



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: CBE16

CODIC: 4018915



PROLINE

COMBI ESPRESSO COFFEE MACHINE
COMBINE ESPRESSO CAFETIERE
CAFETERA EXPRESSO
ESPRESSO KOFFIEMACHINE



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

Table des matières

ATTENTION	13-15
MISES EN GARDE IMPORTANTES:	15-16
DESCRIPTION	16
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL	17
PRÉPARATION DE CAFÉ FILTRE	18
Programmation de démarrage automatique	19
PRÉPARATION D'ESPRESSO	19-20
PRÉPARATION DE CAPPUCCINO	21
CHAUFFER DE L'EAU OU PRÉPARER DES BOISSONS CHAUDES	21
NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE.....	22-23
SPÉCIFICATIONS.....	23

ATTENTION

- ❖ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- ❖ 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 et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou souffrant d'un manque d'expérience et de

connaissances, à condition qu'elles soient placées sous une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

- ❖ 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 comprennent bien les dangers potentiels.

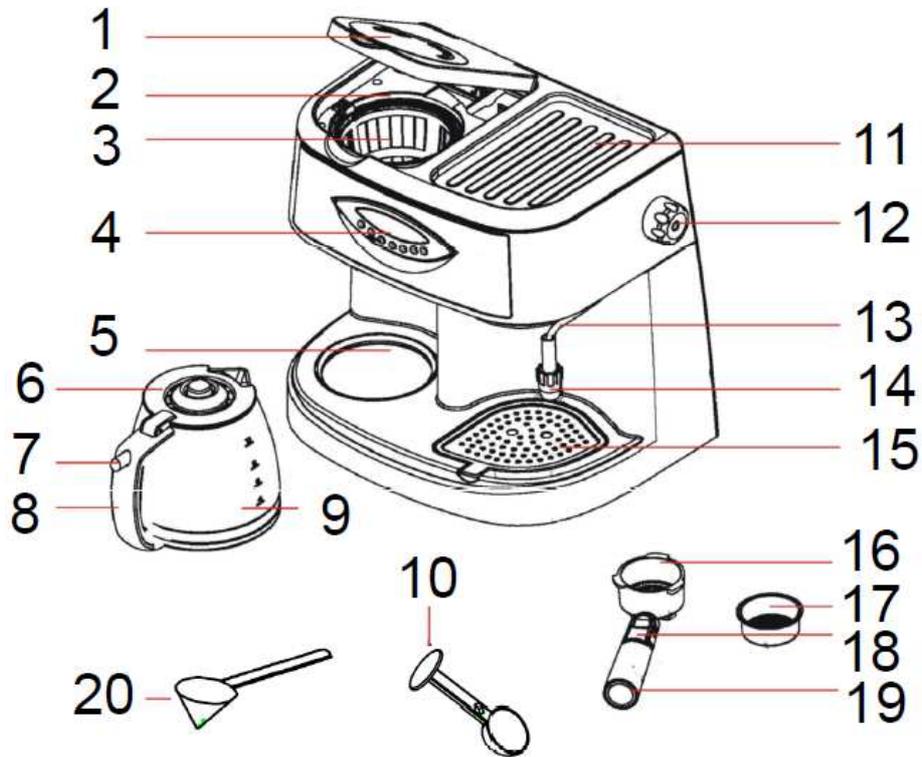
- ❖ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ❖ Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- ❖ Les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et du détartrage sont définies en pages 22-23 dans la section “NETTOYAGE ET DETARTRAGE”.
- ❖ **MISE EN GARDE:** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.

