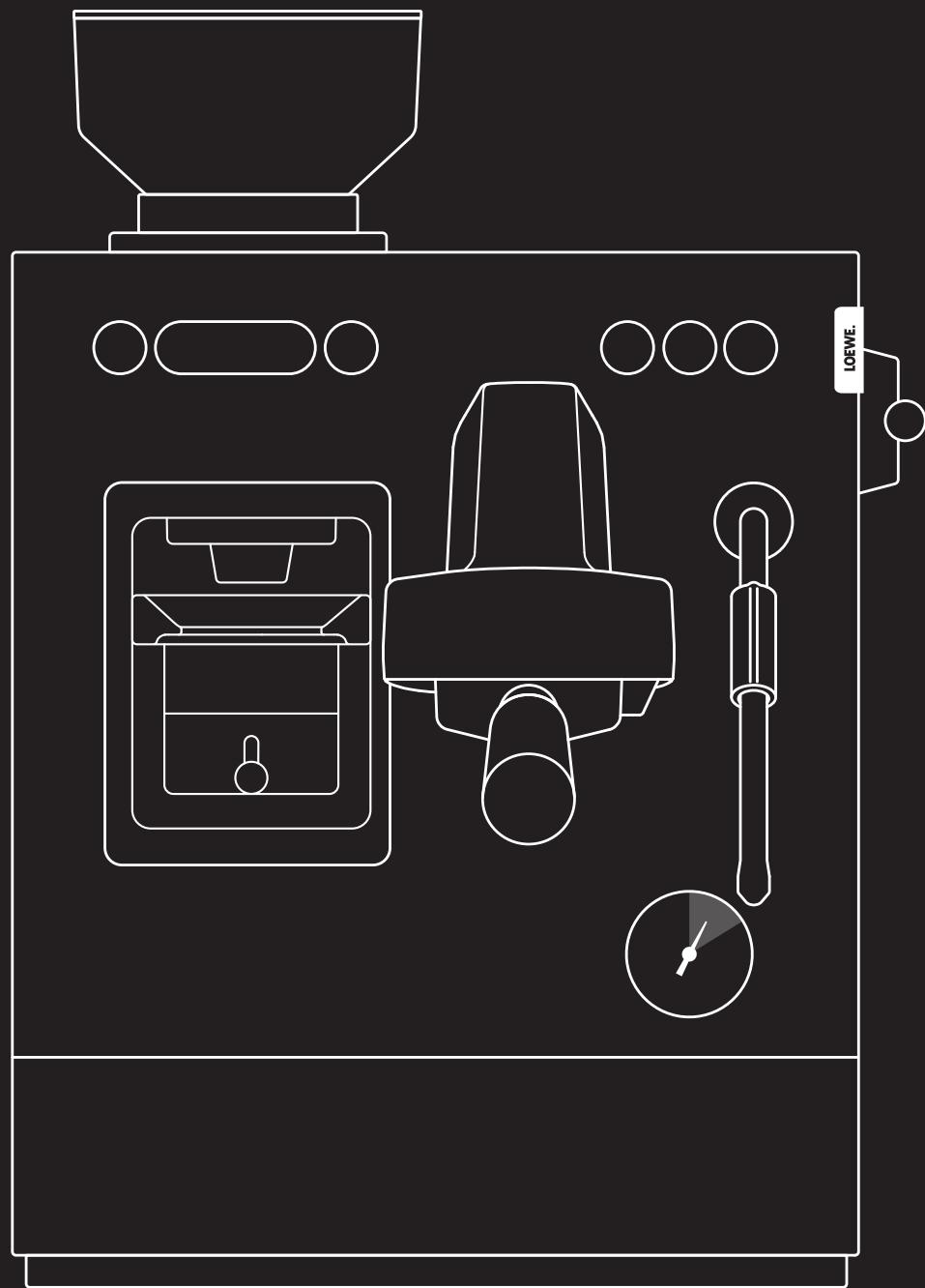


Loewe **aura.pure**

manual



DE Umfassendes Benutzerhandbuch
EN Comprehensive user guide
NL Uitgebreide gebruikershandleiding
FR Guide de l'utilisateur complet
IT Guida utente completa
ES Guía completa del usuario
PT Guia expositivo do utilizador
PL Kompleksowa instrukcja obsługi
CS Kompletní uživatelská příručka
DA Omfattende brugervejledning
SV Omfattande användarhandbok
FI Kattava käyttöopas
NO Detaljert bruksanvisning

LOEWE.

Merci

d'avoir choisi un produit Loewe. Nous sommes heureux de vous compter parmi nos clients. Chez Loewe, nous combinons les standards les plus élevés en matière de technologie, de design et de convivialité. Cela vaut également pour nos machines à espresso et à café.

Ni la technique ni le design ne sont une fin en soi, mais ensemble, ils doivent permettre à nos clients de vivre une expérience de café optimale.

Notre design n'est pas dicté par des tendances éphémères. Après tout, vous avez investi dans un matériel de grande qualité, conçu pour vous apporter satisfaction aujourd'hui, mais aussi demain et pendant de nombreuses années encore.

À propos des machines espresso avec porte-filtre

Partons à la découverte de l'univers des machines à porte-filtre. Un univers complexe où le savoir-faire artisanal règne en maître. Ces machines proposent quantité d'options qui vous aideront à préparer précisément le café que vous recherchez. Choisir le café en grain idéal n'est qu'une première étape. À partir de là, tout est affaire de précision et de raffinement.

Bien des paramètres entrent en jeu : finesse de la mouture, quantité de café, compression, température de l'eau, préinfusion, temps d'extraction et pression. En définitive, chacun de ces facteurs influence le profil gustatif de votre boisson. Chez Loewe, nous comprenons qu'il est important d'être accompagné tout au long de ce processus complexe.

Notre machine aura.pure est livrée avec des réglages par défaut, sur lesquels vous pourrez élaborer votre apprentissage de la préparation du café. Nous définissons certains paramètres pour guider vos premiers pas, mais nous sommes bien conscients que la véritable maîtrise du procédé résulte d'une expérience personnelle, de l'expérience acquise. Les goûts de chacun, la qualité de l'eau, les propriétés des grains de café ont une importance déterminante sur la préparation de la tasse de café idéale.

Partez à la découverte de cet univers avec patience et esprit d'expérimentation. Prenez plaisir à affiner vos réglages pour créer une boisson en accord avec la sensibilité unique de vos papilles gustatives. Et n'oubliez pas : tout est dans la précision. Assurez-vous d'utiliser une balance très fiable qui garantira la répétabilité de vos préparations.

