



MARQUE: PROLINE
REFERENCE: EXP1602
CODIC: 4385780

NOTICE


PROLINE

EXP1602

COFFEE MAKER
CAFETIÈRE
KOFFIEZETAPPARAAT
CAFETERA
MÁQUINA DE CAFÉ



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 MANUAL DE INSTRUÇÕES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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 un danger.
- L'appareil ne doit pas être immergé.
- MISE EN GARDE: L'orifice de remplissage ne doit pas être ouvert en cours d'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation

de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.



- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET DETARTRAGE" en page 14.
- MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- MISE EN GARDE: éviter tout débordement sur le connecteur.
- La cafetière ne doit pas être placée à l'intérieur d'un meuble lorsqu'elle est en cours d'utilisation.



PENSEZ AU TRI !
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE

À JETER

ÉTUI CARTON

À RECYCLER



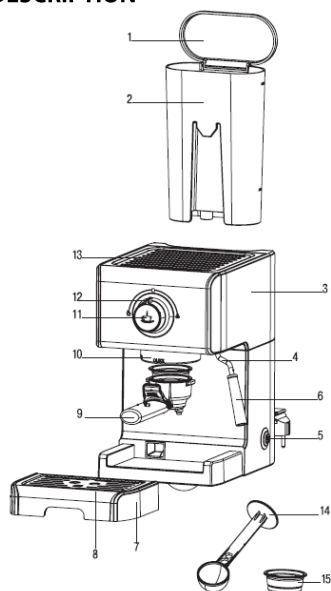
CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR


INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- N'immergez pas la cafetière, la prise ou le câble d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Éteignez et débranchez la cafetière de la prise secteur quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Pour éteindre la cafetière, débranchez le câble de la prise secteur. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise de la prise secteur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation suspendre d'un bord de table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Laissez la cafetière refroidir avant de la nettoyer et avant d'attacher des accessoires.
- Utilisez cette machine uniquement pour l'usage prévu tel que spécifié dans ces instructions.
- Ne touchez pas la cafetière avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne laissez pas la cafetière sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie, de blessures ou de chocs électriques.

- Faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur.
- Ne mettez jamais la cafetière en marche sans eau dans le réservoir.
- Cette machine n'est pas conçue pour être utilisée en plein air.
- Ne remplissez pas le réservoir lorsque la machine est en marche. Éteignez la cafetière et laissez-la refroidir avant de la remplir d'eau froide.
- Ne réparez jamais la cafetière vous même.
- Gardez les surfaces externes de la cafetière propres et sèches.
- N'enlevez pas le porte-filtre durant le cycle d'infusion.
- Placez toujours la cafetière sur une surface horizontale et stable.
- N'utilisez pas la cafetière sans le bac d'égouttage ou la grille d'égouttement.

DESCRIPTION



1. Couvercle du réservoir d'eau
2. Réservoir d'eau
3. Cafetière
4. Mousseur
5.  Interrupteur marche/arrêt
6. Buse à mousser
7. Bac d'égouttage
8. Couvercle du plateau d'écoulement
9. Porte-filtre
10. Sortie de chaudière
11. Indicateur lumineux prêt à l'emploi
12. Bouton du mode de fonctionnement
13. Plateau chauffe-tasses
14. Cuillère de mesure et tasse-mouture
15. Filtre à café

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE CAFETIÈRE

Déballer soigneusement la cafetière et retirez tous les matériaux d'emballage. Essuyez la machine uniquement avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-la soigneusement.



Afin de s'assurer que la première tasse de café ait un goût excellent, vous devez rincer au préalable la cafetière avec de l'eau tiède de la manière suivante :

1. Placez la cafetière sur une surface sèche, horizontale et résistante à la chaleur, et éloignez-la des bords.
2. Retirez le réservoir d'eau de la machine, et remplissez-le d'eau fraîche jusqu'à la marque de capacité MAX, et remplacez le réservoir dans la machine.
3. Insérez le filtre à café dans le porte-filtre.
 - Ne versez pas de café moulu dans le filtre.

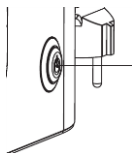
4. Insérez le porte-filtre dans la sortie de la chaudière à partir de la position INSERT (INSERTION), puis poussez-le vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en position LOCK (VERROUILLAGE).



REMARQUE : Après avoir utilisé la machine pendant un certain temps, pour fixer correctement le porte-filtre sur la machine, tournez-le au-delà de la position LOCK (sur environ 15 degrés).






5. Placez une tasse appropriée (non fournie) sous la sortie de la chaudière.
6. Assurez-vous que le bouton du mode de fonctionnement est dans la position  et branchez le câble de la cafetière dans la prise secteur.
7. Mettez la cafetière en marche en appuyant sur .

- L'indicateur lumineux prêt à l'emploi clignotera, indiquant que la cafetière commence à chauffer.



