

# Siméo

Notice d'utilisation



**Espresso  
CE 130**

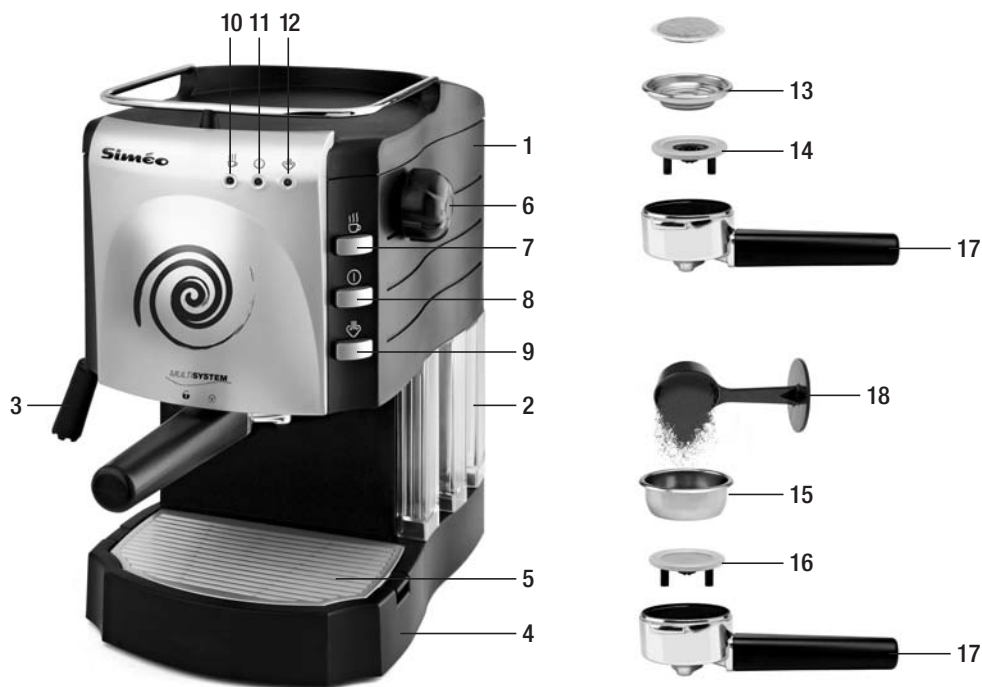
Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil.

Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

## Descriptif technique



|   |                              |    |                          |
|---|------------------------------|----|--------------------------|
| 1 | Corps de l'appareil          | 10 | Voyant espresso          |
| 2 | Réservoir                    | 11 | Voyant Mise sous tension |
| 3 | Buse vapeur                  | 12 | Voyant Mode Vapeur       |
| 4 | Bac de récupération de l'eau | 13 | Filtre dosettes          |
| 5 | Grille égouttoir             | 14 | Disque dosettes          |
| 6 | Bouton vapeur / Eau chaude   | 15 | Filtre café moulu        |
| 7 | Bouton Espresso              | 16 | Disque café moulu        |
| 8 | Bouton Marche / Arrêt        | 17 | Porte filtre             |
| 9 | Bouton Vapeur                | 18 | Cuillère doseuse         |

## 1. Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas déplacer brusquement l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- N'utiliser que le cordon fourni avec l'appareil.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Toujours laisser environ 10 cm entre le fond de l'appareil et le mur, ceci pour assurer une circulation d'air optimale.
- Ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil (buse vapeur (3), parties métalliques du porte-filtre (17), filtres (13) et (15), sortie café).
- Ne pas décrocher le porte-filtre (17) alors qu'un café est en train de s'écouler.
- Remplir exclusivement le réservoir (2) avec de l'eau claire.
- Ne pas remplir le réservoir (2) avec de l'eau tiède ou chaude.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil si le réservoir (2) est vide.
- Ne pas ôter les membranes blanches placées sur les disques (14) et (16), elles sont indispensables pour obtenir un café mousseux.  
Si vous les avez enlevées, prenez garde à les remettre sur les disques adéquats :
  - Membrane "dosette" (percée d'un trou de 2,5 cm de diamètre) : support plastique noir comportant 3 trous.
  - Membrane "café moulu" (percée d'un minuscule trou) : support plastique noir comportant 2 trous.
- Eteindre l'appareil avant de le débrancher.
- Ne pas utiliser l'appareil sans le bac de récupération (4) et/ou la grille égouttoir (5).
- Ne pas exposer au froid, l'eau contenue dans le circuit risquant de geler et d'endommager irrémédiablement votre appareil.

