

Siebträger-Espressomaschine

ES-1500.mw mit Mahlwerk

Machine à expresso
avec porte-filtre et broyeur "ES-1500.mw"

Bedienungsanleitung / Mode d'emploi



INHALTSVERZEICHNIS

Ihre neue Siebträger-Espressomaschine mit Mahlwerk	4
Lieferumfang	4
Wichtige Hinweise zu Beginn.....	5
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	6
Konformitätserklärung	7
Produktdetails.....	8
Espressomaschine	8
Bedienfeld.....	9
Verwendung	10
Vor der ersten Verwendung.....	10
Ein- und Ausschalten	10
Espresso zubereiten.....	11
Heißes Wasser zubereiten	12
Milch aufschäumen und Cappuccino zubereiten.....	12
Kaffeebohnen mahlen	13
Reinigung und Pflege	14
Reinigung.....	14
Entkalken.....	15
Anhang.....	16
Fehlerbehebung	16
Tipps für großartigen Kaffeegenuss	17
Technische Daten.....	17

SOMMAIRE

Votre nouvelle machine à expresso	18
Contenu	18
Consignes préalables.....	19
Consignes de sécurité	19
Consignes importantes concernant le traitement des déchets.....	21
Déclaration de conformité	21
Description du produit	22
Machine à expresso.....	22
Panneau de commande	23
Utilisation	24
Avant la première utilisation.....	24
Allumer et éteindre	24
Préparer un expresso.....	25
Obtenir de l'eau chaude	26
Faire mousser du lait et préparer un cappuccino	26
Moudre des grains de café	27
Nettoyage et entretien	28
Nettoyage	28
Détartrage	29
Annexe	30
Dépannage.....	30
Astuces pour la préparation du café.....	31
Caractéristiques techniques	31

IHRE NEUE SIEBTRÄGER-ESPRESSOMASCHINE MIT MAHLWERK

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Profi-Siebträger-Espressomaschine. Genießen Sie Ihren frisch zubereiteten Espresso oder Cappuccino.

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

Lieferumfang

- - Siebträger-Espressomaschine mit Mahlwerk
- - Einfülltrichter mit Deckel
- - Wassertank
- - Siebträger
- - Sieb
- - 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 Gehäuse 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 die elektronischen Teile des Produkts fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie die elektronischen Teile des Produkts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen.
- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das eingefüllte Wasser wird sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie sich nicht verbrühen, wenn Sie den Kaffee zubereiten oder die Dampfdüse/den Aufschäumer verwenden.
- Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.

- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt! Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Beachten Sie die Füllstandanzeige und überfüllen Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie nur originales Zubehör.
- Nehmen Sie den Siebträger nie während des Betriebes aus der Halterung heraus. Achtung Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!
- Nutzen Sie das Mahlwerk nur, um geröstete Kaffeebohnen zu mahlen und nicht für andere Nahrungsmittel.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie einzelne Teile demonstrieren oder das Gerät reinigen.
- 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-3786 in Übereinstimmung mit 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

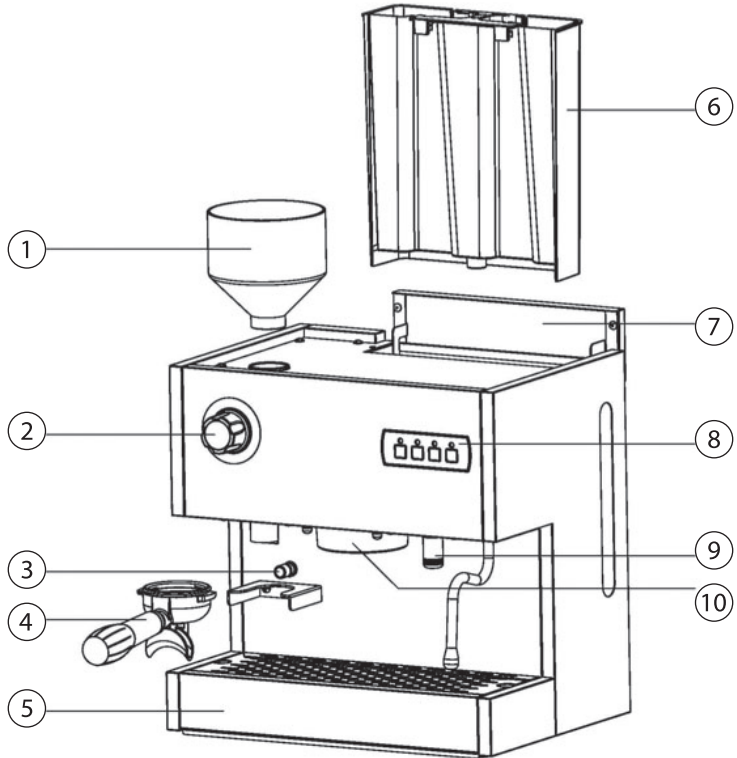


Leiter Qualitätswesen
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
11.09.2014

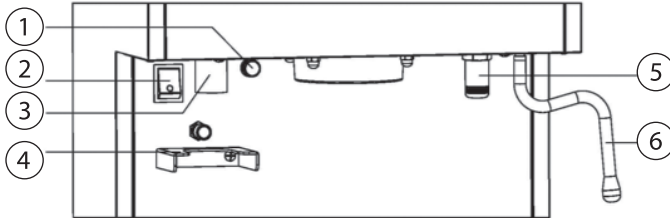
Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de. Klicken Sie unten auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3786 ein.