Sommaire

Éléments fournis.....	44
Emplacement de la plaque signalétique	44
Utilisation prévue.....	44
1 Consignes de sécurité importantes.....	45
2 Principaux composants de l'appareil	47
3 Préparatifs à réaliser avant la première mise en marche	48
4 Consignes d'utilisation.....	48
5 Consignes d'utilisation du panneau de contrôle	50
6 Réglage.....	51
7 Consignes de nettoyage.....	52
8 Entretien et nettoyage.....	52
Mise au rebut	54
QUESTIONS ET RÉPONSES.....	55
Caractéristiques techniques.....	57

Éléments fournis

Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez que la boîte contient bien tous les accessoires :

- Loewe aura.pure
- Panier simple filtre
- Panier double filtre
- Disque de nettoyage en silicone de nettoyage
- Support et tapis support
- 2 brosses de nettoyage
- Pichet à lait de 350 ml
- Chiffon de barista
- Tamis aveugle
- Porte-filtre pour une tasse
- Porte-filtre pour double tasse
- Filtre de remplacement
- Guide de l'utilisateur complet

Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez sous le tiroir égouttoir une plaque indiquant le numéro du modèle et la tension de fonctionnement.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour une utilisation à domicile et sur les lieux similaires (salle du personnel dans les ateliers, bureaux et autres environnements de travail) ; hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; environnements de type chambres d'hôtes.

1 Consignes de sécurité importantes

Attention : lisez cette page attentivement pour être certain d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Respectez toujours les consignes de sécurité et d'utilisation du produit.

Conservez la notice de l'appareil afin de pouvoir la consulter ultérieurement en cas de besoin.

Respectez scrupuleusement les avertissements qui sont affichés sur le produit et mentionnés dans la notice d'utilisation.

Attention : une utilisation non conforme peut entraîner des blessures.

Explication des symboles



Ce symbole indique un risque lié à une tension électrique élevée.



Ce symbole attire l'attention de l'utilisateur sur d'autres risques, plus précis.



Ce symbole indique des dangers liés au déclenchement d'un incendie.



Ce symbole indique la présence de zones ou surfaces très chaudes.

Placez systématiquement l'appareil sur une surface plane et horizontale.

Ne mettez pas l'appareil en marche si le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau propre et froide. Le réservoir possède une contenance maximale de 2,5 litres.

N'enlevez pas la poignée du filtre pendant que le café ou l'eau coule : ce composant est sous pression.

Le fait d'enlever la poignée du filtre pendant cette étape du procédé peut entraîner des

blessures de type brûlure.

La lance à vapeur et le robinet d'eau chaude deviennent très chauds pendant la préparation du lait et la distribution de l'eau. Un risque de brûlure existe en cas de contact avec la surface de la lance à vapeur ou du robinet d'eau chaude. Il faut donc éviter tout contact direct avec ces composants.

Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer la machine à espresso.

Ne laissez pas le cordon d'alimentation à proximité de l'appareil, ce qui inclut le robinet d'eau chaude et la lance à vapeur.



Ne placez jamais les mains directement sous le jet de vapeur, d'eau chaude ou de café. Vous risqueriez de vous brûler.

Mettez toujours le circuit d'électricité hors tension avant de brancher ou de débrancher une prise électrique. Pour débrancher la prise, saisissez la prise, pas le cordon.

Mettez la machine hors tension et débranchez la prise électrique en cas d'inutilisation prolongée et avant de nettoyer la machine.

Ne raccorder pas votre appareil à une rallonge électrique si cette rallonge n'a pas été vérifiée et testée par un technicien qualifié ou par l'opérateur de maintenance.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation électrique hors de portée des enfants.

Nos appareils peuvent être utilisés par des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances néces-

saires, dans la mesure où elles sont supervisées ou si elles ont été formées aux exigences de sécurité liées à cette utilisation et si elles comprennent les risques encourus.

Utilisez toujours votre appareil en le raccordant à une prise d'alimentation correspondant aux indications figurant sur la machine (courant alternatif AC uniquement).

Ne laissez jamais sans surveillance un appareil en cours d'utilisation.

Une surveillance étroite est requise dès lors que votre appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes souffrant de handicap.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

La machine à café ne doit jamais être utilisée tant qu'elle se trouve dans une armoire.

Utilisez exclusivement votre appareil pour l'utilisation prévue.

Ne placez jamais un appareil sur une flamme de gaz, une plaque électrique ou un four chaud ou à proximité.

Ne posez jamais l'appareil au-dessus d'un autre appareil. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation d'un appareil au bord d'une table ou d'un plan de travail, et empêchez tout contact avec une surface très chaude.

Par sécurité, confiez toujours la maintenance de votre appareil à un professionnel. Certains appareils sont « scellés » à l'aide de vis inviolables. Si un réglage ou une réparation s'avère nécessaire, confiez toujours ce type d'appareil à un atelier de réparation agréé Loewe.

Ne faites jamais fonctionner un appareil électrique dont le

cordon d'alimentation est endommagé ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Si vous pensez que l'appareil est endommagé, confiez-le pour contrôle, réparation ou réglage à l'atelier de réparation agréé Loewe le plus proche.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens de maintenance ou par toute autre personne qualifiée, afin d'écartez tout danger.

À titre de précaution supplémentaire, Loewe recommande d'ajouter au circuit électrique sur lequel l'appareil est branché un interrupteur différentiel avec une intensité de déclenchement inférieure ou égale à 30 mA.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou un autre liquide, sauf si cette pratique est recommandée.

Avant d'utiliser la trémie, assurez-vous qu'il ne s'y trouve aucun corps étranger.

Vérifiez systématiquement que la trémie est bien en place avant d'utiliser le broyeur.

Ne posez jamais les mains à proximité du broyeur en fonctionnement.

Ne tentez jamais de moudre du café déjà moulu.

Mettez l'appareil hors tension et débranchez son cordon d'alimentation avant de toucher un composant du broyeur qui est habituellement mobile en cours de fonctionnement.

Les appareils ne sont pas conçus pour être raccordés à un programmeur externe ou autre système de télécommande.

La température ambiante doit

être comprise entre 5 °C et 35 °C.

La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation.