## 2. Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, ...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation soit en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de réparer soi-même l'appareil et de changer le cordon d'alimentation, confier l'appareil à un professionnel d'un Centre Technique Siméo.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, ...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.

- Débranchez le cordon d'alimentation dans les cas suivants :
  - Avant toute opération de nettoyage.
  - En cas de mauvais fonctionnement.
  - En cas de non-utilisation prolongée.

### 3. Avant la première utilisation

- Déballez votre appareil et vérifiez que tous les composants soient intacts et tous les accessoires présents.
- Lavez le porte-filtre (17), les disques (14) et (16), les filtres (13) et (15), la cuillère doseuse (18) et le réservoir (2).
- Remplissez le réservoir (2) d'eau claire.
- Branchez votre appareil.
- Appuyez sur le bouton 'Marche / Arrêt' (8) pour mettre l'appareil sous tension. Les voyants 'Mise sous tension' (11) et 'Expresso' (10) s'éclairent.
- Placez un récipient sous la sortie café (dépourvue de porte-filtre).
- Une fois que le voyant 'Expresso' (10) s'éteint, l'appareil est prêt à être utilisé.
- Appuyez alors sur le bouton 'Expresso' (7) et laissez s'écouler l'eau durant environ 30 secondes.
- Arrêtez l'écoulement de l'eau en appuyant sur le bouton 'Expresso' (7).
- Videz le récipient et placez-le sous la buse vapeur (3).
- Attendez que le voyant 'Expresso' (10) soit à nouveau éteint.
- Appuyez sur le bouton 'Expresso' (7) et tournez simultanément le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6).
- Laissez l'eau chaude s'écouler par la buse vapeur (3) durant 10 secondes.
- Appuyez à nouveau sur le bouton 'Expresso' (7) de manière à l'éteindre et tournez le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6) vers l'arrière jusqu'en butée.
- Votre machine est maintenant prête pour délivrer de l'eau chaude et de la vapeur.

### 4. Mise en service

Si votre machine est éteinte, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil.
- Assurez-vous que les boutons (7), (8) et (9) soient en position éteints et que le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6) soit fermé jusqu'en butée.

- Remplissez le réservoir (2) d'eau claire.
- Mettez l'appareil sous tension, en appuyant sur le bouton 'Marche / Arrêt' (8).
- Les voyants (10) et (11) s'éclairent et la machine commence à chauffer.
- Quand le voyant 'Expresso' (10) s'éteint, la machine est prête à être utilisée.

### 5. Utilisation

#### 5.1 - Préparation d'un expresso avec du café moulu

- Placez le disque café moulu (16) puis le filtre métallique café moulu (15) dans le porte-filtre (17).
- Remplissez la cuillère doseuse (18) de café moulu spécial expresso en prenant soin de l'araser.

Note : 1 cuillère doseuse arasée pour une tasse de café.  
2 cuillères doseuses arasées pour deux tasses ou une grande tasse de café.

- Videz délicatement le contenu de la cuillère doseuse dans le filtre (15) et secouez délicatement le porte-filtre (17) pour y répartir uniformément le café.
- Tassez le café, si vous l'estimez nécessaire, à l'aide du presse-mouture situé au bout de la cuillère doseuse (18).
- Si nécessaire, essuyez le rebord du filtre (15) afin de faciliter l'insertion du porte-filtre (17) dans son accroche.