PRODUKTDDETAILS

Espressomaschine

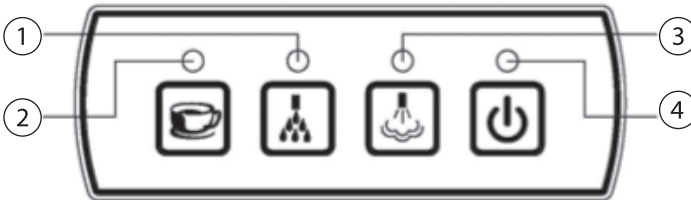


1. Einfülltrichter für Kaffeebohnen
2. Drehknopf zur Einstellung des Mahlwerks
3. Rote Taste (Mahlvorgang starten)
4. Siebträger
5. Auffangbehälter
6. Wassertank
7. Wassertank-Deckel
8. Bedienfeld
9. Heißwasserauslass
10. Halterung für Siebträger



1. Geräteschutzsicherung
2. Ein/Aus-Schalter (Gerät)
3. Kaffeepulverauslass
4. Halterung für Siebträger
5. Heißwasserauslass
6. Dampfdüse/Aufschäumer

Bedienfeld



1. Heißwasser-Taste und Kontrollleuchte
2. Kaffee-Taste und Kontrollleuchte
3. Dampf-Taste und Kontrollleuchte
4. Ein/Aus-Taste und Kontrollleuchte

VERWENDUNG

Vor der ersten Verwendung

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und überprüfen Sie die einzelnen Teile auf Vollständigkeit.

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Stellen Sie die Espressomaschine auf eine saubere, trockene, ebene Fläche.

Setzen Sie den Wassertank in die Espressomaschine und den Einfülltrichter für die Kaffeebohnen in seine Halterung ein.

Setzen Sie das Sieb in den Siebträger ein und diesen in seine Halterung in der Espressomaschine.

Platzieren Sie den Auffangbehälter im Fuß der Espressomaschine.

Füllen Sie zwei oder drei Mal die maximale Wassermenge in den Wassertank und lassen Sie das Wasser in einem normalen Brühvorgang durchlaufen (wie unten beschrieben), ohne es weiterzuverwenden.

Geben Sie bei diesem Vorgang keinen gemahlene Kaffee dazu.

So entfernen Sie eventuell noch vorhandene Produktions- oder Transportrückstände.

Ein- und Ausschalten

Verbinden Sie die Espressomaschine mit der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker in eine freie Wandsteckdose einstecken.

Schalten Sie die Espressomaschine über den Ein/Aus-Schalter ein. Die Kontrollleuchte blinkt und die Espressomaschine wechselt in den Energiesparmodus.

Halten Sie die Ein/Aus-Taste (im Bedienfeld) für 3 Sekunden gedrückt, um die interne Systemüberprüfung und das Vorheizen zu starten. Die Kontrollleuchten gehen an.

Alle 4 Kontrollleuchten bleiben dauerhaft an, wenn das Vorheizen beendet und die Espressomaschine betriebsbereit ist.

Halten Sie die Ein/Aus-Taste (im Bedienfeld) für 3 Sekunden gedrückt, um in den Energiesparmodus zu wechseln.

Halten Sie die Ein/Aus-Taste (im Bedienfeld) für weitere 3 Sekunden gedrückt, um in den Standby-Modus zu wechseln.

Sie schalten die Espressomaschine über den Ein/Aus-Schalter aus.

Espresso zubereiten

1. Füllen Sie die benötigte Menge Wasser in den Wassertank. Verwenden Sie am besten frisches, kaltes Leitungswasser. Achten Sie auf die Füllstandmarkierung des Wassertanks. Der Wasserstand sollte die Markierung **Max.** nicht überschreiten.
Schließen Sie anschließend den Wassertank-Deckel.



Hinweis:

Füllen Sie kein heißes Wasser, Milch, Kaffeepulver, Tee oder andere Flüssigkeiten in den Wassertank.

