

ES  
EN  
FR

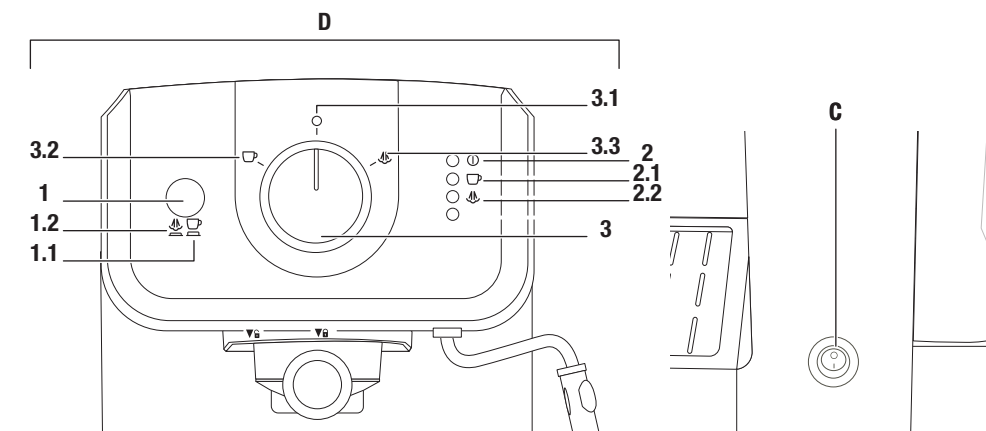
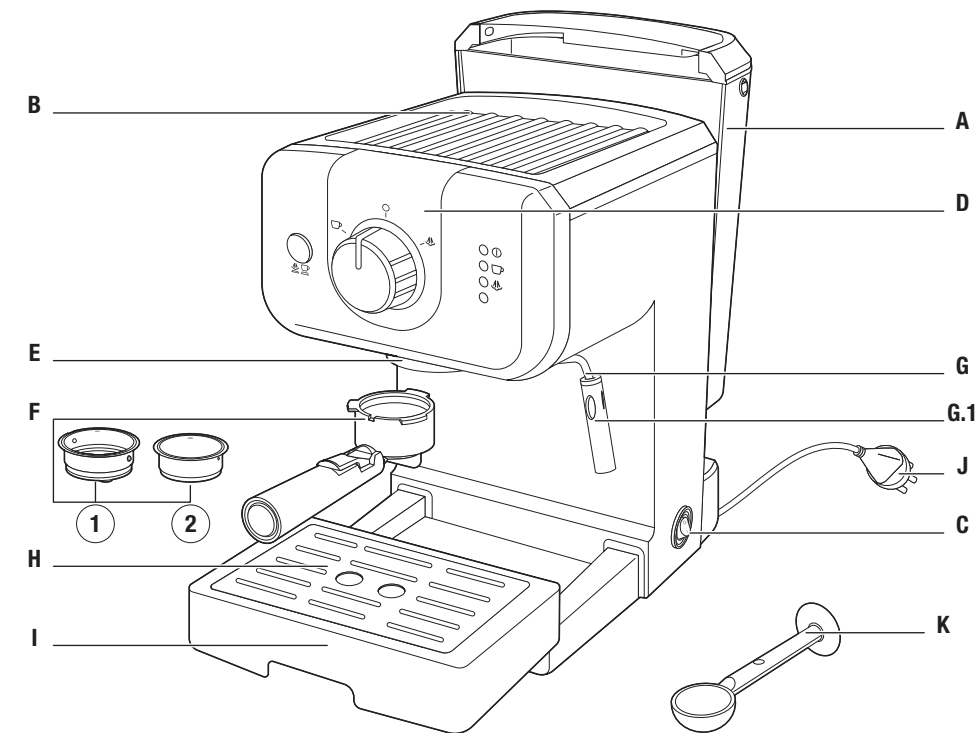
P. 1 – 14  
P. 15 – 26  
P. 27 – 39

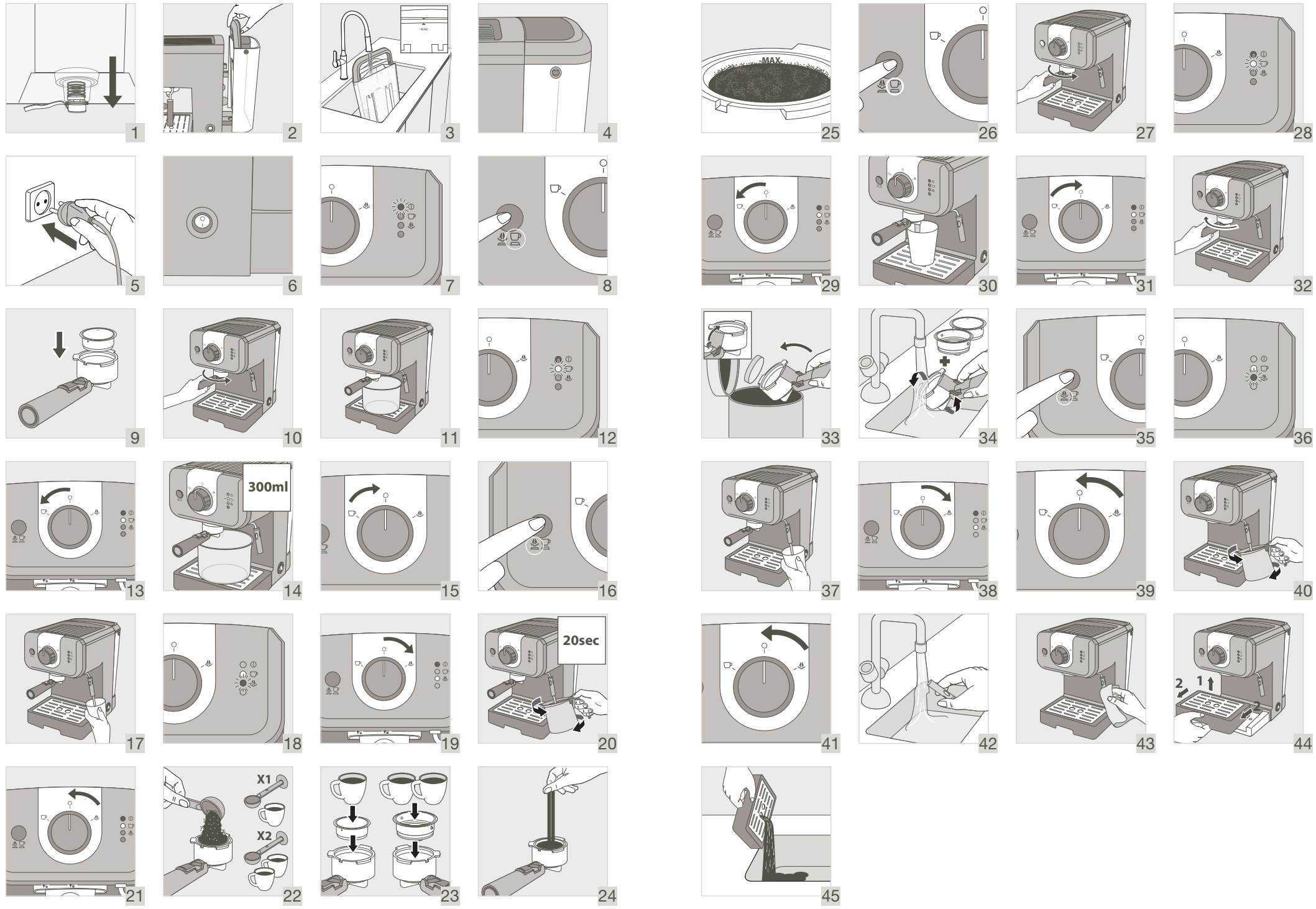
# T-fal®

PUMP ESPRESSO  
EX32



ES  
EN  
FR





# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir ciertas instrucciones de seguridad para reducir el riesgo de choque eléctrico, fuego o daño a la persona que lo utiliza:

- Lea atentamente el modo de empleo antes de la primera utilización del aparato y consérvelo: una utilización no conforme liberaría a T-fal de toda responsabilidad.
- Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa del fabricante del aparato corresponde efectivamente a la de su instalación eléctrica.
- No ponga el aparato sobre una superficie caliente como una placa eléctrica y tampoco lo utilice cerca de una llama sin protección.
- Retire inmediatamente la cafetera de la toma de corriente si observa cualquier anomalía durante el funcionamiento.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato.
- No deje el cable de alimentación colgar del borde de una mesa ni de una superficie de trabajo.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No deje su mano o el cable de alimentación sobre las partes metálicas del aparato.
- Nunca sumerja el aparato, el cable ni la toma eléctrica en agua ni en cualquier otro líquido.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no deje colgar el cable.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe la clavija están dañados, no utilizar el aparato para evitar todo peligro, hacer reemplazar obligatoriamente el cable de alimentación por un centro autorizado T-fal.
- Remítase siempre a las instrucciones para descalcificar el aparato.
- Proteja el aparato de la humedad y del frío.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si ha sufrido un daño. En tal caso, se aconseja hacer examinar el aparato por un centro de servicio autorizado T-fal.
- A excepción de la limpieza y la descalcificación según los procedimientos del modo de empleo del aparato, toda intervención en el aparato debe efectuarse por un centro de servicio autorizado T-fal.
- Para su seguridad, utilice para su aparato sólo accesorios y refacciones aprobados por T-fal.
- Todo error de conexión anula la garantía.
- Desconecte el aparato tan pronto deja de utilizarlo durante un periodo largo o cuando lo limpie.
- Todos los aparatos se someten a un severo control de calidad. Se realizan pruebas de uso con aparatos tomados al azar, lo que explica eventuales restos de uso.
- No se aconseja utilizar tomas múltiples y/o extensiones.
- No ponga agua en el depósito para café en granos y/o bajo la rejilla de mantenimiento.
- Preste atención a la orientación de la boquilla de vapor para evitar cualquier riesgo de quemadura.

- La garantía pierde su validez en caso de falta de descalcificación, de limpieza o de mantenimiento constante o por la presencia de cuerpos extraños en el molino.
- El aparato no está pensado para preparar bebidas para bebés.
- No instale y no opere la cafetera en un nicho de empotrar o armario.

## GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

### ¡ATENCIÓN!

Este aparato es solamente para uso doméstico. Cualquier servicio salvo limpieza y mantenimiento debe realizarse por un centro de servicio autorizado T-fal. Visite nuestra página de internet en: [www.t-fal.com.mx](http://www.t-fal.com.mx) en México.

También puede contactar a su centro de servicio más cercano.

Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no desarme el aparato.

Las reparaciones deberán realizarse por un centro de Servicio Autorizado T-fal.

### INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- Con el aparato se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que alguien tropiece o se enrede accidentalmente en los pies.
- Están disponibles cables de alimentación más largos o extensiones eléctricas y pueden utilizarse teniendo precaución.
- Si se utiliza una extensión:
  - las características eléctricas del cable o de la extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
  - si el aparato es del tipo puesta a tierra, la extensión debe ser de tipo puesta a tierra y comprender 3 enchufes y
  - el cable de alimentación o la extensión deben estar puestos de forma que no cuelguen de borde del plano de trabajo de la mesa para que los niños no puedan jalarlo o tropezar accidentalmente.

T-fal se reserva el derecho de cambiar las especificaciones del producto en función de mejorarlo.

Gracias por su confianza y lealtad al adquirir productos T-fal. Acaba de adquirir la máquina de expreso más compacta de nuestra gama de productos.



**PRECAUCIÓN:** las precauciones de seguridad son parte del artefacto. Léelas cuidadosamente antes de usar su nuevo artefacto por primera vez.

### DESCRIPCIÓN

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>A</b> Depósito de agua extraíble     | <b>G</b> Boquilla de vapor            |
| <b>B</b> Bandeja soporte de taza        | <b>G1</b> Boquilla de espuma          |
| <b>C</b> Botón de encendido/apagado     | <b>H</b> Bandeja de goteo con rejilla |
| <b>D</b> Panel de control               | <b>I</b> Bandeja de goteo             |
| <b>E</b> Cabezal del soporte del filtro | <b>J</b> Cable de alimentación        |
| <b>F</b> Cabezal del filtro             | <b>K</b> Cucharilla-Aplastador        |
| <b>F1</b> Filtro para 1 taza            |                                       |
| <b>F2</b> Filtro para 2 tazas           |                                       |

### DESCRIPCIÓN

- |   |   |
|---|---|
| <b>D.1</b> Botón de selección                                 | precalentamiento para vapor                                       |
| <b>D.1.1</b> Seleccione espresso                              | <b>D.2.3</b> Luz indicadora de uso de la función expreso o vapor. |
| <b>D.1.2</b> Seleccione vapor                                 |   |
| <b>D.2</b> Luz indicadora de encendido                        | <b>D.3</b> Botón de rueda   |
| <b>D.2.1</b> Luz indicadora de precalentamiento para espresso | <b>D.3.1</b> Posición O: precalentamiento                         |
| <b>D.2.2</b> Luz indicadora de                                | <b>D.3.2</b> Preparación de espresso                              |
|   | <b>D.3.3</b> Preparación de vapor                                 |

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Bomba: 15 bares
- Inicio/Stop manual
- Accesorios: Filtros para 1 y 2 tazas, cuchara/aplastador de medición
- Función de vapor
- Botón selector: espresso o vapor
- Depósito extraíble (capacidad 1,2L)
- Potencia: 1050 W
- Voltaje: 120 V
- Opciones de seguridad: 2 termostatos y 2 fusibles
- Dimensiones: 297 x 201 x 290 mm



### ¡IMPORTANTE!

Voltaje de funcionamiento: Este aparato está hecho para funcionar con una corriente alterna de 120 V únicamente.

Tipo de uso: este aparato ha sido diseñado SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

## CONSEJOS ÚTILES

Se recomienda usar solo café recién tostado. Consulte con su tostador de café para que le aconseje. La frescura del café solo dura unas semanas después del tostado. Un buen empaque mejora y prolonga el aroma del café. Si no tiene certeza sobre la calidad del empaque, seleccione un café recién tostado.

El café se debe moler siempre justo antes de prepararse.

### ¿Qué café debe elegir?

- Si desea un café aromático

Elija cafés Arábica puros, o aquellos que contienen la mayor parte de café Arábica.

Es preferible usar cafés tostados de modo artesanal ya que poseen una mejor complejidad y delicadeza de aromas. Si desea variedad de aromas, pruebe cafés de origen puro.

- Si desea un café intenso

Seleccione cafés mezclados con Robusta - no 100% Arábica en particular - cafés tostados italianos, o cafés específicos con aroma italiano.

- Mantenga el café molido en el refrigerador para que su aroma dure más tiempo.
- No llene el soporte del filtro hasta el borde; use la cuchara medidora (1 cucharada por cada taza de 50 ml, 2 cucharadas por cada 2 tazas de 50 ml). Limpie el exceso de café del borde del soporte del filtro.
- Si no ha utilizado la cafetera por más de 5 días, vacíe y enjuague el depósito del agua.
- Antes de retirar el depósito del agua para llenarlo o vaciarlo, verifique siempre que la cafetera está apagada.
- Coloque siempre la cafetera sobre superficies firmes y niveladas.

## PRIMER USO O SI LA CAFETERA NO SE HA UTILIZADO POR UN LARGO PERIODO DE TIEMPO



¡IMPORTANTE! No coloque elementos calefactores sobre la cafetera.



¡IMPORTANTE! Retire el tapón protector rojo de debajo del depósito del agua.




¡IMPORTANTE! Las instrucciones sobre seguridad forman parte del aparato. Lea atentamente las instrucciones antes de usar su nuevo aparato.

## ENJUAGUE DE LOS SISTEMAS ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

### 1. ENJUAGUE EL SISTEMA ESPRESSO


Para que la primera taza de café tenga un sabor excelente, recomendamos encarecidamente que enjuague la cafetera espresso con agua caliente, tal y como se indica a continuación:

**Compruebe que ha retirado el tapón protector rojo de debajo del depósito del agua (1).**

- Retire el depósito del agua **(A)** y llénelo. El agua no debe sobrepasar la marca "MAX" ubicada en el depósito y debe haber al menos 300 ml (= equivalente a 2 tazas grandes **(2-3)**). A continuación, vuelva a colocar el depósito del agua y compruebe que la tapa está cerrada. **(4)**.
- Enchufe la cafetera. **(5)**.
- Presione el botón de encendido **(C)(6)**. En el panel de control **(D)**, la luz indicadora de encendido se iluminará **(D2) (7)**.
- El botón selector **(D.1)** debe estar **en la posición de espresso – (el botón sin presionar)**  **(D.1.1) (8)**.
- Coloque un filtro sin café **(F1)** en el soporte del filtro **(F) (9)**. Introduzca el filtro de café en su lugar **(E)** y gírelo hacia la derecha hasta el tope **(10)**. Coloque un recipiente debajo del soporte del filtro **(11)**.
- Cuando la luz indicadora de precalentamiento para espresso **(D2.1)** se ilumine, gire **el botón de rueda (D.3) hacia la izquierda para preparar el espresso (D.3.2) (12-13)**
  - Se enciende la luz indicadora de uso de la función expreso. el flujo comenzará en aproximadamente diez segundos.
- Deje que salgan unos 300 ml de agua (cambie el recipiente si fuera necesario) **(14)**, y a continuación, gire **el botón de rueda** a la posición **O (D.3.1)** para detener la preparación **(15)**.

### 2. ENJUAGUE DEL SISTEMA ESPRESSO

Retire el depósito del agua y llénelo. El agua no debe sobrepasar la marca "MAX" ubicada en el depósito y debe haber al menos 300 ml (= equivalente a 2 tazas grandes). A continuación, vuelva a colocar el depósito del agua y compruebe que la tapa está cerrada.

El botón selector **(D.1)** debe estar **en la posición de vapor (botón presionado)**  **(D.1.2) (16)**

Coloque la boquilla en un recipiente lleno de agua **(G.1) (17)**.

Cuando la luz indicadora de precalentamiento para vapor **(D2.2)** se ilumine **(18)**, gire el botón de rueda **(D.3)** a la derecha, hacia la función de vapor **(D.3.3) (19)**. Se enciende la luz indicadora de uso de la función vapor.

Deje calentar el agua por 20 segundos **(20)** y a continuación, gire el botón de rueda a la posición **O (D.3.1)** para detener el vapor **(21)**. Vuelva a colocar el botón de rueda **(D.1)** en la posición de espresso **(D.1.1) (26)**.



## CÓMO HACER UN ESPRESSO



### ¡IMPORTANTE!



Si utiliza la función de espresso por primera vez, deberá limpiar la cafetera como se describe en el párrafo PRIMER USO.



¡IMPORTANTE! Para evitar salpicaduras de agua caliente, antes de preparar café compruebe que el soporte del filtro está bien apretado hasta el tope. No retire el soporte del filtro de café cuando el agua está saliendo ya que la cafetera está todavía bajo presión.


## Con café molido

El tipo de café que elija determinará la intensidad y aroma de su espresso: cuanto más fina sea la molienda, más intenso será su espresso.

- Llene el depósito con agua tibia y vuelva a colocarlo en la cafetera verificando que está correctamente posicionado.
- Enchufe la cafetera.
- Para obtener los mejores resultados, aconsejamos precalentar previamente los accesorios (soporte del filtro, filtro y tazas) siguiendo los pasos anteriores, y sin agregar café.
- Encienda el aparato presionando el interruptor de encendido/apagado.
- La luz indicadora de encendido se iluminará.
- Agregue el café molido al filtro de 1 taza utilizando la cuchara medidora (**K**) (1 cucharada = 1 medida = 1 espresso) (**22-23**) y luego apriételo con el aplastador, y girándolo en círculo al hacerlo (**K**) (**24**). Una vez aplastado, la medida de café no deberá sobrepasar la marca de nivel MAX (**25**).
- Para obtener un café de la mejor calidad, aplástelo con eficacia.
- Limpie el exceso de café del borde del soporte del filtro.
- Compruebe que el botón selector está en posición de espresso  (**botón sin presionar**) (**26**).
- Introduzca el filtro de café en su lugar y gírelo hacia la derecha hasta el tope (**27**).
- El botón de rueda, en posición O, indica que el precalentamiento está en marcha. Una vez ha finalizado el precalentamiento, la luz indicadora de espresso se ilumina (**28**).
- Coloque una taza debajo del soporte del filtro y gire el botón de rueda a la izquierda, a la posición de espresso. Se enciende la luz indicadora de uso de la función expreso. y el café comenzará a salir (**29-30**).
- Cuando la taza esté llena, gire el botón de rueda a la posición O para detener la salida del café (**31**).
- Retire la(s) taza(s).
- Libere el filtro del café girándolo a la izquierda (**32**) y retírelo de la cafetera. No toque el filtro porque estará caliente.
- Para vaciar el café, invierta el soporte del filtro mientras sujeta el filtro por la solapa para que caiga el café (**33**).
- Lave el filtro y el soporte del filtro bajo agua corriente para eliminar los restos de café (**34**).
- Para hacer 2 espressos, tome el filtro de 2 tazas (**F.2**) y agregue 2 medidas de café molido.
-  Para cambiar el filtro del soporte del filtro, verifique que el filtro está colocado con la ranura mirando hacia la palanca del mango.
- IMPORTANTE / El flujo del café se detiene manualmente. No se aleje de la cafetera cuando esté utilizándola.

