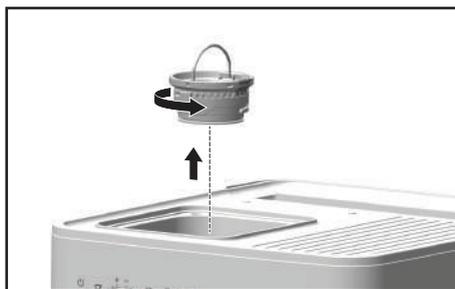
1. Soulevez le couvercle de la trémie à grains, tournez le bouton et soulevez la trémie à grains pour la retirer. Tournez le verrou inférieur pour vider la trémie à grains dans un autre récipient.



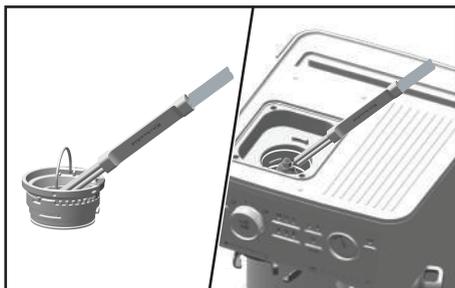
2. Remettez en place la trémie à grains vide et le couvercle. Appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt du broyage (▷⊗) pour faire fonctionner le broyeur à café jusqu'à ce qu'il soit vide.



3. Retirez la trémie à grains, localisez la poignée métallique sur la meule supérieure, tournez et soulevez la poignée pour retirer la meule supérieure.



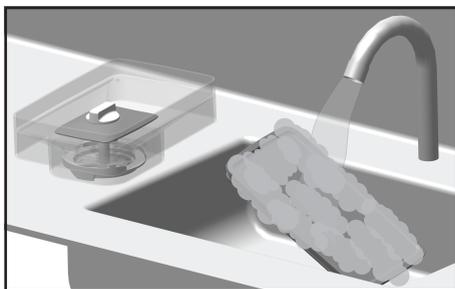
4. Nettoyez la meule supérieure à l'aide de la brosse de nettoyage. Nettoyez la meule inférieure à l'aide d'une brosse ou d'un aspirateur pour éliminer les résidus de café.



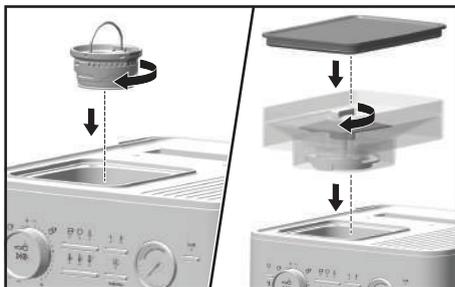
5. Nettoyez la goulotte en faisant passer le côté fil de la brosse de nettoyage à travers la goulotte à partir de chaque extrémité pour éliminer toute mouture ou tout résidu.



6. La trémie à grains et son couvercle peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, puis rincés à l'eau claire et séchés avec un chiffon doux et propre.



7. Alignez la meule supérieure et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer. Remettez en place la trémie à grains et le couvercle.



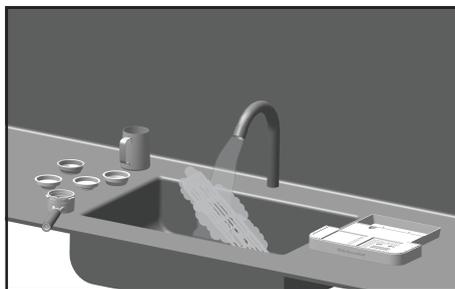
REMARQUE : assurez-vous que l'eau n'entre jamais en contact avec le système de broyeur à café.

SYSTÈME D'EXTRACTION

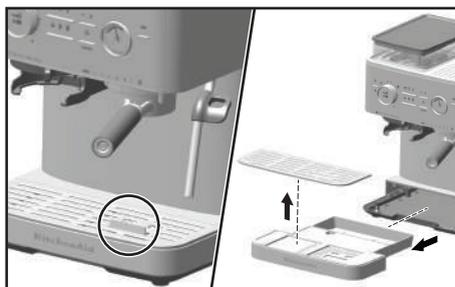
1. Nettoyez la buse à vapeur après chaque utilisation. Réglez le bouton Mode sur Vapeur. Placez la buse à vapeur au-dessus de l'égouttoir ou d'une tasse. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation ($\triangleright| \otimes$) pendant 2 à 3 secondes. Appuyez de nouveau dessus pour arrêter. Essayez l'extérieur de la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon doux et humide.



