

Ariete



Macchina da caffè
Coffee maker
Machine à café
Kaffeemaschine
Máquina de café
Espressomachine
Καφετιέρα
Кофеварка эспрессо
ماكينة قهوة
Кавоварка
Ekspres do kawy
Kaffemaskine



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

CE EAC

1318

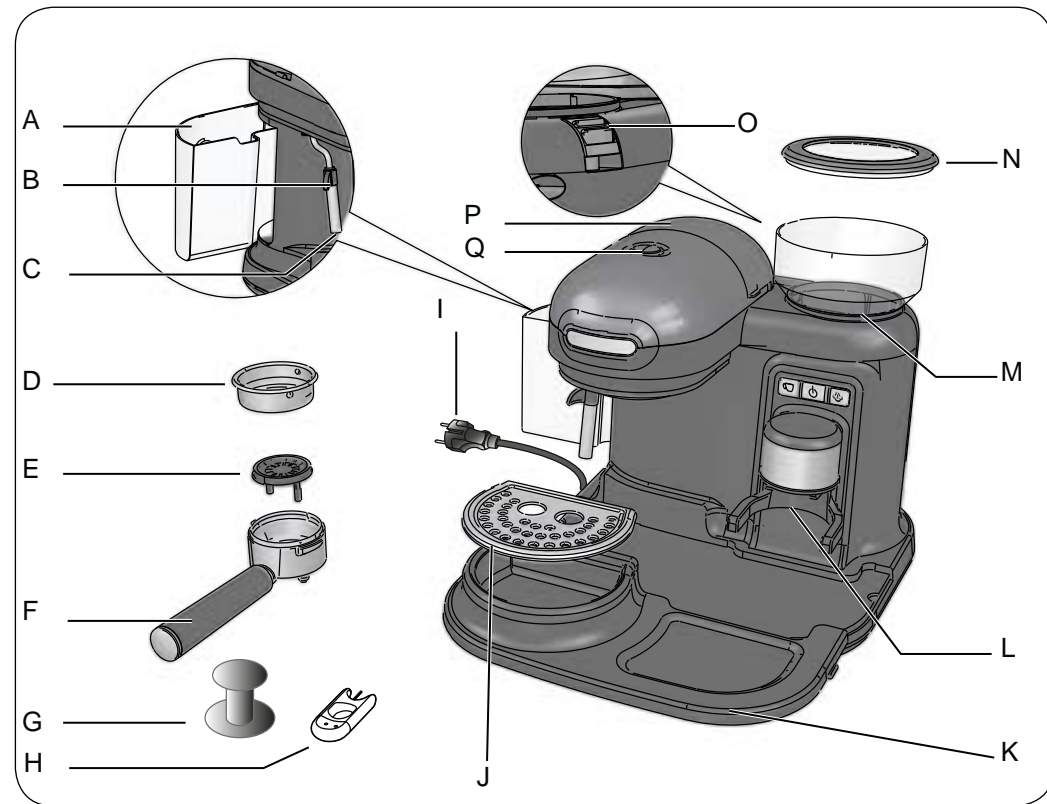


Fig. 1

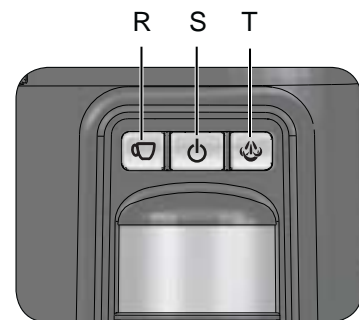


Fig. 2

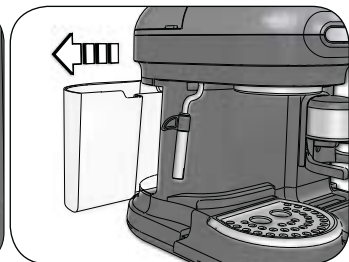


Fig. 3

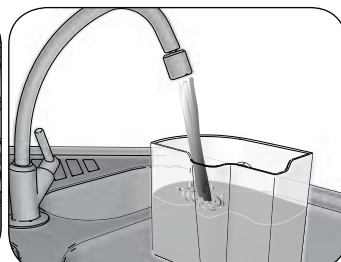


Fig. 4

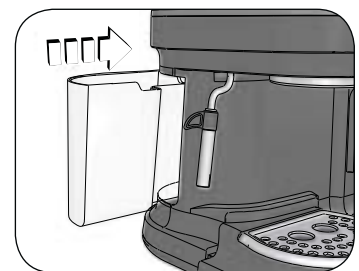


Fig. 5

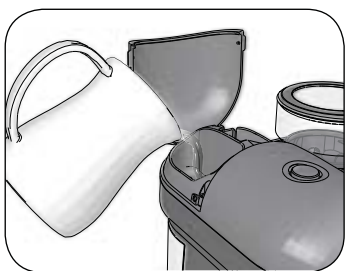


Fig. 6

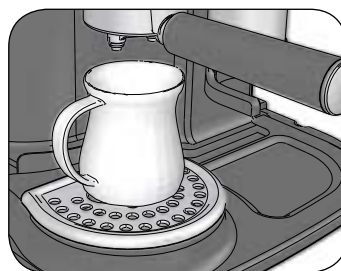


Fig. 7

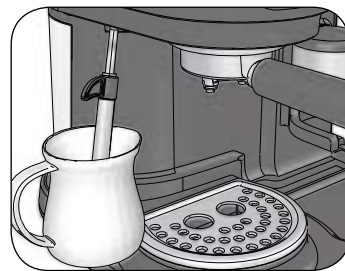


Fig. 8

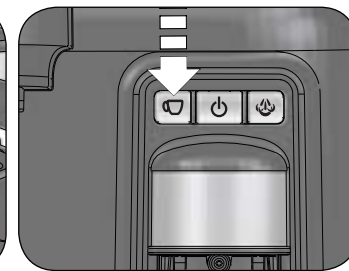


Fig. 9

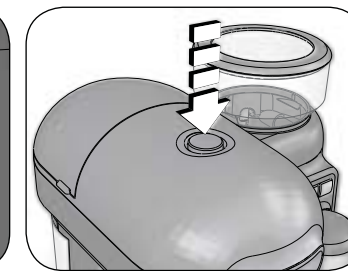


Fig. 10



Fig. 23



Fig. 24



Fig. 25

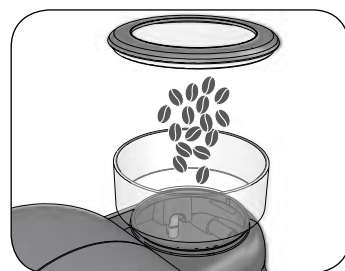


Fig. 11

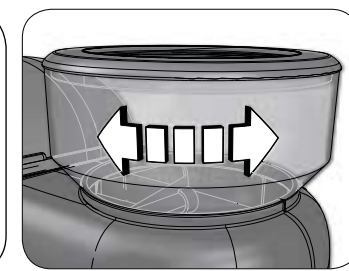


Fig. 12

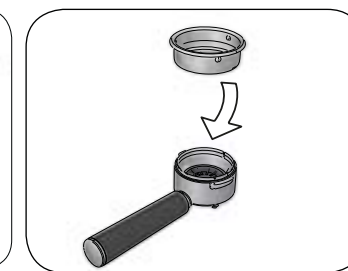


Fig. 13

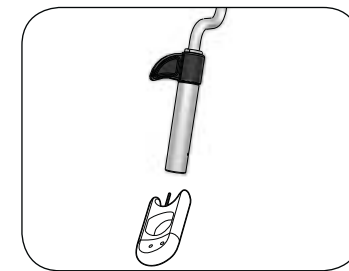


Fig. 26

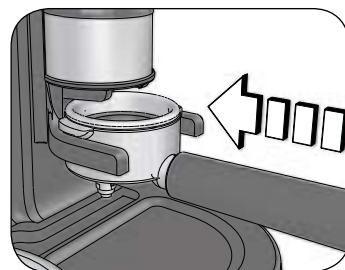


Fig. 14

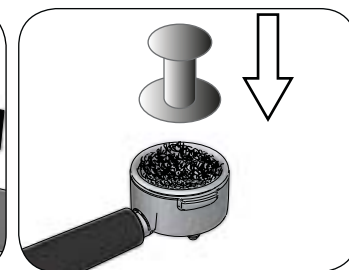


Fig. 15

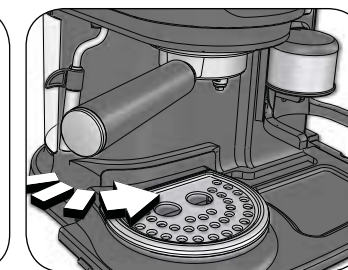


Fig. 16

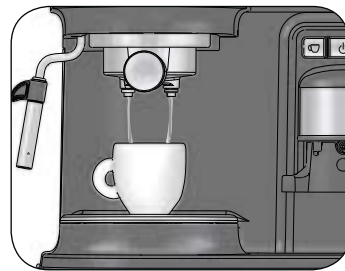


Fig. 17

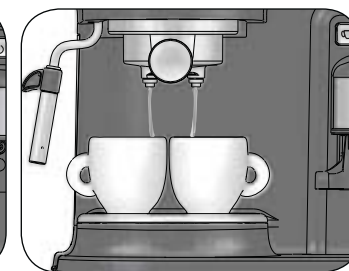


Fig. 18



Fig. 19

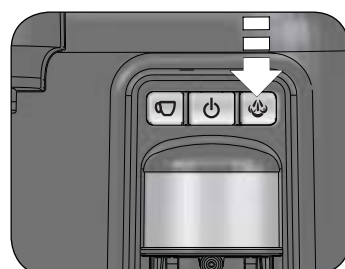


Fig. 20

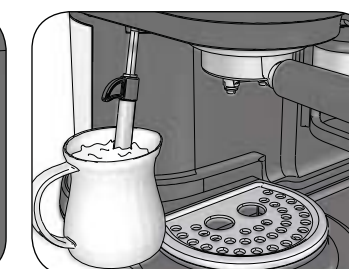


Fig. 21



Fig. 22

A PROPOS DU MANUEL

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utilisez l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à portée de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions.

Les informations reportées dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent:



Danger pour les enfants



Avertissements sur les brûlures



Danger électrique



Attention - dégâts matériels



Dangers provenant d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

Vous pouvez utiliser l'appareil pour préparer le café et le cappuccino.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles.