## FUNCIÓN DE VAPOR

El vapor hará espumar el café (por ejemplo, cuando hace cappuccinos).

- Enchufe la cafetera.
- Retire el depósito del agua y llénelo. El agua no debe sobrepasar la marca "MAX" ubicada en el depósito y debe haber al menos 300 ml. A continuación, vuelva a colocar el depósito del agua y compruebe que la tapa está cerrada.
- Presione el botón de encendido; la luz indicadora se iluminará.
- Presione el botón selector para activar **la función de vapor (botón presionado) (35)** .
- El botón de rueda, en posición O, indica que el precalentamiento está en marcha. Una vez ha finalizado el precalentamiento, la luz indicadora de vapor se ilumina (**36**).
- Coloque un recipiente vacío debajo de la boquilla (**37**).
- Abra el sistema de la boquilla girando el botón de rueda a la derecha, hacia la función de preparación de vapor, para que pase el agua a través del sistema antes de que el vapor comience a salir. (**D.3.3**) (**38**). Se enciende la luz indicadora de uso de la función vapor.
- Gire el botón de rueda hacia el programa O (**39**).
- Para hacer un cappuccino, llene el recipiente con unos 60 - 100 ml de leche. Para obtener los mejores resultados, use un recipiente relativamente estrecho que pueda colocarse debajo de la boquilla de vapor (**G**) (**40**). Para obtener los mejores resultados, la leche y el recipiente deberán estar muy fríos.
- Coloque la boquilla en el recipiente de la leche y gire el botón de rueda a la derecha, hacia la posición de vapor. Se enciende la luz indicadora de uso de la función vapor.
- Para obtener los mejores resultados, espume la leche cerca del fondo del recipiente durante unos 10 segundos, pero con cuidado para no tocarlo. Después, incline el recipiente despacio y mueva la boquilla hacia arriba hasta que quede casi en la superficie de la leche. No deje que la boquilla emerja de la leche. Para conseguir una espuma excelente, mueva el recipiente en movimientos circulares.
- Para conseguir la mejor espuma, aconsejamos el uso de leche pasteurizado o UHT, y no utilizar leche no pasteurizada o descremada.
- Una vez ha conseguido la mejor espuma, gire el botón de rueda a la posición O (**41**).
- Para evitar que la leche se sobrecaliente, no use el vaporizador por más de 45 segundos (para 100 ml de leche).
- Puede comenzar a hacer un espresso siguiendo los pasos indicados anteriormente.
- Para evitar que la leche se seque dentro de la boquilla, límpiela después de cada uso. Par hacerlo, siga los pasos para espumar leche, sustituyendo los 100 ml de leche por 60 ml de agua. Para evitar quemarse, retire la boquilla de la espuma (**G.1**) y lávela con agua limpia (**42**). Limpie la boquilla de la espuma con un paño húmedo (**G**) (**43**).
- Retire la bandeja de goteo, vacíela y lávela con agua limpia (**44-45**).
- Consulte la sección siguiente para saber cómo realizar la limpieza manual.

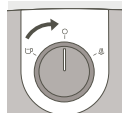
## PARA TENER EN CUENTA: ACCIÓN A REALIZAR LUEGO DE USAR LA FUNCIÓN VAPOR

Si desea preparar un espresso luego de usar la función vapor, necesita dejar enfriar su cafetera.

Siga los pasos a continuación:



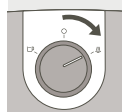
Botón de selección en posición de espresso (botón no presionado)



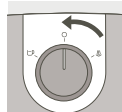
Asegúrese que la perilla esté en la posición O



Sumerja la boquilla de vapor en un contenedor lleno de 60 ml de agua




Gire la perilla a la derecha: posición de vapor por 25 segundos



Gire la perilla a la posición O para detener el vapor

**Su cafetera ahora se ha enfriado, ¡puede preparar y disfrutar su espresso !**



**¡IMPORTANTE!** Si desea hacer café después de espumar leche, gire el botón de rueda a la posición de espresso  y luego coloque el botón de rueda en la posición de espresso. Al cabo de unos segundos, el indicador de café se apagará. Gire el botón de rueda a la función O y espere a que se ilumine el indicador de café.

Durante este proceso, si las luces indicadoras de café y vapor se iluminan a la vez, repita los pasos anteriores.



**¡IMPORTANTE!**

**¡Advertencia!** Para evitar que la leche se derrame, no levante la boquilla de la leche cuando utilice el modo de vapor.



**¡IMPORTANTE!**

**¡Advertencia!** ¡La boquilla de vapor todavía está caliente! ¡Tome cuidado para no quemarse!



**¡IMPORTANTE!** Después de apagar la función de vapor, limpie la boquilla de inmediato y con cuidado, tal y como se indica en la sección: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 1. El aparato

- Desenchufe (**J**) antes de cada limpieza y antes deje que el aparato se enfríe.
- Limpie la carcasa del aparato con una esponja húmeda cuando lo crea necesario. Limpie regularmente el depósito, la bandeja de goteo y su rejilla y luego, séquelos con un paño.
- Enjuague la parte interna del depósito con regularidad.
- Cuando aparezca una fina capa en el depósito, descalcifique el aparato (consulte la sección de descalcificación)
- No use alcohol o productos de limpieza con base disolvente.
- Después de desenchufar el aparato, limpie con regularidad el cabezal del soporte del filtro y la junta (**E**) con una esponja húmeda.
- Utilice solo un paño húmedo para limpiarlos. No use detergentes o productos abrasivos.

### 2. El soporte del filtro

- Con un paño húmedo, limpie regularmente la carcasa del soporte del filtro para eliminar cualquier resto de café que haya quedado en dicha área.
- **No retire la junta. No retire los tornillos del filtro y del soporte del filtro. Esto solo debe hacerlo un centro de servicio autorizado.**
- Para prolongar la vida útil de la junta del cabezal de filtración, no vuelva a colocar el soporte del filtro si no va a utilizar la cafetera por un largo periodo de tiempo.

### 3. La bandeja de goteo

- Si fuera necesario, limpie la bandeja de goteo (**I**) y su rejilla (**H**) con agua y un detergente suave (**44-45**). Enjuague y seque.

## DESCALCIFICACIÓN

Descalcifique su cafetera periódicamente, como se indica en las secciones A y B para las funciones de café y vapor, y esto prolongará su vida útil. La frecuencia de descalcificación depende de la dureza del agua de su zona. Para más información, consulte con el organismo de abastecimiento de agua.

Al descalcificar el aparato, no lo coloque sobre un mostrador de mármol. El agente descalcificador podría dañarlo.

- Para asistirle, le presentamos una tabla de referencia para saber con qué frecuencia debe realizar la descalcificación según la dureza del agua y cómo utiliza su cafetera:

FRECUENCIA DE DESCALCIFICACIÓN			
Media de cafés por semana	Agua blanda (≤17mg/l)	Agua dura (≤180mg/l)	Agua muy dura (>180mg/l)
Menos de 7	Una vez al año	Cada 8 meses	Cada 6 meses
7 - 20	Cada 4 meses	Cada 3 meses	Cada 2 meses
Más de 20	Cada 3 meses	Cada 2 meses	Cada mes

**Si tiene dudas, es aconsejable descalcificar la cafetera una vez al mes.**

La cafetera no será reparada si:

- no se descalcifica,
- tiene depósitos de cal,
- los accesorios se han lavado en el lavaplatos, ya que estos casos no están cubiertos por la garantía.

## A. Descalcificación del sistema de café

- Desenchufe el aparato.
- Introduzca el soporte del filtro (sin café) en la cafetera y gírelo a la derecha hasta el tope.
- Coloque un recipiente con un volumen superior a ½ litro debajo del soporte del filtro.
- Compruebe que el botón de rueda está en posición O.
- Llene el depósito con una mezcla de 3 partes de agua y 1 parte de vinagre, o de ácido cítrico/sulfámico (volumen total de la mezcla: 500 ml)
- Enchufe la cafetera y enciéndala presionando el botón O.
- Coloque el botón selector en la posición de espresso. Cuando la luz indicadora de espresso se ilumine, gire el botón de rueda a la izquierda para que la mezcla fluya (¼ del volumen). Se enciende la luz indicadora de uso de la función expreso.
- Apague la cafetera presionando el botón de encendido/apagado y deje el botón selector en la posición de *Espresso*.
- Espere de 5 a 10 minutos y repita el proceso dos veces más.
- Compruebe que el depósito no se vacía completamente (si lo retira, consulte el párrafo: **PRIMER USO**).

## B. Enjuague



### ¡IMPORTANTE!

Después de descalcificar el aparato, enjuáguelo 2-3 veces con agua limpia (sin café), como se describe en el párrafo **PRIMER USO**.

No olvide enjuagar la boquilla. El aparato está ahora descalcificado y listo para utilizarse de nuevo.

## GARANTÍA

El aparato está bajo garantía; sin embargo, cualquier error de conexión, de manipulación o de uso del mismo para fines no mencionados en las instrucciones anulará la garantía. Este aparato está hecho para uso doméstico únicamente. Cualquier otro uso del mismo anulará la garantía.

Las reparaciones hechas al aparato debido a problemas por falta de descalcificación no están cubiertas por la garantía.

Para consultas sobre el servicio postventa o piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor o con un centro de servicio autorizado.

## DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El café está muy húmedo.	No utilizó suficiente café.	Agregue más café.
El espresso sale demasiado despacio.	El café es demasiado fino, demasiado grueso o demasiado harinoso.	Seleccione molienda de café ligeramente más gruesa.
	El soporte del filtro está sucio.	Limpie el soporte del filtro siguiendo las instrucciones de la sección: <b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - B. Soporte del filtro</b> . Limpie también el filtro de café.
	El cabezal del soporte del filtro está obstruido.	Cuando el aparato se haya enfriado, limpie la rejilla por la que pasa el agua con una esponja húmeda.
	Su cafetera tiene restos de cal.	Descalcifique la cafetera siguiendo las instrucciones incluidas.
	Hay demasiado café.	Al llenar el filtro, respete los límites de nivel máximo.
Después de hacer un espresso, sale un flujo continuo de agua por el soporte del filtro.	Su cafetera se está calcificando porque el agua es demasiado dura.	Descalcifique la cafetera inmediatamente siguiendo las instrucciones incluidas.
	No ha retirado el tapón rojo.	Retire el tapón rojo.
Hay café molido en la taza.	El soporte del filtro está obstruido.	Limpie el filtro con agua caliente.
	La molienda de café es demasiado fina.	Seleccione molienda de café ligeramente más gruesa.
	La junta del cabezal del soporte del filtro está obstruida.	Limpie el soporte del filtro y la junta con un paño húmedo.
El espresso no está cremoso.	La molienda de café es demasiado antigua.	Use café recién molido.
	La molienda de café no es apta para hacer espresso.	Use una molienda más fina.
	Hay poco café en el soporte del filtro.	Agregue más café.



PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El depósito del agua gotea al moverlo.	La válvula en la parte inferior del depósito está sucia o defectuosa.	Lave el depósito del agua y mueva con el dedo la válvula ubicada debajo del mismo.
	La válvula está obstruida por depósitos de cal.	Descalcifique la cafetera siguiendo las instrucciones incluidas.
Gotea agua por debajo del aparato.	Hay una fuga interna.	Compruebe si el depósito está correctamente colocado. Si el problema persiste, no use el aparato y consulte con un centro de servicio autorizado.
La bomba produce ruidos anómalos.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito del agua y vuelva a poner la bomba en funcionamiento (Consulte la sección: <b>PRIMER USO</b> ). Evite vaciar completamente el depósito.
El espresso gotea por los costados del soporte del filtro.	El soporte del filtro no está posicionado correctamente.	Coloque el soporte del filtro en su lugar y bloquéelo (Gírelo de izquierda a derecha hasta el tope).
		Retire el exceso de café que no deja que el soporte del filtro encaje completamente.
	El borde del soporte del filtro está obstruido por el café.	Retire el exceso de café y limpie la rejilla por la que pasa el agua con una esponja húmeda.
Su expreso tiene mal sabor.	Después de realizar la descalcificación del aparato, no se ha llevado a cabo el ciclo de enjuague correctamente.	Enjuague el aparato siguiendo las instrucciones y compruebe la calidad del café.
El aparato no funciona.	La bomba está desactivada debido a la falta de agua.	Llene el depósito del agua y vuelva a poner la bomba en funcionamiento (Consulte la sección: <b>PRIMER USO</b> ). Evite vaciar completamente el depósito.
	El depósito extraíble de agua no está bien colocado.	Coloque el depósito de agua correctamente.
	El aparato no está conectado.	Compruebe que el aparato está encendido.

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
La boquilla no funciona o produce poca espuma.	La boquilla de espuma no está bien colocada. La leche está demasiado caliente.	Compruebe que el accesorio está correctamente colocado en el aparato; retírelo y vuelva a instalarlo en el brazo articulado con un movimiento firme hacia arriba.
	La leche está demasiado caliente.	Use leche fresca, pasteurizada o UHT abierta recientemente.

Si no es posible determinar la causa del problema, consulte con un distribuidor autorizado. ¡Nunca desarme el aparato! (Si el aparato ha sido desarmado, la garantía quedará anulada).

## FIN DE LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS ELÉCTRICOS O ELECTRÓNICOS



¡Ayude a proteger el medioambiente!

- ① Su producto contiene una serie de materiales recuperables o reciclables.
- ➔ Llévelos a un centro de recolección, o a un centro de servicio autorizado para procesarlos.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following :

- Read all instructions prior to first use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs or machine in water or other liquid.
- Not intended for use by children.
- Close supervision is necessary when any machine is used near children. Keep machine out of reach of children.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Burns can occur from touching a hot plate, hot water or steam.
- Exercise caution when using the steam nozzle as steam can cause scalding.
- Unplug machine from outlet when not in use and when cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, before cleaning the machine, and before storing.
- All machines are subject to stringent quality control. Practical tests using machines taken at random are conducted and this may explain any slight marks or coffee residue prior to use.
- Do not operate any machine with a damaged cord or plug or after the machine malfunctions, or has been damaged in any manner. Return machine to the nearest T-fal Service Center for examination, repair or adjustment or your respective countries Consumer Service Department.
- To reduce the risk of injury do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of accessory attachments not recommended by T-fal may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect the machine, switch off the button then remove plug from wall outlet. Do not yank cord, instead grasp plug and pull to disconnect.
- Do not use the machine for other than intended use.
- Do not pour liquids other than water and descaling solutions specified in this manual into the water tank.
- Protect the machine against humidity and freezing.
- This machine is for household use only.
- The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## CAUTION

This machine is intended for household use only. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized T-fal Service Center. Visit our website at [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com) in the USA or [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) in Canada or contact your respective countries Consumer Service department for the service center nearest to you.

To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to disassemble the machine. Repair should be done by an authorized T-fal Service Center only.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A. A short power cord or a detachable power cord is provided to reduce the risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord accidentally.
- B. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power cord or an extension cord is used:
  - 1) the marked electrical rating of the detachable power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord.
  - 3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

The appliance may have a polarized plug (one blade is wider than the other).

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in anyway.

In the interest of improving products, T-fal reserves the right to change specifications without prior notice.

Thank you for your confidence in and loyalty to T-fal products. You have just purchased the most compact espresso machine in our range.



**CAUTION:** the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time.

## DESCRIPTION

- |                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| <b>A</b> Removable water tank | <b>G</b> Steam nozzle    |
| <b>B</b> Cup holder tray      | <b>G1</b> Foam nozzle    |
| <b>C</b> On/Off button        | <b>H</b> Drip tray grill |
| <b>D</b> Control panel        | <b>I</b> Drip tray       |
| <b>E</b> Filter holder head   | <b>J</b> Power cord      |
| <b>F</b> Filter head          | <b>K</b> Spoon-tamper    |
| <b>F1</b> Filter 1 cup        |                          |
| <b>F2</b> Filter 2 cups       |                          |

## DESCRIPTION

- |   |   |
|---|---|
| <b>D.1</b> Selection button                   | <b>D.2.3</b> Espresso or steam function indicator light |
| <b>D.1.1</b> Select espresso                  | <b>D.3</b> Thumb wheel                                  |
| <b>D.1.2</b> Select steam                     | <b>D.3.1</b> Position O: preheat                        |
| <b>D.2</b> 'On' indicator light               | <b>D.3.2</b> Espresso preparation                       |
| <b>D.2.1</b> Espresso preheat indicator light | <b>D.3.3</b> Steam preparation                          |
| <b>D.2.2</b> Steam preheat indicator light    |   |

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Pump: 15 bar
- Manual start/stop
- Accessories: 1 and 2 cup filters, measuring spoon/tamper
- Steam function
- Selection button: espresso or steam
- Removable tank (1.2 L capacity)
- Power: 1050 W
- Voltage: 120 V
- Safety features: 2 thermostats and 2 fuses
- Dimensions: 297 x 201 x 290 mm



### IMPORTANT!

Operating voltage: this appliance is designed to operate at 120 V alternating current only.

Type of use: this appliance is designed for DOMESTIC USE ONLY

## HELPFUL TIPS

Use of freshly roasted coffee is recommended. Contact your coffee roaster for advice. The freshness of the coffee only lasts several weeks after roasting. Good packaging can improve and prolong the flavour of the coffee. If you are unsure of the quality of the packaging, choose a recently roasted coffee.

Coffee must always be ground just before it is prepared.

## What coffee should you choose?

- For an aromatic coffee

Choose pure Arabica coffees or those composed mostly of Arabica coffee.

Artisan roasted coffees are preferred as they lend a better complexity and delicateness to the flavour. For a variety of flavours, try pure origin coffees.

- For an intense coffee

Choose coffees blended with Robusta – not specifically 100% Arabica – or Italian-roasted coffees or specific Italian-flavoured coffees.

- Keep the ground coffee in the fridge as this will lock in the flavour for longer.
- Do not fill your filter holder to the brim; use the measuring spoon (1 spoon for a 50 ml cup, 2 spoons for 2 x 50 ml cups). Clean off any excess coffee from around the filter holder.
- If you have not used the appliance for more than 5 days, empty and rinse the water tank.
- Always make sure the appliance is switched off before removing the tank to fill it or empty it.
- Always ensure the appliance is positioned on a flat and stable surface.

### FIRST USE OR IF THE MACHINE HAS NOT BEEN USED FOR A LONG PERIOD



**IMPORTANT!** do not place heating elements on the appliance.



**IMPORTANT!** Remove the red protective cap from under the water tank.



**IMPORTANT!** the safety instructions are part of the appliance. Please read them carefully before using your new appliance.


## RINSING THE SYSTEMS BEFORE FIRST USE

### 1. RINSING THE ESPRESSO SYSTEM

To ensure your first cup of coffee tastes great, we strongly recommend that you rinse the espresso machine with hot water, as instructed below:

**Ensure you have removed the red protective cap from under the water tank (1).**

- Remove the water tank **(A)** and fill it. The water level should not exceed the "MAX" mark on the tank and should contain at least 300 ml (= equivalent to 2 large cups **(2-3)**). Then replace the water tank, ensuring that the cover is closed. **(4)**.
- Plug in your machine. **(5)**.
- Press the On button **(C)(6)**. On the control panel **(D)**, the "On" indicator light switches on **(D2) (7)**.

