

essentiel 

Machine à espresso

Bahia



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquiescer un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette machine à expresso vous donnera entière satisfaction.

sommaire

consignes d'usage	5
 votre produit	9
Contenu de la boîte	9
Caractéristiques techniques	9
description de l'appareil	10
avant la première utilisation	11
utilisation	11
Remplissage du réservoir à eau	11
Préchauffage des tasses et du porte-filtre	12
Mise en place / Retrait du porte-filtre	12
Remplissage du porte-filtre	13
AVEC LE CAFÉ MOULU	13
AVEC LES DOSETTES	13
Préparation d'un café expresso	14
Retrait du marc de café	14
Préparation d'autres cafés à base de lait	15
Faire mousser le lait	16
différents types de cafés	17
Les basiques	17
Les cafés lactés	17
nettoyage et entretien	18
Nettoyage	18
Détartrage	19
guide de dépannage	20

Consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou analogue dans des coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des chambres d'hôtes, hôtels, motels, bâtiments de ferme et autres réservés aux clients.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et protégez-le toujours des températures égales ou inférieures à 0°C.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez toujours votre appareil sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- Placez toujours cet appareil sur une surface plane et stable.
- 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 comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. L'appareil et les boissons sont extrêmement chauds.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant :
 - après chaque utilisation,
 - en cas de dysfonctionnement,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas

sur le cordon lui-même.

- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - s'il est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.

Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Avertissement : Éviter tout déversement sur le connecteur.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- Il y a un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation incorrecte.
- La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur. Ne laissez pas pendre le câble

d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).

- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut représenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Veillez à débrancher la prise pour le nettoyage et si l'appareil n'est pas utilisé. Nettoyez les accessoires uniquement lorsque la machine est froide.
- Cet appareil sert uniquement à faire du café. Ne l'utilisez pas à d'autres fins. Il doit être conservé dans un endroit sec.
- Avant la première utilisation, effectuez 2 cycles uniquement avec de l'eau froide sans mouture de café afin de nettoyer le circuit interne de l'appareil. Jetez l'eau chaude obtenue.
- N'utilisez jamais cet appareil sans eau dans le réservoir. N'utilisez que de l'eau froide et aucun autre liquide. Veillez toujours à ce que le réservoir soit correctement remplacé après l'avoir rempli.
- Pour éviter que le conduit de la buse vapeur ne se bouche, utilisez l'appareil régulièrement.
- Référez-vous à la section nettoyage pour toutes les informations relatives à l'entretien de l'appareil.