MISES EN GARDE IMPORTANTES:

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer.
- Laissez à l'appareil le temps de refroidir avant de le nettoyer et avant de monter des accessoires.
- 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.
- N'allumez en aucun cas l'appareil avec le réservoir vide.
- N'enlevez pas l'entonnoir métallique quand le café est en cours de préparation et lorsque l'entonnoir produit de la vapeur ou de l'eau brûlante.
- N'utilisez pas d'autre carafe que celle fournie avec l'appareil. Ne mettez jamais la carafe sur une plaque de cuisson.
- N'utilisez pas la carafe si elle est fissurée ou si la poignée tient mal.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir.
- Il existe un risque de brûlure si le couvercle du réservoir est ouvert pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne laissez en aucun cas la carafe vide sur la plaque chauffante pendant que l'appareil fonctionne: elle risquerait de se briser.
- N'enlevez pas l'entonnoir métallique quand le café est en cours de préparation et lorsque

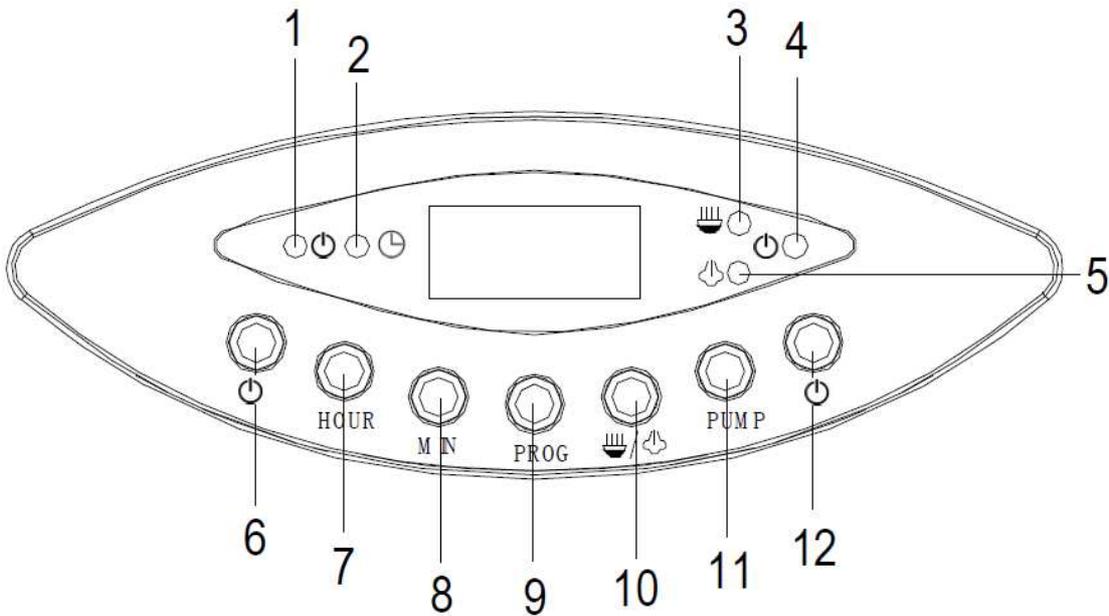
l'entonnoir produit de la vapeur ou de l'eau brûlante. Relâchez toujours la pression du réservoir avant d'ôter l'entonnoir.

DESCRIPTION



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Couvercle du réservoir d'eau | 11. Plateau chauffe-tasses |
| 2. Porte-filtre (pour café filtre) | 12. Bouton de réglage de vapeur |
| 3. Filtre en nylon (pour café filtre) | 13. Buse |
| 4. Panneau de commande | 14. Embout de la buse |
| 5. Plaque chauffante | 15. Grille d'égouttage amovible |
| 6. Couvercle de la carafe | 16. Porte-filtre (pour espresso) |
| 7. Bouton d'ouverture du couvercle | 17. Filtre (pour espresso) |
| 8. Poignée de la carafe | 18. Manette |
| 9. Carafe pour café filtre | 19. Poignée |
| 10. Cuillère à doser avec tasseur (pour espresso) | 20. Cuillère à doser pour café filtre |

Panneau de commande



1. Témoign lumineux marche/arrêt (rouge) pour café filtre
2. Témoign lumineux d'heure (jaune)
3. Témoign lumineux d'expresso (vert)
4. Témoign marche/arrêt (rouge) pour expresso
5. Témoign lumineux de vapeur (vert)
6. Bouton marche/arrêt (café filtre)
7. HOUR (heures)
8. MIN (minutes)
9. PROG (programme)
10. Touche expresso/vapeur
11. PUMP (pompe)
12. Bouton marche/arrêt (expresso)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

Déballez délicatement l'appareil et enlevez tous les matériaux d'emballage.