- The selection button **(D.1)** must be set to the espresso position – (button not depressed)  **(D.1.1) (8)**.
- Place a filter without coffee **(F1)** into the filter holder **(F) (9)**. Slot the filter holder into place **(E)** and turn it to the right until it stops **(10)**. Place a receptacle under the filter holder **(11)**.
- When the espresso preheating indicator light **(D2.1)** switches on, turn **the thumb wheel (D.3)** to the left, to espresso preparation **(D.3.2) (12-13)** - Espresso or steam function indicator light. The flow will start after approximately ten seconds.
- Let approximately 300 ml of water trickle out (change the receptacle if necessary) **(14)**, then turn **the thumb wheel** to position O **(D.3.1)** to stop preparation **(15)**.

### 2. RINSING THE STEAM SYSTEM

Remove the water tank and fill it. The water level should not exceed the "MAX" mark on the tank and should contain at least 300 ml (= equivalent to 2 large cups). Then replace the water tank, ensuring that the cover is closed.

The selection button **(D.1)** must be set to the steam position (button depressed)  **(D.1.2) (16)**

Place the nozzle into a container filled with water **(G.1) (17)**.

When the steam preheating indicator light **(D2.2)** switches on **(18)**, turn the thumb wheel **(D.3)** to the right, to the steam function **(D.3.3) (19)**. The steam function indicator lights up. Let the water heat for 20 seconds **(20)** then turn the thumb wheel to position O **(D.3.1)** to stop the steam **(21)**. Return the selection button **(D.1)** to the espresso position **(D.1.1) (26)**.

## MAKING ESPRESSO



**IMPORTANT!**

If the espresso function is used for the first time, the appliance must be cleaned as described in the "FIRST USE" paragraph.





**IMPORTANT!** To prevent splashes of hot water, check that the filter holder has been tightened until it stops before preparing the coffee. Do not remove the filter holder while the water is flowing, as the appliance is still under pressure.

## With ground coffee


The type of coffee you choose will determine the strength and taste of your espresso: the finer your ground coffee, the more intense your espresso will be.

- Fill the water tank with tepid water and refit it on the appliance, making sure that it is correctly in place.
- Plug in your machine.
- For the best result, we recommend preheating the accessories beforehand (filter holder, filter and cups) by following the steps above, without adding coffee.
- Turn on the appliance by pressing the On/Off button.
- The "On" indicator light will switch on.

- Add the ground coffee to the 1 cup filter using the measuring spoon **(K)** (1 spoon = 1 measure = 1 espresso) **(22-23)** then pack it using the tamper, turning it using a circular motion **(K)** **(24)**. Once packed, the coffee measure should not exceed the MAX level **(25)**.
- For best quality, pack the coffee effectively.
- Clean off any excess coffee from around the filter holder.
- Ensure that the selection button is set to the espresso position  **(button not depressed)** **(26)**.
- Slot the filter holder into place then turn it to the right until it stops **(27)**.
- The thumb wheel, set to function O, indicates that preheating is in progress. Once preheating has finished, the espresso indicator light switches on **(28)**.
- Place a cup under the filter holder and turn the thumb wheel to the left, to the espresso position. The espresso function indicator lights up, and the coffee will start to flow **(29-30)**.
- When the cup is filled, turn the thumb wheel to position O to stop the flow **(31)**.
- Remove the cup(s).
- Unlock the filter holder by turning it to the left **(32)** and remove it from the appliance. Do not touch the filter as it will be hot.
- To empty out the coffee, invert the filter holder while holding the filter with the flap so that only the coffee falls away **(33)**.
- Wash the filter and filter holder under running water to remove the rest of the coffee **(34)**.
- To make 2 espressos, take the 2 cup filter **(F.2)** and add 2 measures of ground coffee.
-  To change the filter in the filter holder, ensure that the filter is positioned with the slot facing the lever of the handle.
- **IMPORTANT** / The coffee flow is stopped manually. Do not move away from the machine when it is in use.

## STEAM FUNCTION

The steam will foam the coffee (for example, when making cappuccinos).

- Plug in your machine.
- Remove the water tank and fill it. The water level should not exceed the "MAX" mark on the tank and should contain at least 300 ml. Then replace the water tank, ensuring that the cover is closed.
- Press the "On" button; the indicator light switches on.
- Press the selection button to activate **the steam function (button depressed)** **(35)** .
- The thumb wheel, set to function O, indicates that preheating is in progress. Once preheating has finished, the steam indicator light switches on **(36)**.
- Place an empty receptacle or cup underneath the nozzle **(37)**.
- Open the nozzle system by turning the thumb wheel to the right, to the steam preparation function, to run the water through the system before the steam begins. **(D.3.3)** **(38)**. The steam function indicator lights up.
- Turn the thumb wheel to program O **(39)**.
- To make a cappuccino, fill a container with approximately 60 to 100 ml of milk. For best results, use a narrow and relatively small container that can be slipped under the steam nozzle **(G)** **(40)**. For best results, the milk and container should be very cold.
- Place the nozzle into the container of milk and turn the thumb wheel to the right, to the steam position. The steam function indicator lights up.
- For best results, foam the milk near the bottom of the container for approximately 10 seconds, taking care not to touch the bottom. Then slowly tilt the container and move the

nozzle upwards until it is almost at the surface of the milk. Make sure that the nozzle does not leave the milk. To get a great foam, move the container in circular motions.

- To get the best foam, we recommend using pasteurised or UHT milk, and to avoid using non-pasteurised or skimmed milk.
- Once you have achieved the best foam, turn the thumb wheel to position O **(41)**
- To prevent overheating the milk, do not use the steamer for more than 45 seconds (for 100 ml of milk).
- You can start making an espresso by following the steps detailed above.
- To prevent milk from drying inside the nozzle, please clean it after each use. To do this, follow the steps for foaming the milk, replacing 100 ml of milk with 60 ml of water. To avoid burning yourself, remove the nozzle from the foam **(G.1)** and wash it in clean water **(42)**. Clean the steam nozzle using a damp cloth **(G)** **(43)**.
- Remove the drip tray, empty it and clean it using clean water **(44-45)**.
- Refer to the next section for manual cleaning.

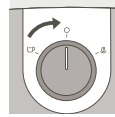
## GOOD TO KNOW – PRACTISE AFTER USING STEAM

If you want to make an espresso after using the steam function, you need to cool down your coffee machine.

Follow the steps below:



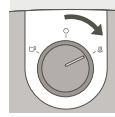
Selection button on espresso position (button not depressed)



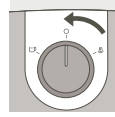
Make sure the knob is on position O



Immerse the steam nozzle in a container filled with 60ml of water




Turn the knob to the right: steam position for 25 seconds



Turn the knob to O position to stop the steam.

**Your coffee machine is now cooled down, you can make and enjoy your espresso !**



**IMPORTANT!** If you want to make a coffee after frothing milk, you should turn the thumb wheel to the espresso position  and then set the selection button to the espresso position. After few seconds, the coffee indicator will turn off. Turn the thumb wheel to function O and wait until the coffee indicator lights up.

During this operation, if the coffee and steam indicator lights are switched on at the same time, repeat the steps above.



**IMPORTANT!**

Warning! To prevent the milk from spattering, do not lift the nozzle out of the milk when using "steam" mode.

**IMPORTANT!**

Warning! The steam nozzle is still hot! Be careful you do not burn yourself!



**IMPORTANT!** After switching off the steam function, clean the nozzle immediately and carefully, as set out in the section: **CLEANING AND MAINTENANCE**

## CLEANING AND MAINTENANCE

### 1. The appliance

- Unplug **(J)** before each clean and let the appliance cool down first.
- Clean the outside of the appliance with a damp sponge when you think it necessary. Regularly clean the tank, drip tray and its grill then wipe them down.
- Rinse the inside of the tank regularly.
- When a fine white layer appears in the tank, descale the appliance (refer to the section on descaling)
- Do not use alcohol or solvent-based cleaning products.
- After unplugging the appliance, regularly clean the head of the filter holder and the seal **(E)** using a damp sponge.
- Clean with a damp cloth only. Do not use detergent or abrasive products.

### 2. The filter holder

- Using a damp cloth, regularly clean the filter holder housing in order to remove any residual coffee that may have collected in this area.
- **Do not remove the seal. Do not remove the screws from the filter and filter holder. This may only be carried out by an approved servicing centre.**
- To prolong the life of the filtering head seal, do not refit the filter holder if the coffee machine will not be used for an extended period of time.

### 3. The drip tray

- If necessary, clean the drip tray **(I)** and its grill **(H)** using water and a little mild detergent **(44-45)**. Rinse and dry.

## DESCALING

Descal your appliance regularly, as indicated in sections A and B for the coffee and steam functions, as this will help prolong its lifespan. The frequency of descaling depends on the hardness of your water. Consult your water supply authority for more information. While descaling, do not place your appliance on a marble worktop. The descaling agent could damage it.

- To help you, here is a table of reference for the frequency of descaling according to water hardness and how often your machine is used:

DESCALING FREQUENCY			
Average no. of coffees per week	Soft water (<19°th)	Hard water (19-30°th)	Very hard water (>30°th)
Less than 7	Once per year	Every 8 months	Every 6 months
7 - 20	Every 4 months	Every 3 months	Every 2 months
More than 20	Every 3 months	Every 2 months	Every month

### If in doubt, descaling once per month is advised.

The coffee maker will not be repaired if:

- descaling is not carried out,
- there are scale deposits,
- the accessories have been washed in a dishwasher, as this is not covered under the guarantee.

## A. Descaling the coffee system

- Unplug the appliance.
- Insert the filter holder (without coffee) into the appliance and turn it to the right until it stops.
- Place a receptacle with a volume greater than ½ litre under the filter holder.
- Check that the thumb wheel is set to position O.
- Fill the tank with a mixture comprised of 3 parts water to 1 part vinegar or citric/sulphamic acid (total volume of mixture: 500 ml)
- Plug the appliance in. Turn on the appliance by pressing the On button.
- Set the selection button to the espresso position. When the espresso indicator light switches on, turn the thumb wheel to the left and allow the mixture to flow through (¼ of the volume). The espresso function indicator lights up.
- Stop the appliance by pressing the On/Off button and leaving the selection button set to *Espresso*.
- Wait 5 to 10 minutes, then repeat the process twice more.
- Make sure that the tank does not fully empty (if removing, refer to the paragraph: **FIRST USE**).