Le fabricant ne prévoit aucune autre utilisation de l'appareil et il se dégage de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, découlant d'un emploi inapproprié de l'appareil. Un usage inapproprié déterminerait également l'annulation de toute forme de garantie.

RISQUES RÉSIDUELS

Les caractéristiques de construction de l'appareil dont il est question ici, ne permettent pas de protéger l'utilisateur du jet direct de vapeur ou d'eau chaude.



Attention!

Danger de brûlures- durant l'écoulement d'eau chaude et débit de vapeur, ne pas diriger les jets vers quelqu'un ou vers soi-même. N'empoigner le tuyau que sur la partie en plastique.



Utiliser seulement des conteneurs réalisés en matériaux pour aliments.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

- L'appareil a été conçu pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple:
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, des bureaux et autres milieux professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôte et d'autres établissements louant des chambres (pour l'utilisation par les clients).
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.



Danger pour les enfants

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien qui

manquent d'expérience ou de connaissances, à condition d'être accompagnés par un adulte responsable ou d'avoir reçu et compris les instructions et les dangers découlant de l'usage de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien décrites dans cette notice ne doivent pas être exécutées par les enfants sans la supervision d'un adulte.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne pas laisser l'épingle de nettoyage à la portée des enfants et la ranger en lieu sûr: risque de l'avaler et de se blesser.



Danger électrique

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation à la portée des enfants ayant moins de 8 ans.
- Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, contrôler que la tension indiquée sur la plaquette située sous la machine correspond à celle du secteur.