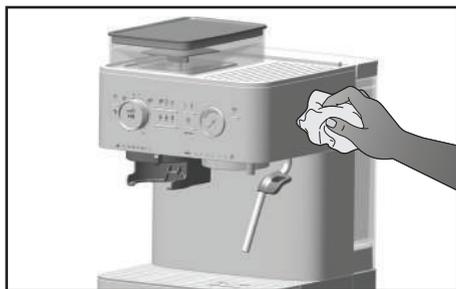
2. Lavez l'égouttoir, le porte-filtre, les paniers-filtres, le pichet à lait et la plaque de l'égouttoir avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.



3. Lorsque l'indicateur de l'égouttoir se lève et devient visible au-dessus de la surface de la plaque de l'égouttoir, videz l'égouttoir et rincez-le à l'eau chaude.



4. Essuyez le boîtier de la machine à espresso semi-automatique, le plateau chauffe-tasses, le plateau de rangement des accessoires et la tête de groupe à l'aide d'un chiffon doux et humide.



PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Avant de procéder à la programmation, vous devez connaître la dureté de votre eau.

Si vous ne connaissez pas la dureté de votre eau, vous pouvez acheter un kit de test de dureté de l'eau.

Pour configurer la dureté de l'eau :

1. Réglez le bouton Mode sur Eau chaude.



2. Maintenez le bouton Mode enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que les voyants des modes Espresso, Vapeur et Eau chaude s'allument.



REMARQUE : lorsque vous modifiez le réglage de dureté de l'eau après l'avoir réglée la première fois, tous les voyants de mode ne s'allument pas. Le réglage précédent sera rétabli.

Exemple : si une dureté faible est définie au départ, seul le voyant du mode Espresso s'allume.

3. Utilisez le bouton Mode pour sélectionner le niveau de dureté de l'eau souhaité.



4. La dureté de l'eau sélectionnée sera indiquée par la machine comme suit :
Dureté faible : le voyant du mode Espresso s'allume.



Dureté moyenne : les voyants des modes Espresso et Vapeur s'allument.



Dureté élevée : les voyants des modes Espresso, Vapeur et Eau chaude s'allument.



5. Après avoir sélectionné la dureté de l'eau, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pour confirmer votre choix. Le voyant du bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) clignote une fois et la machine commence à chauffer.



DÉTARTRAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO SEMI-AUTOMATIQUE

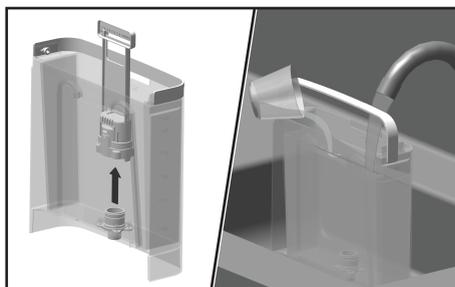
Le programme de détartrage permet un détartrage simple et efficace de votre machine à expresso semi-automatique. Détartrez régulièrement la machine à expresso semi-automatique, au minimum dès que le voyant du bouton Cycle de nettoyage (Ⓢ) clignote. La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau dans votre région.

REMARQUE : le processus de détartrage se déroule en 2 phases, il dure environ 2 minutes par phase et doit être terminé avant la prochaine utilisation. Pendant le programme de détartrage, vous pouvez interrompre le cycle à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗). Vous pouvez également reprendre le cycle en appuyant à nouveau sur le bouton.

IMPORTANT : utilisez uniquement une solution de détartrage destinée aux machines à expresso semi-automatiques.

CONFIGURATION DU DÉTARTRAGE

1. Retirez le filtre et remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère 2,5 L. Ajoutez la solution de détartrage et suivez les instructions fournies sur l'emballage pour obtenir le rapport correct.



2. Lorsque les voyants d'alimentation et de chauffage sont allumés, appuyez sur le bouton Cycle de nettoyage (☺) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le voyant du bouton Cycle de nettoyage (☺) reste allumé et le voyant du bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) clignote.