#### 5.2 - Préparation d'un expresso avec des dosettes papier

- Placez le disque dosettes (14), puis le filtre métallique dosettes (13) dans le porte-filtre (17).
- Placez une dosette papier dans le filtre (13).

#### Conseils

- Votre machine accepte uniquement les dosettes papier de diamètre 45 mm, ce sont les plus courantes du marché.
- Nous vous conseillons d'utiliser exclusivement des dosettes de café expresso.
- La forme du papier varie d'une marque de dosettes à une autre. Prenez soin de bien centrer la dosette dans le filtre (13) et de l'enfoncer légèrement pour que les bords se préforment.
- Si nécessaire, repliez les bords du papier de manière à ce qu'ils ne dépassent pas du filtre (13) pour ne pas gêner l'insertion du porte-filtre (17) dans son accroche.
- N'utilisez qu'une dosette à la fois.

### 5.3 - Réalisation de café

- Vérifiez que le voyant 'Expresso' (10) soit éteint.
  - Insérez le porte-filtre (17) dans son accroche et verrouillez-le doucement en le tournant de gauche à droite.
  - Il n'est pas nécessaire de forcer.
  - Placez votre (vos) tasse(s) sur la grille égouttoir (5) en vous assurant qu'elle(s) soit (soient) bien positionnée(s) sous les sorties café du porte-filtre (17).
  - Appuyez sur le bouton 'Expresso' (7). La pompe s'actionne et le café commence à s'écouler.
  - Une fois le volume de café souhaité atteint, appuyez à nouveau sur le bouton expresso (7) pour arrêter l'écoulement du café.
  - Patientez quelques secondes, puis retirez la (les) tasse(s).
  - Déverrouillez le porte-filtre (17) en le tournant de la droite vers la gauche, et délogez-le de son accroche.
  - Otez la dosette ou videz le café moulu.
- Note : Au regard de la technologie employée par la machine, il se peut que de l'eau résiduelle soit contenue dans le porte-filtre (17) une fois votre café écoulé. Prenez garde à ne pas vous brûler à son contact.
- Rincez le filtre sous l'eau chaude.
  - Dégustez votre expresso sans attendre, de manière à profiter pleinement de son arôme et de sa crème.

### 5.4 - Obtention de vapeur

La vapeur est idéale pour obtenir une mousse de lait légère et onctueuse, alliée des chocolats chauds et cappuccino.

- Retirez le porte-filtre (17) de son accroche.
- Mettez l'appareil sous tension, en appuyant sur le bouton 'Marche/Arrêt' (8), le voyant 'Mise sous tension' (11) s'éclaire.
- Assurez-vous que le réservoir (2) contienne de l'eau fraîche et claire.
- Appuyez sur le bouton 'Vapeur' (9), les voyants (10) et (12) s'éclairent.
- La machine est prête à être utilisée quand le voyant 'Expresso' (10) s'éteint.
- Placez un récipient vide sous la buse vapeur (3) et tournez le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6) vers l'avant.
- Laissez s'écouler l'eau de condensation contenue dans le circuit durant quelques secondes, puis tournez le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6) vers l'arrière jusqu'en butée.

- Versez le lait (l'eau ou la boisson que vous souhaitez réchauffer) dans un récipient.
- Plongez-y la buse vapeur et tournez le bouton (6) vers l'avant.
- Pour réaliser de la mousse de lait, procédez comme suit :
  - Dès que le lait commence à s'agiter, ramenez doucement la buse vapeur proche de la surface (sans la sortir).
  - Appliquez alors un mouvement circulaire descendant puis ascendant au récipient, ceci permettant d'obtenir une mousse légère et onctueuse.
- Note : si vous ne souhaitez pas chauffer le lait, mais uniquement obtenir de la mousse de lait, opérez très proche de la surface du lait, vous raccourcirez ainsi le temps de préparation.
- Une fois la quantité de mousse de lait souhaitée obtenue, tournez le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6) vers l'arrière jusqu'en butée pour stopper la production de vapeur.
- Dégagez le récipient de la buse vapeur (3).
- Pour réchauffer une boisson, plongez la buse vapeur (3) au cœur du liquide et patientez quelques instants, la chauffe ira très vite.

