

Siebträger-Espressomaschine mit Milchaufschäumer

**Machine à espresso avec porte-filtre
et mousser à lait**

Bedienungsanleitung / Mode d'emploi

Rosenstein & Söhne®

NC-3751-675



Weitere Informationen finden Sie unter: www.rosensteinundsoehne.de

Klicken Sie einfach auf die Seite

► **Antworten auf häufig gestellte Fragen!**

INHALTSVERZEICHNI

Ihre neue Siebträger-Espressomaschine	4
Lieferumfang	4
Wichtige Hinweise zu Beginn.....	5
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung.....	5
Produktdetails.....	7
Inbetriebnahme	8
Verwendung	9
Zubereitung von Espresso.....	9
Milch aufschäumen für Cappuccino.....	10
Reinigung.....	11
Automatisches Ausschalten	11
Entkalken.....	12
Anhang	13
Problembhebung	13
Technische Daten.....	14

IHRE NEUE SIEBTRÄGER-ESPRESSOMASCHINE MIT MILCHAUFSCHÄUMER

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Siebträger-Espressomaschine mit Milchaufschäumer. Kompakt und vom Design ein Klassiker – so präsentiert sich diese Maschine. Das Thermometer an ihrer Vorderseite zeigt Ihnen, wann die passende Temperatur zur Kaffee-Bereitung oder zum Aufschäumen der Milch erreicht ist.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Siebträger-Espressomaschine optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Espressomaschine
- Glaskanne mit Deckel
- Kaffeelöffel
- Bedienungsanleitung

WICHTIGE HINWEISE ZU BEGINN

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Fassen Sie den Stecker nie mit nassen Händen an. Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht geknickt, eingeklemmt, überfahren wird oder mit Hitzequellen oder scharfen Kanten in Berührung kommt. Es darf außerdem nicht zur Stolperfalle werden.
- Benutzen Sie nach Möglichkeit keine Verlängerungskabel. Falls dies unumgänglich ist, benutzen Sie nur GS-geprüfte, spritzwassergeschützte, einfache Verlängerungskabel (keine Mehrfachsteckdosen), die für die Leistungsaufnahme von mind. 1000 W ausgelegt sind.
- Achtung, Verbrühungsgefahr! Halten Sie Gesicht, Hände und andere Körperteile immer fern von austretendem Dampf.
- Vermeiden Sie es, die Glaskanne plötzlichen Temperaturregungen aussetzen. Sie kann dadurch zerbrechen.
- Lassen Sie das Gerät nicht durch Kinder unter 8 Jahren bedienen. Bei Kindern zwischen 8 und 12 Jahren ist die Bedienung mit einer beaufsichtigenden Person möglich.
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3751 in Übereinstimmung mit der Produktsicherheit-Richtlinie 2001/95/EG, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU befindet.

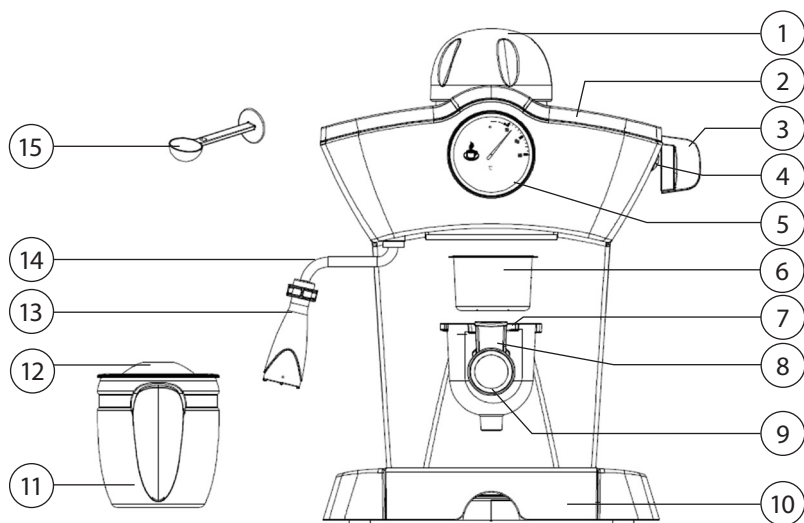
PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Deutschland



Leiter Qualitätswesen
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
03.12.2014

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de. Klicken Sie unten auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3751 ein.

