

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT : Tout appareil électrique présente un risque d'incendie et de choc électrique pouvant provoquer des blessures graves ou mortelles. Veuillez observer toutes les mesures de sécurité.

Machine à Espresso & Cappuccino

**GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MODELES MEXKITB, MEX1B
ET MEX1BCAN**



IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, toujours observer les mesures de sécurité, y compris les suivantes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les manches ou les poignées.
- Lorsqu'il est en marche, cet appareil est sous pression ; ne jamais le laisser sans surveillance.
- Ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Se référer aux instructions pour le nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de monter ou démonter des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne jamais faire fonctionner un appareil endommagé. Ne jamais faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Envoyer l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
- N'utiliser que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans un endroit humide.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Avant de brancher ou de débrancher l'appareil, placer le bouton de réglage sur "**OFF**" (**ARRET**).
- Ne jamais utiliser l'appareil sans eau.
- N'utiliser cet appareil que conformément aux instructions données dans ce guide.

- Laisser le bouton de contrôle du jet de vapeur en position fermée lorsqu'il n'est pas en service.
- S'assurer que les couvercles sont bien en place avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas dévisser ou retirer le couvercle de sécurité lorsque l'appareil est en marche ; un risque de brûlure pourrait survenir. Attendre que le cycle d'infusion soit terminé et que la totalité de l'eau et de la vapeur soit évaporée.
- ATTENTION : Evacuer la pression par le jet de vapeur avant d'enlever la tasse ou le panier à infusion.
- La verseuse est spécialement conçue pour être utilisée avec cet appareil. Elle ne doit jamais être utilisée sur un brûleur de cuisinière.
- Ne pas poser une verseuse chaude sur une surface humide ou froide.
- Ne pas utiliser la verseuse si elle est fêlée ou si la poignée est desserrée ou abîmée.
- Ne pas nettoyer la verseuse avec des produits abrasifs, des tampons en paille de fer ou tout autre matériau abrasif.
- AVERTISSEMENT : Ne pas retirer le couvercle inférieur. Aucune des pièces se trouvant à l'intérieur n'est réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être confiées exclusivement à un personnel d'entretien agréé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS CET APPAREIL EST RESERVE A UN USAGE MENAGER

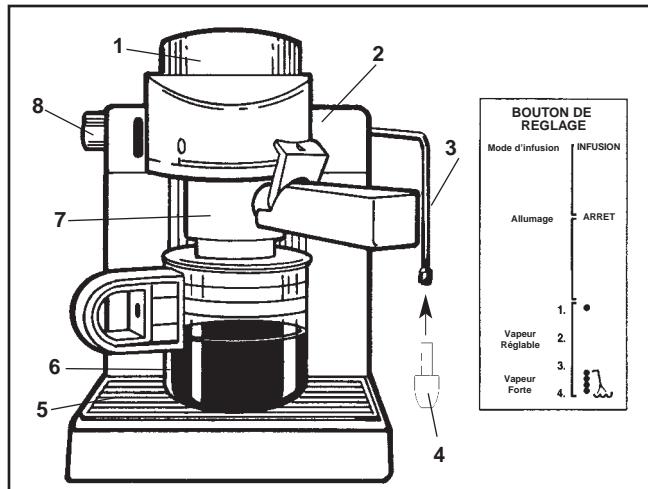
ATTENTION : Le cordon d'alimentation fourni est court afin de réduire les risques de blessures qui pourraient survenir si l'on s'emmêle ou si l'on trébuche dans un cordon plus long. Vous pouvez utiliser des rallonges, disponibles dans les quincailleries locales, en prenant les précautions qui s'imposent. Si une rallonge est nécessaire, veuillez faire très attention lors de son utilisation. De plus, le cordon d'alimentation doit : (1) présenter des caractéristiques nominales d'au moins 13 A., 125 V.~, 1625 W et (2) être disposé de façon à ne pas retomber du plan de travail ou de la table où des enfants pourraient le tirer et trébucher dessus par mégarde.

FICHE POLARISEE : Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette précaution est destinée à réduire les risques d'électrocution ; la fiche ne peut être branchée dans une prise que dans un sens. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, retournez-la. Si elle ne peut toujours pas être branchée, contactez un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier ce dispositif de sécurité.

ALIMENTATION ELECTRIQUE : Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, l'appareil ne pourra pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, il doit être branché sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

Faites connaissance avec votre Machine à Espresso & Cappuccino

Avant d'utiliser votre machine pour la première fois, nous vous recommandons de vous familiariser avec toutes les pièces de l'appareil. Veuillez lire attentivement toutes les instructions et les avertissements.



- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1. Couvercle de sécurité | 5. Egouttoir |
| 2. Réservoir d'eau | 6. Verseuse avec couvercle |
| 3. Jet de vapeur | 7. Panier à filtre et porte-filtre |
| 4. Buse à mousse de lait | 8. Bouton de réglage |

Avant de préparer votre première verseuse d'espresso, nous vous recommandons de faire passer de l'eau dans la machine, deux fois, sans y mettre de café en suivant les instructions. Cela nettoiera complètement l'appareil.

Préparation de l'espresso

1. Assurez-vous que le **bouton de réglage** est sur la position **“OFF”**. Branchez la machine à espresso & cappuccino dans une prise secteur 120V.
2. Enlevez le couvercle de sécurité en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le de l'appareil.
3. Pour faire un café espresso, remplissez la verseuse d'eau froide pour deux ou quatre tasses en vous aidant des marques sur la verseuse. Pour faire du cappuccino, remplissez la verseuse jusqu'à la marque  pour 2 tasses ou jusqu'au bas de la bande métallique pour 4 tasses. Versez l'eau dans le réservoir.
4. Refermez bien le couvercle de sécurité en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Sortez le panier à filtre et le porte-filtre de la machine à espresso & cappuccino en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. A l'aide d'une cuillère à mesurer, dosez le café à espresso et versez-le dans le panier à filtre. (Ne tassez pas le café).

REMARQUE : Assurez-vous d'utiliser une mouture de café **MOYENNE A FINE**.

6. Placez le panier à filtre sur le porte-filtre.
7. Tirez la languette et insérez le porte-filtre dans la chambre à infusion en alignant la flèche du porte-filtre sur le  de la machine. Tirez le porte-filtre vers le haut de manière à ce qu'il soit aligné sur les fentes correspondantes. Tournez la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que ce soit bien fermé. Mettez le couvercle sur la verseuse et placez-la sur l'égouttoir. Faites coïncider le trou du couvercle sous le filtre.
8. Positionnez le **bouton de réglage** sur **“BREW” (INFUSION)**.
9. Au bout de quatre minutes environ, l'espresso s'écoulera dans la verseuse.

REMARQUE : Pour faire du cappuccino, reportez-vous directement à la section “Préparation du Cappuccino”.

10. N'ouvrez pas le couvercle de sécurité et ne retirez pas le porte-filtre pendant le cycle d'infusion - vous pourriez vous ébouillanter.
11. Lorsque le café a terminé de s'écouler dans la verseuse, mettez le **bouton de réglage** sur la position “**OFF**”.
12. **AVANT DE RETIRER LE PORTE-FILTRE OU LE COUVERCLE DE SECURITE, METTEZ LE BOUTON DE REGLAGE SUR LA POSITION**  **ET ATTENDEZ QU'IL N'Y AIT PLUS DE VAPEUR QUI SORTE DU JET DE VAPEUR.** Mettez alors le bouton de réglage sur la position “**OFF**” (ARRET).

Préparation du Cappuccino

1. Le cappuccino est un mélange d'espresso, de lait et de mousse de lait. Versez du lait frais, bien froid jusqu'à la moitié d'un pichet métallique profond et étroit et placez-le près de la machine à espresso & cappuccino.
2. Placez la buse à mousse de lait sur l'extrémité du jet de vapeur. Suivez les étapes 1 à 9 de la page 4 pour la préparation de l'espresso.
3. Lorsque le café commence à s'écouler dans la verseuse, tenez le pichet par la poignée et approchez-le du jet de vapeur. Plongez la buse à mousse de lait juste sous la surface du lait. Tournez le bouton de réglage petit à petit sur  et faites mousser le lait. Remuez le pichet en faisant un léger mouvement circulaire.

RAPPEL : *Avant de faire mousser le lait, assurez-vous que la buse à mousse de lait se trouve bien juste sous la surface du lait. Sinon, cela pourrait éclabousser.*

4. Après l'obtention de la mousse de lait, mettez le **bouton de réglage** sur la position “**BREW**” (INFUSION) pour laisser l'appareil terminer le cycle de préparation de l'espresso.

5. Retirez le pichet du jet de vapeur.
6. Lorsque le café a fini de s'écouler dans la verseuse, mettez le bouton de réglage sur la position "OFF" (ARRET).

7. **AVANT DE RETIRER LE PORTE-FILTRE OU LE COUVERCLE DE SECURITE, METTEZ LE BOUTON DE REGLAGE SUR LA POSITION** 

ET ATTENDEZ QU'IL N'Y AIT PLUS DE VAPEUR QUI SORTE DU JET DE VAPEUR. Cela permet d'évacuer la vapeur restante et de nettoyer le jet de vapeur du lait qui pourrait s'y trouver. Remettez ensuite le bouton de réglage sur la position "OFF" (ARRET).

