

Siebträger-Espressomaschine

Machine à expresso avec porte-filtre

Bedienungsanleitung / Mode d'emploi



INHALTSVERZEICHNIS / SOMMAIRE

Ihr neue Siebträger-Espressomaschine	4
Lieferumfang	4
Wichtige Hinweise zu Beginn.....	5
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung.....	6
Konformitätserklärung	6
Produktdetails.....	7
Inbetriebnahme	8
Die Siebträger-Espressomaschine vorheizen.....	9
Espresso zubereiten.....	10
Milch aufschäumen / Cappuccino zubereiten	11
Dampf zum Aufheizen von Flüssigkeiten herstellen.....	13
Reinigung und Pflege	14
Die Espressomaschine entkalken.....	15
Fehlerbehebung.....	16
Technische Daten	17
Votre nouvelle machine à expresso avec porte-filtre	18
Contenu	18
Consignes préalables.....	19
Consignes de sécurité	19
Consignes importantes concernant le traitement des déchets.....	20
Déclaration de conformité	20
Description du produit	21
Mise en service	22
Faire préchauffer la machine à expresso.....	23
Préparer un expresso.....	24
Faire mousser du lait / Préparer un cappuccino	25
Produire de la vapeur pour préchauffer des liquides.....	27
Nettoyage et entretien.....	28
Détartre la machine à expresso	29
Dépannage	30
Caractéristiques techniques	31

IHR NEUE SIEBTRÄGER- ESPRESSOMASCHINE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Siebträger-Espressomaschine. Espresso oder Cappuccino wie vom Profi selber zubereiten! Mit dieser Siebträger-Espressomaschine werden Sie zum Barista und können sich selbst und Ihre Gäste zu Hause mit feinstem Espresso oder Cappuccino verwöhnen. Ob Espresso, Milchschaum oder Tee, mit Ihrer neuen Siebträger-Espressomaschine bereiten Sie Heißgetränke schnell und professionell zu.

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

Lieferumfang

- Siebträger-Espressomaschine
- Bedienungsanleitung

WICHTIGE HINWEISE ZU BEGINN

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- 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.
- 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 und eingeklemmt wird oder mit Hitzequellen oder scharfen Kanten in Berührung kommt. Es darf außerdem nicht zur Stolperfalle werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen oder auf einem beheizten Ofen.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung oder wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und vor der Reinigung.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche. Lassen Sie es nicht über Tischkanten überhängen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts wie z.B. Filterhalter, Warmhalte-Platte oder Boden des Wassertanks.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Wasser.
- 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.
- Achtung, Verbrühungsgefahr! Halten Sie Gesicht, Hände und andere Körperteile immer fern von austretendem Dampf.
- 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-3782 in Übereinstimmung mit der Produktsicherheit-Richtlinie 2001/95/EG, der EMV-Richtlinie 2004/108/EG, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU befindet.

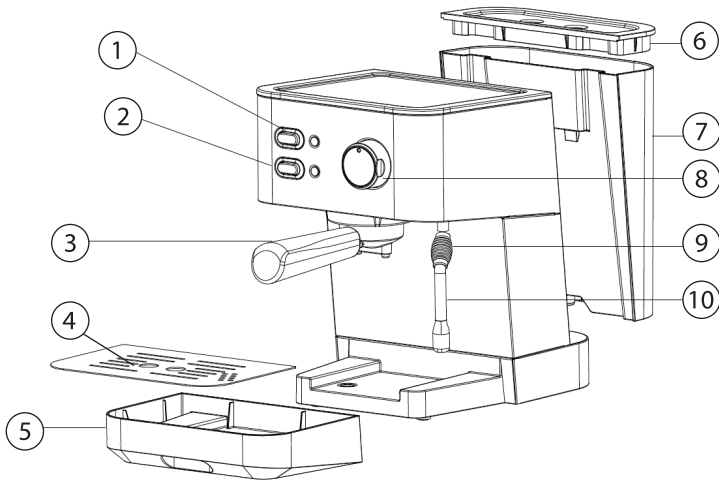
PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Deutschland



Leiter Qualitätswesen
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
27.03.2015

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-3782 ein.