PRODUKTDDETAILS



1. Tankdeckel
2. Obere Abdeckung
3. Wahlschalter
4. Kontrolllampe
5. Thermometer
6. Kaffeefieb
7. Siebträger
8. Siebhaltezung
9. Handgriff
10. Tropfschale
11. Glaskanne
12. Deckel
13. Aufschäumdüse
14. Dampfrohr
15. Kaffeelöffel

INBETRIEBNAHME

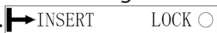

1. Heben Sie die Espressomaschine aus der Verpackung und entfernen Sie alle inneren Verpackungsteile vom Gerät und vom Zubehör.
2. Reinigen Sie alle abnehmbaren Bestandteile der Maschine mit warmem Wasser und Seife. Setzen Sie dann alle Bestandteile wieder zusammen.
3. Setzen Sie die Tropfschale in die Bodenplatte des Gehäuses ein.
4. Stellen Sie die Maschine auf eine Wasser- und hitzefeste Unterlage.

Reinigen Sie nun das Innere der Maschine durch einen Spülvorgang mit Wasser, aber ohne Kaffee, wie im Folgenden beschrieben.



ACHTUNG:

Lassen Sie die Espressomaschine während der Reinigung und während des Brühvorgangs nicht unbeaufsichtigt. Es müssen Vorgänge von Hand ausgeführt werden. Halten Sie Ihre Hände fort von der Aufschäumdüse. Aus ihr kann beim Ausschalten überraschend heißer Dampf austreten.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Gerätes noch nicht in der Steckdose steckt und dass der Wahlschalter auf der Position [OFF RELEASE] steht.
2. Setzen Sie das Kaffeesieb aus Edelstahl in den Siebträger ein.
3. Klinken Sie den Siebträger in die Maschine ein: Halten Sie den Handgriff mit einer Hand. Um den Siebträger gut in seinen Halter einsetzen zu können, beginnen Sie in der Position, in der sich der Handgriff an der linken Ecke des Gehäuses befindet.
4. Drehen Sie den Griff nach rechts bis der Siebträger sicher verriegelt ist. Er steht dann etwa mittig unter dem Aufdruck „LOCK“ unter dem oberen Gehäuseteil. 
5. Öffnen Sie den Tankdeckel an der Oberseite des Geräts.
6. Füllen Sie die Glaskanne bis an die Markierung (-4) mit Wasser und füllen dieses in den Wassertank.
7. Schrauben Sie den Tankdeckel fest zu, dass kein Wasserdampf austreten kann.
8. Stellen Sie die Glaskanne mit Deckel unter den Auslass des Siebträgers.
9. Stecken Sie den Stecker der Maschine in eine abgesicherte Steckdose und schalten Sie die Maschine ein: Drehen Sie den Wahlschalter (Nr. 3) ganz nach rechts auf das Tassensymbol. 
10. Warten Sie, bis alles Wasser in die Glaskanne gelaufen ist. Schalten Sie die Maschine dann aus, indem Sie den Schalter in die Stellung [OFF RELEASE] bringen.
11. Sie müssen nun ein Zischen aus der Aufschäumdüse hören. Nachdem sich der Druck im Wasserbehälter abgebaut hat, können Sie den Tankdeckel öffnen.
12. Leeren Sie die Glaskanne und füllen Sie den Tank erneut mit Wasser auf.
13. Führen Sie die beschriebene Reinigung 2 bis 3 weitere Male durch.


VERWENDUNG

Zubereitung von Espresso



ACHTUNG:

Überschreiten Sie beim Befüllen nicht die maximale Flüssigkeitsmenge für 4 Tassen (225 ml). Füllen Sie den Behälter nie randvoll. Die minimale Füllmenge des Wassertanks entspricht einer Wassermenge von 2 Tassen.

1. Schalten Sie den Wahlschalter auf [OFF RELEASE]. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 2. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
 3. Gießen Sie mit der Glaskanne die gewünschte Wassermenge (2 bis 4 Tassen) in den Wassertank.
 4. Schließen Sie den Wassertank, indem Sie den Deckel gerade aufsetzen und ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis er sich spürbar schwerer drehen lässt.
 5. Setzen Sie das Kaffeesieb in den Siebträger. Befüllen Sie das Kaffeesieb mit Kaffeepulver. Dabei gilt der Richtwert: Ein Löffel Kaffeepulver ergibt ca. eine Tasse Kaffee. Mit dem runden Endstück des Kaffeelöffels können Sie die Kaffeemenge festdrücken.
 6. Klinken Sie den Siebträger in die Maschine ein: Halten Sie den Handgriff mit einer Hand. Um den Siebträger gut in seinen Halter einsetzen zu können, beginnen Sie in der Position, in der sich der Handgriff unter der linken Ecke des Gehäuses befindet (links vom Pfeil „INSERT“).
- INSERT
LOCK ○
7. Drehen Sie den Griff nach rechts bis der Siebträger sicher verriegelt ist. Er steht dann etwa mittig unter dem Aufdruck „LOCK“ unter dem oberen Gehäuse.
 8. Stellen Sie die Glaskanne mit Deckel mittig unter den Auslass des Siebträgers.
 9. Stecken Sie den Stecker der Maschine in eine abgesicherte Steckdose und schalten Sie die Maschine ein: Drehen Sie den Wahlschalter (Nr. 3) ganz nach rechts auf das Tassensymbol. 
 10. Der Brühvorgang beginnt. Nach wenigen Minuten läuft der Espresso in die Glaskanne.
 11. Warten Sie, bis alle Flüssigkeit aus der Maschine in die Glaskanne gelaufen ist. Schalten Sie die Maschine dann aus, indem Sie den Schalter in die Stellung [Pause] bringen: Dies schaltet die Heizung aus und unterbricht den Kaffeefluss, aber behält den Druck im Tank. In Stellung [OFF RELEASE] wird zusätzlich der Druck abgebaut.
 12. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie die Glaskanne.
 13. Der restliche Druck im Tank entweicht in der Schalterposition [OFF RELEASE] mit einem Zischen aus der Aufschäumdüse. Wenn kein Druck mehr im Wasserbehälter ist, können Sie den Tankdeckel öffnen.
 14. Bevor Sie weiteren Kaffee zubereiten, lassen Sie die Maschine einige Minuten abkühlen. So verhindern Sie, dass Ihr nächster Kaffee eine angebrannte Geruchsnote bekommt.