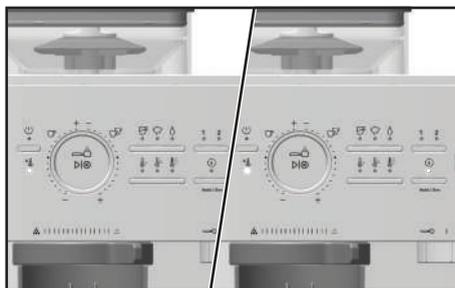


3. **Phase 1 (nettoyage)** : mettez deux récipients (887 ml chacun) pour recueillir l'eau, l'un sous la tête de groupe et le distributeur d'eau et, l'autre sous la buse à vapeur. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pour démarrer le cycle de nettoyage.



REMARQUE : le processus de détartrage se déroule en continu. L'eau passe d'abord par la tête de groupe, puis par le distributeur d'eau et enfin par la buse à vapeur.

4. Une fois le cycle de nettoyage terminé, l'appareil commence le préchauffage et le voyant de chauffage clignote. Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant de chauffage reste allumé et le voyant du bouton Cycle de nettoyage (☺) clignote, indiquant que la phase suivante du cycle de nettoyage peut démarrer.



IMPORTANT : avant de commencer la phase 2, videz, rincez et nettoyez soigneusement le réservoir d'eau.

5. **Phase 2 (rinçage)** : remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère 2,5 L, remettez le filtre en place et réinstallez le réservoir d'eau sur la machine.

Mettez les deux mêmes conteneurs sous la tête de groupe et la buse à vapeur. Appuyez sur le bouton Cycle de nettoyage (☺) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que le voyant du bouton Cycle de nettoyage (☺) reste fixe. Le voyant du bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) clignote. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pour lancer le cycle de rinçage.



REMARQUE : le cycle de rinçage est analogue au cycle de nettoyage ; l'eau passe en continu par la tête de groupe, le distributeur d'eau et la buse à vapeur.

6. Lorsque le deuxième cycle de rinçage est terminé, le voyant du bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) et le voyant du bouton Cycle de nettoyage (☺) clignotent simultanément. Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le cycle et préparer un bon expresso.



REMARQUE : en cas d'interruption (par exemple, niveau d'eau bas ou coupure de courant), le cycle de nettoyage se réinitialise et reprend au début du cycle de détartrage.

NETTOYAGE DU PANIER-FILTRE

Nettoyage régulier

Détachez le panier-filtre usagé du porte-filtre. Rincez le porte-filtre et le panier-filtre à l'eau chaude juste après utilisation et éliminez tous les résidus à l'aide d'une brosse et d'un détergent léger.

Obstruction du panier-filtre

Si votre dose d'expresso prend plus de temps que d'habitude, qu'elle ne sort que d'un seul bec verseur ou qu'elle ne sort pas du tout, recherchez tout type d'obstruction dans les orifices du panier-filtre. Utilisez une épingle pour déboucher et nettoyer l'/les orifice(s). Si le problème persiste, faites tremper le panier-filtre dans une solution de nettoyage pendant 25 minutes, puis rincez abondamment.

NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR

Nettoyage régulier

La buse à vapeur doit être nettoyée après chaque utilisation. Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur de la buse à vapeur. Dirigez ensuite la buse à vapeur vers l'égouttoir, sélectionnez le mode vapeur et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗). Laissez la vapeur agir pendant 2 secondes. Cela purgera la buse à vapeur de tout le lait restant à l'intérieur.

Obstruction de la buse à vapeur

En cas de débit lent d'eau ou de vapeur sortant de la buse à vapeur, éteignez la machine à expresso semi-automatique, débranchez-la et laissez-la refroidir. Utilisez une épingle pour nettoyer l'embout de la buse à vapeur.

PRÉPARATION EN VUE D'UN RANGEMENT RÉGULIER

Avant de ranger la machine à expresso semi-automatique, appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour l'éteindre, puis débranchez-la.

1. Retirez les grains non utilisés de la trémie à grains.
2. Nettoyez le broyeur et l'égouttoir.
3. Videz et replacez le réservoir d'eau.
4. Assurez-vous que la machine est fraîche, propre et sèche.
5. Insérez tous les accessoires jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent ou placez-les dans le plateau de rangement prévu à cet effet.
6. Rangez la machine à la verticale. Ne posez rien sur le dessus.