PRODUKTDDETAILS



1. Ein/Aus-Taste
2. Kaffee/Dampf-Taste
3. Siebträger
4. Abnehmbares Gitter
5. Abtropfschale
6. Wassertankdeckel
7. Abnehmbarer Wassertank
8. Bedienknopf
9. Aufschäumer
10. Dampfrohr

INBETRIEBNAHME

Bevor Sie Ihre neue Siebträger-Espressomaschine das erste Mal verwenden, sollten Sie sie wie folgt mit warmem Wasser durchspülen:

1. Nehmen Sie den abnehmbaren Wassertank aus der Halterung heraus und befüllen Sie ihn höchstens bis zur maximalen Füllhöhe (Markierung „MAX“) mit warmem Wasser. Schließen Sie den Wassertankdeckel und setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein.
2. Setzen Sie den Metallfilter in den Siebträger ein. Setzen Sie den Siebträger in die „Insert“-Position der Maschine ein. Drehen Sie ihn nach rechts, bis er einrastet und fest sitzt (Position „Lock“).



Hinweis:

Füllen Sie für den Reinigungsvorgang keinen Kaffee in den Metallfilter ein!

3. Stellen Sie einen Becher oder eine Tasse auf das abnehmbare Gitter und verwarnen Sie sich, dass sich der Bedienknopf auf der Position „Aus“ befindet (erhöhte Stellung).
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromzufuhr an und stellen Sie die Ein/Aus-Taste auf die niedrigere Position, um die Kaffeemaschine anzuschalten. Die rote Anzeige leuchtet auf und das Gerät heizt sich auf.
5. Drücken Sie die Kaffee/Dampf-Taste, sodass Sie auf der Position für Kaffee steht. Warten Sie einen Moment, bis die Anzeige leuchtet und die Kaffeemaschine fertig aufgeheizt hat.
6. Drehen Sie anschließend den Bedienknopf auf die „Kaffee“-Position. Es fließt nun heißes Wasser in Ihre Tasse oder Ihren Becher.
7. Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Bedienknopf auf die neutrale Position, um den Brühvorgang zu beenden. Gießen Sie das restliche Wasser aus dem Tank aus und reinigen Sie ihn. Nun ist Ihre Siebträger-Espressomaschine einsatzbereit.



Hinweis:

Die Wasserpumpe kann bei der ersten Inbetriebnahme ein lautes Geräusch von sich geben. Dies ist normal, da Luft aus der Maschine gepresst wird. Nach ca. 20 Sekunden läuft die Maschine geräuscharm.

Die Siebträger-Espressomaschine vorheizen

Um den perfekten Espresso zu kochen, ist es ratsam, die Espressomaschine samt Siebträger und Filter sowie die Espressotasse vorzuheizen. So vermeiden Sie, dass das kalte Metall den Kaffeegeschmack beeinträchtigt.

1. Nehmen Sie den abnehmbaren Wassertank aus der Halterung heraus und befüllen Sie ihn höchstens bis zur maximalen Füllhöhe (Markierung „MAX“) mit warmem Wasser. Schließen Sie den Wassertankdeckel und setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein.
2. Setzen Sie den Metallfilter in den Siebträger ein. Setzen Sie den Siebträger in die Maschine ein, indem Sie ihn von der „Insert“-Position nach links drehen, bis er fest sitzt (Position „Lock“).
3. Stellen Sie einen Becher oder eine Tasse auf das abnehmbare Gitter und vergewissern Sie sich, dass sich der Bedienknopf in der neutralen Position befindet.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromzufuhr an und drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Espressomaschine einzuschalten (niedrige Stellung). Die rote Anzeige leuchtet und das Gerät heizt sich auf.
5. Drücken Sie die Kaffee/Dampf-Taste, sodass Sie auf der Position für Kaffee steht (erhöhte Stellung). Warten Sie einen Moment, bis die Anzeige leuchtet und die Kaffeemaschine fertig aufgeheizt hat.

Espresso zubereiten

1. Nehmen Sie den Siebträger heraus, indem Sie ihn nach links drehen und setzen Sie den Metallfilter ein.
2. Geben Sie einen Messlöffel espressopulver in den Filter (für eine Tasse Espresso), und drücken Sie das Pulver etwas fest. Setzen Sie den Siebträger samt Filter und Kaffeepulver in die Maschine ein.
3. Gießen Sie das heiße Wasser aus der Espresso-Tasse aus und stellen Sie sie wieder auf das abnehmbare Gitter.
4. Wenn die grüne Anzeige leuchtet, drehen Sie den Bedienknopf auf die Position für Kaffee und warten Sie einen Moment, bis Kaffee heraus fließt.