votre produit

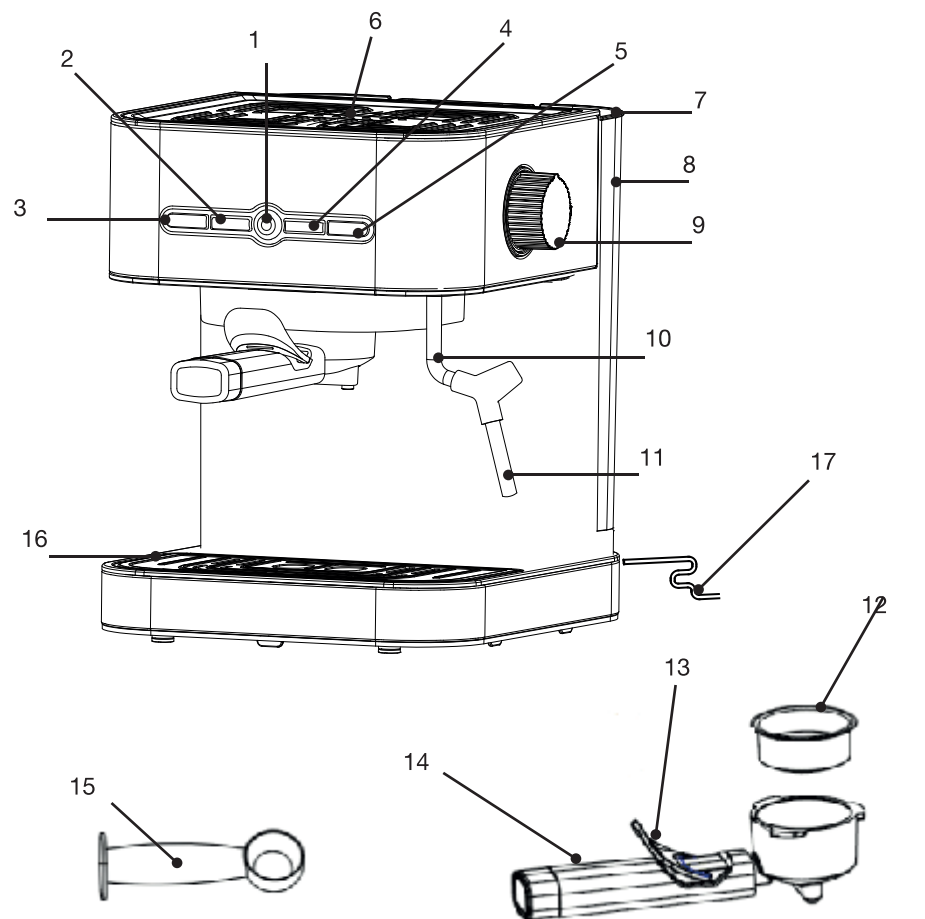
Contenu de la boîte

- 1 machine à expresso
- 1 porte-filtre
- 1 filtre 1 tasse
- 1 filtre 2 tasses
- 1 filtre dosette ESE
- 1 cuillère doseuse
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Système à pompe
- Pression 15 bars
- Type de chauffe : chaudière
- Mode manuel ou automatique
- Buse vapeur
- Café moulu ou dosette papier ESE
- 1 porte-filtre
- 1 filtre 1 tasse, 1 filtre 2 tasses, 1 filtre dosette ESE
- Capacité du filtre simple : 8 gr max.
- Capacité du filtre double : 16 gr max.
- Sélecteur de tasse : 1 ou 2 cafés
- Arrêt manuel de l'écoulement du café
- Émission de vapeur par bouton réglable.
- Plateau chauffe-tasses
- Bac récolte-gouttes amovible
- Réservoir amovible 1,6 L avec niveau d'eau visible
- Arrêt automatique en fin de cycle après 30 min de veille
- Puissance : 1050 W

description de l'appareil



- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Bouton Marche/Arrêt | 10. Buse vapeur |
| 2. Bouton 1 tasse | 11. Embout de la buse vapeur |
| 3. Bouton 2 tasses | 12. Filtre 1 tasse/ Filtre 2 tasses |
| 4. Bouton manuel | 13. Rabat |
| 5. Bouton vapeur | 14. Porte-filtre |
| 6. Plateau réchauffe-tasses | 15. Cuillère doseuse |
| 7. Couvercle du réservoir à eau | 16. Bac récolte-gouttes avec grille amovible |
| 8. Réservoir à eau | 17. Cordon d'alimentation |
| 9. Robinet vapeur | |

avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil est en bon état.
- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- Lavez le porte-filtre, les filtres, la buse vapeur et le réservoir d'eau à l'eau savonneuse. Rincez soigneusement à l'eau claire puis, séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Avant toute utilisation, nous vous recommandons d'effectuer 2 ou 3 cycles avec de l'eau froide uniquement afin d'éliminer toute poussière ou résidu éventuels contenus dans l'appareil.

Avant toute utilisation, vérifiez que le robinet vapeur (9) soit bien fermé.

utilisation

Remplissage du réservoir à eau

1. Ouvrez le couvercle du réservoir et servez-vous de la poignée pour le déloger.
2. Aidez-vous des niveaux minimum et maximum indiqués pour remplir le réservoir et refermez le couvercle.
3. Replacez le réservoir dans son logement.