PRÉPARATION EN VUE D'UN RANGEMENT HIVERNAL

IMPORTANT : pour éviter tout dommage, utilisez et rangez votre machine à expresso semi-automatique dans un endroit à l'abri du gel. Du fait qu'il reste de l'eau à l'intérieur de l'appareil, le gel peut l'endommager. En cas de stockage ou de déplacement quand il gèle, purgez votre machine à expresso semi-automatique.

1. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.
2. Lorsque l'appareil est éteint, maintenez enfoncés le bouton de dose et le bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant d'alimentation et celui du bouton Marche/Arrêt de préparation (▷|⊗) deviennent fixes et que les voyants du bouton de dose clignent.
3. Mettez une tasse sous la tête de groupe et appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) jusqu'à ce que l'eau cesse de couler et que la machine soit éteinte.
4. Videz et replacez le réservoir d'eau. Débranchez ensuite la machine à expresso semi-automatique.

DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution



Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.

MACHINE À EXPRESSO

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le porte-filtre est difficile à insérer	Nouveau joint en silicone	Continuez à utiliser l'appareil. Après un certain temps, le joint va s'assouplir.
	Trop de café	Diminuez la dose de café.
Le porte-filtre est lâche ou tombe pendant l'extraction.	Le porte-filtre est mal inséré	Le porte-filtre est doté de 3 languettes pour sécuriser l'insertion sur la tête de groupe. Assurez-vous que les 3 languettes soient correctement insérées.
Des gouttes, des projections ou des débordements d'expresso s'écoulent du porte-filtre	La mouture est trop fine	Changez la mouture et utilisez de plus gros grains
	Trop de café	Diminuez la dose de café.
	Le porte-filtre est mal inséré	Le porte-filtre est doté de 3 languettes pour sécuriser l'insertion sur la tête de groupe. Assurez-vous que les 3 languettes soient correctement insérées.
La dose d'expresso n'est pas assez chaude	La température de préparation sélectionnée est moyenne ou faible	Augmentez la température de préparation en appuyant sur le bouton de réglage de la température du panneau de commande.
	Les tasses n'ont pas été préalablement chauffées	Utilisez la buse à vapeur pour préchauffer votre tasse à expresso.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Les paramètres du mode sont verrouillés	La machine est en mode détartrage	Reportez-vous à la section « Détartrage de la machine à expresso semi-automatique » pour effectuer les cycles de nettoyage et de rinçage.
L'expresso ne s'écoule pas par les becs	Le réservoir d'eau est vide	Remplissez le réservoir d'eau.
	La mouture est trop fine	Changez la mouture et utilisez de plus gros grains
	Trop de café	Diminuez la dose de café.
	Le panier-filtre est bloqué	Nettoyez le panier-filtre.
L'expresso coule lentement ou goutte à goutte (surextraction)	La mouture est trop fine	Changez la mouture et utilisez de plus gros grains
	Trop de café	Diminuez la dose de café.
Peu ou pas de crema (sous-extraction)	Les grains de café sont vieux ou secs	L'utilisation de grains de café frais est recommandée (moins de 3 mois après la torréfaction).
	La mouture de café est trop épaisse	Sélectionnez un réglage plus fin.
	Pas assez de café	Augmentez la dose de café.
Le palet de café n'est pas assez dense (tassage insuffisant)	Le palet de café n'est pas assez dense (tassage insuffisant)	Augmentez la force de tassage.
	Utilisation d'un volume de doses personnalisé	Réinitialisez les volumes des doses par défaut.
La taille de la dose d'expresso est trop petite ou trop grande	Utilisation d'un volume de doses personnalisé	Réinitialisez les volumes des doses par défaut.
L'expresso a un goût amer	La dose d'expresso est surextraite	Optez pour une mouture plus épaisse.
	La température de préparation a été personnalisée et est trop chaude	Réinitialisez les réglages de température par défaut.
Le palet d'expresso présente une petite flaque d'eau sur le dessus après utilisation	Trop peu de café	Augmentez la dose de café.
	Paniers filtrants monobloc utilisés	Utilisez un panier filtrant double bloc
L'expresso ne coule pas uniformément du porte-filtre	Tassage irrégulier	Il est recommandé de répartir et de tasser le café de manière uniforme.