**ACHTUNG:**

Alle Oberflächen aus Metall und Glas sind bis zu 10 Minuten nach dem Brühvorgang heiß. Berühren Sie sie nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

Milch aufschäumen für Cappuccino

Sie erhalten Cappuccino, indem Sie nach dem Zubereiten der benötigten Espressomenge Milch aufschäumen und auf den Kaffee geben.

Pro Portionsstrich Espresso auf der Glaskanne genügen ca. 50 ml Milch.

Zubereitung:**HINWEIS:**

Milchschaum gelingt Ihnen umso besser, je kälter die Milch zu Anfang des Aufschäumens ist. Verwenden Sie nach Möglichkeit Vollmilch, das ergibt einen feineren Schaum, der nicht zu fest in der Tasse klebt.

**ACHTUNG:**

Unter der Aufschäumdüse muss sich eine hitzefeste Unterlage befinden. Der austretende Wasserdampf ist heiß: Halten Sie Ihre Hände, Gesicht und empfindliche Oberflächen fern davon. Betreiben Sie die Maschine nur auf einer hitzefesten Unterlage.

1. Bereiten Sie wie oben beschrieben 2 bis 4 Portionen Espresso zu. Stellen Sie die Glaskanne kurz auf die Seite.
2. Öffnen Sie den Wassertank und befüllen Sie ihn mit 100 bis 150 ml Wasser. Schließen Sie den Deckel.
3. Drehen Sie den Wahlschalter nach links auf die Dampf-Position (☽). Die Kontrollleuchte geht an.
4. Bis sich das Gerät aufgeheizt hat, stellen Sie bitte ein leeres Auffanggefäß unter die Aufschäumdüse.
5. Füllen Sie pro Portion 50 bis 100 ml Milch in eine kleine Kanne. Sie darf nur zu einem Drittel gefüllt sein, da sich der Milchschaum noch ausdehnt. Das Ergebnis wird am besten, wenn Sie ein hohes, schlankes Gefäß verwenden.
6. Wenn der Dampfstrom gleichmäßig stark ist und sich der Zeiger des Thermometers der 80-Grad-Marke nähert, können Sie mit dem Aufschäumen beginnen.
7. Halten Sie die Düse leicht schräg in die Milch. Bewegen Sie die Aufschäum-Kanne unter der Düse langsam im Kreis. Halten Sie die Düse dabei ca. 2 cm tief in die Milch getaucht.
8. Wenn die Milch ausreichend schaumig ist, drehen Sie den Wahlschalter zurück auf [OFF RELEASE].

9. Verteilen Sie erst den Espresso und dann den Milchschaum mit einem Löffel auf die Portionstassen.
10. Nach dem Aufschäumen reinigen Sie die Aufschäumdüse bitte sofort mit einem feuchten Schwammtuch. Nach kurzer Abkühlzeit können Sie die Düse nach unten vom Rohr abziehen und unter fließendem Wasser reinigen. Entfernen Sie alle eventuell verspritzte Milch vom Gehäuse der Maschine.
11. Bevor Sie weiteren Kaffee aufbrühen, sollten Sie die Espressomaschine jetzt einige Minuten abkühlen lassen: Warten Sie, bis das Thermometer an der Vorderseite wieder an seinem unteren Anschlag steht. So verhindern Sie, dass Ihr nächster Kaffee eine angebrannte Geruchsnote bekommt.