## B. Rinsing

**IMPORTANT!**

After descaling, rinse 2-3 times using clean water (no coffee), as described in the "FIRST USE" paragraph.

Do not forget to rinse the nozzle. The appliance is now descaled and ready for use again.

## DESCALING

Your appliance is under guarantee; however, any connection errors, handling mistakes or use of the machine for purposes other than set out in the instructions will void the guarantee. This appliance is under guarantee for domestic use. Any other type of use will void the guarantee.

Repairs to the machine caused by a failure to descale it shall not be covered by the guarantee.

For any After-Sales or spare parts issues, please consult your retailer or an approved servicing centre.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The coffee is very moist.	You have not used enough coffee.	Add more coffee.
The espresso flows too slowly.	The coffee is too fine, too coarse or too mealy.	Choose slightly larger coffee grounds.
	The filter holder is dirty.	Clean your filter holder using the instructions in the section: <b>CLEANING AND MAINTENANCE - B. Filter holder</b> . Clean the coffee filter as well.
	The head of the filter holder is clogged.	When the appliance has cooled, clean the grill through which the water flows using a damp sponge.
	Your machine is calcified.	Descal your machine following the user instructions provided.
A continuous flow of water pours from the filter holder after making an espresso.	There is too much coffee.	Observe the maximum limits when filling the filter.
	Your machine is becoming calcified because the water is particularly hard.	Descal your machine immediately following the user instructions provided.
	The red cap was not removed.	Remove the red cap.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Coffee grounds are present in the cup.	The filter holder is clogged.	Clean the filter holder using hot water.
	The coffee grounds are too fine.	Use slightly larger coffee grounds.
	The seal on the head of the filter holder is clogged.	Clean the filter holder and the seal with a damp sponge.
The espresso is not frothy.	The coffee grounds are too old.	Use freshly ground coffee.
	The ground coffee is not suitable for making espresso.	Use finer grounds.
	There is too little coffee in the filter holder.	Add more coffee.
The water tank leaks when it is moved.	The valve at the bottom of the tank is dirty or defective.	Wash the water tank and operate the valve with your finger, which is beneath the tank.
	The valve is blocked by the calcified deposits.	Descal your machine following the user instructions provided.
Water leak beneath the appliance.	There is an internal leak.	Check that the tank is positioned correctly. If the problem persists, do not use the appliance and consult an approved service centre.
The pump is abnormally noisy.	No water in the tank.	Fill the water tank and restart the pump (refer to the section: <b>FIRST USE</b> ). Avoid emptying the tank completely.
The espresso leaks out the sides of the filter holder.	The filter holder is not positioned correctly.	Fit the filter holder in position and lock it (turn from left to right until it stops). Remove any excess coffee that prevents you from fully locking the filter holder.
	The edge of the filter holder is clogged by the coffee.	Remove the excess coffee and clean the grill through which the water flows using a damp sponge.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Your espresso tastes bad.	After descaling, the rinsing cycle was not carried out correctly.	Rinse the appliance in line with the user instructions and check the quality of the coffee.
The appliance does not work.	The pump is disabled due to a lack of water.	Fill the water tank and restart the pump (refer to the section: <b>FIRST USE</b> ). Avoid emptying the tank completely.
	The removable water tank is incorrectly positioned.	Position the water tank correctly.
	The appliance is not connected.	Ensure that the appliance is switched on.
The nozzle does not work or produces little foam.	The foam nozzle is not correctly installed.	Check that the accessory is correctly mounted on the appliance: remove then re-install it on the hinged arm using a firm upward movement.
	The milk is too hot.	Use fresh, pasteurised or UHT milk that has been recently opened.

If it is not possible to determine the cause of the fault, consult an approved retailer. Never disassemble the appliance! (if the appliance is disassembled, this will void the guarantee).

## ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT END OF LIFE



Help protect the environment!

- ① Your product contains a number of recoverable or recyclable materials.
- ➔ Take these to a collection centre, or to an approved service centre for processing.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, afin de réduire les risques de feu, de décharge électrique et de blessure, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées et en particulier les suivantes :

- Lire le mode d'emploi en entier avant la première utilisation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour se protéger d'un feu, d'une décharge électrique ou d'une blessure, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises de courant ou la machine dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil électrique est utilisé à proximité des enfants. Garder hors de la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Tout contact avec les surfaces chaudes, l'eau chaude ou la vapeur peut causer des brûlures. Faire preuve de prudence.
- Faire preuve de prudence lorsque la buse à vapeur est utilisée car la vapeur peut causer des brûlures.
- Débrancher l'appareil de la prise murale si vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Tous les appareils sont soumis à des contrôles rigoureux de la qualité. Des tests pratiques sont effectués sur des appareils sélectionnés au hasard, ce qui peut expliquer des petites marques ou des résidus de café dans l'appareil avant sa première utilisation.
- Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, si l'appareil est endommagé, l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner tout appareil défectueux au Centre de service T-fal le plus près afin qu'il soit examiné, ou réparé.
- Pour diminuer les risques de blessures, ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
- Le cordon ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par T-fal peut causer un feu, une décharge électrique ou une blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
- Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt puis débrancher de la prise murale – Ne pas tirer sur le cordon mais plutôt sur la fiche.
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Ne pas verser des liquides autres que de l'eau et la solution de détartrage précisée dans ce manuel dans le réservoir d'eau.
- Protéger l'appareil de l'humidité et du gel.
- Pour usage domestique seulement.
- L'appareil n'est pas destiné à la préparation de boissons pour les nourrissons.
- La machine ne doit pas être placée à l'intérieur d'un meuble lorsqu'il est en cours d'utilisation.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### ATTENTION

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien normal de l'appareil par son propriétaire doit être effectué par le centre de service agréé de T-fal uniquement. Visiter notre site Web [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca) au Canada ou communiquer avec le service à la clientèle pour connaître le centre de service le plus près de chez vous. Afin de réduire les risques de feu et de décharge électrique, ne pas démonter la base de l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par un centre de service agréé de T-fal uniquement.

### INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni avec l'appareil pour éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on trébuche dessus.
- Des rallonges et des cordons plus longs peuvent être utilisés, mais l'utilisateur doit prendre les précautions nécessaires.
- Si vous utilisez une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long :
  - Le calibre spécifié sur le cordon ou la rallonge doit être égal ou supérieur à celui indiqué sur l'appareil.
  - Si l'appareil est mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être du type mis à la terre (à 3 fils).
  - Le cordon d'alimentation doit être placé de façon qu'il ne pende pas du plan de travail ou du haut de la table car un enfant pourrait tirer dessus ou trébucher accidentellement.

L'appareil peut être équipé d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, cette fiche ne peut se brancher que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. N'essayez en aucune façon de modifier la fiche.

Dans le but d'améliorer ses produits, T-fal se réserve le droit de modifier les spécifications sans avis préalable.

Merci de votre confiance et de votre loyauté envers les produits T-fal. Vous venez d'acheter la machine à espresso la plus compacte de sa catégorie.



**MISE EN GARDE :** les mesures de sécurité font partie de l'appareil. Lisez toutes les instructions avant la première utilisation de votre nouvel appareil.

### DESCRIPTION

- |                                   |                                |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| <b>A</b> Réservoir d'eau amovible | <b>G</b> Buse de vapeur        |
| <b>B</b> Plateau porte-gobelet    | <b>G1</b> Buse de mousse       |
| <b>C</b> Bouton Marche/Arrêt      | <b>H</b> Grille d'égouttoir    |
| <b>D</b> Panneau de commande      | <b>I</b> Égouttoir             |
| <b>E</b> Tête du porte-filtre     | <b>J</b> Cordon d'alimentation |
| <b>F</b> Tête de filtre           | <b>K</b> Cuillère-tamper       |
| <b>F1</b> Filtre 1 tasse          |                                |
| <b>F2</b> Filtre 2 tasses         |                                |

### DESCRIPTION

- |  |  |
|--|--|
| <b>D.1</b> Bouton de sélection                                 | <b>D.2.3</b> Indicateur lumineux d'utilisation de la fonction espresso ou vapeur |
| <b>D.1.1</b> Sélectionnez espresso                             | <b>D.3</b> Molette   |
| <b>D.1.2</b> Sélectionnez vapeur                               | <b>D.3.1</b> Position O : préchauffage   |
| <b>D.2</b> Indicateur lumineux « On » (« Marche »)             | <b>D.3.2</b> Préparation de l'espresso   |
| <b>D.2.1</b> Indicateur lumineux de préchauffage de l'espresso | <b>D.3.3</b> Préparation de la vapeur  |
| <b>D.2.2</b> Indicateur lumineux de préchauffage de la vapeur  |  |

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Pompe : 15 bar
- Démarrage/arrêt manuel
- Accessoires : Filtres 1 et 2 tasses, cuillère mesureur/tamper
- Fonction vapeur
- Bouton de sélection : espresso ou vapeur
- Réservoir amovible (capacité de 1,2 L)
- Puissance : 1050 W
- Tension secteur : 120V
- Dispositifs de sécurité : 2 thermostats et 2 fusibles
- Dimensions : 297 x 201 x 290 mm



### IMPORTANT !

Tension de fonctionnement : cet appareil est conçu pour fonctionner uniquement avec un courant alternatif 120 V.

Type de fonctionnement : cet appareil est conçu pour un usage DOMESTIQUE UNIQUEMENT

## CONSEILS UTILES

Il est recommandé d'utiliser du café fraîchement torréfié. Contactez votre torréfacteur de café pour obtenir des conseils. La fraîcheur du café ne dure que quelques semaines après la torréfaction. Un bon emballage peut améliorer et prolonger la saveur du café. Si vous n'êtes pas sûr de la qualité de l'emballage, choisissez un café récemment torréfié. Le café doit toujours être moulu juste avant d'être préparé.

### Quel café choisir ?

- Pour un café aromatique

Choisissez des cafés pur Arabica ou ceux composés principalement de café Arabica.

Les cafés torréfiés artisanaux sont préférés, car ils confèrent une meilleure complexité et délicatesse à l'arôme. Pour une variété de saveurs, essayez les cafés d'origine pure.

- Pour un café intense

Choisissez des cafés mélangés avec du Robusta, et non spécifiquement 100 % Arabica, des cafés torréfiés italiens ou des cafés spécifiques aux saveurs italiennes.