8. Lorsque cet indicateur lumineux s'arrête de clignoter, cela indique que la cafetière est prête à l'emploi.
9. Tournez le bouton du mode de fonctionnement jusqu'à la position . La cafetière se mettra alors en marche.
 - La pompe commencera à pomper l'eau et l'eau s'écoulera.
10. Répétez les étapes ci-dessus pendant 2 à 3 cycles pour vous assurer que les résidus de matériaux éventuels sont éliminés et n'affectent pas le goût de votre espresso.
11. Après l'utilisation, tournez le bouton du mode de fonctionnement jusqu'à la position  et laissez la cafetière refroidir.

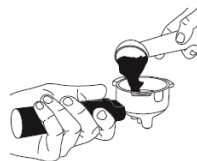
Lavage de la buse à mousser





- Placez une tasse adaptée sous la buse à mousser.
- Tournez le bouton du mode de fonctionnement jusqu'à la position  et après 5 à 10 secondes, éteignez l'arrivée d'eau en tournant le bouton sur la position  et versez l'eau hors de la tasse.
- Éteignez la cafetière en appuyant sur .

RÉPARATION D'UN EXPRESSO

Préparer un espresso est une procédure différente du processus de préparation d'un café filtre ordinaire. La cafetière fonctionne sous pression, amenant l'eau à ébullition et la faisant passer à travers le café moulu dans un court laps de temps.

1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche puis remettez-le en place.
 - Afin d'éviter tout risque de débordement, évitez de remplir le réservoir au-delà de la marque MAX.
2. Versez du café moulu à espresso dans le filtre à l'aide de la cuillère de mesure fournie, puis placez le filtre dans le porte-filtre.
 - Étalez bien le café moulu à espresso, puis tassez-le avec la tasse-mouture.




- Une cuillère (environ 7g) de poudre à expresso produira une tasse (d'environ 35 ml) d'expresso.
3. Insérez le porte-filtre dans la sortie de la chaudière à partir de la position INSERT (INSERTION), puis poussez-le vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en position LOCK (VERROUILLAGE).
 4. Placez une tasse ou des tasses sur la grille du plateau, en vous assurant qu'elles soient bien placées sous la sortie de la chaudière.
 - Il est recommandé de réchauffer les tasses avant de préparer un expresso en les passant sous l'eau chaude ou en les laissant préchauffer sur le plateau chauffant.
 5. Assurez-vous que le bouton du mode de fonctionnement est dans la position  et branchez le câble de la cafetière dans la prise secteur.
 6. Mettez la cafetière en marche en appuyant sur .
 - L'indicateur lumineux prêt à l'emploi clignotera, indiquant que la cafetière commence à chauffer.
 7. Lorsque cet indicateur lumineux s'arrête de clignoter, cela indique que la cafetière est prête à l'emploi.
 8. Tournez le bouton du mode de fonctionnement jusqu'à la position . La cafetière se mettra alors en marche.
 - La pompe commencera à pomper l'eau et l'eau s'écoulera.
 9. Lorsque vous avez assez d'expresso dans la tasse, tournez le bouton du mode de fonctionnement en position  pour arrêter le flux.
 10. Enlevez la tasse et dégustez.




Conseils utiles :

- Un expresso est une boisson beaucoup plus riche et un goût plus intense que le café infusé ordinaire. Il est recommandé de servir l'expresso immédiatement après l'infusion. Si l'expresso est trop fort, vous pouvez ajouter de l'eau chaude. Ajoutez du sucre selon votre goût.
- Quel café utiliser ? Tout café étiqueté "expresso" convient à la préparation d'expresso. Tout café avec au moins 80% de grains arabica est idéal pour la préparation d'expresso. Vérifiez auprès de votre magasin de café.
- N'oubliez pas de vider et de nettoyer fréquemment la grille d'égouttement.



PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO

Le cappuccino est une boisson populaire à base de café expresso. Suivez les étapes ci-dessous afin d'obtenir assez de pression de vapeur pour faire mousser correctement le lait.

1. Préparez d'abord un expresso en suivant les étapes de 1 à 9 ci-dessus dans le paragraphe PRÉPARATION D'UN EXPRESSO.
2. Réglez le bouton du mode de fonctionnement en position  et attendez que l'indicateur lumineux d'alimentation s'arrête de clignoter.
3. Versez le lait froid réfrigéré dans le pichet (non fourni), à 1/2 ou 2/3 plein.
 - Lorsque vous choisissez la taille du pichet, gardez à l'esprit que le volume de lait augmentera par 2 fois.
4. Placez le pichet contenant le lait sous la buse à mousser.
5. Insérez la buse à mousser dans le lait sur environ 2 cm de profondeur.
 - Rappelez-vous que la buse à mousser ne doit pas être immergée trop profondément, mais juste assez profonde pour rester sous la surface du lait et aussi empêcher le lait d'éclabousser.