Reinigung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Entnehmen Sie den Siebträger aus der Maschine, indem Sie den Haltegriff nach links drehen.
3. Wenn Sie das Kaffeesieb über einem Abfallbehälter ausklopfen, dann klappen Sie die Siebhaltezung (das Gelenk am Griff) nach oben. So vermeiden Sie, dass das Sieb beim Ausleeren herausfällt.
4. Spülen Sie Siebträger und Sieb unter fließendem Wasser aus.
5. Wenn der restliche Druck in der Schalterposition [OFF RELEASE] aus dem Wassertank entwichen ist, schrauben Sie den Tankdeckel ab. Lassen Sie ihn bis zum völligen Abkühlen der Maschine geöffnet.
6. Wenn Sie keinen weiteren Kaffee zubereiten möchten, dann reinigen Sie alle vom Gerät abnehmbaren Teile mit Wasser. Ziehen Sie auch die Düse des Milchaufschäumers nach unten ab und reinigen Sie sie. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.
7. Reinigen Sie in regelmäßigen Abständen das Gehäuse der Espressomaschine mit einem Schwamm. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Alkohol oder mit anderen Flüssigkeiten, die Lösungsmittel enthalten. Bitte beachten: Reinigen Sie das Gehäuse nie, indem Sie es teilweise oder ganz in Wasser eintauchen.



ACHTUNG:



Siebträger, Tankdeckel und die Tropfschale sind nicht geeignet zur Reinigung in der Spülmaschine.

Automatisches Ausschalten

Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position  oder . Wenn das Gerät innerhalb von 25 Minuten nicht verwendet wird, schaltet es sich automatisch aus.

Entkalken


Wenn Sie merken, dass der Geschmack des Kaffees nachlässt oder wenn sich die Zubereitungszeit deutlich verlängert, sollten Sie die Maschine entkalken:

1. Befüllen Sie den Tank mit Wasser und Entkalker bis zur maximalen Menge von 225 ml. Das Mischungsverhältnis zwischen Wasser und Entkalker beträgt im Normalfall 4:1. Beachten Sie die Angaben auf dem Entkalker.
2. Statt Entkalker können Sie auch Zitronensäure (erhältlich in Apotheken oder Drogerien) verwenden. Bei Zitronensäure gilt ein Mischungsverhältnis von 100 Teilen Wasser zu 3 Teilen Zitronensäure.
3. Schließen Sie den Tankdeckel.
4. Gehen Sie gemäß der Beschreibung „Zubereitung von Espresso“ vor. Bringen Sie dazu den Siebträger und das Sieb (ohne Kaffeepulver) sowie die Glaskanne an den dafür vorgesehenen Positionen an.
5. Schalten Sie den Wahlschalter auf die rechte Position . Die Kontrollanzeige leuchtet.
6. Der Entkalkungsvorgang dauert so lange, bis die gesamte Flüssigkeitsmenge aus der Maschine gelaufen ist.
7. Befüllen Sie den Tank erneut und wählen dieses Mal die linke Position des Wahlschalters . Halten Sie ein Auffang-Gefäß unter die Aufschäumdüse.



ACHTUNG:

*Atmen Sie den austretenden Entkalker-Dampf nicht ein.
Er kann Ihre Atemwege reizen.*

8. Wiederholen Sie die Entkalkungsdurchgänge 2 bis 3 Mal. Entfernen Sie dann alle Reste von Entkalker von der Maschine und aus den Behältern.
9. Führen Sie zur Reinigung der Maschine mindestens 3 Brühvorgänge mit klarem Wasser durch, bevor Sie sie mit Kaffee verwenden. Schalten Sie beim Reinigen auch auf die Schalterposition  damit die Aufschäumdüse gespült wird.
10. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Vergessen Sie nicht, den Siebträger, das Sieb und die Tropfschale auszuspülen.

ANHANG

Problembeseitigung

Aus dem Wassertank tritt Wasser aus.	Der Wassertank ist nicht fest genug verschlossen.	Schrauben Sie den Deckel fest zu.
	Die Wassermenge im Wassertank überschreitet die Maximalmenge.	Füllen Sie maximal 225 ml Wasser ein.
Die Metallteile des Wassertanks sind verkrustet.	Sie verwenden nicht den empfohlenen Typ Entkalker. Ihr Entkalker lässt die Metallteile des Tanks korrodieren.	Verwenden Sie einen vom Hersteller vorgegebenen Entkalker auf Zitronensäure-Basis. Lassen Sie ihn nicht länger als 15 Minuten mit der Maschine in Kontakt treten.
Wasser tritt am Boden der Maschine aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Auffangschale.	Wenn Wasser von dort kommt: Leeren Sie die Auffangschale.
	Die Maschine hat ein Leck.	Lassen Sie die Maschine von autorisiertem Fachpersonal instandsetzen.
Wasser tritt an der Außenseite des Filters aus.	Kaffeepulver befindet sich am Rand des Filters.	Entfernen Sie Kaffeepulver vor dem Einsetzen vom Rand des Siebträgers.
Der Kaffee läuft sehr langsam aus der Maschine oder das Überdruckventil öffnet sich dauernd.	Der verwendete Kaffee ist zu fein gemahlen und verstopft den Filter.	Verwenden Sie weniger fein gemahlene Kaffee (evtl. Eine unterste Lage grob gemahlene Kaffee)
Die Milch lässt sich nicht gut aufschäumen	Gefäßform, Milchsorte oder Dampftemperatur sind nicht optimal.	Verwenden Sie ein hohes schlankes Aufschäumgefäß.
Der Kaffee hat einen unangenehm bitteren Geschmack	Kaffeepulver zu fein gemahlen	Verwenden Sie etwas grober gemahlene Kaffee. Probieren Sie mehrere Sorten aus.
Der Kaffee ist zu dünn oder schmeckt nicht intensiv genug	Kaffeepulver zu grob gemahlen	Verwenden Sie einen feiner gemahlene Kaffee.
	Die Maschine ist verkalkt	Führen Sie einen Entkalkungsdurchgang durch.