- Conservez le café moulu au réfrigérateur car cela conservera la saveur plus longtemps.
- Ne remplissez pas votre porte-filtre à ras bord ; utilisez la cuillère-mesureur (1 cuillère pour une tasse de 50 ml, 2 cuillères pour 2 tasses de 50 ml chacune). Nettoyez tout excès de café autour du porte-filtre.
- Si vous n'avez pas utilisé l'appareil pendant plus de 5 jours, videz et rincez le réservoir d'eau.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit éteint avant d'enlever le réservoir pour le remplir ou le vider.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable et plane.

## PREMIÈRE UTILISATION OU SI L'APPAREIL N'A PAS ÉTÉ UTILISÉ PENDANT UNE LONGUE PÉRIODE



**IMPORTANT !** Ne placez pas d'éléments chauffants sur l'appareil.



**IMPORTANT !** Enlevez le capuchon de protection rouge situé sous le réservoir d'eau.




**IMPORTANT !** Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.

## RINÇAGE DES SYSTÈMES AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 1. RINÇAGE DU SYSTÈME ESPRESSO

Pour vous assurer que votre première tasse de café ait bon goût, nous vous recommandons fortement de rincer la machine à espresso avec de l'eau chaude, comme indiqué ci-dessous :

**Assurez-vous d'avoir enlevé le capuchon de protection rouge situé sous le réservoir d'eau (1).**

- Enlevez le réservoir d'eau **(A)** et remplissez-le. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque « MAX » située sur le réservoir et doit contenir au moins 300 ml (= l'équivalent de 2 grandes tasses **(2-3)**). Puis remplacez le réservoir d'eau en vous assurant que le couvercle est fermé. **(4)**.
- Branchez votre machine. **(5)**.
- Appuyez sur le bouton « marche » **(C) (6)**. Sur le panneau de commande **(D)**, l'indicateur lumineux « On » s'allume **(D2) (7)**.
- Le bouton de sélection **(D.1)** doit être réglé **sur la position espresso – (bouton non enfoncé)**  **(D.1.1) (8)**.
- Placez un filtre sans café **(F1)** dans le porte-filtre **(F) (9)**. Enclenchez le porte-filtre **(E)** et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête **(10)**. Placez un récipient sous le porte-filtre **(11)**.
- Lorsque le voyant lumineux de préchauffage de l'espresso **(D2.1)** s'allume, tournez **la molette (D.3)** vers la gauche, pour préparer l'espresso **(D.3.2) (12-13)** L'indicateur d'utilisation de la fonction espresso s'allume. - Le débit démarre environ dix secondes après.
- Laissez environ 300 ml d'eau s'écouler (changez le récipient le cas échéant) **(14)**, puis tournez **la molette** sur la position **O (D.3.1)** pour arrêter la préparation **(15)**.

### 2. RINÇAGE DU SYSTÈME DE VAPEUR

Enlevez le réservoir d'eau et remplissez-le. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque « MAX » située sur le réservoir et doit contenir au moins 300 ml (= l'équivalent de 2 grandes tasses). Puis remplacez le réservoir d'eau en vous assurant que le couvercle est fermé.

Le bouton de sélection **(D.1)** doit être réglé **sur la position vapeur (bouton enfoncé)**  **(D.1.2) (16)**

Placez la buse dans le récipient rempli d'eau **(G.1) (17)**.

Lorsque l'indicateur lumineux de préchauffage de la vapeur **(D2.2)** s'allume **(18)**, tournez la molette **(D.3)** vers la droite, vers la fonction vapeur **(D.3.3) (19)**, L'indicateur de la fonction vapeur s'allume. Laissez l'eau chauffer pendant 20 secondes **(20)** puis tournez la molette en position **O (D.3.1)** pour arrêter la vapeur **(21)**. Remplacez le bouton de sélection **(D.1)** sur la position espresso **(D.1.1) (26)**.



## FAIRE UN ESPRESSO



### IMPORTANT !



Si la fonction espresso est utilisée pour la première fois, l'appareil doit être nettoyé comme cela est décrit dans le paragraphe « PREMIÈRE UTILISATION ».



IMPORTANT ! Pour éviter les éclaboussures d'eau chaude, vérifiez que le porte-filtre a bien été serré jusqu'à ce qu'il s'arrête avant de préparer le café. N'enlevez pas le porte-filtre tant que l'eau coule, car l'appareil est encore sous pression.


## Avec du café moulu

Le type de café que vous choisissez déterminera la force et le goût de votre espresso : plus votre café moulu sera fin, plus votre espresso sera intense.

- Remplissez le réservoir d'eau tiède et remplacez-le sur l'appareil, en vous assurant qu'il est correctement en place.
- Branchez votre machine.
- Pour un meilleur résultat, nous recommandons de préchauffer les accessoires à l'avance (porte-filtre, filtre et tasse) en suivant les étapes ci-dessus, sans ajouter de café.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton On/Off (marche/arrêt).
- L'indicateur lumineux « On » s'allume.
- Ajoutez le café moulu dans le filtre pour 1 tasse en utilisant la cuillère-mesureur (K) (1 cuillère = 1 mesure = 1 espresso) (22-23) puis tassez avec le tamper, en le tournant avec un mouvement circulaire (K) (24). Une fois tassée, la mesure de café ne doit pas dépasser le niveau MAX (25).
- Pour une meilleure qualité, tassez le café de manière efficace.
- Nettoyez tout excès de café arésent autour du porte-filtre.
- Assurez-vous que le bouton de sélection est réglé en position espresso  (bouton non enfoncé) (26).
- Enclenchez le porte-filtre, puis tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête (27).
- La molette, réglée en position O, indique que le préchauffage est en cours. Une fois le préchauffage terminé, l'indicateur lumineux espresso s'allume (28).
- Placez une tasse en dessous du porte-filtre et tournez la molette vers la gauche, en position espresso. L'indicateur d'utilisation de la fonction espresso s'allume. Le café commence à couler (29-30).
- Lorsque la tasse est pleine, tournez la molette en position O pour arrêter l'écoulement (31).
- Enlevez la tasse (s).
- Déverrouillez le porte-filtre en tournant vers la gauche (32), puis enlevez-le de l'appareil. Ne touchez pas le filtre car il est chaud.
- Pour vider le café, retournez le porte-filtre tout en tenant le filtre avec le rabat de sorte que seul le café tombe (33).
- Lavez le filtre et le porte-filtre sous l'eau du robinet pour enlever le reste de café (34).
- Pour faire 2 espressos, prenez le filtre pour 2 tasses (F.2) et ajoutez 2 mesures de café moulu.
-  Pour changer le filtre du porte-filtre, veillez à ce que le filtre soit placé avec la fente en face du levier de la poignée.
- IMPORTANT / L'écoulement du café est arrêté manuellement. Ne vous éloignez pas de la machine lorsqu'elle est en fonctionnement.

## FONCTION « VAPEUR »

La vapeur fait mousser le lait (par exemple, lorsque vous préparez des cappuccinos).

- Branchez votre machine.
- Enlevez le réservoir d'eau et remplissez-le. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque « MAX » située sur le réservoir et doit contenir au moins 300 ml. Puis remplacez le réservoir d'eau en vous assurant que le couvercle est fermé.
- Appuyez sur le bouton « On » ; le voyant s'allume.
- Appuyez sur le bouton de sélection pour activer la fonction vapeur (bouton enfoncé) (35) .
- La molette, réglée en position O, indique que le préchauffage est en cours. Une fois le préchauffage terminé, l'indicateur lumineux vapeur s'allume (36).
- Placez un récipient ou une tasse vide sous la buse (37).
- Ouvrez le système de la buse en tournant la molette vers la droite, vers la fonction de préparation de la vapeur, pour faire passer l'eau à travers le système avant que la vapeur ne commence à sortir. (D.3.3) (38). L'indicateur d'utilisation de la fonction vapeur s'allume.
- Tournez la molette sur le programme O (39).
- Remplissez un récipient avec environ 60 à 100 ml de lait pour faire un cappuccino. Afin d'obtenir les meilleurs résultats, utilisez un récipient étroit et relativement petit qui peut être glissé sous la buse vapeur (G) (40). Pour obtenir les meilleurs résultats, le lait et le récipient doivent être très froids.
- Placez la buse dans le récipient de lait et tournez la molette vers la droite en position vapeur. L'indicateur d'utilisation de la fonction vapeur s'allume.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, faites mousser le lait près du fond du récipient pendant environ 10 secondes, en faisant attention de ne pas toucher le fond. Puis, inclinez légèrement le récipient et déplacez la buse vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit presque à la surface du lait. Veillez à ce que la buse ne quitte pas le lait. Pour obtenir une excellente mousse, déplacez le récipient avec des mouvements circulaires.
- Pour obtenir la meilleure mousse, nous recommandons d'utiliser du lait pasteurisé ou du lait UHT et d'éviter d'utiliser du lait non pasteurisé ou du lait écrémé.
- Une fois que vous avez obtenu la meilleure mousse, tournez la molette sur la position O (41).
- Afin d'éviter de trop chauffer le lait, n'utilisez pas le dispositif de production de vapeur pendant plus de 45 secondes (pour 100 ml de lait).
- Vous pouvez commencer à préparer un espresso en suivant les étapes détaillées ci-dessus.
- Veuillez nettoyer la buse après chaque utilisation pour éviter que le lait sèche à l'intérieur de la buse. Pour cela, suivez les étapes de moussage du lait en remplaçant 100 ml de lait par 60 ml d'eau. Pour ne pas vous brûler, retirez la buse de la mousse (G.1) et nettoyez-la dans de l'eau propre (42). Nettoyez la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon humide (G) (43).
- Enlevez l'égouttoir, videz-le et nettoyez-le en utilisant de l'eau propre (44-45).
- Reportez-vous à la section suivante pour le nettoyage manuel.

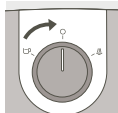
## BON À SAVOIR – MESURES À PRENDRE APRÈS L'UTILISATION DE LA FONCTION VAPEUR

Si vous voulez préparer un espresso après avoir utilisé la fonction vapeur, vous devrez refroidir votre machine à café.