- L'utilisation de rallonges électriques non autorisées par le fabricant de l'appareil peut causer des dommages et provoquer également des accidents.
- Avant de remplir le réservoir, débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le Fabricant ou par son service d'Assistance Technique ou par une personne avec une qualification pareille, pour éviter chaque risque.
- Ne jamais mettre les parties électriques sous tension en contact avec l'eau: un court-circuit peut se produire
- Débrancher la prise de courant avant chaque intervention de nettoyage ou d'entretien.
- Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Toujours éteindre l'appareil et débrancher la prise du cordon d'alimentation électrique avant de remplir le réservoir d'eau.



Dangers provenant d'autres causes

- Ne pas soulever l'appareil en le prenant par le réservoir d'eau ou par la cuvette mais en le prenant par le corps.
- Choisir un endroit assez éclairé, propre et avec une prise de courant facilement accessible.
- Eviter de verser dans le réservoir une quantité excessive d'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Il faut utiliser et laisser l'appareil au repos sur une surface stable.
- Il ne faut pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles

de détérioration ou en cas de fuite d'eau. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un centres d'assistance après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir les risques éventuels.



Avertissements sur les brûlures

- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau vers une partie du corps; manipuler le tuyau vapeur avec précaution: Danger de brûlures!
- Les parties métalliques externes de l'appareil et du porte-filtre, susceptibles de provoquer des brûlures, ne doivent pas être touchées quand l'appareil est en marche.
- Si l'eau ne sort pas par le porte-filtre, cela pourrait être parce que le filtre est bouché. Dans ce cas, il faut déboîter et retirer lentement le porte-filtre car la pression restante pourrait provoquer des éclaboussures ou des jets. Nettoyer donc comme indiqué dans le paragraphe correspondant.