Attention ! : La buse vapeur (3) et son embout sont très chauds après avoir été utilisés, prenez garde à ne pas les toucher pour éviter tout risque de brûlure.

Note : nous vous conseillons de nettoyer la buse vapeur (voir §6 : Entretien et nettoyage) après chaque utilisation.

### 5.5 - Retour à la fonction expresso après utilisation en mode vapeur

- Appuyez sur le bouton 'Vapeur' (9) pour couper le mode vapeur et permettre à la machine de refroidir.
- Placez un récipient sous la buse vapeur (3).
- Appuyez sur le bouton 'Expresso' (7) et tournez simultanément le bouton 'Vapeur / Eau chaude' (6).
- La vapeur contenue dans le circuit va être expulsée, elle sera progressivement remplacée par de l'eau (qui aura aussi une action nettoyante).
- Vous pourrez arrêter la manipulation quand le voyant 'Expresso' (10) s'éclaire.

### 5.6 – Obtention d'eau chaude

- Mettez l'appareil sous tension (§ 4 : Mise sous tension).
- Positionnez une tasse ou bol sous la buse vapeur (3).

- Appuyez sur le bouton 'Expresso' (7) et tournez simultanément le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6) vers l'avant.
- L'eau chaude s'écoule.
- Une fois la quantité d'eau souhaitée obtenue, appuyez sur le bouton 'Expresso' (7) pour stopper la production d'eau chaude et tournez le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6) vers l'arrière jusqu'en butée.

## 6. Entretien et nettoyage

Pour que votre machine expresso fonctionne de manière optimale durant de nombreuses années, elle nécessite des soins réguliers. Avant d'exécuter toute opération de nettoyage, éteignez et débranchez votre appareil et attendez qu'il soit froid.

- Après chaque utilisation, rincez les filtres (13) et (15), les disques (14) et (16) et la cavité du porte-filtre (17) à l'eau chaude.
- Vérifiez régulièrement que le tamis situé au fond des filtres (13) et (15) ne soit pas bouché.  
S'il l'était, frottez la surface du tamis avec une brosse non-métallique et passez-le sous l'eau chaude.
- Nettoyez régulièrement la sortie café à l'aide d'un chiffon doux humide pour y enlever tout dépôt de mouture, de même dans l'accroche du porte-filtre.
- De la mouture peut se coincer à l'intérieur de la sortie café. Si tel est le cas, éliminez le dépôt au moyen d'un cure-dents ou d'un objet métallique fin (non pointu).
- Nettoyez l'embout de la buse vapeur (3), en dégageant la couronne inférieure, et en la passant sous l'eau chaude.
- Débouchez, si nécessaire, le conduit interne de passage vapeur qui peut être obstrué par des dépôts de lait. Pour ce faire, faites-y passer une aiguille en prenant soin de ne pas endommager l'embout.
- Nettoyez le tube métallique de la buse vapeur avec un chiffon doux humide.
- Chaque jour, retirez et videz le réservoir et remplacez l'eau. Remettez le réservoir (1) en place en vous assurant qu'il est bien inséré dans son logement.
- Retirez la grille égouttoir (5) ainsi que le bac récupérateur (4) et rincez-les à l'eau tiède.
- Le corps de l'appareil (1) se nettoie avec un chiffon doux et humide.

## 7. Détartrage

Nous vous recommandons de procéder à un détartrage régulier de la machine (au moins 2 fois par an), la fréquence étant fonction de la teneur en calcaire de votre eau de consommation et de la quantité de cafés réalisée.

