

Siméo

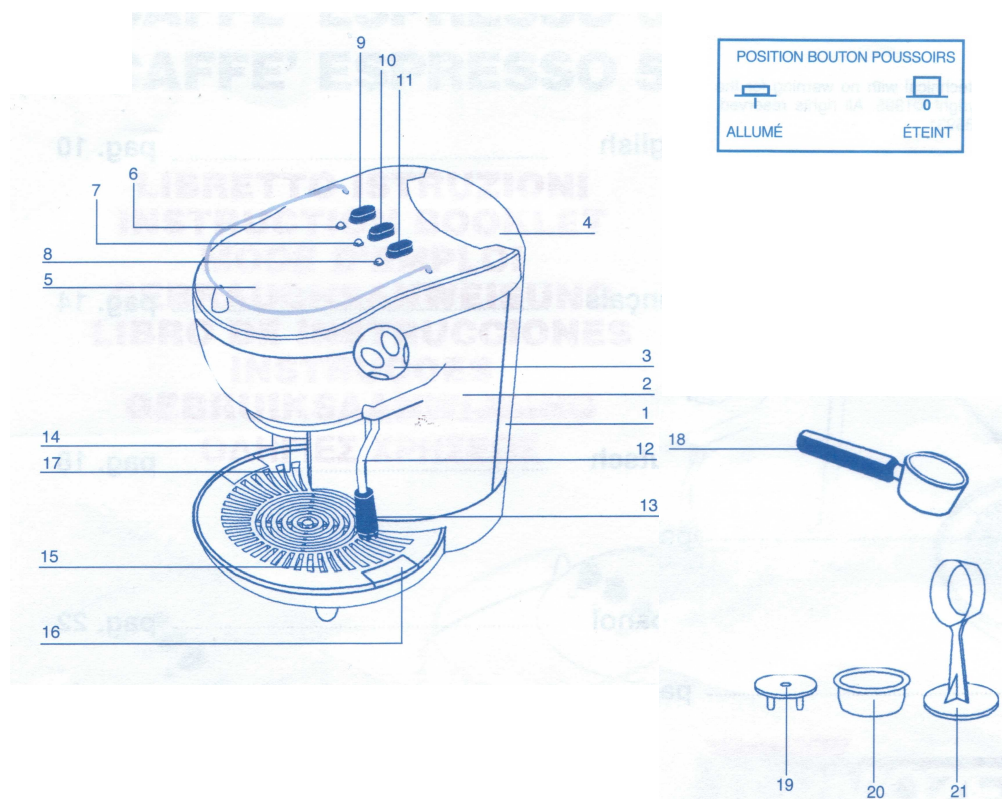


Ligne Café Bar
DJ 101 – DJ 102

Instructions d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la gamme 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 votre appareil vous apporte entière satisfaction. Nous vous demandons de lire attentivement cette notice. Conservez-la vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Descriptif produit



1 Réservoir	11 Bouton vapeur
2 Corps de l'appareil	12 Buse vapeur
3 Sélecteur rotatif vapeur/eau chaude	13 Embout cappuccino
	14 Accroche du porte-filtre
4 Couvercle du réservoir	15 Grille égouttoir
5 Plateau chauffe-tasses	16 Bac récupérateur d'eau
6 Voyant espresso prêt	17 Groupe distributeur
7 Voyant marche/arrêt	18 Porte-filtre
8 Voyant vapeur	19 Disque BarCream
9 Bouton espresso	20 Filtre
10 Bouton marche/arrêt	21 Cuillère doseuse

Recommandations de sécurité particulières

- ❖ Ne pas toucher les surfaces chaudes (buse vapeur, parties métalliques du porte-filtre et du groupe distributeur) après utilisation.
- ❖ Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- ❖ Ne pas remplir le réservoir avec de l'eau tiède ou chaude.
- ❖ Ne jamais remplir le réservoir avec du lait ou autres liquides.
- ❖ Ne jamais actionner la pompe s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir.
- ❖ Positionner la machine sur arrêt avant de la débrancher.

Recommandations de sécurité générales

- ❖ 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 informés du mode d'utilisation.
- ❖ Ne jamais laisser les éléments de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène,...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- ❖ Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- ❖ Ne jamais placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- ❖ Poser l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- ❖ Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- ❖ S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ❖ Nous déconseillons l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges. En cas de nécessité, employer exclusivement des dispositifs homologués et conformes aux normes de sécurité en vigueur.
- ❖ S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- ❖ Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- ❖ Pour toute opération d'entretien ou de nettoyage il est impératif de débrancher le cordon d'alimentation.
- ❖ En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un centre service agréé Siméo.

Procéder de la même manière si le cordon d'alimentation devait être remplacé.