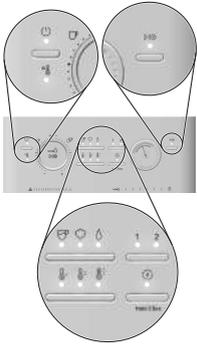
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'expresso ne coule pas uniformément du porte-filtre	Obstruction du porte-filtre	Assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstruction dans le porte-filtre.
La machine émet un bruit inhabituel	Le réservoir d'eau est vide	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré	Insérez le réservoir d'eau.
De l'eau sur le plan de travail	L'égouttoir déborde	Videz l'égouttoir.
	Égouttoir retiré lors de la purge automatique	Insérez l'égouttoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré	Insérez le réservoir d'eau.
Les boissons lactées à base d'expresso sont trop froides	Le lait n'est pas assez chaud	Faites chauffer le lait à l'aide de la buse vapeur. Immergez l'extrémité de la buse vapeur et faites chauffer le lait à la vapeur dans le pichet à lait jusqu'à ce que le pichet soit trop chaud au toucher. Veillez à ne pas faire bouillir le lait.
La buse vapeur ne libère pas de vapeur	La buse vapeur est bouchée	Nettoyez la buse vapeur conformément aux conseils de la section « Nettoyage de la buse vapeur ».
	Le réservoir d'eau est vide	Remplissez le réservoir d'eau.
	Du tartre s'est accumulé	Un détartrage est nécessaire.
La buse vapeur grince lors de la production de mousse	Position de l'extrémité de la buse vapeur	Reportez-vous à la section « Vapeur » pour connaître la technique appropriée.
La mousse est trop fine ou insuffisante	Le lait est trop chaud	La production de mousse doit commencer à 4 °C.
	Récipient à lait utilisé	Pour des résultats optimaux, utilisez le pichet à lait en acier inoxydable fourni.
	Lait bouilli	La production de mousse doit commencer à 4 °C.
	Pas de micromousse, seulement des bulles	Reportez-vous à la section « Vapeur » pour connaître la technique appropriée.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Les paramètres de mouture sélectionnés produisent des doses sous-extraites	Les grains ne sont plus frais	Utilisez toujours des grains de café frais.
	Pas assez de café	Augmentez la dose de café.
Le voyant du broyeur ne fonctionne pas après que vous avez appuyé sur le bouton Marche/Arrêt	L'appareil n'est pas branché à la source d'alimentation	Branchez-le et allumez-le.
	Bac à grain mal inséré	Enclenchez le bac à grain en effectuant un mouvement horaire jusqu'à ce que le couvercle inférieur s'ouvre.
Le voyant du broyeur clignote lentement lorsque vous essayez de broyer des grains.	Les trappes du bac à grain sont fermées ou ne sont pas complètement ouvertes	Enclenchez le bac à grain en effectuant un mouvement horaire jusqu'à ce que le couvercle inférieur s'ouvre.
Le voyant du broyeur clignote rapidement	Le broyeur a été utilisé en continu sur de longues périodes. Le moteur est en mode de protection	Arrêtez d'utiliser l'appareil pendant 10 minutes.
Aucune mouture de café ne sort du broyeur	La molette de sélection de la quantité de mouture se trouve entre deux réglages	Pointez la molette de sélection de la quantité de mouture sur un point de réglage.
	Le bac à grain est vide	Remplissez le bac à grain de grains de café fraîchement torréfiés.
	Bac à grain mal inséré	Enclenchez le bac à grain en effectuant un mouvement horaire jusqu'à ce que le couvercle inférieur s'ouvre.
	La sortie du broyeur est bloquée	Pour connaître les instructions de nettoyage du broyeur, consultez la section « Système de broyage » du chapitre « Entretien et nettoyage ».
L'expresso est sous-extrait, même avec une mouture de café fine	Pas assez de café	Augmentez la dose de café.
Le broyeur ne fonctionne pas du tout	Bac à grain mal inséré	Enclenchez le bac à grain en effectuant un mouvement horaire jusqu'à ce que le couvercle inférieur s'ouvre.
Le bac à grain ne peut pas s'enclencher	Bague de serrage de la meule supérieure non alignée	Assurez-vous que la bague de serrage de la meule supérieure est alignée sur l'appareil.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le bac à grain ne peut pas s'enclencher	Des grains et/ou de la mouture de café sont toujours présents après avoir retiré le bac à grain	Retirez le bac à grain. Utilisez la brosse de nettoyage ou l'aspirateur si nécessaire pour éliminer les grains ou moutures de café.