8. Servez la mousse de lait chaude en la disposant à l'aide d'une cuillère sur votre tasse d'espresso. La mousse ne doit pas être versée directement du récipient car elle se séparerait du lait chaud. Vous obtiendrez une meilleure mousse de lait en utilisant du lait frais, écrémé et bien froid. En moussant, le lait doublera de volume.

La mousse de lait se trouvera dans la moitié supérieure et le lait dans la moitié inférieure. Remplissez une tasse à cappuccino au tiers de café espresso fraîchement infusé. Versez la même quantité de lait chaud et recouvrez de mousse de lait.

Instructions d'entretien

1. Débranchez la machine à espresso & cappuccino de la prise de courant et laissez-la refroidir **complètement** avant de la nettoyer.
2. Le panier à filtre et le porte-filtre doivent être vidés et entièrement rincés à l'eau chaude après chaque utilisation. Séchez-les complètement.
3. Nettoyez la verseuse et son couvercle à l'eau chaude et savonneuse. **Manipulez avec une grande précaution car le verre est glissant lorsqu'il est mouillé.**
4. L'égouttoir de la verseuse est amovible et peut être lavé à l'eau chaude.

5. Nettoyez l'extérieur de votre machine à espresso & cappuccino à l'aide d'un chiffon humide. **NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
6. Ce produit n'est destiné qu'à un **USAGE MENAGER** !

Détartrage

Si vous vivez dans une région où l'eau est calcaire, les minéraux et le calcium issus de l'eau vont s'accumuler et affecter le fonctionnement de votre machine. Tous les six mois environ (selon le type d'eau et la fréquence d'utilisation), vous devrez nettoyer votre machine à espresso & cappuccino avec du vinaigre d'alcool de la manière suivante afin d'éliminer les dépôts minéraux, en particulier le tartre.

1. Avant de nettoyer votre machine à espresso & cappuccino, assurez-vous que le **bouton de réglage** est bien sur la position **“OFF” (ARRET)** et que l'appareil est débranché de la prise de courant.
2. Remplissez la verseuse de vinaigre d'alcool et versez dans le réservoir comme pour l'eau.
3. Fermez bien le couvercle de sécurité.
4. Fixez le panier à filtre à café vide et le porte-filtre.
5. Placez la verseuse sur l'égouttoir.
6. Branchez la machine à espresso & cappuccino sur une prise secteur 120V.
7. Mettez le **bouton de réglage** sur la position **“BREW” (INFUSION)**. Quelques minutes plus tard, le vinaigre chaud commencera à s'écouler dans la verseuse.
8. Placez la buse à vapeur dans un grand verre ou une grande tasse. Mettez le **bouton de réglage** sur la position 

pendant le cycle d'écoulement et pendant quelques secondes seulement. Cela nettoiera les résidus éventuels laissés dans le tube issus de la préparation de la mousse de lait.

9. Remettez le **bouton de réglage** sur la position **“BREW” (INFUSION)** pour laisser s'écouler le vinaigre chaud dans la verseuse.

Détartrage (suite)

10. Lorsque l'écoulement est terminé, mettez le **bouton de réglage** sur la position “**OFF**” (**ARRET**) et laissez refroidir complètement. Retirez ensuite le panier à filtre et la verseuse et rincez-les à l'eau chaude.
11. Répétez les étapes précédentes en utilisant de l'eau froide pour rincer le vinaigre restant. Recommencez deux fois.
12. Mettez le **bouton de réglage** sur la position “**OFF**” (**ARRET**) et débranchez la machine à espresso & cappuccino de la prise.

Hormis les opérations de nettoyage ci-dessus, tout entretien ou réglage exigeant un démontage doit être confié à un centre de réparations agréé.

REMARQUE IMPORTANTE

*Si un élément est manquant ou défectueux,
NE renvoyez PAS ce produit.*

*Veuillez appeler notre Service Clientèle pour
obtenir de l'aide.*

*au **800-233-9054** du lundi au vendredi de
9h00 à 17h00 Heure du Centre*

Nous vous en remercions

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Couverture : Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

Service de garantie: Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

Pour retourner le produit, veuillez l'expédier à : Vous pouvez communiquer avec nous par la poste, par téléphone ou par courrier électronique aux coordonnées suivantes :

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366 USA
1-800-233-9054
Adresse de courrier électronique:
consumer_relations@toastmaster.com

Dommages non couverts : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada.

LIMITATION DES DOMMAGES : AUCUNE RESPONSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES : SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : www.maxim-toastmaster.com.