Notes :

- Ne mettez la machine en marche que si le réservoir est rempli d'eau et correctement installé.
- Utilisez de l'eau plate et froide uniquement.
- La quantité d'eau du réservoir doit être comprise entre le niveau minimum « MIN » et le niveau maximum « MAX ».
- Sans eau dans le réservoir, vous risquez d'endommager la pompe et de réduire la durée de vie de l'appareil. Veillez à ajouter de l'eau dans le réservoir dès que la quantité est inférieure au "minimum" nécessaire.

Préchauffage des tasses et du porte-filtre.

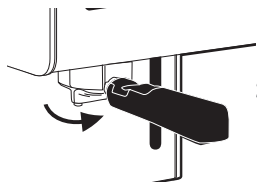
Pour obtenir un meilleur résultat, nous recommandons de préchauffer les tasses et le porte-filtre (sans café).

1. Appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT**  . Pendant le préchauffage, ce voyant clignote.
2. Placez les tasses retournées sur le plateau chauffe-tasses.
3. Placez le filtre 1 tasse ou le filtre 2 tasses (sans café) dans le porte-filtre.
4. Fixez le porte-filtre sur l'appareil (cf. « MISE EN PLACE/RETRAIT DU PORTE-FILTRE »).
5. Dès que la température nécessaire est atteinte, le voyant du bouton **MARCHE/ARRÊT**  émet une lumière continue.

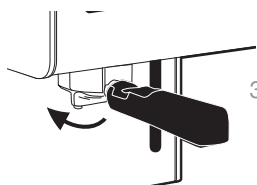
L'appareil devient chaud lors du fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Mise en place / Retrait du porte-filtre

1. Placez le porte-filtre dans les encoches prévues à cet effet sur la machine. La poignée du porte-filtre est alors parallèle à la machine.



2. Tournez le porte-filtre vers la droite afin de le verrouiller. La poignée du porte-filtre est alors perpendiculaire à la machine.



3. Pour déverrouiller et retirer le porte-filtre, tournez-le de nouveau vers la gauche.

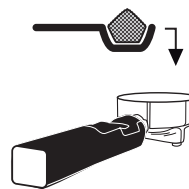
Neretirez pas le porte-filtre pendant le fonctionnement de l'appareil car celui-ci est sous pression.

Remplissage du porte-filtre

AVEC LE CAFÉ MOULU

Utilisez de préférence un café spécial « expresso » à la torréfaction et à la mouture adaptées. L'expresso nécessite une mouture plus fine que le café standard.

1. Placez le filtre 1 tasse ou 2 tasses dans le porte-filtre.



2. Remplissez le filtre avec du café finement moulu.
 - 1 tasse = 1 cuillère doseuse
 - 2 tasses = 2 cuillères doseuses

3. Répartissez le café moulu uniformément dans le filtre et tassez-le légèrement avec l'extrémité de la cuillère. Tout excédent de café moulu déposé sur les bords du porte-filtre doit être retiré.

4. Fixez le porte-filtre à l'appareil (voir paragraphe « Mise en place/Retrait du porte-filtre »).

AVEC LES DOSETTES

Utilisez les dosettes ESE (« Easy Serving Espresso » : préparation simplifiée pour expresso). Les dosettes universelles étant incompatibles avec cet appareil.

1. Placez le filtre à dosette dans le porte-filtre et mettez-y une dosette ESE. Veillez à bien placer la dosette dans le porte-filtre de manière à ce que les extrémités ne dépassent pas.
2. Fixez le porte-filtre à l'appareil (voir paragraphe « MISE EN PLACE/RETRAIT DU PORTE-FILTRE »).

Préparation d'un café expresso

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Selon le filtre choisi, remplissez-le de café moulu ou d'une dosette. Fixez le porte-filtre sur l'appareil.
3. Placez la (ou les) tasse(s) sous le porte-filtre.
4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale équipée d'une terre et allumez l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT . Le bouton MARCHE/ARRÊT  clignote.
5. Après quelques minutes, lorsque l'eau a atteint la température requise, le bouton MARCHE/ARRÊT  cesse de clignoter.
6. Vous avez le choix entre le bouton 1 tasse et le bouton 2 tasses. L'expresso coule alors directement dans la (ou les) tasse(s). Vous pouvez également choisir le bouton manuel. Dans ce cas, vous pouvez choisir de faire un café allongé ou serré c'est à dire avec plus ou moins d'eau. Vous appuyez une première fois sur le bouton pour que le café se prépare et une deuxième fois pour indiquer la fin de la préparation.