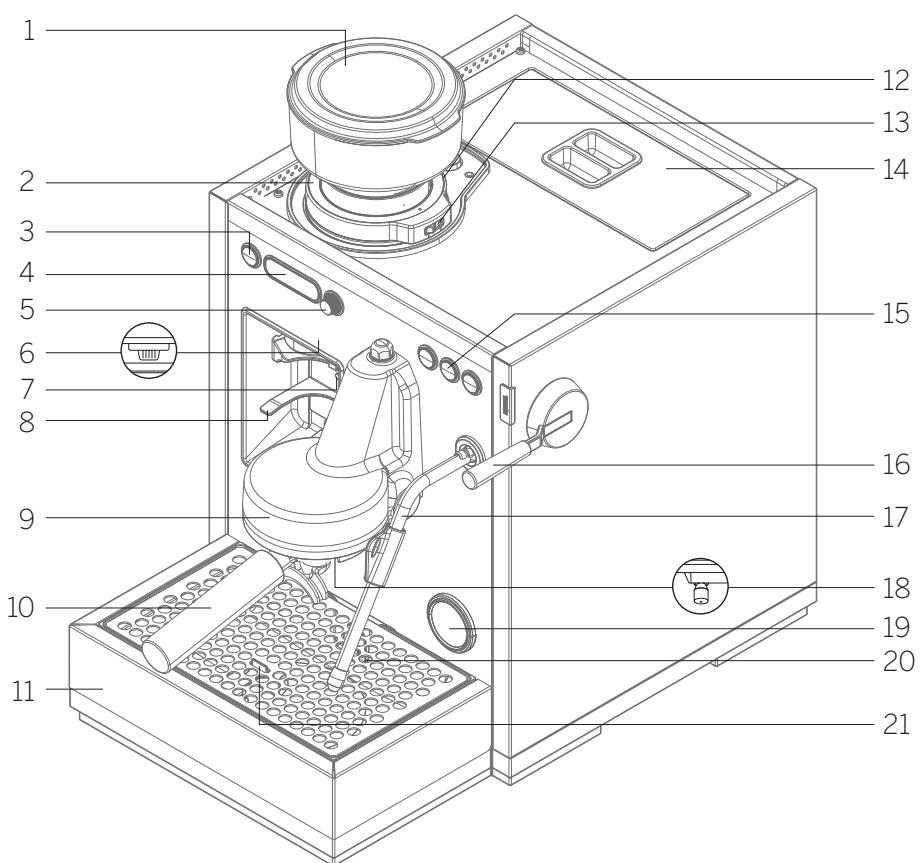
Certaines surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes en fonctionnement.

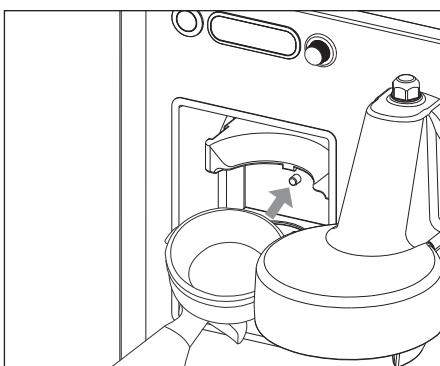
Débranchez toujours le cordon d'alimentation si l'appareil reste sans surveillance, et avant toute intervention de montage, démontage ou nettoyage.

ATTENTION : Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez jamais de produits de nettoyage alcalins. Utilisez un chiffon doux et un détergent non agressif.

2 Principaux composants de l'appareil

- 1 Trémie à grains et couvercle
- 2 Bague de réglage du broyeur
- 3 Bouton d'alimentation
- 4 Écran
- 5 Bouton de commande
- 6 Sortie du broyeur et ionisateur
- 7 Contacteur à impulsion
- 8 Fourchette du porte-filtre
- 9 Tête de groupe
- 10 Porte-filtre
- 11 Tiroir égouttoir
- 12 Verrou de bague de broyeur
- 13 Verrou de balance
- 14 Réservoir d'eau
- 15 Panneau de commande
- 16 Commande de vapeur
- 17 Lance à vapeur
- 18 Sortie d'eau chaude
- 19 Manomètre
- 20 Sortie de dépressurisation
- 21 Indicateur de niveau d'eau





Mode automatique :

Appuyez longuement sur le contacteur à impulsion pour lancer le broyage. L'écran affiche le temps de broyage présélectionné et lance le décompte.

Relâchez le contacteur à impulsion pour interrompre le broyage. Appuyez de nouveau longuement sur le contacteur à impulsion pour reprendre le broyage.

Le broyage s'arrête automatiquement quand le compte à rebours arrive à zéro.

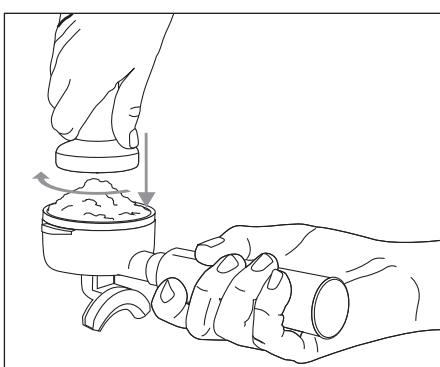
Le broyage reprend si vous maintenez à nouveau enfoncé le contacteur à impulsion.

Mode manuel :

Appuyez brièvement sur le contacteur à impulsion pour lancer le broyage. L'écran affiche le temps de broyage. Appuyez de nouveau sur le contacteur à impulsion pour arrêter le broyage.

L'écran clignote à l'arrêt du broyage. La machine revient en mode veille après 3 secondes.

3. Répartissez le café uniformément dans le portafiltre et utilisez le tamper pour tasser le café afin que la surface soit lisse, puis retirez l'excès de café sur la poignée.



Remarque: Le broyage ne commencera pas si la trémie n'est pas bien fixée sur la machine.

Conseil : remplissez le filtre double dose avec au moins 18 grammes de café moulu (14 grammes au moins pour le filtre simple dose).

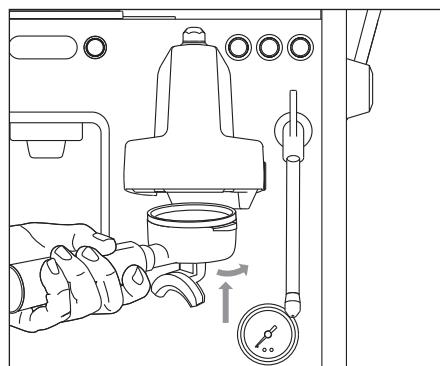
Pour un résultat optimal, réglez la pression

sur 8 à 12 bar.

Risque de brûlure !

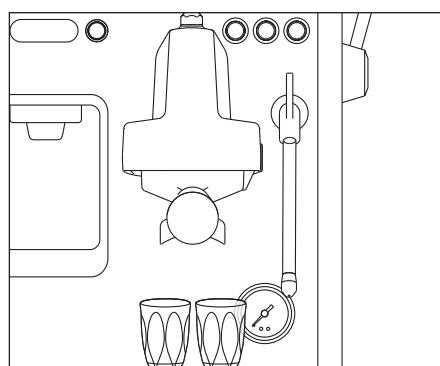
Attention : respectez scrupuleusement ces étapes.