Frottez l'appareil avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez bien.

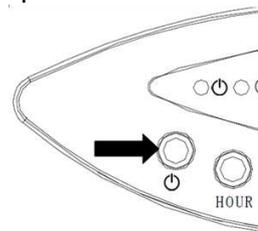
Il est recommandé de laver les deux systèmes (café filtre + expresso) avant la première utilisation de l'appareil.

- **Système pour café filtre:** Remplissez le réservoir avec de l'eau froide et suivez les instructions comme pour faire du café filtre (donc sans café en poudre); faites au moins deux carafes de cette manière.
- **Système pour expresso:** Remplissez le réservoir avec de l'eau froide et suivez les instructions comme pour faire de l'expresso ou du cappuccino, donc sans café et avec de l'eau au lieu du lait; faites au moins quatre tasses de cette manière.

PRÉPARATION DE CAFÉ FILTRE

Branchez l'appareil. L'écran affiche "12:00".

1. Ouvrez le couvercle du réservoir.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau, en utilisant comme points de repère les traits de niveau d'eau; ne remplissez jamais le réservoir au-delà du niveau MAX de 10.
 - Les traits de niveau d'eau correspondent aux mêmes traits indiqués sur la carafe; ils représentent le nombre de tasses de café à préparer.
 - Une partie de l'eau reste fixée au café en poudre, tandis qu'une autre partie est perdue sous forme de vapeur; rajoutez une petite quantité d'eau au début pour compenser cette perte.
3. Placez le filtre en nylon dans le porte-filtre, en vous assurant qu'il est monté correctement. Faut de quoi, le couvercle du réservoir ne peut pas se fermer.
4. Mettez un filtre en papier (non fourni) de taille 4-10 tasses dans le filtre en nylon.
5. Mettez la quantité souhaitée de café en poudre dans le filtre en papier, à l'aide de la cuillère à doser fournie.
 - Mettez une cuillère rase de café en poudre (soit env. 5 g) pour chaque tasse.
6. Refermez le couvercle du réservoir et placez la carafe sur la plaque chauffante.
7. Appuyez deux fois sur . Le témoin rouge () s'allume, indiquant que la préparation de café est en cours.
8. Quelques instants plus tard, le café doit commencer à s'écouler du porte-filtre.
 - Vous avez la possibilité d'enlever la carafe au cours de la préparation. Cela interrompt l'écoulement du café à partir du porte-filtre, mais pas la préparation du café proprement dite. Veillez cependant à ne pas enlever la carafe pendant plus de 30 secondes, faute de quoi le porte-filtre risquerait de déborder.
 - Bien que votre machine à café soit équipée de cette fonction, nous ne vous recommandons pas de verser du café avant qu'il ne soit entièrement passé car son goût risquerait d'en être affecté.
 - Il est normal que l'appareil produise de la vapeur quand la préparation de café est en cours.
9. Afin de garder le café au chaud une fois la préparation terminée, laissez la carafe sur la plaque chauffante.
 - L'appareil est conçu pour garder le café au chaud environ 30 minutes, après quoi il s'éteint automatiquement.
10. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur . Le témoin rouge s'éteint ().



Programmation de démarrage automatique

L'appareil peut être programmé pour préparer du café filtre automatiquement. Imaginons qu'il est 8:10 et que vous souhaitez lancer la préparation du café à 13:10.



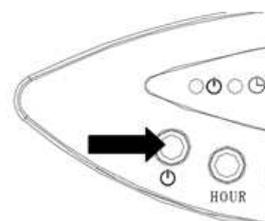
Commencez par régler l'horloge correctement.