- Videz totalement le réservoir (2).
- Versez-y un mélange d'1/4 de litre d'eau additionnée d'1/4 de litre de vinaigre blanc.
- Placez un récipient sous la sortie café, dépourvue de porte-filtre (17).
- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton 'Marche / Arrêt' (8) et assurez-vous que le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6) soit en position fermé.
- Attendez que le voyant 'Expresso' (10) s'éteigne et actionnez la pompe en enclenchant le bouton 'Expresso' (7).
- Dès que le mélange détartrant commence à s'écouler, arrêtez la pompe en appuyant sur le bouton 'Expresso' (7).
- Laissez reposer l'appareil ainsi durant environ 20 min.
- Appuyez sur le bouton 'Vapeur' (9) pour mettre votre appareil en mode vapeur. Le voyant (Vapeur)(12) s'éclaire.
- Attendez que le voyant (12) s'éteigne pour placer votre récipient sous la buse vapeur.
- Tournez le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6) vers l'avant.
- Laissez s'échapper la vapeur durant 45 secondes à 1 minute, puis tournez le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6) vers l'arrière pour stopper la production de vapeur.
- Videz le réservoir s'il y reste du mélange détartrant, rincez-le abondamment à l'eau claire puis remplissez-le d'eau jusqu'au niveau "MAX".
- Enclenchez le bouton 'Expresso' (7) et tournez simultanément le bouton 'Vapeur / eau chaude' (6).
- Vous pourrez arrêter la manipulation quand le voyant 'Expresso' (10) s'éclaire.
- Coupez le mode vapeur en appuyant sur le bouton 'Vapeur' (9).
- Placez votre récipient sous la sortie café et enclenchez le mode expresso en appuyant sur le bouton 'Expresso' (7), faites circuler toute l'eau contenue dans le réservoir.
- Renouvelez cette opération de rinçage au minimum trois fois.

## 8. Quelques conseils

Pour obtenir un café expresso riche en arômes et crémeux, la qualité de l'eau, sa température, la variété du café, sa torréfaction, la finesse de sa mouture, le dosage, ... sont des éléments déterminants.

### L'eau

- Utilisez toujours de l'eau pure et fraîche, renouvelée chaque jour. L'idéal est d'utiliser une eau faiblement minéralisée.
- La teneur en calcaire et en minéraux de votre eau modulera le goût de votre café.

### La température

- Pour le premier café de la journée, si peu d'expresso sont réalisés dans la journée ou si vous éteignez votre machine après chaque préparation d'expresso, nous vous conseillons de laisser couler l'équivalent d'une tasse d'eau chaude par la sortie café - sans son porte-filtre (17) – Ceci permettant une montée en température de la machine, des accessoires et de la tasse.
- Évitez autant que faire se peut de faire couler votre café dans une tasse à température ambiante, votre café perdrait ainsi très rapidement sa chaleur. Il vous est possible de ranger vos tasses sur le plateau chauffe-tasses de la machine, elles seront ainsi tempérées en douceur par la chaleur dégagée par votre appareil.

### Le café et sa torréfaction

- Il est possible de choisir tout type de variété de café, l'essentiel étant qu'il soit frais.
- Utilisez toujours du café spécial expresso, qui se caractérise par une couleur foncée, une saveur riche et une mousse brune épaisse dans la tasse.
- Pour préserver les arômes de votre café, nous vous conseillons de le conserver dans une boîte hermétique.

### La mouture du café

- Si le café est moulu trop finement, il va opposer une telle résistance au passage de l'eau chaude que cette dernière va s'échauffer et "brûler" le café, lui apportant de l'amertume. Le café s'écoule au goutte à goutte et la mousse ne tient pas dans la tasse.
- Si le café est moulu de manière trop épaisse, il ne va pratiquement pas opposer de résistance au passage de l'eau. Le temps d'infusion sera trop court. Le café sera faiblement crémeux et dégagera peu d'arômes.

### Idées recette

Velouté café (4 pers.) : Faites couler 1 litre de café fort, additionnez-le de 150g de sucre et laissez-le refroidir. Placez votre préparation dans une sorbetière et faites prendre légèrement. Servez avec de la crème chantilly.