Technische Daten

Betriebsspannung	220 bis 240V AC / 50 Hz
Heizleistung	800 W
Füllmenge	Max. 225 ml
Mahlgrad Kaffee	Grob bis mittel
Betriebstemperatur	75 bis 95 °C
Umgebungstemperatur	0 bis 45 °C

Machine à espresso avec porte-filtre et mousser à lait

Mode d'emploi



Rosenstein & Söhne®

NC-3751-675

SOMMAIRE

Votre nouvelle machine à expresso avec porte-filtre	17
Contenu	17
Consignes préalables.....	18
Consignes de sécurité	18
Consignes importantes concernant le traitement des déchets	19
Déclaration de conformité	19
Description du produit	20
Mise en route	21
Utilisation	22
Préparer un expresso.....	22
Faire mousser du lait pour le cappuccino.....	23
Nettoyage	24
Arrêt automatique	24
Détartrage	25
Annexe	26
Dépannage.....	26
Caractéristiques techniques	27

VOTRE NOUVELLE MACHINE À EXPRESSO AVEC PORTE-FILTRE ET MOUSSEUR À LAIT

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cet article. Voilà comment se présente cette machine : compacte et classique ! Le thermomètre sur la face avant vous indique quand la température idéale pour la préparation de café ou de la mousse de lait est atteinte.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Machine à expresso
- Pichet en verre avec couvercle
- Cuillère doseuse
- Mode d'emploi

CONSIGNES PRÉALABLES

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- Ne saisissez jamais le connecteur avec des mains mouillées. N'utilisez pas l'appareil en extérieur ou dans des pièces avec une humidité élevée.
- Veillez à ne pas plier, écraser, pincer le câble d'alimentation, ni à l'exposer à des sources de chaleur ou des objets pointus ou tranchants. Évitez de laisser l'appareil devenir un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher.
- Si possible, n'utilisez pas de câble de rallonge. Si cela s'avère inévitable, veillez à n'utiliser que des câbles de rallonge simples (pas de multiprise), correspondant aux normes de sécurité en vigueur, protégés contre les éclaboussures et conçus pour une puissance absorbée de 1000 W.
- Attention ! Risque de brûlures ! Le visage, les mains et autres parties du corps doivent toujours être maintenus à l'écart des émissions de vapeur.
- Évitez d'exposer le pichet en verre à des changements brutaux de température. Cela pourrait le faire casser.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans utiliser l'appareil. Les enfants de 8 à 12 ans peuvent utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte.
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- 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 dénuées d'expérience ou de connaissance, 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.

- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !



Consignes importantes concernant le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

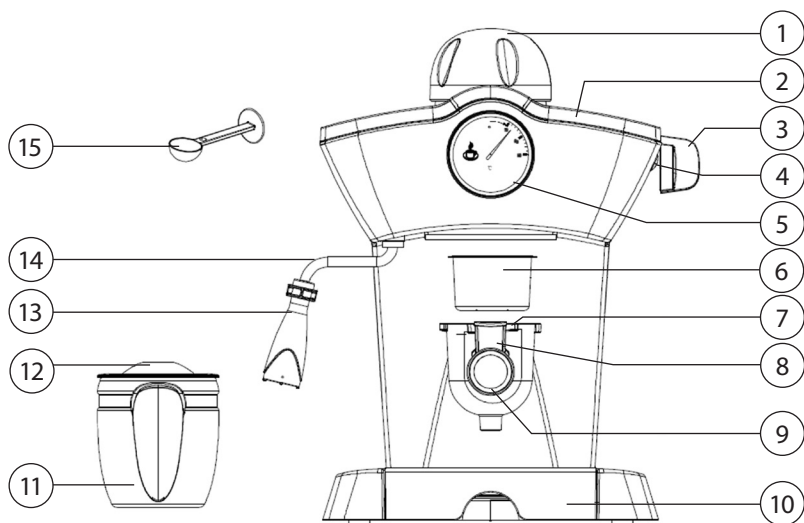
La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3751 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, D-79426 Buggingen, Allemagne

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kurtasz, A.'.