Hinweis:

Während des Brauens und der Dampfbereitung kann das grüne Licht vorübergehend erlöschen. Dies ist normal und bedeutet, dass die Espressomaschine aufheizt.

5. Wenn Sie genug Kaffee haben oder dieser zu hell wird, drehen Sie den Bedienknopf auf die Aus-Position und drücken Sie die Ein/Aus-Taste, sodass sie auf der erhöhten Position steht. Die rote und die grüne Anzeige erlöschen. Ihr Espresso ist fertig. Die Maschine ist abgeschaltet.



Achtung!

Lassen Sie die Espressomaschine nicht unbeaufsichtigt, während Ihr Espresso gebraut wird, da Sie ggf. manuell eingreifen müssen.

6. Wenn Ihr Espresso fertig zubereitet ist, können Sie den Siebträger herausnehmen, indem Sie ihn nach links drehen. Kippen Sie den Kaffeesatz aus, indem Sie den Metallfilter mit dem Rückhalter festhalten.
7. Lassen Sie Siebträger- und Filter in Ruhe abkühlen und spülen Sie sie mit Wasser aus.

Milch aufschäumen / Cappuccino zubereiten

Einen Cappuccino erhalten Sie, indem Sie eine Tasse Espresso mit Milchschaum zubereiten.



Hinweis

Während des Dampferzeugens muss der Metalltrichter richtig eingesetzt sein.

1. Bereiten Sie eine Tasse Espresso zu wie oben beschrieben. Wählen Sie eine Tasse, die groß genug ist, dass zusätzlich Milchschaum hinein passt.
2. Stellen Sie sicher, dass der Drehknopf in der Aus-Position befindet.
3. Drücken Sie die Kaffee/Dampf-Taste auf die niedrigere Position für Dampf und warten Sie, bis die grüne Anzeige leuchtet.
4. Befüllen Sie einen Behälter mit gekühlter (nicht heißer!) Milch. Pro Cappuccino benötigen Sie etwa 100 ml Milch.



Achtung!

Das Milchvolumen verdoppelt sich durch das Aufschäumen. Wählen Sie einen entsprechend großen Behälter. Der Durchmesser des Behälters sollte zwischen 65 und 75 mm betragen.

5. Tauchen Sie den Aufschäumer ca. 2 cm tief in die Milch ein und stellen Sie den Drehknopf auf die Dampf-Position. Es tritt nun heißer Wasserdampf aus der Düse aus.
6. Bewegen Sie den Milchbehälter so lange langsam auf und ab, bis die Milch aufgeschäumt ist.
7. Sobald die Milch die gewünschte Konsistenz (lockerer Schaum) hat, drehen Sie den Bedienknopf auf die Aus-Position zurück.



Hinweis:

Reinigen Sie den Aufschäumer möglichst sofort mit einem feuchten Schwamm, achten Sie jedoch darauf, dass der Aufschäumer sehr heiß werden kann!

8. Gießen Sie den Milchschaum auf den vorbereiteten Espresso und süßen Sie ihn nach Belieben. Wenn gewünscht, bestreuen Sie ihn mit etwas Kakao.
9. Stellen Sie die Ein/Aus-Taste auf die erhöhte Position, um die Espressomaschine auszuschalten.



Hinweis:

Lassen Sie die Espressomaschine ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie den nächsten Espresso zubereiten. Andernfalls kann verbrannter Geruch in Ihrem Espresso entstehen.

10. Wenn Sie keine 10 Minuten warten möchten, pumpen Sie etwas Wasser ab. Drücken Sie die Kaffee/Dampf-Taste auf die Kaffee-Position und drehen Sie den Bedienknopf Dampf. Nun lassen Sie für etwa 30 Sekunden Dampf über die Dampfdüse in eine Tasse entweichen. Sobald die grüne Anzeige erlischt, drehen Sie den Bedienknopf auf die Aus-Position. Sobald die Anzeige wieder grün leuchtet, können Sie den nächsten Kaffee zubereiten.

Dampf zum Aufheizen von Flüssigkeiten herstellen

Sie können mit der Dampfleitung (ohne den Aufschäumer) auch heiße Getränke herstellen. Zum Beispiel Tee, Trinkschokolade oder Wasser.