Verrouillez la poignée de groupe sur la tête de groupe.



Placez la ou les tasse(s) sous la sortie du porte-filtre.

Remarque: Les porte-filtres et filtres d'autres fabricants ne s'adapteront pas toujours bien à la tête de préparation. Nous recommandons d'utiliser exclusivement des accessoires d'origine Loewe.



Attention : N'enlevez jamais la poignée avant la fin de la préparation.

Préparation en Mode une tasse

Lancez la préparation du café d'une pression sur le bouton « Une tasse ».

La préparation s'arrête dès que le volume prédéfini pour une tasse a été extrait.



Préparation en Mode deux tasses

Lancez la préparation du café d'une pression sur le bouton « Deux tasses ».

La préparation s'arrête dès que le volume prédéfini pour deux tasses a été extrait.



Préparation en Mode manuel

Appuyez simultanément sur les boutons Une tasse et Deux tasses pour lancer la préparation, et appuyez à nouveau sur le bouton Une tasse ou Deux tasses pour arrêter la préparation à tout moment pendant le processus d'extraction.



4.2 Vapeur/eau chaude

Consignes générales

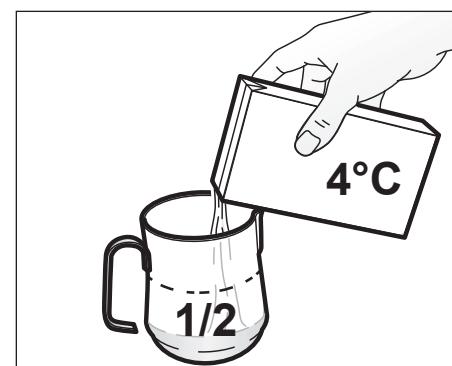
Le lait devient rapidement rance, et la température en affecte la qualité. Après ouverture, la brique de lait doit être conservée à une température ne dépassant pas 5 °C (41 °F) pour consommer le produit pendant toute la période d'utilisation optimale.

Risque de brûlure !

Attention : respectez scrupuleusement ces étapes. Utilisez les accessoires isolés spécifiques pour déplacer les lances à vapeur et à eau chaude.

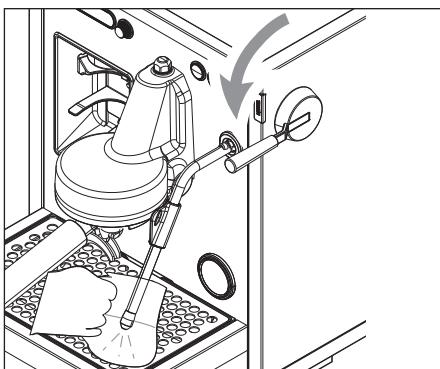
Préparer une mousse de lait

1. Versez le lait dans le pichet jusqu'à ce qu'il atteigne le bas du bec verseur. En général, le pichet est rempli au tiers ou à la moitié de sa capacité.

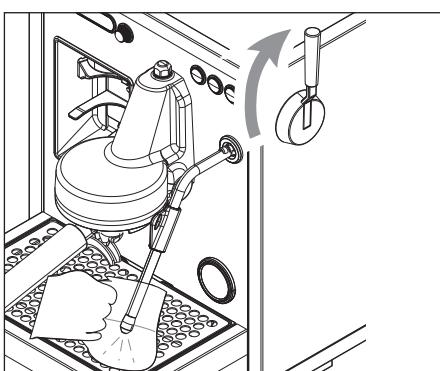


2. Plongez la lance à vapeur dans le pichet, abaissez la commande de vapeur pour lancer la production de vapeur et chauffer le lait.

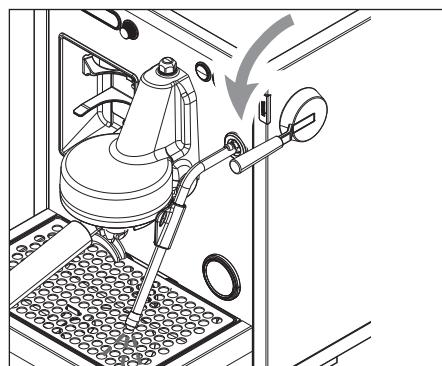




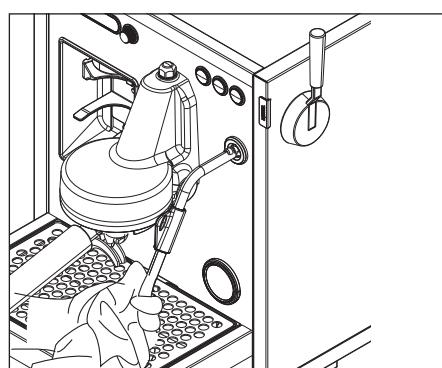
3. Quand vous avez atteint la quantité de mousse de lait et la température souhaitée, relevez la commande de vapeur pour stopper la production de vapeur.



4. Déplacez la lance à vapeur au-dessus du tiroir égouttoir et actionnez-la pour évacuer le lait présent dans la lance.



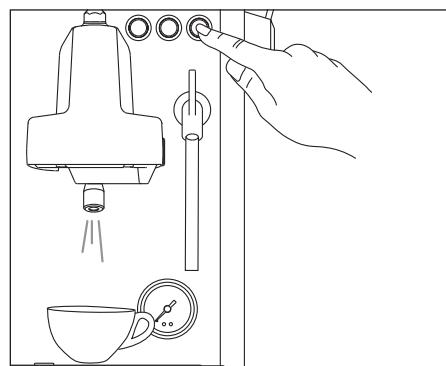
5. Nettoyez la surface extérieure de la lance à vapeur avec un chiffon après chaque utilisation.



Conseil important : Ne sortez jamais la lance à vapeur du liquide avant l'arrêt total de la production de vapeur.

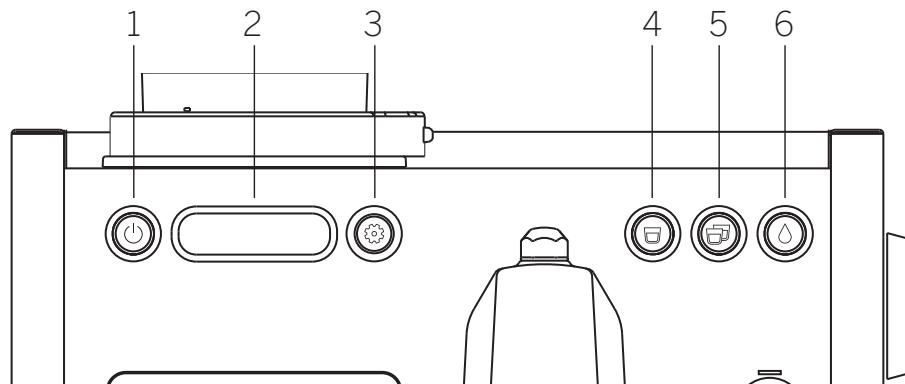
Eau chaude

1. Placez le récipient sous la sortie d'eau chaude et appuyez sur le bouton d'eau chaude pour faire couler l'eau.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton Eau chaude pour stopper l'écoulement d'eau.