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
03.12.2014

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Couvercle du réservoir
2. Capot supérieur
3. Sélecteur
4. Voyant de contrôle
5. Thermomètre
6. Filtre à café
7. Porte-filtre
8. Languette du porte-filtre
9. Poignée
10. Bac de récupération
11. Pichet en verre
12. Couvercle
13. Buse du mousser à lait
14. Tuyau de vapeur
15. Cuillère doseuse

MISE EN ROUTE

1. Sortez la machine à expresso de son emballage et sortez tous les éléments d'emballage de l'appareil et des accessoires.
2. Nettoyez tous les éléments amovibles de la machine avec de l'eau chaude et du savon. Remontez ensuite tous les éléments.
3. Placez le bac de récupération dans le socle du boîtier.
4. Placez l'appareil sur une surface résistante à l'eau et à la chaleur.

Nettoyez maintenant l'intérieur de la machine grâce à un cycle de lavage avec de l'eau, mais sans café, comme décrit ci-dessous.



ATTENTION :

Ne laissez pas la machine sans surveillance lors de son nettoyage ou de la préparation de café. Des étapes sont à réaliser à la main. Maintenez vos mains à l'écart de la buse du mouseur à lait. Lors de l'arrêt, de la vapeur brûlante peut brusquement s'en échapper.

1. Assurez-vous que la prise de l'appareil n'est pas encore raccordée au secteur et que le sélecteur est en position [OFF RELEASE].
 2. Mettez en place le filtre à café en acier inoxydable dans le porte-filtre.
 3. Insérez le porte-filtre dans la machine : tenez la poignée d'une main. Pour pouvoir insérer correctement le porte-filtre dans son support, commencez dans la position dans laquelle la poignée se trouve dans le coin gauche du boîtier.
 4. Tournez la poignée vers la droite, jusqu'à ce que le porte-filtre soit bien verrouillé. Il se trouve maintenant à peu près au milieu, en dessous de l'impression „LOCK“ située sous la partie supérieure du boîtier.
-
5. Ouvrez le couvercle du réservoir situé sur le dessus de l'appareil.
 6. Remplissez le pichet en verre d'eau jusqu'à la marque (-4), et versez-le dans le réservoir d'eau.
 7. Vissez fermement le couvercle du réservoir de manière à ce que la vapeur d'eau ne puisse pas s'échapper.
 8. Placez le pichet en verre et son couvercle sous l'orifice d'évacuation du porte-filtre.
 9. Branchez la prise de la machine à une prise de courant sécurisée et mettez en marche la machine : Tournez le sélecteur (n° 3) complètement vers la droite, sur le symbole tasse.
 10. Attendez que l'eau se soit entièrement écoulée dans le pichet en verre. Éteignez alors la machine en plaçant le sélecteur sur [OFF RELEASE].
 11. Vous devez maintenant entendre un sifflement venant de la buse du mouseur à lait. Une fois la pression du réservoir d'eau retombée, vous pouvez ouvrir le couvercle du réservoir.
 12. Videz le pichet en verre et remplissez à nouveau le réservoir avec de l'eau.
 13. Procédez encore 2 ou 3 fois au nettoyage décrit.



UTILISATION

Préparer un expresso



ATTENTION :

Lors du remplissage, ne dépassez pas la quantité maximale de liquide pour 4 tasses (225 ml). Ne remplissez jamais le réservoir à ras bord. La quantité minimale pour le remplissage du réservoir d'eau correspond à la quantité d'eau de 2 tasses.