Avant la première utilisation

- ❖ Déballer votre appareil et vérifiez que tous les composants soient intacts.
- ❖ Lavez le porte-filtre (18), le disque BarCream (19), le filtre (20), la cuillère doseuse (21) et le réservoir (1).
- ❖ Remplir le réservoir jusqu'au niveau "MAX" et l'insérer dans son logement.
- ❖ Faites fonctionner l'appareil dans toutes ses fonctions sans café, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication dans les parties internes de la chaudière.

Mise en service

- ❖ Assurez-vous que tous les boutons, (9), (10), (11), soient en position éteints et que le sélecteur rotatif (3) soit fermé. Pour cela, le tourner à fond vers l'arrière jusqu'en butée.
- ❖ Déroulez totalement le cordon d'alimentation et introduire la fiche dans la prise.
- ❖ Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur le bouton (10). Les voyants (6) et (7) s'allument. **Note :** le voyant (7) restera allumé aussi longtemps que l'appareil sera sous tension. Le voyant (6) s'éteindra lorsque votre machine expresso aura atteint la température requise pour l'utilisation.

Préparation d'un café expresso

- ❖ Insérez le disque BarCream (19), puis le filtre (20) dans le porte-filtre (18).
- ❖ A l'aide de la cuillère doseuse (21), disposez la quantité de café souhaitée dans le filtre (20). Comptez une cuillère doseuse remplie à ras pour un café et deux cuillères doseuses remplies à ras pour deux cafés ou une grande tasse.
- ❖ Pressez légèrement le café avec l'embout de la cuillère doseuse (21). Si nécessaire, essuyez le rebord du filtre pour faciliter l'insertion du porte-filtre (18) dans son accroche (14).
- ❖ Insérez le porte-filtre (18) dans son accroche (14) et faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, sans trop forcer.
- ❖ Assurez-vous que la/les tasse(s) soient convenablement positionnées sur la grille (15), sous les sorties du porte-filtre (18).
- ❖ Votre appareil est prêt à l'emploi lorsque le voyant lumineux (6) s'éteint.

- ❖ Appuyez sur le bouton expresso (9) pour faire s'écouler le café.
- ❖ Appuyez à nouveau sur le bouton (9) quand le volume de café souhaité est atteint, pour stopper l'écoulement du café.
- ❖ Retirez la/les tasse(s) de la grille égouttoir (15).
- ❖ Déverrouiller le porte-filtre (18), éliminer la mouture usagée à l'aide d'une petite cuillère ou en tapant doucement le porte-filtre (18) sur un récipient pour y recueillir la mouture.
- ❖ Rincer le porte-filtre sous l'eau chaude et l'essuyer avant la prochaine utilisation.

Obtention de vapeur

- ❖ Retirez le porte-filtre (18) de son accroche (14).
- ❖ Mettez l'appareil sous tension, au besoin se référer au paragraphe "Mise en service " de cette notice.
- ❖ Appuyez sur le bouton vapeur (11), le voyant (6) s'allume et le voyant vapeur (7) clignote.
- ❖ Placez un récipient sous la buse vapeur (12). Tournez le sélecteur rotatif (3) vers l'avant pour faire sortir l'eau de condensation contenue dans le circuit.
- ❖ Stoppez l'opération dès que de la vapeur sort de l'embout (13), pour cela tournez le sélecteur rotatif (3) vers l'arrière.
- ❖ L'appareil est prêt à produire de la vapeur dès que le voyant (6) est éteint.
- ❖ Placez le récipient contenant le lait sous la buse vapeur (12) et y plonger l'embout (13).
- ❖ Tournez le sélecteur rotatif (3) vers l'avant.
- ❖ Dès que la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, tournez le sélecteur rotatif (3) vers l'arrière pour stopper la production de vapeur. **Attention :** la buse vapeur (12) et l'embout (13), sont très chauds, prenez garde à ne pas les toucher pour éviter tout risque de brûlure.
- ❖ Nous vous recommandons de nettoyer la buse vapeur (12) ainsi que l'embout (13) après chaque utilisation.

Retour à la fonction expresso après utilisation en mode vapeur

- ❖ Appuyez sur le bouton (11) pour qu'il soit en position éteint.
- ❖ Disposez un récipient sous la buse vapeur (12) et tournez le sélecteur rotatif (3) vers l'avant.

- ❖ Dans le même temps, appuyez sur le bouton expresso (9) pour qu'il soit en position allumé.
- ❖ La vapeur contenue dans le circuit va ainsi être expulsée.
- ❖ Quand il sort uniquement de l'eau chaude de la buse vapeur (12), éteignez le bouton (9) et tournez le sélecteur rotatif (3) vers l'arrière.