2. Nehmen Sie den Siebträger aus der Halterung heraus und geben Sie mit dem Messlöffel die gewünschte Menge Kaffeepulver in das Sieb. Drücken Sie das Kaffeepulver mit dem Kaffeestampfer fest.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Halterung in der Espressomaschine ein.
4. Stellen Sie die Tasse(n) unter den Ausgießer.
5. Starten Sie den Brühvorgang, indem Sie die Kaffee-Taste drücken. Die entsprechende Kontrollleuchte blinkt und die Espressomaschine gleicht automatisch die Wassertemperatur an. Ist sie zu heiß, fließt zunächst heißes Wasser aus dem Wasserauslass; ist sie zu niedrig, beginnt das Vorheizen. Sobald die richtige Wassertemperatur erreicht ist, beginnt die Espressomaschine mit dem Brühvorgang. Zunächst fließt nur wenig Kaffee aus dem Ausgießer, nach einer kurzen Pause fließt die gesamte Kaffeemenge (ca. 30 ml) über den Ausgießer in die Tasse.
6. Die Espressomaschine beendet den Brühvorgang automatisch nach 1,5 Minuten. Sie können den Brühvorgang aber auch durch Drücken der Kaffee-Taste abbrechen.
7. Wenn der Brühvorgang beendet ist, nehmen Sie den Siebträger wieder aus der Halterung heraus und klopfen das Kaffeepulver aus. Reinigen Sie den Siebträger immer direkt nach der Verwendung mit heißem Wasser und setzen Sie ihn wieder in die Halterung ein.



Hinweis:

Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand im Wassertank und füllen Sie gegebenenfalls frisches Wasser nach.

**Achtung!**

Verbrennungsgefahr besteht an den heißen Geräteteilen wie Sieb, Siebträger, Heißwasserauslass und Dampfdüse/Aufschäumer.

Heißes Wasser zubereiten

1. Stellen Sie eine Tasse unter den Heißwasserauslass.
2. Drücken Sie die Heißwasser-Taste, um das heiße Wasser über den Heißwasserauslass auszugeben.
3. Drücken Sie die Heißwasser-Taste erneut, um die Ausgabe zu beenden.

**Hinweis:**

Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand im Wassertank und füllen Sie gegebenenfalls frisches Wasser nach.

**Achtung!**

Verbrennungsgefahr besteht an den heißen Geräteteilen wie Sieb, Siebträger, Heißwasserauslass und Dampfdüse/Aufschäumer.

Milch aufschäumen und Cappuccino zubereiten

1. Bereiten Sie zunächst einen Espresso wie oben beschrieben zu. Verwenden Sie dazu eine ausreichend große Tasse.
2. Nehmen Sie frische, kalte Vollmilch aus dem Kühlschrank; sie sollte eine Temperatur von 8°C bis 10°C haben. Geben Sie ca. 1/3 der Milch in eine Tasse.

**Hinweis:**

Verwenden Sie am besten eine große Edelstahltasse mit einem Durchmesser von mindestens 65 mm, da sich das Volumen der Milch beim Aufschäumen vergrößert.

3. Stellen Sie die Tasse unter die Dampfdüse/den Aufschäumer.
4. Drücken Sie die Dampf-Taste, um das Vorheizen zu beginnen. Die Kontrollleuchte Dampf blinkt.
5. Wenn die Kontrollleuchte Dampf dauerhaft leuchtet, strömt der Dampf über die Dampfdüse/den Aufschäumer in die Tasse.

6. Wenn die Milch aufgeschäumt ist, drücken Sie die Dampf-Taste erneut.
7. Geben Sie die aufgeschäumte Milch über den Espresso und genießen Sie Ihren Cappuccino.



Hinweise:

Bewegen Sie die Dampfdüse/den Aufschäumer nur über den gummierten Griff.

Reinigen Sie die Dampfleitung und die Dampfdüse/den Aufschäumer direkt nach der Verwendung, indem Sie die Dampf-Taste drücken und einige Zeit lang Dampf ausströmen lassen. Reinigen Sie die Dampfdüse/den Aufschäumer gegebenenfalls mit heißem Wasser.

Achtung es besteht Verbrennungsgefahr an den aufgeheizten Geräteteilen und Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!

Kaffeebohnen mahlen

1. Füllen Sie die Kaffeebohnen in den Einfülltrichter.
2. Platzieren Sie den Siebträger in der Halterung unter dem Mahlwerk. Drücken Sie ihn nach hinten, gegen die rote Taste, die das Mahlen der Kaffeebohnen auslöst. Das gemahlene Kaffeepulver fällt direkt in den Siebträger.
3. Halten Sie die rote Taste mit dem Siebträger solange gedrückt, bis die gewünschte Menge Kaffeepulver in den Siebträger gefallen ist. Nehmen Sie dann den Siebträger aus der Halterung heraus. Der Mahlvorgang wird gestoppt.
4. Über den Drehknopf können Sie einstellen, wie fein das Kaffeepulver gemahlen wird.