VOYANTS D'AVERTISSEMENT

MOTIF D'AVERTISSEMENT	PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
	Le bac supérieur n'est pas en position	Bac à grain mal inséré	Enclenchez le bac à grain en effectuant un mouvement horaire jusqu'à ce que le couvercle inférieur s'ouvre.
	Pas d'eau	Le réservoir d'eau est manquant	Installez le réservoir d'eau.
		Le réservoir d'eau est vide	Remplissez le réservoir d'eau.
		Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré	Ajustez le réservoir d'eau avec la buse.
	L'eau ne coule pas	Pompe sèche	Amorcez la pompe. Consultez la section « Instructions relatives à la pompe d'amorçage ».
		Le palet de café est trop dense	Réduisez la force de tassage.
	Surchauffe de la surface supérieure de l'appareil	La fonction vapeur a été utilisée pendant 5 minutes	Laissez l'unité de vapeur refroidir pendant 10 minutes.

MOTIF D'AVERTISSEMENT	PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
	Tous les voyants s'allument	Surchauffe du moteur	Laissez le moteur refroidir pendant 5 minutes (sans le débrancher).
	Tous les voyants sont allumés, le voyant situé sous la tête de broyage est allumé et le voyant situé sous la tête de préparation est allumé	Surcharge du moteur	Retirez les objectifs durs du système de broyage.
	Tous les voyants clignotent	Surchauffe de l'unité chauffante	Laissez l'unité chauffante refroidir pendant 10 minutes (sans la débrancher).
	La machine est en mode détartrage	Le bouton du cycle de nettoyage (☺) a été enfoncé	Reportez-vous à la section « Détartrage de la machine à espresso semi-automatique » pour effectuer les cycles de nettoyage et de rinçage.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

L'emballage est recyclable et comporte le symbole ♻️. Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

RECYCLAGE DU PRODUIT

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément aux législations européenne et britannique concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.
- Le symbole ♻️ présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

POUR L'UNION EUROPÉENNE

Cet appareil a été conçu, construit et distribué conformément aux exigences des directives de la Commission européenne en matière de sécurité : Directive 2014/35/UE relative au matériel électrique à basse tension ; Directive 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique ; Directive 2009/125/CE relative à l'écoconception ; Directive RoHS 2011/65/UE et les modifications suivantes.

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

pour la France - la Belgique - la Suisse - le Luxembourg

FRANCE :

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. Quelle que soit la présente garantie commerciale, le vendeur reste responsable des garanties légales en vertu de la loi française, y compris de la garantie légale contre les défauts cachés conformément aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil français, et l'application de la garantie légale de conformité conformément aux articles L.217-4 à L.217-12 du Code de la consommation français.

BELGIQUE :

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, TVA BE 0441.626.053 RPR Bruxelles (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une garantie contractuelle (la « Garantie ») conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. En particulier, en tant que consommateur, vous bénéficiez légalement d'une garantie légale de conformité de 2 ans vis-à-vis du vendeur, telle qu'elle est définie dans la législation nationale régissant la vente de biens de consommation (articles 1649 bis à 1649 octies au Code civil belge), ainsi que de la garantie légale en cas de défauts cachés (articles 1641 à 1649 du Code civil belge).

LA SUISSE :

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit, qui pourraient dans certains cas être plus larges que les droits offerts dans le présent document.

LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG :

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit.

1. PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

- a) Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1. b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.

b) Pour le Luxembourg uniquement:

La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus

c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :

Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat.

- d) La période de Garantie commence à la date d'achat, c'est-à-dire la date à laquelle un consommateur a acheté le produit auprès d'un détaillant ou d'une société du groupe KitchenAid.
- e) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.
- f) Le Garant fournit au consommateur les services suivants dans le cadre de la présente Garantie, au choix du Garant, en cas de défaut pendant la période de Garantie :
- Réparation du produit ou de la pièce défectueuse, ou
 - Remplacement du produit ou de la pièce défectueuse. Si un produit n'est plus disponible, le Garant a le droit d'échanger le produit contre un produit de valeur égale ou supérieure.
- g) Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter directement les centres de service KitchenAid ou le Garant du pays auprès de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique ;