1. Placez le sélecteur sur [OFF RELEASE]. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique.
2. Enlevez le couvercle du réservoir d'eau en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. À l'aide du pichet en verre, versez la quantité d'eau souhaitée (2 à 4 tasses) dans le réservoir d'eau.
4. Fermez le réservoir d'eau en plaçant le couvercle bien droit et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit difficile de continuer.
5. Mettez en place le filtre à café dans le porte-filtre. Remplissez le filtre à café avec du café moulu. La valeur indicative est la suivante : Une cuillère de café moulu donne environ une tasse de café. L'extrémité ronde de la cuillère doseuse vous permet de tasser le café.
6. Insérez le porte-filtre dans la machine : tenez la poignée d'une main. Pour pouvoir insérer correctement le porte-filtre dans son support, commencez dans la position dans laquelle la poignée se trouve dans le coin gauche du boîtier (à gauche de la flèche „LINKS”). 
7. Tournez la poignée vers la droite, jusqu'à ce que le porte-filtre soit bien verrouillé. Il se trouve maintenant à peu près au milieu, en dessous de l'impression „LOCK“ située sous la partie supérieure du boîtier.
8. Placez le pichet en verre et son couvercle sous l'orifice d'évacuation du porte-filtre.
9. Branchez la prise de la machine à une prise de courant sécurisée et mettez en marche la machine : tournez le sélecteur (n° 3) complètement vers la droite, sur le symbole tasse. 
10. La préparation commence. Quelques minutes plus tard, l'expresso coule dans le pichet en verre.
11. Attendez que tout le liquide contenu dans la machine se soit écoulé dans le pichet en verre. Éteignez alors la machine en plaçant le sélecteur en position [Pause] : ceci coupe la fonction de chauffe et interrompt le flux de café, mais maintient la pression dans le réservoir. En position [OFF RELEASE], la pression est également coupée.
12. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique. Retirez le pichet en verre.
13. En position [OFF RELEASE], le reste de la pression dans le réservoir s'échappe de la buse du mousser à lait dans un sifflement. Lorsqu'il n'y a plus de pression dans le réservoir d'eau, vous pouvez ouvrir son couvercle.
14. Avant de préparer d'autres cafés, laissez la machine refroidir quelques minutes. Vous évitez ainsi que votre prochain café ait une légère odeur de brûlé.

**ATTENTION :**

Toutes les surfaces en métal et en verre restent très chaudes pendant 10 minutes après le cycle de préparation. Ne les touchez pas, afin d'éviter les brûlures.

Faire mousser du lait pour le cappuccino

Pour obtenir un cappuccino, faites mousser du lait et ajoutez-le au café, après avoir au préalable préparé la quantité nécessaire d'expresso. 50 ml de lait par tasse d'expresso (sur le pichet en verre) suffisent.

Préparation :**NOTE :**

Plus le lait est froid au moment de le faire mousser, plus vous réussirez votre mousse. Utilisez si possible du lait entier, car il donne une mousse plus fine qui ne colle pas trop à la tasse.

**ATTENTION :**

Une surface résistante à la chaleur doit se trouver sous la buse du mousser à lait. La vapeur qui s'échappe est très chaude : maintenez vos mains, votre visage et zones sensibles à l'écart. N'utilisez l'appareil que sur une surface résistante à la chaleur.

1. Préparez, comme décrit ci-dessus, 2 à 4 tasses d'expresso. Mettez brièvement le pichet en verre de côté.
2. Ouvrez le réservoir d'eau et versez-y 100 à 150 ml d'eau. Refermez le couvercle.
3. Tournez le sélecteur sur la gauche, en position vapeur (☺). Le voyant de contrôle s'allume.
4. En attendant que l'appareil chauffe, placez un récipient vide sous la buse du mousser à lait.
5. Dans un petit récipient, mettez 50 à 100 ml de lait par tasse. Ne le remplissez pas plus haut qu'un tiers, car la mousse gonfle. L'utilisation d'un récipient haut et élancé vous permettra d'obtenir un résultat optimal.
6. Vous pouvez commencer à faire mousser le lait lorsque le flux de vapeur reste important et constant et que l'aiguille du thermomètre s'approche de la marque des 80 degrés.
7. Maintenez la buse légèrement inclinée dans le lait. Déplacez lentement le récipient de mousse sous la buse, en décrivant des cercles. Maintenez la buse enfoncée de 2 cm dans le lait.
8. Lorsque le lait est suffisamment mousseux, remplacez le sélecteur en position [OFF RELEASE].

9. Versez d'abord l'expresso dans les tasses, puis ajoutez la mousse de lait à l'aide d'une cuillère.
10. Après utilisation, nettoyez immédiatement la buse du mousser à lait avec une lavette humide. Après un court temps de refroidissement, vous pouvez retirer la buse du tuyau, en tirant vers le bas, et la laver à l'eau courante. Nettoyez les éventuelles éclaboussures de lait sur le boîtier de la machine.
11. Avant de préparez d'autres cafés, laissez la machine refroidir quelques minutes : Attendez que le thermomètre situé sur la face avant retrouve son niveau le plus bas. Vous évitez ainsi que votre prochain café ait une légère odeur de brûlé.

Nettoyage



1. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique.
2. Retirez le porte-filtre de la machine en tournant la poignée vers la gauche.
3. Lorsque que vous tapez le filtre à café au-dessus d'une poubelle, relevez la languette du porte-filtre (l'articulation sur la poignée). Vous évitez ainsi que le filtre tombe lorsque vous le videz.
4. Rincez porte-filtre et filtre à l'eau courante.
5. Lorsque la pression restante dans le réservoir d'eau s'est échappée (sélecteur en position [OFF RELEASE]), ouvrez le couvercle du réservoir. Laissez-le ouvert jusqu'à ce que la machine ait entièrement refroidi.
6. Si vous ne souhaitez pas préparer d'autres cafés, nettoyez tous les éléments amovibles de l'appareil avec de l'eau. Retirez également la buse du mousser à lait et lavez-la. Séchez ensuite soigneusement tous les éléments.
7. Lavez régulièrement le boîtier de la machine à expresso avec une éponge. Ne lavez pas l'appareil avec de l'alcool ou d'autres liquides contenant des solvants. Attention : Ne lavez jamais le boîtier en le plongeant entièrement ou partiellement dans l'eau.