Hinweis:

Wenn Sie während des Mahlvorgangs ein starkes, mahlendes Geräusch wahrnehmen, ist das ein Zeichen dafür, dass die Kaffeebohnen zu fein gemahlen werden. Unterbrechen Sie in diesem Fall den Mahlvorgang, um Geräteschäden zu vermeiden, und passen Sie die Einstellungen über den Drehknopf an.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung

Trennen Sie die Espressomaschine von der Stromversorgung und lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Das Gehäuse können Sie mit einem angefeuchteten Tuch reinigen und mit einem weichen, trockenen Tuch abtrocknen.



Hinweise:

Verwenden Sie zum Reinigen keine Lösungs- oder Scheuermittel und auch keine Metallgegenstände.

Tauchen Sie die Espressomaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigen Sie die Dampfdüse/den Aufschäumer und die Halterungen des Siebträgers mit einer Bürste.

Stellen Sie sicher, dass die Dampfdüse/der Aufschäumer nicht verstopft ist.

Lassen Sie in einem Brühvorgang Wasser durch die Espressomaschine laufen, um eventuell anhaftende Kaffeerückstände zu entfernen.

Reinigen Sie die abnehmbaren Teile wie Wassertank, Auffangbehälter, Einfülltrichter mit Deckel, Siebträger und Sieb sowie den Messlöffel und den Kaffeestampfer in heißem Spülwasser mit einem Spültuch oder Schwamm.

Spülen Sie die einzelnen Teile gut unter heißem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend ab.

Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Platz auf.

Entkalken

Entkalken Sie Ihre Espressomaschine ca. 2 bis 3 Mal pro Monat, um den vollen Kaffeegeschmack und die problemlose Funktion zu erhalten. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur **Max.**-Markierung mit dem Wasser-Entkalker-Gemisch, das Sie nach Packungsaufschrift gemischt haben. Sie können statt Entkalker auch Zitronensäure verwenden.
2. Schließen Sie den Wassertank-Deckel.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Halterung in der Espressomaschine ein.
4. Stellen Sie einen Behälter unter den/die Ausgießer.
5. Lassen Sie das Wasser-Entkalker-Gemisch in mehrere Durchläufen durch die Espressomaschine laufen, indem Sie nacheinander die Kaffee-Taste, die Heißwasser-Taste und die Dampf-Taste drücken und das Wasser-Entkalker-Gemisch über die entsprechende Öffnung ausfließen lassen.
6. Drücken Sie die entsprechende Taste erneut, um den Durchlauf zu beenden.
7. Belassen Sie das restliche Wasser-Entkalker-Gemisch noch für ca. 15 Minuten in der Espressomaschine.
8. Wiederholen Sie die Schritte 5 und 6 noch weitere 3 Male.
9. Wenn sich kein Kalk mehr löst, lassen Sie in weiteren 3 Durchgängen klares Wasser durch die Espressomaschine laufen. Wiederholen Sie dazu die Schritte 5 und 6 mit klarem Wasser im Wassertank, um die Reste des Wasser-Entkalker-Gemischs zu entfernen.



Achtung!

Verbrennungsgefahr besteht an den aufgeheizten Geräteteilen wie Sieb, Siebträger, Heißwasserauslass und Dampfdüse/Aufschäumer.

ANHANG

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung
Die Betriebskontrollleuchte blinkt langsam.	Die Espressomaschine befindet sich im Energiesparmodus oder im Standby-Modus.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Espressomaschine einzuschalten.
Die vier Kontrollleuchten gehen an.	Die Espressomaschine führt die interne Systemprüfung durch.	Warten Sie bis die Espressomaschine die Systemprüfung beendet hat.
Die Kontrollleuchte der Kaffee-Taste ist an.	Kaffee wird zubereitet.	
Die Kontrollleuchte der Kaffee-Taste blinkt.	Die Espressomaschine führt die interne Systemprüfung durch.	Warten Sie bis die Espressomaschine die Systemprüfung beendet hat.
Die Kontrollleuchte der Heißwasser-Taste ist an.	Heißes Wasser wird zubereitet.	
Die Kontrollleuchte der Dampf-Taste ist an.	Dampf wird produziert.	
Die Kontrollleuchte der Dampf-Taste blinkt.	Die Espressomaschine führt die interne Systemprüfung durch.	Warten Sie bis die Espressomaschine die Systemprüfung beendet hat.
Alle 4 Kontrollleuchten blinken.	Die Umgebungstemperatur liegt unter 0°C.	Platzieren Sie die Espressomaschine an einem Ort mit höherer Temperatur und warten Sie, bis sich die Espressomaschine an die neue Temperatur angepasst hat, bevor Sie sie in Betrieb nehmen.
	Der Temperatursensor ist defekt.	Kontaktieren Sie Fachpersonal.