Obtention d'eau chaude

- ❖ Mettez l'appareil sous tension, au besoin reportez-vous au paragraphe "Mise en service" de cette notice.
- ❖ Positionnez une tasse ou un bol sous la buse vapeur (12) et tournez le sélecteur rotatif (3) vers l'avant.
- ❖ Appuyez sur le bouton expresso (9) pour le mettre en position allumé. Cette action fera sortir l'eau chaude.
- ❖ Une fois la quantité d'eau souhaitée obtenue, appuyez sur le bouton (9) pour stopper la production d'eau chaude et tournez le sélecteur rotatif (3) vers l'arrière jusqu'en butée.

Nettoyage et entretien

- Pour que votre appareil fonctionne de façon optimale durant de nombreuses années, il 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, lavez le filtre (20) et la cavité du porte-filtre (18) à l'eau chaude.
 - ❖ Vérifiez régulièrement que le tamis au fond du filtre (20) n'est pas bouché.
- S'il devait l'être, frottez la surface du tamis avec une brosse non-métallique et passez-le sous l'eau chaude.
- ❖ Nettoyez régulièrement le groupe distributeur à l'aide d'un chiffon doux mouillé pour y enlever tout dépôt de mouture, de même dans l'accroche du porte-filtre (14).
- De la mouture peut se coincer à l'intérieur du groupe distributeur (12). Si tel est le cas, éliminez le dépôt au moyen d'un cure-dents ou d'une pointe métallique.
- ❖ Nettoyez l'embout (13), en dégageant la couronne inférieure, et en la passant sous l'eau chaude. Nettoyez aussi la buse en elle-même.
 - ❖ Chaque jour, retirez et videz le réservoir et remplacez l'eau. Remettez le réservoir (1) dans son logement en vous assurant qu'il est bien placé.

- ❖ Retirez la grille égouttoir (15) ainsi que le bac récupérateur (16) et rincez-les à l'eau.
- ❖ Le corps de l'appareil se nettoie avec un chiffon doux et humide.

Détartrage

Nous vous conseillons de détartrer votre machine 5 à 6 fois par an.

- ❖ Videz totalement le réservoir (1).
- ❖ Versez-y un mélange d'1/4 de litre d'eau additionnée d'1/4 de litre de vinaigre blanc.
- ❖ Placez un récipient sous le bloc distributeur (17), ce dernier étant dépourvu de porte-filtre (18).
- ❖ Mettez l'appareil sous tension et assurez-vous que le sélecteur rotatif (3) soit en position fermé.
- ❖ Actionnez la pompe en enclenchant le bouton (9).
- ❖ Dès que le mélange détartrant commence à s'écouler, arrêtez la pompe en appuyant sur le bouton (9).
- ❖ Laissez reposer le mélange environ 20 min.
- ❖ Appuyez sur le bouton (11) pour mettre votre appareil en mode vapeur. Le voyant (8) va alors clignoter.
- ❖ Attendez que le voyant (6) s'éteigne pour placer votre récipient sous la buse vapeur.
- ❖ Tournez le sélecteur rotatif (3) vers l'avant.
- ❖ Laissez s'échapper la vapeur durant 45 secondes à 1 minute, puis tournez le sélecteur rotatif (3) 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 et remplissez-le d'eau jusqu'au niveau "MAX".
- ❖ Enclenchez le bouton (9) et faites circuler toute l'eau contenue dans le réservoir (1).
- ❖ Renouvelez cette opération deux fois.
- ❖ Rincez une dernière fois, en faisant passer l'eau de rinçage par la buse vapeur (12). Faites tourner le sélecteur rotatif (3) vers l'avant et enclenchez le bouton (11), en ayant pris soin de placer le récipient de récupération sous la buse vapeur.
- ❖ Faites circuler ainsi environ la moitié du réservoir.
- ❖ Arrêtez la pompe en appuyant sur le bouton (11) et fermez le sélecteur rotatif (3) en le tournant vers l'arrière.

Caractéristiques techniques

Puissance	1 100 W
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz
Capacité du réservoir	1.2 l

Guide de dépannage

Anomalie de fonctionnement	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	La machine n'est pas allumée	Appuyez sur le bouton marche/arrêt (10) et assurez-vous que le voyant (7) 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	Suivre 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 autour du groupe distributeur
	De la mouture est coincée dans le groupe distributeur	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'une centre service agréé Siméo
La pompe fait un bruit anormal	Le réservoir d'eau est vide	Remettez de l'eau dans le réservoir
La café ou l'eau chaude à mauvais goût	L'unité de chauffe ou le circuit de buse vapeur est entartré	Suivre la procédure de détartrage indiquée au paragraphe "Détartrage" de cette notice
	Le rinçage est insuffisant après détartrage	Rincez à nouveau abondamment



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

Pour connaître l'agence SAV Servitech la plus proche de chez vous :
Minitel 3611 SERVITECH ou www.servitech.fr