Attention - dégâts matériels

- Placer la machine sur un plan stable où elle ne risque pas d'être renversée.
- ne pas utiliser la machine sans eau: la pompe se brûlerait.
- Ne jamais remplir le réservoir avec de l'eau chaude ou bouillante.
- Ne pas mettre la machine sur des surfaces très chaudes ou près de flammes libres afin d'éviter que le corps de la machine se détériore.
- Le cordon ne doit pas toucher les parties chaudes de la machine.
- N'utilisez jamais d'eau gazeuse (additionnée d'anhydride de carbone).
- Ne jamais introduire des substances autres que du café en poudre dans le filtre. L'appareil pourrait gravement s'endommager.
- Ne jamais régler le degré de mouture pendant son fonctionnement, ne pas introduire de café moulu dans le récipient du café, mais seulement du café en grains. La capacité maximale du récipient pour café en grains est de 500g.
- Ne pas laisser la machine à une température ambiante inférieure à 0°C, puisque l'eau résiduelle dans la chaudière pourrait geler et causer des dommages.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...).
- Après avoir débranché la fiche d'alimentation et après le refroidissement des parties chaudes, l'appareil devra être nettoyé exclusivement avec un linge non abrasif à peine humide et quelques gouttes de détergents neutres non agressifs (ne jamais utiliser de solvants qui endommageraient le plastique).

•GARDER TOUJOURS CE MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

- A - Réservoir d'eau
- B - Tuyau à vapeur
- C - buse vapeur
- D - Filtre café
- E - Goutteur
- F - Porte-filtre
- G - Presse-café
- H - Aiguille de nettoyage
- I - Cordon d'alimentation
- J - Grille pour tasses
- K - Bac recueil-gouttes
- L - Moulin à café
- M - Récipient du café en grains
- N - Couvercle du récipient du café
- O - Levier de déblocage du récipient du café
- P - Couvercle du réservoir
- Q - Bouton vapeur
- R - Bouton de distribution du café avec voyant (☑)
- S - Bouton de marche/arrêt avec voyant (⏻)
- T - Bouton fonction vapeur avec voyant (☕)

Données d'identification

Les données d'identification de la machine, figurant sur la plaquette placée sous la base d'appui de la machine, sont les suivantes:

- fabricant et marque CE
- modèle (Mod.)
- n° di matricule (SN)
- tension d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro vert

En cas de demande envoyée à un Centre d'Assistance Agréé, ne pas oublier d'indiquer le modèle et le numéro de matricule.

MODE D'EMPLOI

Mise en marche

Retirer l'emballage et vérifier si tous les composants sont présents.

Positionner l'appareil sur une surface plate et stable.

Retirer le réservoir d'eau de la machine. Laver le réservoir lors du premier emploi et le remplir d'eau fraîche plate jusqu'au niveau "MAX", puis faire attention à bien l'insérer dans son siège (Fig. 5). Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, pousser à fond le réservoir.

Le réservoir peut aussi être rempli par le haut, en versant l'eau dans le compartiment spécifique après avoir soulevé le couvercle (Fig 6).

Laver le filtre (D) et le couvercle du récipient du café en grains.

Premier allumage

Contrôler que la tension du réseau domestique soit la même que celle indiquée sur la plaquette de données techniques de l'appareil.

Introduire la fiche dans la prise de courant.

Lors de la première mise en marche, ou après une période d'inactivité, il est recommandé de faire couler au moins une tasse d'eau du logement d'accrochage du porte-filtre avec le porte-filtre accroché.

Placer le porte-filtre dans son logement sans introduire de filtre.

Appuyer sur le bouton de mise en marche (⏻). Le voyant s'allume de façon continue. Au bout de quelques minutes, le voyant du bouton de distribution du café (☑) s'allume de façon continue, ce qui indique que la chaudière interne est prête pour la distribution du café.

Placer un récipient sous le porte-filtre (Fig. 7) et en dessous du tuyau de distribution de la vapeur (Fig. 8).

Appuyer sur le bouton de distribution du café (Fig. 9) et maintenir enfoncé le bouton de distribution vapeur (Q) (Fig. 10).

Attendre jusqu'à voir sortir l'eau par le tuyau de la vapeur, puis relâcher le bouton de distribution vapeur (Q). L'eau commencera à couler par le porte-filtre (F): à ce stade, appuyer à nouveau sur le bouton de distribution du café (Fig. 9).