Notes :

- Il ne faut pas s'alarmer du bruit caractéristique émis par la machine lors de la préparation.
- Pour éviter les éclaboussures, n'enlevez jamais le porte filtre pendant le fonctionnement de l'appareil.

Retrait du marc de café

1. Lorsque le café est préparé, déboitez le porte filtre du support de base.
2. Utilisez le rabat noir du porte-filtre pour bloquer le filtre et jeter la mouture à la poubelle.

Préparation d'autres cafés à base de lait

Cet appareil est conçu pour diffuser de la vapeur destinée à réchauffer de l'eau ou du lait.

Pour réchauffer une boisson

1. Assurez-vous que la buse vapeur soit propre:
2. Remplissez le réservoir à eau.
3. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT . Le bouton MARCHE/ARRÊT  clignote.
4. Placez le liquide dans son récipient sous la buse vapeur.
5. Après quelques minutes, lorsque l'eau du réservoir a atteint la température requise, le bouton MARCHE/ARRÊT  cesse de clignoter.
6. Vérifiez que le robinet vapeur est bien fermé et appuyez ensuite sur le bouton vapeur .
7. Tournez progressivement le robinet vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir le débit souhaité. Maintenez la buse immergée dans le liquide à réchauffer pour éviter toute éclaboussure.
8. Tournez le robinet vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque le liquide a atteint la température souhaitée
9. Appuyez de nouveau sur le bouton vapeur  pour pouvoir ensuite utiliser les différentes options de café.
10. Pour arrêter la machine à expresso, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT . Le robinet vapeur doit être sur la position de débit minimum.

Note :

- Il convient d'appuyer une première fois sur le bouton vapeur pour enclencher cette fonction, de tourner le robinet vapeur dans un sens puis dans l'autre (pour ouvrir la buse puis la fermer) et enfin d'appuyer une dernière fois sur le bouton vapeur pour éteindre la fonction et pouvoir utiliser les autres boutons proposés.
- Lorsque la fonction vapeur est utilisée, il est normal d'observer un léger dégagement d'eau et de vapeur au niveau du porte-filtre.

Ne tournez le robinet vapeur que si un récipient approprié a été placé sous la buse vapeur. Faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur chaude dégagée par la machine !

Faire mousser le lait

- Utilisez le même processus que celui indiqué ci-avant.
- Commencez par faire mousser le fond du pot à lait pendant environ 20 secondes en veillant à ce que la buse vapeur ne touche pas le fond, puis baissez délicatement et progressivement le pot afin de faire mousser le lait en surface. L'appareil va émettre un bruit caractéristique.
- Vérifiez que la buse vapeur reste immergée pendant que le lait est en train de mousser.
- Si les bulles sont de tailles différentes, tapez le fond du pot de lait contre le comptoir et faites tourner le pot de lait autour de la buse immergée pour que les bulles et la mousse de lait se mélangent. Ainsi, vous obtiendrez une mousse homogène.
- Pendant que la mousse se forme, le lait chauffe mais ne doit pas atteindre son point d'ébullition. L'onctuosité de la mousse est différente selon le type de lait que vous utilisez (lait de vache, de chèvre, de soja) et sa température. Pour un résultat optimal, il est recommandé d'utiliser du lait écrémé.

Notes :

- Pour faire plus d'un capuccino, préparez les cafés dans un premier temps puis la mousse de lait pour tous les cafés.
- Une fois la fonction vapeur arrêtée, il est conseillé d'attendre 5 minutes avant de faire du café. En effet, la température de l'eau est beaucoup plus élevée avec cette fonction et pour obtenir un bon café, la température de l'eau doit être plus basse.
- La buse vapeur doit être nettoyée immédiatement après utilisation, notamment lorsqu'elle a été immergée dans du lait. Pensez à mettre en route la vapeur d'eau après la préparation du lait uniquement pour nettoyer le buse de potentiels résidus.

différents types de cafés

A l'origine, il y a l'expresso. Et ensuite, il y a tous les autres. En effet, tous les cafés sont créés sur base d'une ou de deux doses d'expresso. Et c'est dans ce processus de création que la machine prend tout son sens.