1. Füllen Sie den Wassertank mit der gewünschten Menge Wasser, jedoch nicht höher als bis zur MAX-Markierung. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie den Wassertank in die Maschine ein.
2. Schließen Sie die Espressomaschine an eine Stromquelle an und schalten Sie sie ein. (Ein/Aus-Taste steht auf der niedrigeren Position). Die rote Anzeige leuchtet auf.
3. Stellen Sie die Kaffee/Dampf-Taste auf die Position für Dampf (niedrige Stellung) und warten Sie, bis die grüne Anzeige leuchtet.
4. Tauchen Sie die Dampfleitung (ohne die Aufschäum-Düse) in die aufzuheizende Flüssigkeit ein. Drehen Sie den Bedienknopf auf die Position für Dampf, um Wasserdampf zu erzeugen.



Hinweis:

Entfernen Sie die Aufschäumdüse, indem Sie sie vom Dampfrohr abschrauben.



Achtung!

Falls Sie zuvor Dampf oder Milchschaum zubereitet haben, ist die Düse sehr heiß. Achtung Verletzungsgefahr!

5. Sobald die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat, drehen Sie den Bedienknopf auf die Aus-Position und beenden den Vorgang.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste auf „Aus“ und ziehen Sie den Netzstecker, um die Espressomaschine auszuschalten.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Schalten Sie die Stromzufuhr aus und lassen Sie die Maschine vor der Reinigung ganz abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
3. Spülen Sie den Wassertank regelmäßig mit warmem Wasser aus.



Hinweis:

Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder scharfe Reinigungsmittel!

4. Reinigen Sie den Siebträger und den Metallfilter mit warmem Wasser und ggf. Spülmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser und lassen Sie sie trocknen.

Die Espressomaschine entkalken

Sie sollten die Espressomaschine alle 2 bis 3 Monate gründlich entkalken, um anhaltenden Kaffeegenuss sicherzustellen.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Füllhöhe mit Wasser und geben Sie Haushaltsentkalker oder Zitronensäure dazu. Das Mischverhältnis entnehmen Sie den Anweisungen der Verpackung. Bei Zitronensäure zu Wasser sollte das Verhältnis 3:100 sein, bei Haushaltsentkalker, je nach Hersteller, etwa 4:1.
2. Heizen Sie die Espressomaschine vor, wie oben beschrieben.
3. Wenn die grüne Anzeige leuchtet, stellen Sie Kaffee/Dampf-Taste auf die Position für Kaffee (erhöhte Position) und bereiten Sie zwei Kaffeetassen voll zu, indem Sie den Bedienknopf auf die Position für Kaffee drehen. Drehen Sie den Bedienknopf anschließend wieder in die neutrale Position zurück.



Hinweis:

Es darf sich kein Kaffee im Metallfilter befinden. Siebträger und Filter müssen richtig eingesetzt sein.

4. Stellen Sie die Kaffee/Dampf-Taste auf die Position für Dampf (niedrigere Position) und warten Sie, bis die grüne Anzeige aufleuchtet. Drehen Sie den Bedienknopf auf die Position für Dampf und lassen ca. 2 Minuten lang Dampf entweichen. Drehen Sie den Bedienknopf in die Aus-Position zurück.
5. Schalten Sie die Espressomaschine sofort aus, indem Sie die Ein/Aus-Taste auf die erhöhte Position stellen.
6. Lassen Sie den Entkalker in der Maschine mindestens 15 Minuten lang einwirken.
7. Starten Sie die Espressomaschine neu und wiederholen Sie die Schritte 3 bis 5 mindestens dreimal.
8. Stellen Sie anschließend die Kaffee/ Dampf-Taste auf die Position für Kaffee. Wenn die Anzeige grün leuchtet, drehen Sie den Bedienknopf auf die Position für Kaffee und brauen Sie so lange, bis kein Entkalker mehr übrig ist.
9. Füllen Sie den Wassertank erneut bis zur Maximalmarkierung und wiederholen Sie die Schritte 3 bis 5 mindestens zwei- bis dreimal (die Wartezeit entfällt bei diesem Vorgang). Brauen Sie anschließend so lange heißes Wasser (ohne Kaffeepulver), bis das Wasser im Tank aufgebraucht ist.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Die Metallteile im Wassertank setzen Rost an.	Ein falsches Entkalkungsmittel kann die Metallteile korrodieren.	Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Entkalkungsmittel.
Wasser leckt aus dem Boden der Espressomaschine	Es befindet sich zu viel Wasser im Boden der Abtropfschale. ODER Die Espressomaschine hat eine Störung.	Entleeren Sie die Abtropfschale. ODER Lassen Sie das Gerät von einem Fachmann reparieren.
Wasser leckt aus dem Rand des Filters heraus	Es befindet sich Kaffeepulver auf dem Filterrand.	Entfernen Sie das Kaffeepulver.
Der Espresso riecht nach Säure (Essig).	Es befinden sich noch Entkalkerreste in der Maschine.	Reinigen Sie die Kaffeemaschine wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben mehrmals.
	Das Kaffeepulver wurde längere Zeit an einem heißen, feuchten Ort gelagert und ist verdorben.	Verwenden Sie frisches Kaffeepulver oder bewahren Sie es an einem kühlen, trockenen Ort auf. Nach dem Öffnen einer Packung verschließen Sie diese fest und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf, um die Frische zu bewahren.
Die Kaffeemaschine arbeitet nicht.	Sie ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig eingesetzt ist. Arbeitet das Gerät dann immer noch nicht, setzen Sie sich bitte mit einem Fachhandel in Verbindung
Die Milch schäumt nicht.	Die Dampf-Anzeige leuchtet nicht grün. Sie haben fettarme Milch verwendet.	Erst wenn die Anzeige grün leuchtet, kann der Dampf zum Aufschäumen verwendet werden. Verwenden Sie einen hohen und schmalen Behälter. Verwenden Sie Vollmilch oder halbfette Milch .