Veillez suivre les étapes ci-dessous :



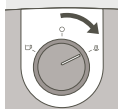
Le bouton de sélection est réglé en position « espresso » (le bouton n'est pas enfoncé)



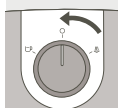
S'assurer que le bouton est réglé sur la position « O »



Plonger la buse vapeur dans un récipient rempli de 60 ml d'eau




Tourner le bouton vers la droite : position vapeur pendant 25 secondes



Tourner le bouton sur la position « O » pour arrêter la vapeur.

**Votre machine à café est maintenant refroidie ; vous pouvez préparer et déguster votre espresso !**



**IMPORTANT !** Si vous voulez faire un café après avoir fait mousser du lait, vous devez tourner la molette en position espresso  puis régler le bouton de sélection en position espresso. Après quelques secondes, le voyant lumineux du café s'éteint. Tournez la molette sur la fonction O et attendez jusqu'à ce que l'indicateur lumineux du café s'allume. Pendant cette opération, si les indicateurs lumineux du café et de la vapeur sont allumés en même temps, répétez les étapes ci-dessus.



**IMPORTANT !** Attention ! Pour éviter les éclaboussures de lait, ne soulevez pas la buse hors du lait en mode « vapeur ».



**IMPORTANT !** Attention ! La buse de vapeur est encore chaude ! Faites attention de ne pas vous brûler !



**IMPORTANT !** Après avoir éteint la fonction vapeur, nettoyez la buse immédiatement et soigneusement, comme indiqué dans la section : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 1. L'appareil

- Débranchez (**J**) avant chaque nettoyage et laissez d'abord l'appareil refroidir.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide lorsque vous pensez que c'est nécessaire. Nettoyez régulièrement le réservoir, l'égouttoir et sa grille, puis essuyez-les.
- Rincez régulièrement l'intérieur du réservoir.
- Lorsqu'une fine couche blanche apparaît dans le réservoir, démarrez l'appareil (reportez-vous à la section sur le détartrage)
- N'utilisez pas d'alcool ou de détergents à base de solvant.
- Après avoir débranché l'appareil, nettoyez régulièrement la tête du filtre et le joint (**E**) en utilisant une éponge humide.
- Nettoyez uniquement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents ou de produits abrasifs.

### 2. Le porte-filtre

- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyez régulièrement le boîtier du porte-filtre de sorte à enlever tout résidu de café qui pourrait s'être accumulé dans cette zone.
- **N'enlevez pas le joint. N'enlevez pas les vis du filtre et du porte-filtre. Cela doit être uniquement effectué par un centre de service agréé.**
- Afin de prolonger la vie du joint de la tête du filtre, ne remplacez pas le porte-filtre si la machine à café n'est pas utilisée pendant une période prolongée.

### 3. L'égouttoir

- Le cas échéant, nettoyez l'égouttoir (**I**) et sa grille (**H**) en utilisant de l'eau et un peu de détergent doux (**44-45**). Rincez et séchez.

## DÉTARTRAGE

Détartez régulièrement votre appareil, comme indiqué dans les sections A et B pour les fonctions café et vapeur, car cela aide à prolonger sa durée de vie. La fréquence de détartrage dépend de la dureté de votre eau. Consultez les autorités responsables de la distribution de l'eau pour plus d'informations.

Lors du détartrage, ne placez pas votre appareil sur un plan de travail en marbre. L'agent de détartrage pourrait l'endommager.

- Pour vous aider, vous trouverez un tableau de référence concernant la fréquence de détartrage en fonction de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de l'appareil :

FRÉQUENCE DE DÉTARTRAGE			
Nombre moyen de cafés par semaine	Eau douce (<19°th)	Eau dure (19-30°th)	Eau très dure (>30°th)
Moins de 7	Une fois par an	Tous les 8 mois	Tous les 6 mois
7 - 20	Tous les 4 mois	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois
Plus de 20	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois	Tous les mois

**En cas de doute, un détartrage une fois par mois est conseillé.**

La machine à café ne sera pas réparée si :

- le détartrage n'est pas effectué,
- il y a des dépôts de tartre,
- les accessoires ont été lavés dans un lave-vaisselle, car la garantie cesserait de s'appliquer.

## A. Détartrage du système de production du café

- Débranchez l'appareil.
- Enclenchez le porte-filtre (sans café) dans l'appareil et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Placez un récipient ayant un volume supérieur à ½ litre sous le porte-filtre.
- Vérifiez que la molette soit réglée sur la position O.
- Remplissez le réservoir avec un mélange comprenant 3 volumes d'eau pour 1 volume de vinaigre ou d'acide citrique ou sulfamique (volume total du mélange : 500 ml)
- Branchez l'appareil. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton On (marche).
- Réglez le bouton de sélection sur la position espresso. Lorsque le voyant lumineux espresso s'allume, tournez la molette vers la gauche et laissez le mélange s'écouler (¼ du volume). L'indicateur d'utilisation de la fonction espresso s'allume.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton On/Off (marche/arrêt) et laissez le bouton de sélection réglé sur Espresso.
- Attendez 5 à 10 minutes, puis répétez le processus encore deux fois.
- Veillez à ce que le réservoir ne se vide pas complètement (si vous le retirez, reportez-vous au paragraphe : **PREMIÈRE UTILISATION**).

## B. Rinçage



### IMPORTANT !

Après le détartrage, rincez 2 à 3 fois en utilisant de l'eau propre (pas de café), comme cela est décrit dans le paragraphe « PREMIÈRE UTILISATION ».

N'oubliez pas de rincer la buse. L'appareil est maintenant détartré et prêt à être utilisé à nouveau.

## GARANTIE

Votre appareil est sous garantie ; cependant, toute erreur de branchement, de manipulation ou d'utilisation de la machine à des fins autres que celles décrites dans les instructions annulera la garantie.

Cet appareil est sous garantie pour un usage domestique. Tout autre type d'utilisation annule la garantie.

Les réparations de la machine causées par un défaut de détartrage ne sont pas couvertes par la garantie.

Pour tout problème après-vente ou lié à des pièces de rechange, veuillez consulter votre revendeur ou un centre de service agréé.

## DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le café est très humide.	Vous n'avez pas utilisé assez de café.	Ajoutez plus de café.
L'espresso coule trop lentement.	Le café est trop fin, trop grossier ou trop farineux.	Choisissez des marcs de café légèrement plus grossiers.
	Le porte-filtre est sale.	Nettoyez votre porte-filtre en utilisant les instructions de la section : <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN - B. Porte-filtre</b> Nettoyez également le filtre à café.
	La tête du porte-filtre est bouchée.	Lorsque l'appareil a refroidi, nettoyez la grille par laquelle l'eau s'écoule en utilisant une éponge humide.
	Votre machine est entartrée.	Détartrez votre machine en suivant le manuel utilisateur fourni.
	Il y a trop de café.	Respectez les limites maximales lorsque vous remplissez le filtre.
De l'eau s'écoule en continu du porte-filtre après avoir préparé un espresso.	Votre machine commence à être entartrée car l'eau est particulièrement dure.	Détartrez immédiatement votre machine en suivant le manuel utilisateur fourni.
	Le capuchon rouge n'a pas été enlevé.	Enlevez le capuchon rouge.
Il y a du marc de café dans la tasse.	Le porte-filtre est bouché.	Nettoyez votre porte-filtre en utilisant de l'eau chaude.
	Le marc de café est trop fin.	Choisissez des marcs de café légèrement plus grossiers.
	Le joint de la tête du porte-filtre est bouché.	Nettoyez le porte-filtre et le joint avec une éponge humide.
L'espresso ne mousse pas.	Le marc de café est trop vieux.	Utilisez du café fraîchement moulu.
	Le café moulu n'est pas adapté pour préparer un espresso.	Utilisez du marc de café plus fin.
	Il y a trop peu de café dans le porte-filtre.	Ajoutez plus de café.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le réservoir d'eau fuit lorsqu'il est déplacé.	La valve située au fond du réservoir est sale ou défectueuse.	Nettoyez le réservoir d'eau et faites fonctionner la valve située sous le réservoir avec votre doigt.
	La valve est bloquée par les dépôts de tartre.	Détartrez votre machine en suivant le manuel utilisateur fourni.
Il y a une fuite d'eau sous l'appareil.	Il y a une fuite interne.	Vérifiez que le réservoir est correctement positionné. Si le problème persiste, n'utilisez pas l'appareil et consultez un centre de service agréé.
La pompe est anormalement bruyante.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau et redémarrez la pompe (reportez-vous à la section : <b>PREMIÈRE UTILISATION</b> ). Évitez de vider complètement le réservoir.
La machine à espresso fuit sur les côtés du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas positionné correctement.	Enclenchez le porte-filtre et verrouillez-le (tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête).
		Enlevez tout excès de café qui vous empêche de verrouiller complètement le porte-filtre.
	Le bord du porte-filtre est obstrué par le café.	Enlevez l'excès de café et nettoyez la grille par laquelle l'eau s'écoule en utilisant une éponge humide.
Votre espresso a mauvais goût.	Après le détartrage, le cycle de rinçage n'a pas été effectué correctement.	Rincez l'appareil conformément au manuel utilisateur et vérifiez la qualité du café.
La machine ne fonctionne pas.	La pompe est désactivée en raison du manque d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et redémarrez la pompe (reportez-vous à la section : <b>PREMIÈRE UTILISATION</b> ). Évitez de vider complètement le réservoir.
	Le réservoir amovible n'est pas correctement positionné.	Placez correctement le réservoir d'eau.
	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que l'appareil est allumé.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La buse ne fonctionne pas ou produit peu de mousse.	La buse à mousse n'est pas correctement installée. Le lait est trop chaud.	Vérifiez que l'accessoire est correctement monté sur l'appareil : enlevez-le, réinstallez-le sur le bras articulé en effectuant un mouvement ferme vers le haut.
	Le lait est trop chaud.	Utilisez du lait frais, pasteurisé ou UHT qui a été récemment ouvert.

S'il est impossible de déterminer la cause de la panne, consultez un revendeur agréé. Ne démontez jamais l'appareil ! (Si l'appareil est démonté, cela annule la garantie)

## FIN DE VIE DES PRODUITS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES



Aidez-nous à protéger l'environnement !

- ① Votre produit contient un nombre de matériaux récupérables ou recyclables.
- ➔ Apportez-le à un centre de collecte ou à un centre de service agréé pour le traitement.