ATTENTION :

Le porte-filtre, le couvercle du réservoir et le bac de récupération ne sont pas adaptés pour le lavage au lave-vaisselle.



Arrêt automatique

Placez le sélecteur sur la position  ou .

Si l'appareil reste inutilisé pendant 25 minutes, il s'arrête automatiquement.

DÉTARTRAGE


Si vous remarquez que le goût du café diminue ou si la durée de préparation augmente significativement, il est conseillé de procéder à un détartrage :

1. Remplissez le réservoir avec de l'eau et du détartrant, jusqu'à la quantité maximale de 225 ml. Le dosage eau/détartrant est habituellement de 4 pour 1. Respectez les indications présentes sur le détartrant.
2. Vous pouvez remplacer le détartrant par de l'acide citrique (disponible en pharmacie ou droguerie). Le dosage eau/acide citrique est de 100 pour 3.
3. Refermez le couvercle du réservoir.
4. Procédez selon la description „Préparer un espresso“. Placez le porte-filtre, le filtre (sans café moulu) et le pichet en verre dans la position prévue.
5. Placez le sélecteur sur la position de droite . Le voyant de contrôle s'allume.
6. Le cycle de détartrage dure jusqu'à ce que la totalité du liquide soit évacué de la machine.
7. Replissez à nouveau le réservoir et placez cette fois le sélecteur sur la position de gauche . Placez un récipient sous la buse du moussEUR à lait.



ATTENTION :

Ne respirez pas la vapeur de détartrant qui s'échappe. Vous risquez d'irriter vos voies respiratoires.

8. Répétez le cycle de détartrage 2 à 3 fois. Enlevez ensuite tous les restes de détartrant de la machine et du récipient.
9. Pour laver la machine, procédez à au moins 3 cycles de préparation à l'eau claire, avant de préparer à nouveau du café. Même pendant le cycle de nettoyage, placez le sélecteur en position  afin que la buse du moussEUR à lait soit également nettoyée.
10. Éteignez la machine et débranchez-la.
11. N'oubliez pas de laver le porte-filtre, le filtre et le bac de récupération.

ANNEXE

Dépannage

De l'eau s'échappe du réservoir.	Le réservoir d'eau n'est pas bien fermé.	Revissez bien le couvercle.
	La quantité d'eau dans le réservoir dépasse la quantité maximale.	Versez au maximum 225 ml d'eau.
Les parties métalliques du réservoir d'eau sont entartrées.	Vous n'utilisez pas le bon type de détartrant. Votre détartrant n'empêche pas les parties métalliques du réservoir de se corroder.	Utilisez un détartrant à base d'acide citrique recommandé par le fabricant. Il ne doit pas être en contact avec la machine pendant plus de 15 minutes.
De l'eau s'échappe au pied de la machine.	Il y a trop d'eau dans le bac de récupération.	Si l'eau coule de là : Videz le bac de récupération.
	La machine a une fuite.	Faites réparer la machine par un professionnel.
De l'eau s'échappe à l'extérieur du filtre.	Le café moulu se trouve au bord du filtre.	Avant de le mettre en place, enlevez le café moulu du bord du porte-filtre.
Le café coule très lentement de la machine ou bien la valve de surpression s'ouvre de manière prolongée.	Le café utilisé est moulu trop finement et obstrue le filtre.	Utilisez un café moulu moins finement (ou mettez une première couche de café moulu moins finement).

Le lait ne mousse pas bien.	La forme du récipient, le type de lait ou bien la température de la vapeur n'est pas optimale.	Utilisez un récipient haut et élancé.
Le café a un goût amer désagréable.	Le café est moulu trop finement.	Utilisez un café moulu moins finement. Essayez-en plusieurs sortes.
Le café est trop clair ou n'a pas un goût assez intense.	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez un café moulu plus finement.
	La machine est entartrée.	Procédez au détartrage.

Caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement	220 à 240V AC / 50Hz
Puissance de chauffe :	800W
Capacité	max. 225 ml
Finesse de mouture du café	Gros à moyen
Température de fonctionnement	75 à 95 °C
Température ambiante	0 à 45 °C

Kundenservice: 0 7631 / 360 - 350
PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen
Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02
Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

© REV1 / 03. 12. 2014 - EB//AR//FrG