TECHNISCHE DATEN

Maße: 30 × 29 × 20 cm

Stromversorgung: 220 bis 240 V AC / 50 Hz

Kapazität Wassertank: 1,5 l

Kapazität Wasserkessel: 0,5 l

Leistung: 1050 W

Pumpendruck: 15 Bar

VOTRE NOUVELLE MACHINE À EXPRESSO AVEC PORTE-FILTRE

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cette machine à expresso avec porte-filtre. Préparez des expressos ou cappuccinos comme un professionnel. Cette machine fait de vous un véritable barista ! Dégustez des expressos authentiques et savoureux, seul ou entre amis. Mousse de lait pour un café macchiato ou même eau chaude pour une infusion : votre nouvelle machine vous permet de préparer rapidement et à la perfection différentes boissons chaudes.

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 avec porte-filtre
- 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.
- Un démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure ! 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.
- 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, à ne pas 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.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité d'une surface chaude ou d'un four allumé.
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise murale lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de fixer ou de retirer un élément, et avant de le nettoyer.
- Utilisez uniquement les pièces de remplacement originales.
- Posez l'appareil sur une surface plane. Ne le placez pas en surplomb au-dessus des bords de la table.
- Ne touchez pas les éléments chauds de l'appareil (porte-filtre, plaque de maintien au chaud ou fond du réservoir d'eau).
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans utiliser l'appareil. Les enfants entre 8 et 12 ans peuvent utiliser l'appareil, mais uniquement sous la surveillance d'un adulte.
- Attention ! Risque de brûlure ! Maintenez le visage, les mains et autres parties du corps toujours à distance de la vapeur qui s'échappe de l'appareil.

- 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.

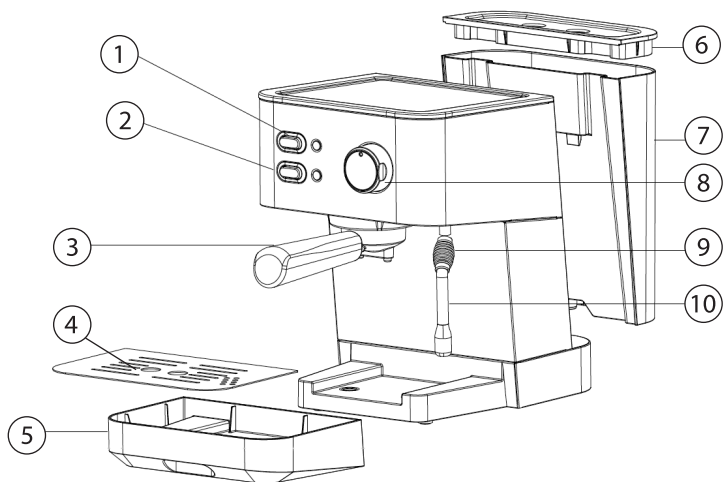
Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC-3782, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