5 Consignes d'utilisation du panneau de contrôle

1. Alimentation
2. Écran
3. Bouton de commande
4. Une tasse
5. Deux tasses
6. Eau chaude



Mode Préchauffage : Affiche « PREHEAT »



Mode Veille : Affiche le temps de broyage présélectionné, prêt à faire du café.



Mode Eau chaude : Affiche « HOT »



Mode Café : Affiche le temps de préparation

Remplir le réservoir : Rappelle à l'utilisateur de remplir le réservoir en affichant le texte « H2O » clignotant quand le niveau d'eau est bas



Vérifier : Le message « --- » à l'écran indique que la commande de vapeur n'a pas été ramenée en position off.



Réglage du volume pour Une tasse/Deux tasses Affiche « P » et le temps de préparation.



Mode Veille prolongée : La machine passe en mode veille prolongée après 30 minutes sans activité.



6 Réglage

En mode veille, maintenez enfoncé le Bouton de commande pendant 3 secondes pour accéder au mode réglage. (Fonctions successives : température du bloc thermique de la tête de groupe, débit de vapeur, préinfusion, éclairage de la sortie de broyeur, mode démarrage rapide, limite de nettoyage, réinitialisation, sortie).

Tournez le bouton dans le sens horaire pour choisir un réglage, puis appuyez sur le bouton pour accéder au réglage sélectionné. La machine revient en mode veille après 3 secondes sans activité.

1. Température du bloc thermique de la tête de groupe (plage : 86 °C - 98 °C)

Tournez le bouton pour modifier le réglage, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer.



2. Débit de vapeur (plage : 01 - 05)

01 correspond au débit le plus faible, 05 au débit le plus élevé. Tournez le bouton pour modifier le réglage, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer.



3. Niveau de préinfusion (plage : P0 - P10)

P0 signifie pas de préinfusion ;

P1 à P10 correspondent respectivement à une préparation d'une durée d'1 seconde à 10 secondes ;

Tournez le bouton pour choisir un réglage,

puis appuyez sur le bouton pour enregistrer.



4. Éclairage de la sortie de broyeur (plage : LO - L2)

LO : Éclairage éteint

L1 : Éclairage actif pendant le broyage

L2 : Éclairage actif

Tournez le bouton pour choisir un réglage, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer.



5. Mode démarrage rapide (OUI/NON)

Sélectionnez « YES » (oui) : La machine passe en mode veille directement, sans préchauffage de la tête de groupe.

Sélectionnez « NO » (non) : La machine passe en mode veille jusqu'au préchauffage de la tête de groupe.



6. Rappel de nettoyage : définissez la limite d'utilisation de l'eau pour déclencher le rappel de nettoyage (plage : 50 l/100 l/.180 l) ; tournez le bouton pour choisir un réglage, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer.



7. Réinitialisation : réinitialiser tous les paramètres sur les réglages d'usine (NO/YES)

Sélectionnez « NO » pour quitter, « YES » pour réinitialiser la machine.

Tournez le bouton pour choisir un réglage, puis appuyez sur le bouton pour confirmer.



8. Quitter

Appuyez sur le bouton pour revenir au mode veille.



9. Définir le temps de broyage (la valeur par défaut est 8 secondes) :

En mode veille, tournez le bouton pour régler le temps de broyage. En mode Auto,

le broyage s'arrête automatiquement quand le compte à rebours arrive à zéro.

10. Réglage pour 1 tasse (l'écran affiche la durée décomptée)

En mode veille, maintenez enfoncée la touche 1 tasse pendant 3 secondes. La machine commence alors la préparation. Dès que le volume de café est suffisant, appuyez de nouveau sur la touche 1 tasse pour enregistrer le réglage.

11. Réglage pour 2 tasses (l'écran affiche la durée décomptée)

En mode veille, maintenez enfoncée la touche 2 tasses pendant 3 secondes. La machine commence alors la préparation. Dès que le volume de café est suffisant, appuyez de nouveau sur la touche 2 tasses pour enregistrer le réglage.

12. Mode nettoyage :

En mode veille, appuyez sur le bouton Eau chaude et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, puis choisissez la fonction de nettoyage de la tête de groupe (CLN) ou de la tuyauterie de vapeur (rSe) et appuyez sur le bouton pour lancer le processus de nettoyage.

Pendant le processus de nettoyage, appuyez sur la touche Eau chaude et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour arrêter le nettoyage et revenir au mode veille.

*Consultez les consignes de nettoyage à la page suivante pour plus de détails.

7 Consignes de nettoyage

En mode veille, maintenez enfoncée la touche « Eau chaude » pour passer en mode nettoyage.

Suivez la procédure de nettoyage.

Processus	Mode opératoire	Rappel de nettoyage
CO CLEAN	<p>Tournez le bouton de commande pour choisir 'tête de groupe café' (C) en mode nettoyage, puis appuyez sur le bouton pour lancer le nettoyage de la tête de groupe. La machine revient automatiquement en mode veille si vous n'appuyez pas sur le bouton dans les 3 secondes qui suivent.</p> <p>Le nettoyage complet prend 7 minutes environ.</p>	<p>L'écran affichera « C CLN » quand la machine aura atteint le niveau de consommation d'eau prédéfini, pour rappeler à l'utilisateur qu'il est temps de nettoyer la tête de groupe.</p>
ST CLEAN	<p>Tournez le bouton de commande pour choisir 'vapeur' (S) en mode nettoyage, puis appuyez sur le bouton. L'écran affichera « SP ». Abaissez la commande de vapeur pour lancer le nettoyage de la lance à vapeur. La machine revient automatiquement en mode veille si vous n'appuyez pas sur le bouton dans les 3 secondes qui suivent.</p> <p>Le nettoyage complet prend 10 minutes environ. L'écran affichera « --- » pour rappeler à l'utilisateur de relever la commande de vapeur.</p>	<p>L'écran affichera « S CLN » quand la lance à vapeur aura atteint 300 utilisations, pour rappeler à l'utilisateur qu'il est temps de nettoyer la lance à vapeur.</p> <p>Quand la lance à vapeur aura atteint 400 utilisations, la machine ne pourra plus être utilisée tant que la lance à vapeur n'aura pas été nettoyée.</p>
Rappel	<p>1. Maintenez enfoncée la touche Eau chaude pendant 3 secondes pour stopper le processus de nettoyage en cours.</p> <p>2. Pendant les processus de nettoyage, l'écran affiche « H2O » s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau. Une fois le réservoir rempli, l'écran affiche « C on ». Appuyez sur la touche Eau chaude pour reprendre le nettoyage.</p> <p>3. Assurez-vous que le réservoir d'eau contient de l'eau pendant les processus de nettoyage.</p>	<p>Quand les niveaux d'alerte de consommation d'eau et de nombre d'utilisations de la lance à vapeur sont atteints, la machine déclenche un rappel de nettoyage et affiche alternativement « S CLN » et « C CLN ».</p>