Die Espressomaschine macht ein lautes und andauerndes Pumpgeräusch.	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie frisches Wasser in den Wassertank.
	Der Wassertank ist defekt.	Kontaktieren Sie Fachpersonal.
Die Espressomaschine gibt kalten Kaffee aus.	Die Espressomaschine ist defekt.	Kontaktieren Sie Fachpersonal.
Es kommt kein Kaffeepulver aus dem Mahlwerk.	Das Mahlwerk ist blockiert.	Kontaktieren Sie Fachpersonal.
	Die Geräteschutzsicherung ist durchgebrannt.	Wechseln Sie die Geräteschutzsicherung oder kontaktieren Sie Fachpersonal.

Tipps für großartigen Kaffeegenuss

1. Eine saubere Espressomaschine ist die Grundlage für guten Kaffee. Reinigen Sie Ihre Espressomaschine wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
2. Verwenden Sie für die Kaffeezubereitung immer frisches, kaltes Leitungswasser.
3. Lagern Sie die Kaffeebohnen oder den gemahlene Kaffee an einem kühlen und trockenen Platz.
4. Für einen optimalen Geschmack, kaufen Sie ganze Kaffeebohnen und mahlen Sie diese erst kurz vor der Kaffeezubereitung.
5. Verwenden Sie den gemahlene Kaffee nur 1 Mal und vermeiden Sie ein erneutes Erwärmen von einmal aufgebrühtem Kaffee.
6. Es kann vorkommen, dass kleine Öltropfen auf der Oberfläche des Kaffees zu erkennen sind. Diese Öltropfen stammen aus dem gemahlene Kaffee und kommen bei stark geröstetem Kaffee vor. Reinigen Sie Ihre Espressomaschine, wenn Sie solche Öltropfen bemerken.

Technische Daten

Stromversorgung	220 V, 50 Hz
Leistung	1500 W
Kapazität Wassertank	1,7 l
Druck	15 Bar
Betriebstemperatur	0 °C bis 50 °C
relative Luftfeuchtigkeit	bis 90%

VOTRE NOUVELLE MACHINE À EXPRESSO

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cette machine à expresso équipée d'un moulin à café. Grâce à elle, vous pouvez désormais préparer à la perfection expressos et cappuccinos.

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 et broyeur
- Cône de remplissage avec couvercle
- Réservoir d'eau
- Porte-filtre
- 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.
- Le 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.
- 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.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. L'eau versée dans l'appareil chauffe fortement. Faites très attention à ne pas vous brûler lorsque vous préparez un café ou lorsque vous utilisez la buse vapeur/le mousser.
- Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à

- proximité d'une source de gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
 - Tenez compte de l'indication du niveau de remplissage et ne remplissez pas trop l'appareil.
 - Utilisez uniquement les accessoires originaux.
 - Ne retirez jamais le porte-filtre de son logement pendant l'utilisation. Attention ! La vapeur est très chaude et peut causer des brûlures !
 - Utilisez le moulin à café pour moulinner uniquement des grains de café torréfié, et non d'autres aliments.
 - Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec 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. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de retirer les éléments amovibles ou de le nettoyer.
 - 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-3786 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.

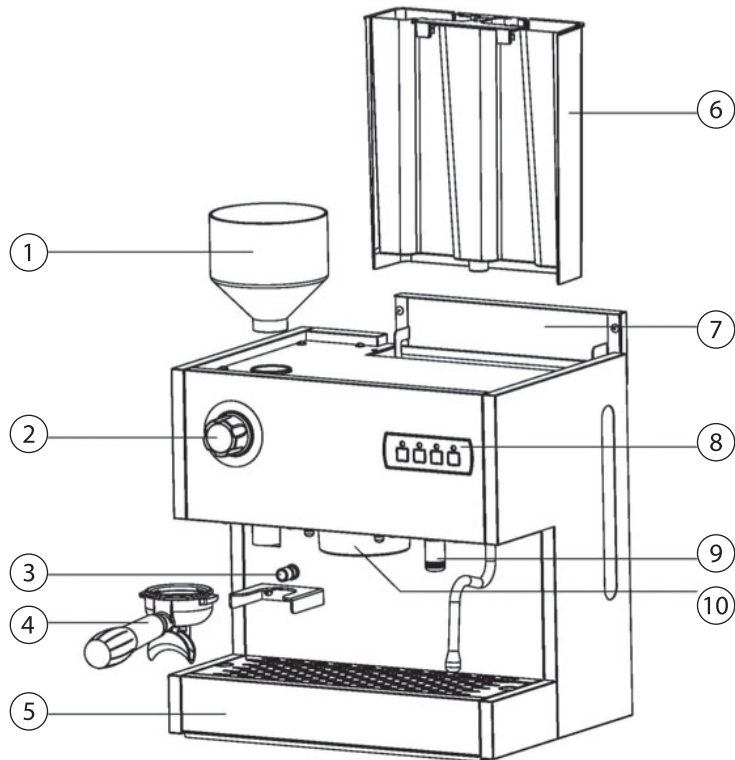
PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, D-79426 Buggingen, Allemagne