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

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
27.03.2015

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bouton ON/OFF
2. Bouton Café/Vapeur
3. Porte-filtre
4. Grille amovible
5. Bac collecteur
6. Couvercle du réservoir d'eau
7. Réservoir d'eau amovible
8. Bouton de commande
9. Mousseur
10. Conduite de la vapeur

MISE EN SERVICE

Avant la première utilisation de votre machine à espresso, vous devez la nettoyer à l'eau chaude comme ceci :

1. Sortez le réservoir d'eau de son support et remplissez-le d'eau chaude jusqu'à la graduation indiquant le niveau de remplissage maximal («MAX»). Fermez le couvercle du réservoir d'eau et replacez le réservoir dans l'appareil.
2. Placez le filtre en métal dans le porte-filtre. Insérez le porte-filtre en position «Insert» dans la machine. Tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche et soit solidement fixé (position «Lock»).



Note :

Pour le nettoyage, ne placez pas de café dans le filtre en métal !

3. Placez un gobelet ou une tasse sur la grille amovible, et assurez-vous que le bouton de commande est placé sur OFF (bouton relevé).
4. Branchez l'appareil à une source de courant et placez le bouton ON/OFF en position basse pour allumer la machine à café. Le voyant rouge s'allume et l'appareil lance le préchauffage.
5. Appuyez sur le bouton Café/Vapeur, de manière à le placer sur la position Café. Attendez quelques instants, jusqu'à ce que le voyant s'allume pour indiquer que le préchauffage de la machine est terminé.
6. Tournez ensuite le bouton de commande pour le placer sur la position «Café». De l'eau chaude s'écoule maintenant dans votre tasse ou gobelet.
7. Après environ 1 minute, tournez le bouton de commande pour le placer sur la position neutre, afin que le liquide arrête de couler. Videz l'eau restant à l'intérieur du réservoir, et nettoyez-le. Votre machine à espresso peut maintenant être utilisée.



Note :

Lors des premières utilisations, il est possible que la pompe à eau produise un bruit assez fort. Ceci est normal, car de l'air est expulsé de la machine. Après environ 20 secondes, la machine fonctionne de manière peu bruyante.

Faire préchauffer la machine à espresso

Pour obtenir un espresso parfait, il est conseillé de faire préchauffer la machine à espresso ainsi que le porte-filtre, le filtre et la tasse. Vous évitez ainsi que du métal froid n'altère le goût du café.

1. Sortez le réservoir d'eau de son support et remplissez-le d'eau chaude jusqu'à la graduation indiquant le niveau de remplissage maximal («MAX»). Fermez le couvercle du réservoir d'eau et replacez le réservoir dans l'appareil.
2. Placez le filtre en métal dans le porte-filtre. Fixez le porte-filtre dans la machine : placez-le en position «Insert», puis faites-le tourner vers la gauche de manière à ce qu'il se trouve en position «Lock».
3. Placez un gobelet ou une tasse sur la grille amovible, et assurez-vous que le bouton de commande est en position Désactivé.
4. Branchez l'appareil à une source de courant et appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer la machine (bouton abaissé). Le voyant rouge s'allume et l'appareil lance le préchauffage.
5. Appuyez sur le bouton Café/Vapeur, de manière à le placer sur la position Café (bouton relevé). Attendez quelques instants, jusqu'à ce que le voyant s'allume pour indiquer que le préchauffage de la machine est terminé.

Préparer un expresso

1. Retirez le porte-filtre en le tournant vers la gauche, puis insérez le filtre en métal.
2. Pour préparer une tasse d'expresso, versez une dose de café moulu (le contenu d'une cuillère doseuse) dans le filtre, et tassez bien le café moulu. Placez le porte-filtre (contenant le filtre et le café moulu) dans la machine.
3. Videz l'eau chaude contenue dans la tasse à expresso, et placez la tasse sur la grille amovible.
4. Lorsque le voyant vert s'allume, tournez le bouton de commande sur la position Café et attendez que le café s'écoule.



Note :

Pendant la préparation du café ou de la vapeur, le voyant vert peut s'éteindre provisoirement. Ceci est normal et signifie que la machine à expresso est en train de chauffer.

5. Après avoir obtenu la quantité souhaitée de café, ou si le café devient trop clair, tournez le bouton sur la position Désactivé, et appuyez sur le bouton ON/OFF, de manière à ce qu'il se trouve en position relevée. Les voyants rouge et vert s'éteignent. L'expresso est prêt. La machine est éteinte.