Les basiques

Un **expresso** est un café très corsé obtenu par percolation. Les grains de café sont tassés dans le porte-filtre au travers duquel l'eau chaude s'écoule rapidement.

Un **café serré** ou **ristretto** est réalisé avec deux fois moins d'eau qu'un expresso. On peut dire qu'il est corsé !

Un **allongé** ou **café américain** se compose d'un expresso et de deux doses d'eau. Il s'agit d'une bonne alternative pour ceux qui trouvent l'expresso trop corsé.

Le **double expresso** est composé, comme son nom l'indique, de deux expressos avec la même quantité d'eau que l'expresso.

Les cafés lactés

Un **cappuccino** est constitué à parts égales d'un expresso, de lait et de mousse de lait. Il se tient en équilibre.

Un **macchiato** se prépare dans une tasse ou un grand verre (200 mL). Remplissez la tasse de 2/3 de lait chaud, obtenu grâce à la buse vapeur et ajoutez-y 1/3 de mousse de lait. Il vous faudra verser délicatement l'expresso au centre de la mousse pour obtenir les trois strates distinctes et caractéristiques de cette boisson.

Un **café latte** se prépare plutôt dans un mug (300mL). Remplissez le mug presque entièrement de lait chaud. Ajoutez l'expresso ainsi qu'une pointe de mousse de lait. Le café latté n'est autre qu'un café au lait qui a troqué son bol pour un mug.

Un **mokaccino** ou "moka" pour les intimes, se compose d'un expresso, d'un filet de sirop de chocolat, de lait chaud et d'une légère couche de mousse de lait.

Vous pouvez trouver d'autres recettes de cafés selon votre goût. Cette liste reste non-exhaustive.

nettoyage et entretien

Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ni d'éponge à recurer pour le nettoyage de votre appareil.

Nettoyage

- Essuyez la **surface extérieure** de votre machine à expresso avec une éponge légèrement humide et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Nettoyez les **pièces amovibles** de la machine à expresso (le porte-filtre, les filtres, le réservoir d'eau, la cuillère doseuse et le bac récolte-gouttes) à l'eau savonneuse. Rincez à l'eau claire puis, séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Retirez le **marc de café** (Cf. Paragraphe « RETRAIT DU MARC DE CAFÉ ») ou la dosette après chaque utilisation, puis rincez soigneusement l'intérieur du porte-filtre. Dans le porte-filtre, il n'est pas anormal de retrouver une coloration marron liée à la mouture après le nettoyage.
- La **buse vapeur** doit être nettoyée immédiatement après utilisation, notamment lorsqu'elle a été plongée dans du lait. Dans le cas contraire, l'intérieur de la buse s'obstrue et les résidus de lait autour de cette dernière deviennent difficiles à éliminer. Nettoyez la buse avec une éponge douce imbibée d'eau savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Nous vous recommandons de changer l'eau du réservoir à chaque nouvelle utilisation. En effet, l'eau stagnante peut altérer le goût du café. Pensez à nettoyer le réservoir régulièrement.
- De temps en temps, effectuez, le porte-filtre en place, un cycle de préparation avec uniquement de l'eau. Ceci permettra de rincer toute particule résiduelle après les différents cycles de préparation des expressos.
- **En cas d'obstruction de la buse vapeur** : vous pouvez dévisser l'embout de la buse vapeur. Attendez que la buse ait refroidi suffisamment avant de procéder au démontage de l'embout. Insérez une aiguille ou une épingle fine dans l'embout pour retirer l'obstruction. Revissez ensuite l'embout sur la buse.