Maintenant, l'appareil est prêt à préparer le premier café.

Il est recommandé de répéter ce processus chaque fois que la machine est rallumée après plusieurs jours d'inactivité.

COMMENT FAIRE LE CAFÉ

Vérifier le niveau d'eau dans le réservoir (A). Contrôler que le réservoir est bien inséré dans son emplacement. Introduire le filtre (D) dans le porte-filtre (F).

Introduire les grains de café dans le récipient pour le café en grains (Fig. 11). Ne pas introduire une quantité excessive de grains de café. Le couvercle du récipient à café doit être fermé.

Si l'on introduit peu de grains de café à la fois on pourra déguster un café avec le mélange toujours frais.

Ne jamais introduire de café moulu dans le récipient du café en grains (M).

Réglage du degré de mouture

Le café peut être plus ou moins finement moulu selon le degré de mouture désiré.

Le degré de mouture affecte le goût plus ou moins fort du café et la qualité de la crème. On peut essayer de modifier ce paramètre pour trouver le goût parfait pour son café.

Sur le récipient à grains on trouve une échelle de 1 à 8. Les nombres les plus élevés correspondent à une mouture plus grosse. Les nombres les plus bas correspondent à une mouture plus fine. Faire un café d'essai avec un degré de mouture égal à 3. Varier ensuite le degré de mouture pour trouver le goût parfait pour votre café. Pour régler le niveau de mouture du café (mouture fine ou grosse) baisser le levier de déblocage (O) du récipient à café en grains. Faire tourner le récipient du café dans le sens horaire si on désire une mouture fine ou dans le sens anti-horaire si on préfère une mouture plus grosse (Fig. 12).



Attention!

L'opération doit être effectuée impérativement avec le moulin à café éteint.

L'opération doit toujours être effectuée avec le couvercle (N) du récipient à grains fermé.

Distribution du café

Introduire la fiche dans la prise de courant.

Appuyer sur le bouton de mise en marche (⏻). Le voyant s'allume de façon continue. Le voyant du bouton de distribution du café (☑) s'allume de façon continue, ce qui indique que la chaudière interne est prête à distribuer le café.

Introduire le filtre dans le porte-filtre (Fig. 13).

Placer le porte-filtre sous le moulin à café (Fig. 14). Insérer les ailettes du porte-filtre dans le support sous le moulin à café. Chaque fois que l'on appuie le porte-filtre (F) contre le support du moulin à café, la café moulu sortira du moulin. La quantité de café moulu a un effet sur le goût plus ou moins fort du café et sur la qualité de la crème.

Le café moulu dans le porte-filtre doit être pressé avec le presse-café (Fig. 15).

Engager le porte-filtre dans le siège approprié.





Attention!

Bien serrer le porte-filtre en s'assurant de bien l'avoir accroché à la collerette (Fig. 16).

Si une quantité excessive de poudre à café est introduite à l'intérieur du filtre, la rotation du porte-filtre pourra apparaître difficile et/ou on pourra avoir des fuites au porte-filtre pendant l'écoulement du café.

Il est conseillable de laisser réchauffer le porte-filtre en le tenant inséré dans son siège pendant quelques minutes avant de faire un café, de façon à ce que même le premier café soit bien chaud. Ceci ne sera pas nécessaire pour les cafés suivants.

Lorsque le voyant du bouton de distribution du café () reste allumé de façon continue, l'appareil a atteint la bonne température et il est prêt à l'emploi.

Appuyer sur le bouton de distribution du café () pour commencer la distribution de café (Fig. 17-18).

Au cours de la distribution, le voyant du bouton de distribution du café () clignote.

Pour arrêter la distribution, appuyer de nouveau sur le bouton de distribution du café ()



Attention!

Comme pour les machines à café professionnelles, ne pas retirer le porte-filtre lorsque le bouton de distribution est activé.



Attention!



Une fois le café écoulé, attendre une dizaine de secondes avant d'enlever le porte-filtre; pour ôter le porte-filtre, le tourner lentement de droite à gauche de façon à éviter les jets et les éclaboussures d'eau ou de café.

Si on remarque de petites bouffées de vapeur provenant du porte-filtre durant la phase d'attente de la vapeur, considérer le phénomène comme absolument normal.

Retrait du filtre

Pour retirer le filtre du porte-filtre, tourner le filtre dans le sens anti-horaire (Fig. 19). Extraire le filtre.