Attention !

Ne laissez pas la machine à expresso sans surveillance pendant l'écoulement du café, car vous pouvez avoir à intervenir manuellement.

6. Une fois votre expresso préparé, vous pouvez retirer le porte-filtre en le tournant vers la gauche. Videz le marc de café en maintenant fermement le filtre à café avec le support.
7. Laissez le porte-filtre et le filtre refroidir, et rincez-les à l'eau.

Faire mousser du lait / Préparer un cappuccino

Pour obtenir un cappuccino, préparez une tasse d'expresso et ajoutez de la mousse de lait.



Note :

Pendant la production de vapeur, la buse en métal doit être correctement fixée.

1. Préparez une tasse d'expresso comme décrit ci-dessus. Choisissez une tasse assez grande pour pouvoir y ajouter la mousse de lait.
2. Assurez-vous que le bouton de commande se trouve bien sur la position Désactivé.
3. Appuyez sur le bouton Café/Vapeur pour l'abaisser en position Vapeur. Attendez jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
4. Versez du lait froid (surtout pas chaud !) dans un récipient. Pour un cappuccino, vous avez besoin de 100 ml de lait.



Attention !

Le volume du lait double lorsque vous le faites mousser. Choisissez donc un récipient de taille adaptée. Le diamètre du récipient doit être compris entre 65 et 75 mm.

5. Plongez le mousser d'environ 2 cm dans le lait, et placez le bouton de commande sur la position Vapeur. De la vapeur d'eau, très chaude, sort alors de la buse.
6. Déplacez lentement et de bas en haut le récipient contenant le lait, et ce jusqu'à ce que le lait ait suffisamment moussé.
7. Dès que le lait a la consistance souhaitée (une mousse aérée), placez le bouton de commande en position Désactivé.



Note :

Nettoyez le mousser, si possible immédiatement, à l'aide d'une éponge humide. N'oubliez pas cependant que le mousser peut être très chaud !

8. Versez la mousse de lait sur l'expresso que vous aurez préparé préalablement, et ajoutez du sucre selon votre goût. Vous pouvez également le saupoudrer d'un peu de cacao.
9. Pour éteindre la machine à expresso, placez le bouton ON/OFF en position relevée.



Note :

Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes avant la préparation de l'expresso suivant. Sinon, une odeur de brûlé pourrait apparaître dans votre expresso.

10. Si vous ne souhaitez pas attendre 10 minutes, retirez un peu d'eau. Pour cela, appuyez sur la touche Café/Vapeur pour la placer sur la position Café, et tournez le bouton de commande sur Vapeur. Laissez de la vapeur sortir de la buse Vapeur et s'écouler dans une tasse pendant environ 30 secondes. Dès que le voyant vert s'éteint, tournez le bouton de commande pour le placer sur la position Désactivé. Lorsque le voyant vert se rallume, vous pouvez préparer le café suivant.

Produire de la vapeur pour préchauffer des liquides

Vous pouvez également utiliser la conduite de la vapeur (sans le mousser) pour préparer des boissons chaudes. Par exemple : une infusion, du chocolat chaud ou de l'eau.

1. Remplissez le réservoir d'eau avec la quantité d'eau nécessaire, sans dépasser la graduation MAX. Fermez le couvercle et replacez le réservoir dans l'appareil.
2. Branchez la machine à espresso à une source de courant, et allumez-la. (Le bouton ON/OFF est alors abaissé.) Le voyant rouge s'allume.
3. Appuyez sur le bouton Café/Vapeur pour l'abaisser en position Vapeur. Attendez jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
4. Plongez la conduite de vapeur (sans la buse/mousseur) dans le liquide à chauffer. Tournez le bouton de commande pour le placer dans la position Vapeur, afin d'obtenir de la vapeur.



Note :

Pour retirer la buse, dévissez-la de la conduite de la vapeur.



Attention !

Si vous l'avez auparavant utilisée pour faire de la vapeur ou de la mousse de lait, la buse est très chaude. Attention, risque de blessure !

5. Dès que le liquide a atteint la quantité souhaitée, placez le bouton de commande sur la position Désactivé et mettez fin à la préparation.
6. Pour éteindre la machine à espresso, appuyez sur le bouton ON/OFF, et débranchez la fiche d'alimentation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la machine et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. Pour nettoyer le boîtier de la machine en utilisant un chiffon humide ou une éponge.
3. Rincez régulièrement le réservoir d'eau avec de l'eau chaude.