8 Entretien et nettoyage

Le processus de préparation du café comprend l'extraction d'huiles des grains de café, afin de réaliser un espresso. Des dépôts d'huiles se forment avec le temps et peuvent affecter le goût de la boisson et le bon fonctionnement de la machine à espresso.

Un nettoyage régulier permet d'éliminer ces huiles et de préserver la qualité du café produit par la machine à espresso, tout en réduisant les interventions de maintenance nécessaires. Quelques étapes simples et rapides suffisent pour effectuer un nettoyage après chaque session d'utilisation.

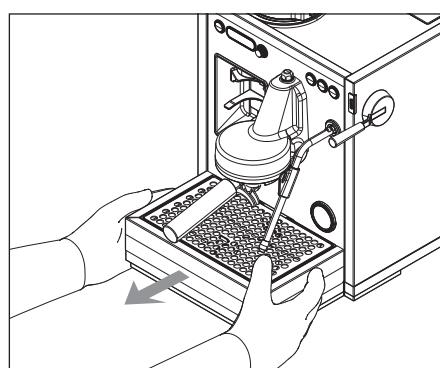
1. Faire circuler de l'eau de la tête de groupe.
2. Purger la lance à vapeur avec de la vapeur.
3. Nettoyer la lance à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après utilisation.
4. Ôter le panier filtre du porte-filtre pour le nettoyer soigneusement.

5. Vider et rincer le tiroir égouttoir.

Important : Ne lavez jamais les composants et accessoires de la machine à espresso au lave-vaisselle.

8.1 Tiroir égouttoir et grille

Ôtez régulièrement la grille et le tiroir égouttoir pour le vider. Nettoyez ces pièces à l'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle, rincer et sécher.



8.2 Tête de groupe, porte-filtre, paniers-filtres

Rincez les paniers-filtres et les porte-filtres à l'eau chaude après chaque utilisation et séchez-les soigneusement.

Pour éliminer les résidus de grains de café présents sur la tête de groupe, faites circuler de l'eau dans la tête de groupe et essuyez la tête de groupe et le pourtour de l'élément intérieur avec un chiffon humide. Si des grains de café obstruent les perforations des paniers-filtres, utilisez une brosse à poils fins pour les éliminer.

Vous pouvez également utiliser la broche de nettoyage fournie avec la machine. La broche de nettoyage est fixée à l'intérieur du couvercle de remplissage supérieur, situé sur le dessus de la machine à espresso. Cette broche de nettoyage comporte une pointe à chaque extrémité : la plus fine permet de nettoyer les perforations du panier-filtre.

8.3 Joint caoutchouc de la tête de groupe

Le joint de tête de groupe est situé sur le dessous de la tête de groupe et assure l'étanchéité avec le porte-filtre quand l'espresso coule.

Remarque : En cas d'inutilisation prolongée, nous conseillons de ne pas laisser le porte-filtre en place sur la tête de groupe, pour préserver la durée de vie du joint d'étanchéité.

Le porte-filtre est bloqué de manière étanche quand la poignée pointe droit vers l'utilisateur en butée.

Avec le temps, le joint perd de son élasticité et doit être remplacé. Vous verrez que le joint se dégrade quand l'étanchéité au niveau de la tête de groupe sera détériorée et que vous constaterez à cet endroit une fuite de vapeur ou d'eau pendant que l'espresso coule.

Remarque : Contactez le service après-vente Loewe quand vous souhaitez remplacer le joint de tête de groupe.

Ne tentez pas de remplacer ce joint avant d'avoir consulté Loewe.

Un brossage régulier permet généralement d'éliminer les résidus de café moulu du broyeur. Vous pouvez également utiliser un aspirateur. Effectuez ce nettoyage avec soin pour ne pas risquer d'endommager le broyeur ou votre aspirateur.



8.4 Lance à vapeur

Un bon nettoyage de la lance à vapeur est essentiel pour préserver l'efficacité optimale de la production de vapeur.

L'accumulation de lait séché/caramélisé sur la lance à vapeur affectera la production de vapeur et les capacités de moussage de la machine à espresso.

Important : Nettoyez la lance à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après chaque utilisation et produisez une petite quantité de vapeur. Si du lait a séché ou s'est caramélisé sur la lance à vapeur, enroulez simplement la lance à vapeur avec un chiffon humide, positionnez la lance au-dessus du tiroir égouttoir et activez la production de vapeur pendant 10 secondes environ. En laissant toujours le chiffon sur la lance à vapeur, laissez imprégner pendant environ 5 minutes. Vous constaterez alors qu'il est facile de nettoyer le lait séché/caramélisé. Recommencez si la lance est toujours sale.

8.5 Trémie à grains

1. Fermez la goupille de la trémie pour éviter que les haricots ne tombent, puis retirez la trémie.

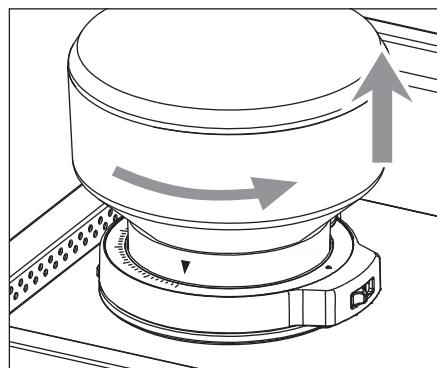
Conservez les grains de café non broyés dans un récipient étanche à l'air, pour en préserver la fraîcheur.

2. Lavez la trémie à grains dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.

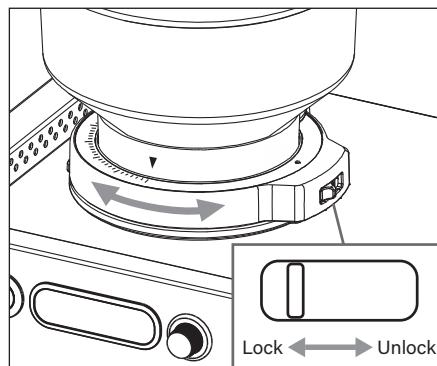
8.6 Bague et molettes d'écrasement

Un nettoyage régulier des molettes préserve l'efficacité du broyage, dont la qualité est importante pour préparer un espresso.