Granité café (4 pers.) : Mélangez 30 cl de café chaud à 100g de sucre de canne. Laissez refroidir et placez 3 heures au congélateur dans un récipient adapté. Remuez fréquemment avec une fourchette pour obtenir l'aspect granité. Mixez la préparation avec un soupçon de crème fraîche, répartissez dans des coupes et décorez d'une boule de glace vanille ou cannelle.

Expresso glacé (4 pers.) : Faites couler 1.5 litres de café et laissez refroidir. Verser 75 cl de café dans des moules à glaçons que vous placerez au congélateur. Une fois les glaçons formés, placez dans chaque verre plusieurs glaçons de café, une boule de glace café et arrosez de café refroidi.

Cappuccino : C'est un expresso recouvert de mousse de lait (cf. § 5.4). Décorez de copeaux de noix de muscade, de chocolat amer en poudre ou d'un bâton de cannelle plongé dans votre tasse.

## Caractéristiques techniques

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Puissance             | 1100 W              |
| Tension d'utilisation | 230 V ~ 50 Hz       |
| Pression pompe        | 15 bars (1 500 kPa) |
| Capacité réservoir    | 0,8 L               |

**Nota** : La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

**Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique**

## 9) Guide de dépannage

| Anomalie de fonctionnement                         | Cause  | Solution  |
|--|--|---|
| L'appareil ne fonctionne pas                       | La machine n'est pas allumée                                     | Appuyez sur le bouton 'Marche/Arrêt' (8) et assurez-vous que le voyant 'Mise sous tension' (11) est allumé      |
|  | L'alimentation est coupée  | Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil   |
| Le café, l'eau chaude ou la vapeur ne s'écoule pas | Le réservoir d'eau est vide                                      | Remplissez le réservoir d'eau   |
|  | La mouture du café est trop fine                                 | Assurez-vous de n'utiliser que du café spécial "expresso", si nécessaire changez de café                        |
|  | La quantité de café dans le filtre est trop importante           | Respectez la quantité prescrite dans la notice  |
|  | Le filtre est bouché   | Reportez-vous au paragraphe "Entretien et nettoyage" de cette notice  |
|  | Après utilisation en mode vapeur, le système de chauffe est vide | Reportez-vous au paragraphe "Retour à la fonction expresso après utilisation en mode vapeur" de cette notice    |
|  | L'appareil est entartré  | Suivez la procédure de détartrage indiquée au paragraphe "Détartrage" de cette notice                           |
| Le café s'écoule par dessus le porte filtre        | Le porte filtre n'est pas assez serré                            | Serrez plus fortement le porte filtre (17)  |
|  | De la mouture est coincée dans la sortie café                    | Reportez-vous au paragraphe "Entretien et nettoyage" de cette notice  |
|  | Le joint du groupe distributeur est usé                          | Portez votre machine en révision chez un professionnel d'un centre service agréé Siméo                          |
| La pompe fait un bruit anormal                     | Le réservoir d'eau est vide                                      | Remplissez le réservoir d'eau   |
|  | Le réservoir d'eau est mal mis en place                          | Insérez-le convenablement dans son logement   |
| Le café ou l'eau chaude à mauvais goût             | L'unité de chauffe ou le circuit de buse vapeur est entartré     | Suivez la procédure de détartrage indiquée au paragraphe "Détartrage" de cette notice                           |
|  | Le rinçage est insuffisant après détartrage                      | Rincez à nouveau abondamment  |
| Le café n'est pas assez chaud                      | Les tasses sont froides  | Faites-les réchauffer sur le plateau chauffe-tasses ou en y versant de l'eau chaude provenant de la buse vapeur |
|  | L'appareil est entartré  | Suivez la procédure de détartrage indiquée au paragraphe "Détartrage" de cette notice                           |

**Note :** Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute, portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées au numéro ci-dessous.



**ELECTROPEM** - Parc d'activités « Les Découvertes »

8, rue Thomas Edison - CS 51079 - 67452 MUNDOLSHEIM Cedex - Tel : 03 88 18 32 00 - Fax : 03 88 18 32 04  
Internet : [www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr) - Email : [info@simeo.tm.fr](mailto:info@simeo.tm.fr)