Réglage de l'horloge en format 24 h

1. Appuyez sur **PROG**.
 - L'écran indique "CLOCK" (horloge).
2. Pendant que l'écran indique "CLOCK", réglez l'horloge en appuyant sur les touches **HOURL** et **MIN** le nombre de fois nécessaire.
 - Pour accélérer la vitesse du réglage, vous pouvez garder le doigt sur les touches **HOURL/MIN**: les chiffres défileront plus vite.
3. Une fois l'horloge réglée, confirmez en appuyant sur **PROG**.
 - L'écran indique maintenant "TIMER" (horloge).

Réglage de démarrage différé

4. Pendant que l'écran indique "TIMER", réglez l'heure de départ souhaitée en appuyant sur les touches **HOURL** et **MIN** le nombre de fois nécessaire.
5. Une fois l'heure de départ différé réglée, appuyez une fois sur .
 - Le témoin jaune ( ) s'allume.
 - Au bout d'un instant, l'écran affiche l'heure en cours. Appuyez deux fois sur **PROG** pour vérifier l'heure de départ réglée.
6. Une fois arrivée l'heure en question, l'appareil lance automatiquement la préparation de café.
 - Le mot **TIMER** disparaît de l'écran.



REMARQUE :

- Pour annuler la fonction de démarrage automatique, appuyez deux fois sur .
- Pour changer une heure de départ déjà définie, réglez la nouvelle heure en suivant les étapes 1 à 6 ci-dessus.

PRÉPARATION D'ESPRESSO

Un espresso ne se prépare pas de la même manière que du café classique. L'appareil fonctionne sous pression: il porte l'eau à ébullition puis la pousse à travers le café filtre dans un intervalle de temps très bref.

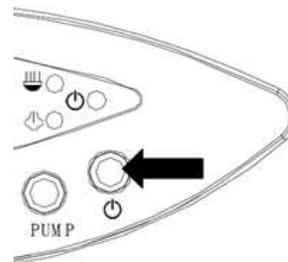
Attention: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'un espresso est en cours de préparation.

Le bouton de réglage de vapeur est situé sur le côté de l'appareil; mettez-le en position d'arrêt en le tournant à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.



1. Assurez-vous que l'appareil est branché et éteint.
2. Remplissez le réservoir avec une quantité d'eau suffisante.
 - Afin d'éviter tout risque de débordement, évitez de remplir le réservoir au-delà du trait MAX de 10.
3. À l'aide de la cuillère à doser fournie, remplissez le filtre avec de la poudre à espresso, puis mettez le filtre dans le porte_filtre métallique.
 - Vous verrez l'inscription "2 tasses" au fond du filtre, indiquant que vous pouvez préparer deux tasses d'espresso.
 - Étalez bien le café, puis tassez-le avec le bout plat de la cuillère.
 - Une cuillère (soit env. 7 g) de poudre à espresso correspond à 1 tasse d'espresso (soit env. 35 ml).
4. Insérez l'entonnoir dans le trou de sortie de la chaudière, sur la position de montage (■), puis poussez-le vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage (■ •).

5. Appuyez sur .
- Le témoin rouge () s'allume et le témoin vert (d'espresso) () clignote.



6. Attendez que le témoin vert d'espresso arrête de clignoter.

REMARQUE : Pendant la préparation du café, le témoin vert s'allume et s'éteint par intermittence, indiquant que la résistance chauffe pour maintenir la température de l'eau.

7. Placez une coupe (non fournie) sur le plateau, bien en dessous du trou de sortie de la chaudière.
 - Il est recommandé de réchauffer la tasse au préalable. Le plateau chauffe-tasses permet de préchauffer les tasses pendant que l'espresso est en cours de préparation.
8. Appuyez sur **PUMP**. Au bout d'un instant, l'espresso commence à couler de l'entonnoir métallique.
9. Une fois la tasse suffisamment remplie, appuyez sur  pour arrêter la machine.
 - Le témoin rouge () et le témoin vert () s'éteignent.
10. Enlevez la tasse, puis servez.