Adresse e-mail **FRANCE** : CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu

Adresse e-mail **BELGIQUE** : CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Numéro de téléphone : **00 800 381 040 26**

Pour la SUISSE :

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: service@novissa.ch

Pour le LUXEMBOURG:

Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter les centres de service KitchenAid spécifiques au pays à l'adresse;

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

Adresse e-mail: myriam.grof@grlou.com

- h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.
- i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.
- j) **Pour la FRANCE uniquement** : La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

2. LIMITATIONS DE LA GARANTIE

- a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.
- b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).
- c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.
- d) **Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse** : La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

Pour la France uniquement :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit. Une telle disposition ne s'applique pas lorsqu'une réparation couverte par la Garantie entraînera une période d'immobilisation du produit d'au moins sept jours. Dans ce cas, la période d'immobilisation doit être ajoutée à la durée restante de la Garantie, à compter de la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la date à laquelle les produits en question sont mis à disposition pour réparation, si cette disponibilité est faite après la date de la demande d'intervention.

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web :

www.kitchenaid.fr (France) - www.kitchenaid.eu - www.grouplouisiana.com (Luxembourg) - www.kitchenaid.ch (Suisse)

3. POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

Lorsqu'il agit pour des raisons de garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'une période de deux ans à compter de la livraison du produit dans lequel agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du produit, sous réserve des conditions relatives aux coûts prévus par l'article L. 217-9 du Code de la consommation français ;
- est exonéré d'avoir à prouver le manque de conformité du produit pendant les deux années suivant sa livraison (et pendant six mois après la livraison du produit, pour les marchandises d'occasion).

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement offerte.

Indépendamment de cette garantie commerciale, le consommateur peut décider d'appliquer la garantie légale pour les défauts cachés au sens de l'article 1641 du Code civil français. Dans ce cas, le consommateur peut choisir entre l'annulation de la vente ou une réduction du prix de vente, conformément à l'article 1644 du Code civil français.

Article L. 217-4 du Code de la consommation français

Le vendeur doit livrer un produit conforme au contrat et est tenu responsable du manque de conformité existant au moment de la livraison. Le vendeur est également tenu responsable du manque de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque cette installation est la responsabilité du vendeur en vertu du contrat ou a été effectuée sous la supervision du vendeur.

Article L. 217-5 du Code de la consommation français

Le produit est réputé conforme au contrat :

1. S'il est adapté à l'utilisation généralement attendue d'un produit similaire et, le cas échéant :
 - il correspond à la description donnée par le vendeur et a les qualités que ce vendeur a présentées à l'acheteur au moyen d'un échantillon ou d'un modèle ; et
 - s'il présente les qualités auxquelles un acheteur peut légitimement s'attendre compte tenu des déclarations publiques faites par le vendeur, le fabricant ou son représentant, en particulier dans la publicité ou l'étiquetage ; ou
2. s'il présente les caractéristiques convenues d'un commun accord par les parties ou s'il est adapté à toute utilisation spéciale prévue par l'acheteur, qui est connue du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L. 217-12 du Code de la consommation français

L'action résultant du manque de conformité expire deux ans après la livraison des marchandises.

Article L. 217-16 du Code de la consommation français

Pendant la période d'effet de la garantie commerciale offerte à un acheteur au moment de l'acquisition ou de la réparation d'un bien tangible, si l'acheteur exige du vendeur une réparation couverte par la garantie, toute période de sept jours ou plus pendant laquelle les marchandises sont hors service pour réparation est ajoutée à la durée restante de la garantie. Cette période s'étend à partir de la demande d'intervention faite par l'acheteur ou à partir de la date à laquelle ledit produit est mis à disposition pour réparation, si cette date est postérieure à la demande d'intervention.

Article 1641 du Code civil français

Le vendeur garantit le produit vendu pour les défauts cachés qui le rendent inapte à son usage prévu, ou qui diminuent cette utilisation dans la mesure où l'acheteur ne l'aurait pas acheté, ou n'aurait accepté de l'acheter que pour un prix moindre, s'il avait été au courant de tels défauts.

Article 1648 § 1 du Code civil français

L'action résultant de défauts cachés doit être déposée dans les deux ans suivant la découverte du défaut.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant : www.kitchenaid.eu/register