Détartrage

- Il est normal que des dépôts de calcaire se forment dans les machines à expresso.
- Détartrez l'appareil périodiquement pour retirer tout dépôt de minéraux ou de calcaire, ou encore lorsque vous remarquez un ralentissement notable du temps de préparation.
- Nous recommandons le détartrage de l'appareil tous les mois (selon la fréquence d'utilisation) Versez 1/2 litre de vinaigre blanc dans le réservoir, puis remplissez-le d'eau froide jusqu'au repère de niveau maximum « MAX ».
- Nous vous recommandons de laisser s'écouler 2/3 de la solution à travers le porte-filtre et de libérer le reste de la solution par la buse vapeur.

Pour procéder au détartrage de votre appareil, procédez comme suit :

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Ôtez le capuchon de protection de la buse vapeur.
3. Placez un bol ou un autre récipient résistant à la chaleur sous le porte-filtre.
4. Branchez votre machine à expresso et mettez-la en marche en appuyant sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** . Le bouton **MARCHE/ARRÊT**  clignote.
5. Après quelques minutes, lorsque l'eau a atteint la température requise, le bouton **MARCHE/ARRÊT**  cesse de clignoter et les 4 autres boutons s'allument.
6. Appuyez sur le bouton  plusieurs fois de suite pour laisser écouler les 2/3 du contenu du réservoir.
7. Lorsque l'écoulement est arrêté, videz avec précaution la solution de vinaigre chaude présente dans le bol.
8. Placez un bol ou un autre récipient résistant à la chaleur avec un peu d'eau sous la buse vapeur et un autre récipient sur le plateau récolte-gouttes, sous le logement du porte-filtre, pour recueillir tout excès d'eau libéré durant le processus.
9. Appuyez sur le bouton  et tournez progressivement le robinet vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
10. Laissez s'écouler le reste du réservoir en vapeur d'eau. L'embout de la buse doit rester immergé dans l'eau afin d'éviter les éclaboussures.
11. Une fois que toute la solution de vinaigre s'est écoulée à travers le porte-filtre et la buse vapeur, remplissez le réservoir d'eau propre et froide. Renouvelez l'opération 2 ou 3 fois pour éliminer toute trace de vinaigre et de calcaire. Au besoin, effectuez un autre cycle de nettoyage avec de l'eau uniquement.
12. Nettoyez ensuite tous les accessoires amovibles comme indiqué dans le paragraphe « NETTOYAGE ».

La solution de vinaigre et la buse à vapeur sont extrêmement chaudes. Ne les touchez pas !

guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le porte-filtre ne peut être placé en position verrouillée.	La mouture de café est présente en trop grande quantité dans le filtre.	Retirez un peu de café du filtre.
	Le filtre ne contient pas de café et le porte-filtre ne peut être placé en position verrouillée.	Contactez le service après-vente
L'appareil fonctionne normalement pour préparer le café mais pas pour préparer la mousse de lait.	Il n'y a pas d'eau dans la machine.	Ajoutez de l'eau après avoir libéré de la pression.
	La sortie de la buse vapeur est bloquée.	Nettoyez la sortie de la buse vapeur à l'aide d'une pince. Ajoutez une bonne quantité de vinaigre dans le réservoir d'eau et procédez au détartrage.
La café déborde de tous les cotés du filtre alors que le porte-filtre est en position verrouillée.	Il y a des dépôts au niveau du joint d'étanchéité.	Nettoyez les dépôts au niveau du joint d'étanchéité.
	La mouture de café est trop fine.	Utilisez une mouture de café plus épaisse.
	Le joint d'étanchéité est trop usagé.	Contactez le service après-vente.

Si les éléments de ce tableau ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Les réparations sur cet appareil ne doivent être réalisées que par des techniciens de maintenance qualifiés. Des réparations mal faites peuvent conduire à des dangers pour les utilisateurs et ne sont pas couvertes par la garantie.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugé et considéré comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

essentiel

Machine à expresso

Bahia



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

essentiel 

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8005374
Réf. EXP 1 Bahia

FABRIQUÉE EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
21 Avenue de l'Harmonie
59650 Villeneuve d'Ascq



Faites un geste
éco-citoyen. Recyclez
ce produit en fin de vie.