Conseils utiles:

- Comparé au café normal préparé avec une machine à filtre, l'espresso a un goût beaucoup plus riche et intense. Il est conseillé de servir l'espresso dès qu'il est prêt. Ajoutez de l'eau chaude si l'espresso est trop serré. Mettez du sucre selon votre goût.
- Quel café utiliser? Tous les cafés explicitement désignés comme cafés à "espresso" peuvent servir à préparer un espresso. D'autre part, tous les cafés comportant au moins 80% de grains Arabica conviennent parfaitement pour les espressos. Renseignez-vous au magasin de vente du café.

PRÉPARATION DE CAPPUCCINO

Le cappuccino est une célèbre boisson à base d'expresso. Pour en préparer, vous avez besoin d'une quantité de vapeur suffisante pour faire mousser le lait; procédez de la manière indiquée ci-après.

1. Commencez par préparer un expresso (voir étapes 1 à 8 de la section "Préparation d'expresso").

2. Appuyez sur  / .

- Le témoin de vapeur vert () clignote et le témoin d'expresso vert () s'éteint.

3. Attendez que le témoin de vapeur vert arrête de clignoter.

4. Prenez un pichet (non fourni), remplissez-le de 10 cl de lait pour le cappuccino, puis mettez-le de côté pour plus tard.

- Utilisez de préférence du lait entier à température réfrigérée.
- Veuillez noter que selon la taille du pichet, la quantité de lait requise peut être multipliée par 2.

5. Placez le pichet contenant le lait sur la grille d'égouttage.

6. Plongez la buse vapeur dans le lait (à environ 2 cm de profondeur).

- Évitez de plonger l'embout de la buse trop profondément: il suffit de le mettre juste assez profond pour qu'il reste sous la surface du lait et ne risque pas de causer des éclaboussures.

7. Tournez lentement le bouton de réglage de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La vapeur sort par l'embout du mousser.

REMARQUE : Évitez absolument de tourner le bouton de réglage de vapeur trop rapidement: la vapeur s'accumulerait très vite et il y aurait risque d'explosion.

8. Bougez le pichet de haut en bas et de bas en haut sous l'embout du tube, de manière à former la mousse de lait souhaitée.

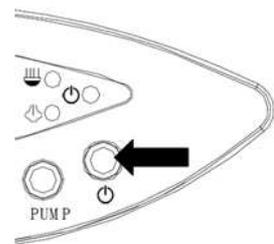
9. Une fois la quantité de mousse suffisante, mettez le bouton de vapeur en position d'arrêt en le tournant à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

10. Versez la mousse de lait dans l'expresso ; votre cappuccino est prêt! Mettez du sucre selon votre goût.

11. Appuyez sur  pour éteindre l'appareil.

- Le témoin rouge () et le témoin vert () s'éteignent.

12. Répétez l'opération pour toutes les autres tasses de cappuccino, en laissant refroidir l'appareil 5 minutes après chaque utilisation.

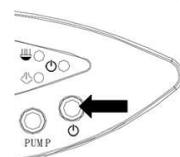


IMPORTANT: Nettoyez le mousser avec une éponge mouillée après chaque utilisation, en faisant attention à ne pas toucher le tube à vapeur. Enlevez l'embout du mousser et vérifiez que le tube à vapeur n'est pas obstrué. Le cas échéant, enlevez les éventuels dépôts solides de lait à l'aide d'une aiguille.

CHAUFFER DE L'EAU OU PRÉPARER DES BOISSONS CHAUDES

La buse vapeur peut servir à chauffer de l'eau ou à préparer des boissons chaudes, par exemple du thé ou du chocolat chaud.

1. Remplissez le réservoir de la quantité d'eau souhaitée, sans dépasser le niveau MAX de 10.



2. Branchez l'appareil et appuyez sur .
 - Le témoin rouge () s'allume et le témoin vert (d'expresso) () clignote.
3. Appuyez sur  / .
 - Le témoin de vapeur vert () clignote et le témoin d'expresso vert () s'éteint.
4. Attendez que le témoin de vapeur vert arrête de clignoter.
5. Plongez l'embout de la buse dans l'eau à chauffer. Lancez la production de vapeur en tournant lentement le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Une fois atteinte la température requise, tournez le bouton de vapeur à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Appuyez sur  pour éteindre l'appareil.
 - Le témoin rouge () et le témoin vert () s'éteignent.