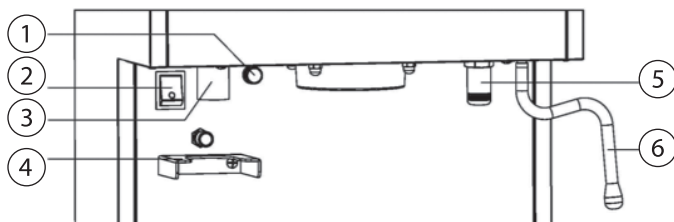
Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
11.09.2014

DESCRIPTION DU PRODUIT

Machine à expresso

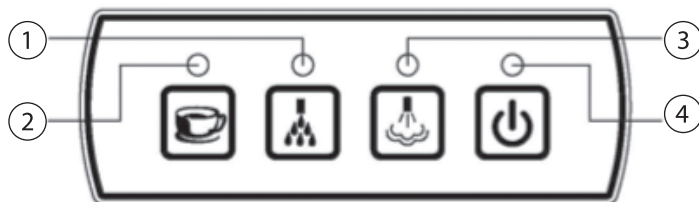


1. Cône de remplissage pour grains de café
2. Bouton de réglage du broyeur
3. Bouton d'activation de la mouture
4. Porte-filtre
5. Bac collecteur
6. Réservoir d'eau
7. Couvercle du réservoir d'eau
8. Panneau de commande
9. Sortie de l'eau chaude
10. Support du porte-filtre



1. Fusible de sécurité
2. Interrupteur Marche/Arrêt (appareil)
3. Sortie du café moulu
4. Support du porte-filtre
5. Sortie de l'eau chaude
6. Buse Vapeur / Mousseur

Panneau de commande



1. Touche Eau chaude et son voyant de contrôle
2. Touche Café et son voyant de contrôle
3. Touche Vapeur et son voyant de contrôle
4. Touche Marche/Arrêt et son voyant de contrôle

UTILISATION

Avant la première utilisation

Sortez l'appareil de l'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont fournies et en bon état.

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.

Placez la machine à espresso sur une surface plane, propre et sèche.

Placez ensuite le réservoir d'eau dans la machine à espresso, et le cône de remplissage pour grains de café dans son support.

Placez le filtre à café dans le porte-filtre, et le porte-filtre dans le support prévu à cet effet dans la machine à espresso.

Placez le bac collecteur dans le socle de la machine à espresso.

Effectuez deux ou trois cycles sans café : remplissez le réservoir d'eau au maximum, et laissez l'eau s'écouler comme lors d'un cycle de préparation du café (comme décrit ci-dessous). Ne buvez pas l'eau obtenue.

Pour les cycles sans café, ne placez pas de café dans l'appareil.

Vous débarrassez ainsi l'appareil des résidus éventuels liés à la production ou au transport.

Allumer et éteindre

Reliez la machine à espresso à l'alimentation électrique en branchant la fiche d'alimentation à une prise murale.

Allumez la machine à espresso à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt. Le voyant de contrôle clignote et la machine à espresso passe en mode Économie d'énergie.

Maintenez la touche Marche/Arrêt (panneau de commande) appuyée pendant environ 3 secondes afin de lancer la vérification interne du système et le préchauffage. Le voyant de contrôle s'allume.

Lorsque le préchauffage est terminé et que la machine à espresso est prête à être utilisée, les 4 voyants de contrôle restent allumés en continu.

Maintenez la touche Marche/Arrêt (panneau de commande) appuyée pendant 3 secondes pour passer en mode Économie d'énergie.

Maintenez la touche Marche/Arrêt (panneau de commande) appuyée pendant 3 secondes de plus pour passer en mode Veille.

Vous pouvez éteindre la machine à espresso à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt

Préparer un expresso

1. Versez la quantité d'eau nécessaire dans le réservoir d'eau. Utilisez de préférence de l'eau froide du robinet. Observez la graduation du réservoir d'eau. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser l'indication **Max**. Refermez le couvercle du réservoir d'eau.



Note :

Ne versez pas d'eau chaude, de lait, de café en poudre, de thé ou d'autre liquide dans le réservoir d'eau.