Fonction d'arrêt automatique

Cette machine à café est équipée d'un système d'extinction automatique, conformément aux nouvelles réglementations sur les consommations énergétiques. Si la machine allumée n'est pas utilisée dans un délai d'environ 30 minutes, elle s'éteint automatiquement. Pour faire un nouveau café, il faudra rallumer la machine en appuyant sur le bouton de marche/arrêt () . Attendre que le voyant lumineux du bouton de distribution du café () soit allumé de façon continue pour distribuer le café.


Remplissage du réservoir d'eau durant l'utilisation

Il est recommandé de toujours vérifier le niveau d'eau dans le réservoir. Si le réservoir reste à sec, on perçoit une vibration et un bruit plus fort.

Débrancher l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant. Remplir le réservoir au niveau indiqué et rallumer la machine.

COMMENT FAIRE UN CAPPUCCINO

Préparer le café. Avant d'utiliser le tuyau de la vapeur pour utiliser la fonction vapeur s'assurer qu'on a décroché le porte-filtre de son logement.

Pour faire un cappuccino, un chocolat chaud, ou tout simplement pour chauffer n'importe quelle autre boisson, appuyer sur le bouton de la fonction vapeur () pour activer cette fonction (Fig. 20). Le voyant du bouton de la fonction vapeur clignote pour indiquer que la chaudière interne commence à chauffer.

Si on remarque de petites bouffées de vapeur provenant du porte-filtre durant la phase d'attente de la vapeur, considérer le phénomène comme absolument normal.

Placer le tuyau de la vapeur à l'intérieur du récipient du lait à monter (Fig. 21).



Attention!

Danger de brûlures. Maintenir le tuyau de la vapeur uniquement par la partie en caoutchouc.

Lorsque le voyant du bouton de la fonction vapeur (☁) reste allumé de façon continue, appuyer sur le bouton de distribution de la vapeur (Q) pour démarrer le processus de distribution (Fig. 10).

Immerger à fond le tuyau vapeur dans le lait. Appuyer sur le bouton de distribution de la vapeur (Q): en quelques instants on verra monter une mousse épaisse et crémeuse.

Pour arrêter la fourniture de vapeur, relâcher le bouton de distribution de la vapeur (Q).

Après chaque utilisation, distribuer de la vapeur d'eau pendant quelques secondes pour libérer l'orifice de la buse vapeur des éventuels résidus de lait.

Pour désactiver la fonction vapeur, appuyer de nouveau sur le bouton de la fonction vapeur (☁). La machine passera automatiquement aux conditions optimales pour distribuer le café.

RETOUR AU MODE CAFÉ

Pour passer de la production de vapeur à celle de café, il est nécessaire de laisser refroidir la chaudière.

Placer un récipient sous le tuyau de distribution de la vapeur (Fig. 8).

Appuyer sur le bouton de distribution du café (☐) et maintenir enfoncé le bouton de distribution de la vapeur (Q) pour libérer la vapeur résiduelle et faire refroidir la chaudière. Attendre jusqu'à voir de l'eau qui s'écoule du tuyau de la vapeur.

Attendre que le voyant lumineux du bouton de distribution du café (☐) s'allume de façon continue avant de préparer le café.

CONSEILS UTILES POUR OBTENIR UN BON EXPRESSO ITALIEN

Le niveau de mouture, la quantité de café moulu, le pressage du café dans le porte-filtre et la durée d'écoulement de l'eau affectent le goût du café plus ou moins fort et la qualité de la crème. On peut essayer de modifier un ou plusieurs de ces paramètres pour trouver le goût parfait pour son café.

Si vous choisissez une mouture plus fine, souvenez-vous d'augmenter la quantité de café moulu dans le porte-filtre et appuyez moins fort sur le café avec le presse-café, sinon le café pourrait être liquide. A l'inverse, si la mouture est grosse, diminuez la quantité de café moulu dans le porte-filtre et pressez plus fort le café avec le presse-café.

Le café moulu dans le porte-filtre devra être légèrement pressé.

Garder les grains de café dans une boîte fermée, au frais et loin de l'humidité. Si possible, garder le café sous vide. Acheter du café en petits paquets, de façon à avoir toujours du café frais à moudre.

ENTRETIEN DE LA MACHINE

Déblocage du moulin à café

Dans le cas où le moulin à café se bloque, le bouton marche/arrêt (⏻) commencera à clignoter à intervalles de 1 seconde. La cause peut être due à la présence d'impuretés parmi les grains de café (comme des coques ou des petites pierres) qui ont bloqué la meule.

Vider le porte-filtre des résidus de café moulu.