1. Fermez le réservoir de grains de café et purgez le broyeur en le mettant en marche jusqu'à ce qu'il ne sorte plus aucun grain moulu.
2. Assurez-vous que le broyeur est éteint et que la prise de courant est débranchée. Tournez la trémie dans le sens antihoraire pour la déposer. Aidez-vous de vos deux mains.



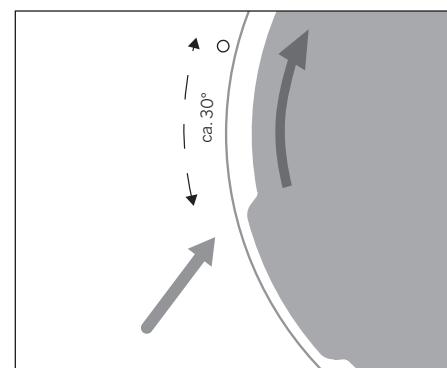
3. Pour déposer la bague du broyeur, appuyez et maintenez enfoncé le bouton « RELEASE » (dégager) sur le dessus de la base du broyeur. Saisissez les languettes de préhension de la bague et tournez dans le sens antihoraire avec l'autre main.



Remarque : Bloquez le verrou de la balance pour verrouiller le réglage du broyeur.

Attention : Si le degré de broyage est modifié alors qu'il est verrouillé, le broyeur sera désaligné et devra être réajusté par le service après-vente.

4. Soulevez maintenant la bague pour la séparer de la base du broyeur.
5. Nettoyez la bague de broyage et la molette inférieure à l'aide de la brosse de nettoyage (ne pas nettoyer à l'eau).
6. Quand les deux molettes sont propres, replacez la bague de broyage sur la base du broyeur. Faites correspondre la partie saillante au bas de la bague et le repère sur la machine et tournez dans le sens horaire pour verrouiller.



8.7 Amorçage forcé

1. Assurez-vous que le réservoir d'eau contient de l'eau.
2. Débranchez l'alimentation électrique.
3. Appuyez simultanément sur les touches Une tasse et Deux tasses et maintenez-les enfoncées.
4. Rebranchez le cordon d'alimentation (sans relâcher les touches).
5. Le déclenchement forcé de la pompe à eau et la pompe à vapeur intervient après 5 secondes.
6. Quand l'eau coule de la lance à eau chaude et de la lance à vapeur, le remplissage d'eau est terminé, l'écran affiche alors « FULL ».
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour stopper le remplissage et remettre la machine en marche.

8.8 Consignes de nettoyage complémentaires

Il est absolument indispensable de nettoyer quotidiennement la tête de groupe.

Utilisez le tamis aveugle fourni à cet effet. Insérez ensuite le porte-filtre dans la tête de groupe, comme décrit, et lancez une préparation d'espresso sans café. La machine devrait atteindre rapidement une pression d'environ 6 bar. Vous pouvez insérer si nécessaire une tablette de nettoyage que vous trouverez

chez les revendeurs spécialisés.

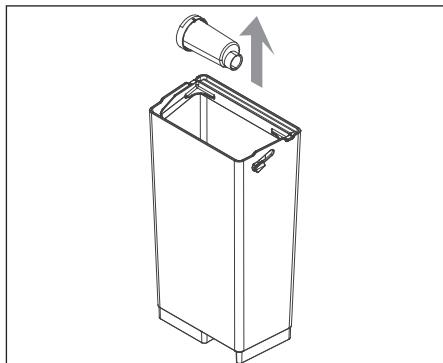
Utilisez régulièrement la broche de nettoyage pour éliminer les résidus de lait présents sur la sortie de la lance à vapeur.

Étapes recommandées pour le nettoyage :

1. Retirez le tamis standard et remplacez-le par le tamis aveugle.
2. Mettez une demi-cuillère à espresso de dégraissant (ou une pastille de nettoyage) sur le tamis aveugle.
3. Serrez le portafiltre et préparez 10 expressos.
4. Rincez le tamis après dix extractions et répétez la procédure avec de l'eau uniquement.
5. Ensuite, videz et nettoyez le bac d'égouttage.

Détartrage

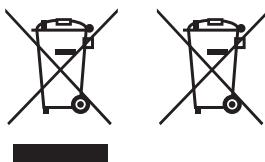
La cartouche de récupération du tartre se trouve au fond du réservoir d'eau. Elle est équipée de joints souples en silicone, qui peuvent facilement être déposés et remplacés. Une coloration jaune du corps du filtre indique qu'il est temps de le remplacer. Contactez votre revendeur spécialisé pour obtenir la pièce détachée qui convient. Un filtre de remplacement est inclus dans la boîte de bienvenue.



! Enlevez toujours la cartouche de récupération du tartre avant de lancer un détartrage de la machine.

Versez ensuite le liquide de détartrage dans le réservoir d'eau, en suivant les consignes indiquées sur l'emballage. Pour le détartrage, choisissez les paramètres Co et St correspondants aux systèmes Coffee (café) et Steam (vapeur). En détartrant les deux systèmes, vous aurez l'assurance que le message CLN (clean - nettoyer) n'apparaîtra plus à l'écran. Le détartrage demande de sept à dix minutes par système. Si vous annulez le processus avant la fin, l'écran affiche « OP ».

Mise au rebut



Mise au rebut des équipements électriques et électroniques et des batteries usagés.

Le pictogramme poubelle barrée sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal, mais qu'il doit être déposé en point de collecte pour recyclage des équipements électriques, électroniques et des piles et batteries. En contribuant à la mise au rebut conforme de ce produit, vous protégez l'environnement et la santé de la population. La mise au rebut inappropriée ou non conforme met en danger l'environnement et la santé. Pour en savoir plus sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales ou votre service municipal de gestion des déchets. **Attention :** Les lettres « Pb » sous le pictogramme batterie indiquent que cette batterie contient du plomb.