6. Tournez le bouton du mode de fonctionnement jusqu'à la position . De la vapeur sera émise du mousoir.
7. Remuez le pichet contenant le lait de haut en bas sous la buse à mousser, de manière à former la mousse de lait souhaitée.
8. Lorsque le lait a suffisamment moussé, tournez le bouton du mode de fonctionnement sur la position  pour arrêter la production de vapeur.
9. Versez la mousse de lait dans le café expresso préparé, et votre cappuccino est prêt. Ajoutez du sucre selon votre goût.
10. Appuyez sur  pour éteindre la cafetière.

Nettoyez complètement la buse à mousser après chaque utilisation :

- Réglez le bouton du mode de fonctionnement en position  pendant quelques secondes. **Faites attention aux éclaboussures chaudes !**
- Réglez le bouton du mode de fonctionnement en position .
- Laissez la machine refroidir quelques minutes.
- Retirez la buse à mousser du mousoir et lavez-la sous l'eau courante.
- Nettoyez le mousoir avec un chiffon humide.

PRÉPARATION D'EAU BOUILLANTE OU DE BOISSONS CHAUDES

Le mousoir peut être utilisé pour produire des boissons chaudes, comme du chocolat, de l'eau chaude ou du thé.

1. Remplissez le réservoir avec la quantité souhaitée d'eau. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque MAX.
2. Branchez le câble d'alimentation à une prise murale et appuyez sur .
3. Attendez que l'indicateur prêt à l'emploi s'arrête de clignoter.
4. Plongez la buse à mousser dans l'eau à chauffer. Réglez le bouton du mode de fonctionnement en position .
5. Lorsque la température requise est atteinte, tournez le bouton du mode de fonctionnement en position .
6. Appuyez sur  pour éteindre la cafetière.

Pour le thé : Placez un sachet de thé dans l'eau chauffée.

Pour le chocolat chaud : Versez la quantité souhaitée de poudre de cacao dans l'eau chauffée et fouettez immédiatement pour bien mélanger.

NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE





Éteignez et débranchez la machine de la prise secteur. Attendez que la cafetière ait refroidi avant de la nettoyer.

- Nettoyez l'extérieur de la machine avec un chiffon légèrement humide. Séchez-la soigneusement.
- N'immergez jamais la machine dans l'eau.

- Lavez les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les complètement.
- N'utilisez pas de nettoyeur chimique ou abrasif.

Détartrage

Utilisez uniquement des produits de détartrage destinés aux cafetières. Pour un fonctionnement efficace de la cafetière, il est recommandé de nettoyer le tartre tous les 2 ou 3 mois ou plus souvent si l'eau de votre région est dure.

1. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau jusqu'à la ligne MAX.
2. Versez le produit détartrant dans le réservoir.
3. Placez un grand récipient sous la sortie de la chaudière et du mousseur.
4. Branchez le câble d'alimentation de la cafetière à une prise murale et appuyez sur  pour la mettre en marche.
5. Attendez que l'indicateur prêt à l'emploi s'arrête de clignoter.
6. Réglez le bouton du mode de fonctionnement en position  et laissez la moitié de la solution infuser par la sortie de la chaudière.
7. Réglez le bouton du mode de fonctionnement en position  et laissez la solution restante passer par la buse à mousser.
8. Lorsque la solution s'arrête de couler, réglez le bouton du mode de fonctionnement en position .
9. Après le détartrage, faites infuser au moins 3 cycles d'eau fraîche dans la cafetière avant de l'utiliser à nouveau pour faire du café.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solutions
Du café coule sur le côté du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas correctement attaché ou n'a pas été suffisamment serré.	Assurez-vous que le porte-filtre est fermement positionné sur la sortie de la chaudière.
	Il y a du café moulu sur le bord du filtre .	Nettoyez la bordure du filtre et essuyez la sortie de la chaudière afin d'enlever tout café moulu.
Le café ne s'écoule pas	Il n'y a pas d'eau dans le	Remplissez le réservoir d'eau

	réservoir.	jusqu'à la marque de niveau MAX.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement mis en place	Appuyez fermement sur le réservoir d'eau pour vous assurer qu'il est correctement positionné.
	Le filtre est bloqué, les grains de café sont trop fins ou trop tassés.	Videz le filtre et rincez-le sous l'eau courante pour le nettoyer. Essuyez la sortie de la chaudière avec un chiffon. Remettez du café dans le filtre et tasser légèrement le café avec le tasse-mouture.
Il n'y a pas assez de mousse	Le lait n'est pas frais.	Assurez-vous que le lait soit frais.
	La température du lait est trop chaude	Assurez-vous que le lait soit bien réfrigéré avant de l'utiliser.
	Le lait fait des bulles plutôt que de la mousse.	Assurez-vous que la buse à mousser soit bien enfoncée juste en dessous de la surface du lait.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240V~ 50-60Hz
1200 W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quelle que soit votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Ets Darty & Fils SAS © 14, route d'Aulnay 93140 Bondy France 08/03/2018