Appuyer vers le bas sur le levier de déblocage (O) du récipient du café en grains.

Tourner le récipient à grains de café (M) jusqu'à faire correspondre le symbole marqué dessus avec celui présent sur la machine (Fig. 22). Les impuretés qui bloquaient le moulin tomberont dans le conduit du café moulu. Placer le porte-filtre sous le moulin à café (Fig. 14). Insérer les ailettes du porte-filtre dans le support sous le moulin à café. Appuyer le porte-filtre (F) contre le support qui se trouve sous le moulin à café.

Laisser tomber le café moulu dans le porte-filtre. Jeter le café moulu pour éliminer les impuretés présentes.

Régler le degré de mouture correct.

Passez à la préparation du café.

Si le moulin à café ne redémarre pas et reste encore bloqué trois fois de suite, les boutons (☐), (⏻) et (☁) commenceront à clignoter rapidement.

Dans ce cas, il est nécessaire de contacter le Centre de Service Autorisé le plus proche.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL



Attention!

Un entretien et un nettoyage réguliers permettent de préserver les qualités de l'appareil et de les maintenir dans le temps. Ne jamais laver les composants de l'appareil en lave-vaisselle. Ne pas utiliser des jets d'eau directe.

Nettoyage du filtre contenant le café moulu

S'assurer que les orifices ne sont pas bouchés. Faire couler l'eau bouillante avec le porte-filtre installé sans café moulu, pour dissoudre ou éliminer tout résidu de café ou d'impuretés.



Attention!

Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures.

Il est conseillé de bien nettoyer le filtre tous les 3 mois environ, par l'aide de pastilles de nettoyage des filtres disponibles sur le marché et procéder de la manière suivante:

- Introduire une pastille de nettoyage dans le filtre (sans café) lorsque l'appareil est bien chaud (après au moins 5 minutes de temps de réchauffage).
- Insérer le port-filtre dans la machine et mettre un récipient sous le porte-filtre.
- Appuyer sur le bouton de distribution du café (☑) pour démarrer la distribution de l'eau.
- Interrompre l'écoulement et laisser agir la pastille pendant au moins 15 minutes, en laissant le porte-filtre inséré sur la machine.
- Répéter l'opération de distribution de l'eau. Laisser reposer encore pendant 15-20 secondes. Répéter les étapes jusqu'à épuisement de deux réservoirs d'eau.
- Retirer le porte-filtre de la machine, extraire le filtre et bien le rincer sous l'eau courante du robinet.
- Éteindre la machine, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant et nettoyer avec une éponge le logement d'accrochage du porte-filtre (Fig. 23) pour éliminer de la douche tout résidu de détergent.
- Rallumer la machine, insérer de nouveau le porte-filtre et faire couler encore au moins deux tasses d'eau pour achever le rinçage.

Si la machine à café est utilisée quotidiennement, on conseille d'effectuer l'opération de nettoyage au moins tous les trois mois.

Nettoyage des composants



Attention!

L'opération de nettoyage doit être effectuée avec la machine éteinte et avec la fiche électrique débranchée de la prise de courant.



Attention!

L'opération de nettoyage doit être effectuée lorsque la machine a retrouvé la température ambiante.

Laver le réservoir de l'eau, le porte-filtre et le filtre avec de l'eau et du savon. Rincer et sécher soigneusement chaque pièce.



Attention!

Nettoyer les parties fixes de la machine en utilisant un linge humide non abrasif pour ne pas abimer la surface.

Nettoyage du siège du porte-filtre

Avec l'utilisation, dans le logement d'accrochage du porte-filtre peut se produire une sédimentation du marc de café, qui peut être éliminé avec un cure-dents, une éponge (Fig. 23), ou en laissant couler de l'eau sans le filtre inséré (Fig. 24).



Attention!

Ne pas laver le porte-filtre au lave-vaisselle.

Nettoyage du tuyau de la vapeur

Après chaque utilisation émettre de la vapeur pendant quelques secondes pour libérer l'orifice des résidus éventuels.



Attention!

Effectuer l'opération quand le tube chromé est froid pour éviter les brûlures.

Si nécessaire, dévisser la buse vapeur du tuyau (Fig. 25), et la laver à l'eau courante. Le tuyau peut être nettoyé avec un chiffon doux. Revisser la buse vapeur jusqu'au bout. Si nécessaire, nettoyer le trou de sortie de la vapeur avec une aiguille (Fig. 26).

Nettoyage de la grille et du bac recueil-gouttes



Attention!