2. Retirez le porte-filtre du support. Utilisez la cuillère doseuse pour verser la quantité souhaitée de café moulu dans le filtre à café. Tassez le café à l'aide du tasseur.
3. Insérez le porte-filtre dans le support de la machine à expresso.
4. Placez une ou deux tasse(s) sous le bec verseur.
5. Lancez la préparation du café en appuyant sur la touche Café. Le voyant de contrôle correspondant clignote et la machine à expresso ajuste automatiquement la température de l'eau. Si elle est trop chaude, elle fait d'abord s'écouler de l'eau chaude par la sortie d'eau. Si elle est trop froide, elle lance le préchauffage. Dès que l'eau est à la bonne température, la machine à expresso commence la préparation du café. Tout d'abord, une petite quantité de café s'écoule, et après une courte pause le reste du café s'écoule dans la tasse (environ 30 ml).
6. La machine à expresso met fin automatiquement au processus après 1 minute et demie. Vous pouvez également interrompre le processus en appuyant sur la touche Café.
7. Une fois la préparation du café terminée, retirez le porte-filtre du support et videz le marc de café. Nettoyez toujours le porte-filtre à l'eau chaude, immédiatement après son utilisation. Remplacez-le ensuite dans son support.



Note :

Vérifiez régulièrement le niveau d'eau dans le réservoir d'eau. Si besoin, ajoutez de l'eau fraîche.

**Attention !**

Risque de brûlures par les éléments chauds de l'appareil, comme le filtre, le porte-filtre, la sortie de l'eau chaude et la buse vapeur/mousseur..

Obtenir de l'eau chaude

1. Placez une tasse sous la sortie d'eau chaude.
2. Appuyez sur la touche Eau chaude, afin que de l'eau chaude s'écoule.
3. Appuyez une nouvelle fois sur la touche Eau chaude pour arrêter l'écoulement.

**Note :**

Vérifiez régulièrement le niveau d'eau dans le réservoir d'eau. Si besoin, ajoutez de l'eau fraîche.

**Attention !**

Risque de brûlures par les éléments chauds de l'appareil, comme le filtre, le porte-filtre, la sortie de l'eau chaude et la buse vapeur/mousseur.

Faire mousser du lait et préparer un cappuccino

1. Préparez d'abord un espresso comme décrit plus haut. Pour ce faire, utilisez une tasse suffisamment grande.
2. Prenez du lait frais, bien froid, dans le réfrigérateur. La température du lait doit être comprise entre 8 °C et 10 °C. Remplissez environ 1/3 de la tasse avec le lait.

**Note :**

Utilisez de préférence une grande tasse en acier inoxydable, dont le diamètre est d'au minimum 65 mm, car lorsque vous le faites mousser, le lait peut doubler de volume.

3. Placez la tasse sous le mousseur.
4. Appuyez sur la touche Vapeur afin de lancer le préchauffage. Le voyant de contrôle Vapeur clignote.

5. Lorsque le voyant de contrôle Vapeur brille en continu, la vapeur sort de la buse vapeur/mousseur, et arrive ainsi dans la tasse.
6. Une fois le lait transformé en mousse, appuyez à nouveau sur la touche Vapeur.
7. Versez la mousse de lait sur l'expresso... et dégustez votre cappuccino.



Note :

Utilisez uniquement la poignée avec revêtement en caoutchouc pour déplacer la buse vapeur/mousseur.

Nettoyez la conduite de vapeur et la buse vapeur/mousseur immédiatement après l'utilisation : appuyez sur la touche Vapeur et laissez la vapeur s'échapper pendant quelques instants. Si besoin, nettoyez la buse vapeur/mousseur à l'eau chaude.

Attention ! Risque de brûlures par les éléments chauds de l'appareil. La vapeur est très chaude et peut également causer des brûlures !

Moudre des grains de café

1. Versez du café en grains dans le cône de remplissage.
2. Placez le porte-filtre dans le support sous le broyeur. Pressez-le vers l'arrière, de manière à ce qu'il appuie sur le bouton rouge, lançant ainsi la mouture des grains de café. Le café moulu tombe directement dans le porte-filtre.
3. Maintenez le porte-filtre appuyé contre le bouton rouge jusqu'à ce que le porte-filtre contienne la quantité souhaitée de café moulu. Retirez alors le porte-filtre de son support. La mouture est ainsi stoppée.
4. Le bouton rotatif vous permet de régler la finesse de la mouture.



Note :

Si le processus de mouture est très bruyant, cela indique que les grains de café sont moulus trop finement. Dans ce cas, interrompez le processus afin d'éviter d'endommager l'appareil, et réglez le degré de la mouture à l'aide du bouton rotatif.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Avant de nettoyer la machine à espresso, débranchez-la de l'alimentation électrique et laissez-la toujours refroidir complètement.

Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux et sec.



Note :

N'utilisez ni solvant, ni produit abrasif, ni objet métallique pour nettoyer l'appareil.

Ne plongez jamais la machine à espresso dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Nettoyez la buse vapeur/mousseur ainsi que le support du porte-filtre à l'aide d'une brosse.

Assurez-vous que la buse vapeur/mousseur n'est pas obstruée.

Effectuez un cycle sans café afin de débarrasser la machine à espresso des éventuels restes de café.

Nettoyez les éléments amovibles comme le réservoir d'eau, le bac collecteur, le cône de remplissage et son couvercle, le porte-filtre et le filtre, la cuillère doseuse et le tasseur avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge ou d'une chiffonnette. Rincez les différents éléments à l'eau chaude, et séchez-les bien.

Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Détartrage

Pour permettre le bon fonctionnement de la machine à espresso et profiter de tout l'arôme du café, effectuez un détartrage environ 2 à 3 fois par mois. Pour cela, procédez comme suit :

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à l'indication **Max+** avec un mélange d'eau et de produit détartrant. Pour réaliser ce mélange, conformez-vous aux instructions de l'emballage de ce produit. Vous pouvez remplacer le produit détartrant par de l'acide citrique.
2. Refermez le couvercle du réservoir d'eau.
3. Insérez le porte-filtre dans le support de la machine à espresso.
4. Placez un récipient adapté sous les sorties de liquide.
5. Effectuez plusieurs cycles pour faire passer le mélange eau/détartrant dans la machine : appuyez successivement sur les touches Café, Eau chaude et Vapeur, et laissez le mélange eau/détartrant s'écouler par les sorties de liquide correspondantes.
6. Appuyez à nouveau sur la touche correspondante pour mettre fin au processus.
7. Laissez agir le reste du mélange eau/détartrant dans la machine à espresso pendant encore environ 15 minutes.
8. Répétez les étapes 5 à 6 encore trois fois.
9. Lorsqu'il n'y a plus de calcaire qui se détache, faites encore couler trois fois de l'eau claire dans la machine à espresso. Pour ce faire, répétez les étapes 5 à 6 en versant de l'eau claire dans le réservoir, afin d'éliminer les restes du mélange eau/détartrant.



Attention !

Risque de brûlures par les éléments chauds de l'appareil, comme le filtre, le porte-filtre, la sortie de l'eau chaude et la buse vapeur/mousseur.

ANNEXE

Dépannage

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution
Le voyant de contrôle de fonctionnement clignote lentement.	La machine à expresso se trouve en mode Économie d'énergie ou Veille.	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer la machine à expresso.
Les quatre voyants de contrôle s'allument.	La machine à expresso effectue une vérification de système interne.	Attendez jusqu'à ce que la machine à expresso ait terminé la vérification de système.
Le voyant de contrôle de la touche Café est allumé.	Le café est en cours de préparation.	
Le voyant de contrôle de la touche Café clignote.	La machine à expresso effectue une vérification de système interne.	Attendez jusqu'à ce que la machine à expresso ait terminé la vérification de système.
Le voyant de contrôle de la touche Eau chaude est allumé.	L'eau est en train de chauffer.	
Le voyant de contrôle de la touche Vapeur est allumé.	L'appareil produit de la vapeur.	
Le voyant de contrôle de la touche Vapeur clignote.	La machine à expresso effectue une vérification de système interne.	Attendez jusqu'à ce que la machine à expresso ait terminé la vérification de système.
Les 4 voyants de contrôle clignotent.	La température ambiante est inférieure à 0°C.	Placez la machine à expresso à un emplacement où la température est plus élevée, et attendez jusqu'à ce qu'elle s'adapte à la nouvelle température avant de la remettre en service.
	Le capteur de température présente un dysfonctionnement.	Contactez un spécialiste.

La machine à espresso émet un produit de pompage fort et persistant.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.
	Le réservoir d'eau est vide.	Contactez un spécialiste.
Le café qui coule de la machine à espresso est froid.	La machine à espresso présente un dysfonctionnement.	Contactez un spécialiste.
Il n'y a pas de café moulu qui sort du broyeur.	Le broyeur est bloqué.	Contactez un spécialiste.
	Le fusible de sécurité a disjoncté.	Remplacez le fusible de sécurité ou contactez un spécialiste.

Astuces pour la préparation du café

1. La propreté de la machine à espresso est une condition sine qua non pour obtenir un café au goût optimal. Avant la première utilisation, nettoyez la machine à espresso comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.
2. Pour la préparation du café, utilisez toujours de l'eau froide du robinet.
3. Conservez les grains de café ou le café moulu dans un endroit frais et sec.
4. Pour obtenir un café au goût optimal, achetez le café en grains que vous ne moudez que juste avant de préparer du café.
5. Ne réutilisez pas le café moulu, et évitez de réchauffer le café que vous avez fait couler.
6. Il peut arriver que des gouttelettes huileuses apparaissent à la surface du café. Ces gouttelettes huileuses proviennent des grains de café moulus, et sont liées à l'intensité de la torréfaction. Lorsque ces gouttelettes huileuses apparaissent, nettoyez votre machine à espresso.

Caractéristiques techniques

Alimentation	220 V, 50 Hz
Puissance	1500 W
Capacité du réservoir d'eau	1,7 litre
Pression	15 bars
Température d'utilisation	0 °C à 50 °C
Humidité relative de l'air	Jusqu'à 90 %

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 / 16.09.2014 - MB//EX:JaW//FrG