Thé: Plongez un sachet de thé dans l'eau que vous venez de chauffer.

Chocolat chaud: Ajoutez la quantité souhaitée de cacao en poudre dans l'eau que vous venez de chauffer, puis mélangez immédiatement afin d'obtenir un mélange homogène.

NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE

Éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon légèrement mouillé. Séchez bien.

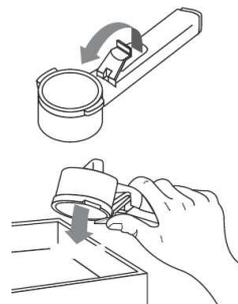
Lavez les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les bien.

Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Pour vider le marc d'expresso, détachez le porte-filtre métallique du trou de sortie de la chaudière.

Bloquez le filtre en actionnant la manette incorporée à la poignée, puis mettez l'entonnoir tête en bas et tapez-le jusqu'à ce que tout le marc soit vidé.

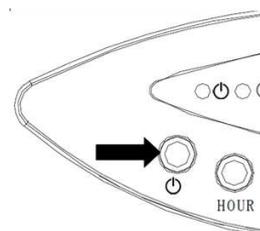


Détartrage

Détartrage du système de café filtre

Le système de café filtre doit être régulièrement détartré au moyen d'un produit détartrant spécifique.

1. Remplissez le réservoir avec de l'eau et du produit détartrant jusqu'au niveau MAX de 10. (pour les proportions d'eau et de détartrant à utiliser, veuillez vous référer à la notice du produit en question).
2. Mettez la carafe sur la plaque chauffante.

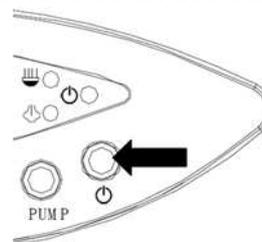


3. Appuyez sur . Remplissez l'équivalent d'une tasse, puis éteignez l'appareil en appuyant de nouveau sur .
4. Laissez agir le mélange dans le système pendant 15 minutes. Répétez les étapes 3 et 4.
5. Allumez l'appareil et faites passer le reste du mélange, jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
6. Rincez l'appareil en le faisant tourner à au moins trois reprises avec de l'eau (3 réservoirs pleins d'eau).

Détartrage du système d'expresso

Selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation, il est conseillé de détartre le système d'expresso tous les 2 à 3 mois.

1. Remplissez le réservoir avec de l'eau et du produit détartreur jusqu'au niveau MAX de 10. (pour les proportions d'eau et de détartreur à utiliser, veuillez vous référer à la notice du produit en question).
2. Mettez l'entonnoir métallique (sans café à l'intérieur) en place, et la tasse en dessous.
3. Appuyez sur . L'appareil commence à chauffer.
4. Attendez que le témoin vert d'expresso arrête de clignoter.
5. Appuyez sur **PUMP** et remplissez deux tasses d'eau.
6. Appuyez sur  et attendez que le témoin de vapeur vert arrête de clignoter.



7. Tournez lentement le bouton de réglage de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, laissez la vapeur s'échapper pendant 2 minutes, puis tournez à fond le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

8. Éteignez l'appareil en appuyant sur , puis laissez-le reposer avec le mélange détartreur pendant au moins 15 minutes.
9. Redémarrez l'appareil, puis répétez les étapes 3 à 8 à au moins 3 reprises.
10. Appuyez sur  et attendez que le témoin d'expresso vert arrête de clignoter.
11. Appuyez sur **PUMP** et attendez que tout le produit détartreur soit passé.
12. Lancez la machine comme pour faire du café (donc sans café filtre) avec de l'eau du robinet jusqu'au niveau MAX de 10; répétez les étapes 3 à 8 à au moins 3 reprises. Répétez l'opération jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

- Il n'est pas nécessaire d'attendre de nouveau 15 minutes à l'étape 8.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~ 50Hz 1850W

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

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 29 / 07 / 2014