L'opération de nettoyage doit être effectuée avec la machine éteinte et avec la fiche électrique débranchée de la prise de courant.



Attention!

L'opération de nettoyage doit être effectuée lorsque la machine a retrouvé la température ambiante.

Se rappeler de vider de temps en temps le plateau d'égouttement.

Enlever la grille pour tasses (J).

Retirer le plateau d'égouttement (K) de la machine, le vider et le laver sous l'eau courante.

Laver aussi le plateau chauffe-tasses.

DÉCALCIFICATION

Un bon entretien et un nettoyage régulier préservent la machine et en maintiennent l'efficacité sur une plus longue durée en limitant considérablement les risques de formation de dépôts calcaires dans l'appareil. Si malgré cela, après quelques temps, le bon fonctionnement de l'appareil devait être compromis, suite à la fréquente utilisation d'une eau dure et très calcaire, on peut procéder à la décalcification de la machine pour en rétablir le bon fonctionnement. Utiliser à cet effet un produit détartrant à base d'acide citrique. Ce produit est facilement disponible dans les Centres d'Assistance Technique. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux composants internes de la machine provoqués par l'utilisation de produits non conformes à cause de la présence d'additifs chimiques. Si une décalcification est nécessaire, observez les indications sur la notice du produit décalcifiant.

MISE HORS SERVICE

En cas de mise hors service, il faut débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant, vider le réservoir de l'eau et le plateau d'égouttement et le nettoyer (voir le paragraphe « Nettoyage de la machine »).

Si on doit jeter la machine, il faut tout d'abord la démonter et séparer les différents matériaux qui la composent, afin de les jeter selon les critères du tri sélectif imposés par les lois nationales en vigueur.

COMMENT REMÉDIER AUX INCONVÉNIENTS SUIVANTS



Attention!

En cas de dysfonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil et retirer la fiche de la prise électrique.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne débite pas de vapeur.	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Vérifier si le réservoir est correctement introduit et si le niveau d'eau contenue dedans est normal. Remplir avec de l'eau plate fraîche jusqu'au niveau "MAX".
	Trou de sortie de la vapeur bouché.	Déboucher les possibles encrassements présents dans les trous du tuyau à vapeur par l'aide de l'aiguille fournie.
Le café est aqueux et froid.	La mouture a été moulue trop grosse.	Pour obtenir un café plus concentré et plus chaud, il faut utiliser une mouture plus finement moulue.
Moulin à café bloqué.	Présence probable d'impuretés entre les grains de café.	Voir le paragraphe « Déblocage du moulin à café ».
Fuite de café par les bords du porte-filtre.	Une quantité excessive de café moulu a probablement été mise dans le porte-filtre et empêche de le serrer à fond dans son logement.	Retirer le porte-filtre et nettoyer son siège par l'aide d'une éponge (Fig. 23). Répéter l'opération en mettant la bonne quantité de café dans le filtre.
	Des résidus de café moulu sont restés collés sur le joint du siège du porte-filtre.	Pourvoir au nettoyage du joint avec un cure-dents ou une éponge (Fig. 23).
	Le trou de sortie du café figurant sur le filtre contenant la mouture est bouché.	Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures. Nettoyer le trou bouché du filtre à l'aide de l'aiguille fournie. Nettoyer le filtre par l'aide d'une pastille de nettoyage des filtres en suivant les instructions indiquées sur le packaging.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'écoulement du café ne se fait pas ou se fait trop lentement.	Les perforations du disque logé à l'emplacement où s'accroche le porte-filtre sont bouchées.	Mettre en marche la machine sans le porte-filtre en faisant s'écouler l'eau. Si l'eau continue à ne pas sortir de façon uniforme par toutes les perforations, effectuer le nettoyage anticalcaire, en utilisant le produit Ariete NOCAL.
	Le trou de sortie du café figurant sur le filtre contenant la mouture est bouché.	Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures. Nettoyer le trou bouché du filtre à l'aide de l'aiguille fournie. Nettoyer le filtre par l'aide d'une pastille de nettoyage des filtres en suivant les instructions indiquées sur le packaging.
	Mouture de café moulue trop fine.	Essayer d'utiliser des moutures de café à grain plus gros.
	Mouture de café trop pressée.	Exercer une pression plus faible sur le café dans le filtre.
	Le réservoir n'est pas bien inséré.	Insérer correctement le réservoir en le poussant à fond.
	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Vérifier si le réservoir est correctement introduit et si le niveau d'eau contenue dedans est normal. Remplir avec de l'eau plate fraîche jusqu'au niveau "MAX".