Note :

N'utilisez pas de solvant ou de produit de nettoyage agressif.

4. Nettoyez le porte-filtre et le filtre en métal avec de l'eau chaude et éventuellement du liquide vaisselle. Rincez ensuite tous les éléments à l'eau claire et séchez-les complètement.

Détartrer la machine à expresso

Pour garantir un goût optimal au café, vous devez procéder au détartrage de la machine tous les 2 à 3 mois.

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la graduation maximale, et ajoutez-y un détartrant ménager ou de l'acide citrique. Pour savoir comment doser le mélange, conformez-vous aux indications fournies avec le produit utilisé. Pour l'acide citrique mélangé à l'eau, la proportion est de 3 unités d'acide citrique pour 100 unités d'eau. Pour le détartrant ménager, la proportion est d'environ 4 unités pour une unité d'eau et varie selon les fabricants.
2. Faites préchauffer la machine à expresso, tel que décrit ci-dessus.
3. Lorsque le voyant vert s'allume, placez le bouton Café/Vapeur sur la position Café (bouton relevé). Vous pouvez alors préparer deux tasses de café en tournant le bouton de commande sur la position Café. Pour finir, replacez le bouton de commande en position Désactivé.



Note :

Il ne faut pas que du café se trouve dans le filtre en métal. Le porte-filtre et le filtre doivent être placés correctement.

4. Appuyez sur le bouton Café/Vapeur pour l'abaisser en position Vapeur. Attendez jusqu'à ce que le voyant vert s'allume. Placez le bouton de commande sur la position Vapeur et laissez la vapeur d'eau s'échapper pendant environ 2 minutes. Pour finir, replacez le bouton de commande en position Désactivé.
5. Éteignez immédiatement la machine en plaçant le bouton ON/OFF en position relevée.
6. Laissez le détartrant agir dans la machine pendant au moins 15 minutes.
7. Rallumez la machine à expresso et répétez les étapes 3 à 5 au moins trois fois.
8. Placez ensuite le bouton Café/Vapeur en position Café. Lorsque le voyant vert s'allume, tournez le bouton de commande sur la position Café et faites couler de l'eau jusqu'à ce que tout le produit détartrant soit éliminé.
9. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau jusqu'à la graduation maximale, et répétez les étapes 3 à 5 au moins deux à trois fois (lors de ce processus, il est inutile de respecter le délai d'attente). Pour finir, faites couler de l'eau chaude (sans café dans le filtre) jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Les éléments métalliques du réservoir d'eau se mettent à rouiller.	Un détartrant inapproprié peut entraîner la corrosion des éléments métalliques.	Utilisez uniquement les types de produits détartrants recommandés par le fabricant.
De l'eau s'écoule du fond de la machine à expresso.	Il y a trop peu d'eau dans le bac collecteur. OU La machine à expresso présente un dysfonctionnement.	Videz le bac collecteur. OU Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
De l'eau s'écoule par les bords du filtre.	Du café moulu se trouve sur le bord du filtre.	Retirez le café moulu.
L'expresso a une odeur acide (vin-aigre).	Des résidus de détartrant se trouvent dans la machine.	Nettoyez plusieurs fois la machine comme décrit sous „Mise en service“.
	Le café moulu a été stocké de manière prolongée dans un endroit chaud et humide, et a pourri.	Utilisez du café fraîchement moulu, ou conservez-le dans un endroit frais et sec. Après avoir ouvert un paquet, refermez-le conservez-le au réfrigérateur afin d'en conserver la fraîcheur.
La machine à expresso ne fonctionne pas.	Elle n'est pas reliée au réseau électrique.	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est insérée correctement. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous à un professionnel.
Le lait de mousse pas.	Le voyant de la vapeur ne brille pas en vert. OU Vous avez utilisé du lait écrémé.	Ce n'est qu'une fois que le voyant brille en vert que la vapeur peut être utilisée pour faire mousser du liquide. Utilisez un récipient haut et étroit. Choisissez du lait entier ou demi-écrémé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions : 30 × 29 × 20 cm

Alimentation : 220 à 240 V AC, 50 Hz

Capacité du réservoir d'eau : 1,5 litre

Capacité de la cuve de chauffage : 0,5 litre

Puissance : 1050 W

Pression de la pompe : 15 bars

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

© REV3 / 05. 12. 2014 - MB//EX:TT//FrG