Mise au rebut des emballages



QUESTIONS ET RÉPONSES

En cas de panne ou dysfonctionnement de l'appareil, nous vous recommandons de consulter la liste ci-dessous avant d'appeler le service d'assistance téléphonique.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché au réseau d'électricité.	Assurez-vous que l'appareil est branché et que l'interrupteur d'alimentation est allumé.
	Le filtre de tête de groupe est obstrué.	Nettoyez le filtre de la tête d'infusion pour éliminer toute obstruction.
L'eau ne coule pas.	L'appareil est entartré.	Lancez la procédure de détartrage conformément au manuel d'utilisation.
	Le réservoir est vide ou l'appareil doit être purgé après être resté longtemps sans être utilisé.	Actionnez la sortie d'eau chaude pour purger l'appareil.
La pompe est très bruyante.	L'appareil est entartré.	Lancez la procédure de détartrage pour éliminer les dépôts de calcaire.
	Le porte-filtre n'a pas été correctement inséré.	Insérez correctement le porte-filtre de manière à ce qu'il soit bien positionné et bien étanche (serrage à la main).
Le café espresso fuit au-dessus du porte-filtre.	Il y a du café moulu sur le bord du porte-filtre.	Nettoyez les bords du filtre à eau.
	La tête de groupe doit être nettoyée.	Nettoyez la tête de groupe.
La machine ne distribue pas d'eau ni d'espresso.	Le joint de tête de groupe peut être sale ou usé.	Contactez le service clientèle pour un remplacement ou des conseils de nettoyage.
	Le réservoir d'eau est vide ou le niveau d'eau est trop bas.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau approprié.
Débit d'eau trop rapide	Le réservoir d'eau n'a pas été correctement mis en place.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est correctement positionné et fixé.
	La lance à vapeur est ouverte.	Fermez la commande de la lance à vapeur.
Débit d'eau trop lent	Le réservoir est vide ou l'appareil doit être purgé après être resté longtemps sans être utilisé.	Actionnez la sortie d'eau chaude pour purger l'appareil.
	Le broyage des grains de café est trop grossier.	Ajustez le réglage du broyeur pour obtenir une mouture plus fine.
La pression atteinte est trop faible.	Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé.	Tassez le café moulu plus fermement.
	Il n'y a pas assez de marc de café dans le portafiltre.	Ajoutez du café moulu.
Dosage insuffisant.	Le café a été moulu trop fin.	Ajustez le réglage du broyeur pour obtenir une mouture plus grossière.
	Le café moulu a été trop tassé.	Tassez le café moulu avec moins de pression.
La pression atteinte est trop faible.	Il n'y a pas assez de marc de café dans le portafiltre.	Ajustez le réglage du broyeur pour obtenir une mouture plus fine.
	Dosage insuffisant.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu.
La pression atteinte est trop faible.	La pression de tassage est insuffisante.	Appuyez plus fermement sur le pilon. Attention : la pression de tassage dépend fortement de la mouture. Une mouture fine doit être moins tassée qu'une mouture grossière. À titre indicatif, on considère généralement que la pression idéale est comprise entre 10 et 15 kg.
	Répartition irrégulière du café moulu dans le porte-filtre.	Répartissez uniformément (si nécessaire en agitant légèrement) et exercez une pression régulière en compactant le café moulu.
L'eau n'est pas assez chaude.	L'eau n'est pas assez chaude.	Ajustez la température de l'eau en conséquence dans les paramètres.
	Les grains de café ne sont pas frais.	Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés.
Le café moulu n'est pas frais.	Le café moulu n'est pas frais.	Moulez du café frais et évitez de laisser le café moulu dans le portafiltre trop longtemps avant la préparation.

Problème	Cause possible	Solution
La pression atteinte est trop élevée.	Le broyage des grains de café est trop fin.	Veillez à ce que le café moulu ne soit pas trop fin ou trop grossier.
	Le dosage est trop élevé.	Réduisez la quantité de café moulu.
	La pression de tassage est excessive.	Appuyez moins fermement sur le pilon (voir explications ci-dessus).
	L'eau est trop chaude.	Ajustez la température de l'eau dans les réglages.
	Le café moulu est resté dans le porte-filtre trop longtemps avant la préparation.	Broyez toujours le café au moment de l'utilisation, pas d'avance. Ne laissez pas le café moulu dans le porte-filtre trop longtemps avant la préparation.

Caractéristiques techniques

Loewe	aura.pure
Design	
Couleur	gris basalte
Surface	mat
Matériau de la buse de moussage du lait	acier inoxydable
Groupe d'infusion	E58
Matériau du groupe d'infusion	chrome
Matériau du support de tasse	acier inoxydable
Programmes et fonctions	
Type de commande	boutons à sélection directe, commande rotative
Taille de l'écran en pouces	1,5"
Technologie d'affichage	Écran LCD
Couleur de rétroéclairage de l'écran	blanc
Plage de température	88-96 degrés Celsius
Préinfusion	●
Lance à vapeur pour production de mousse de lait	●
Support de tasse à chauffage passif	●
Spécialités	
Espresso	●
Espresso Doppio	●
Eau chaude	●
Production de mousse de lait	●
Normes sanitaires	
Cartouche filtrante	●
Surveillance du tiroir de récupération d'eau	●
Caractéristiques techniques	
Système chauffant	3 blocs chauffants PID
Nombre de circuits de chauffage	2
Type de pompe	pompe à vibration
Nombre de pompes	2
Pression de la pompe de café	15 bar
Pression de la pompe de production de vapeur	4 bar
Manomètre de pression d'infusion	●
Réservoir d'eau	●
Contenance du réservoir d'eau	2,5 l
Réservoir d'eau amovible	●
Broyeur	
Broyeur intégré	●
Nombre de broyeurs	1
Ionisateur/conception antistatique	●
Type de broyeur	acier inoxydable
Nombre de niveaux de broyage	66
Vitesse	1400 t/min
Molettes de broyage	acier inoxydable, 54 mm
Nombre de récipients à grains	1
Contenance du récipient à grains	200 g
Énergie et environnement	
Alimentation secteur AC	220-240V, 50 Hz
Consommation d'énergie	2350-2850W
Puissance en veille	<0,5 W
Longueur du cordon d'alimentation	1,1 m
Marquage de conformité	CE
Dimensions	
Poids (env. kg)	22
L* x H x P (env. cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Accessoires en option	
Tasseur	●
Bac à marc	●
Niveleur	●

● = disponible — = indisponible

Les caractéristiques techniques et le contenu fourni peuvent être modifiés sans préavis. La gamme de produits peut varier selon les pays. Les demandes de service après-vente sont traitées individuellement.

Loewe Technology GmbH

Customer Care Center
Industriestraße 11
96317 Kronach, Deutschland
Tel +49 9261 99-500
Fax +49 9261 99-515
E-mail: ccc@loewe.de
Printed in China
Edition 3, 06.24 MJ/JK/LC

خاصّة بـ **التجدد**

כופף לשינויים

Može da se izmeni
na prava na izmjenu

bravo na izmjene
згентіль мумкін

በዚህ የዚህ ማረጋገጫ ማስተካከል

Dayışıklıklarə tabedir

loewe.tv     