

# SIEMENS

Gebrauchsanleitung  
Operating instructions  
Notice d'utilisation  
Istruzioni per l'uso  
Gebruiksaanwijzing  
Instrucciones de uso  
Instruções de serviço  
Инструкция по эксплуатации

de

en

fr

it

nl

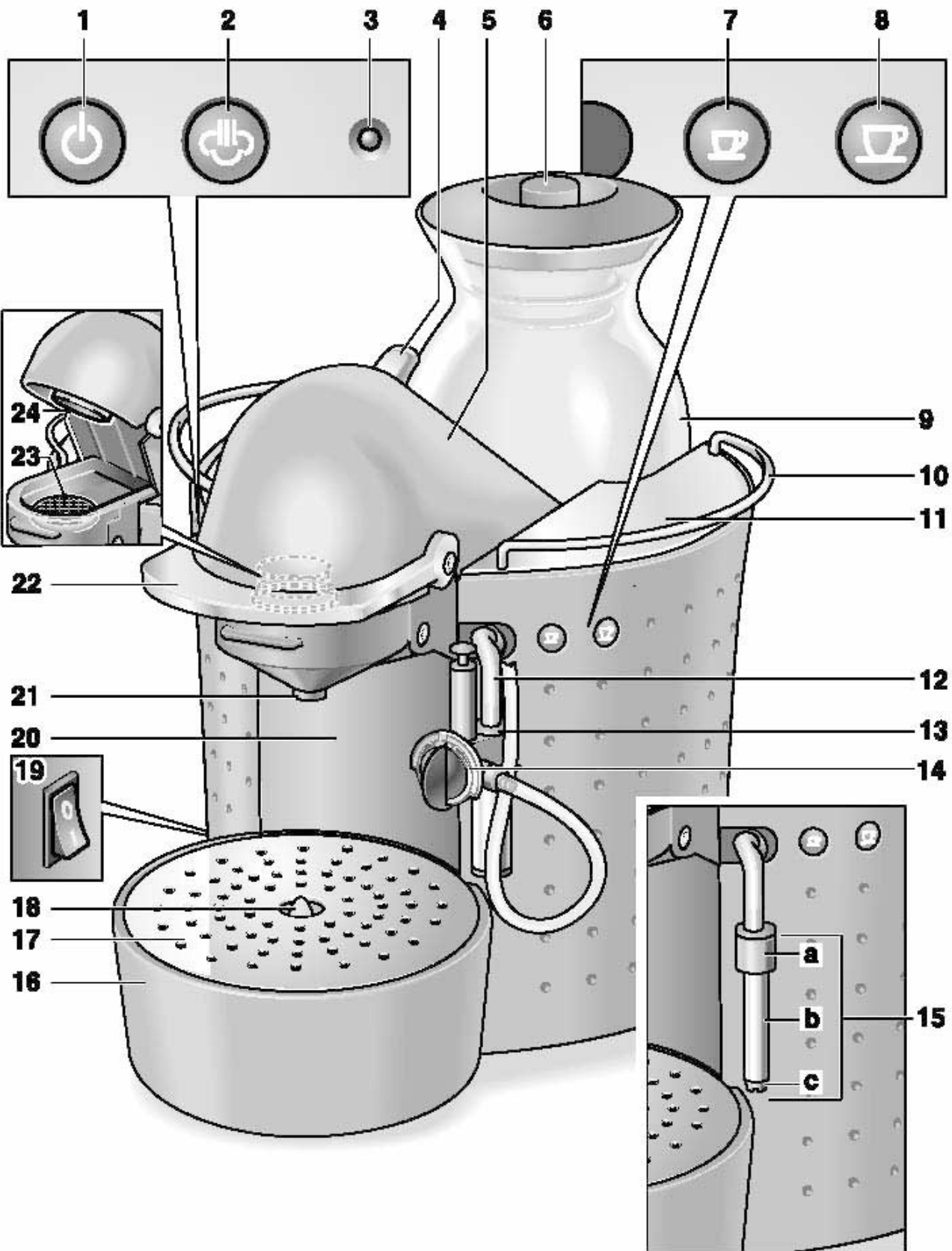
es

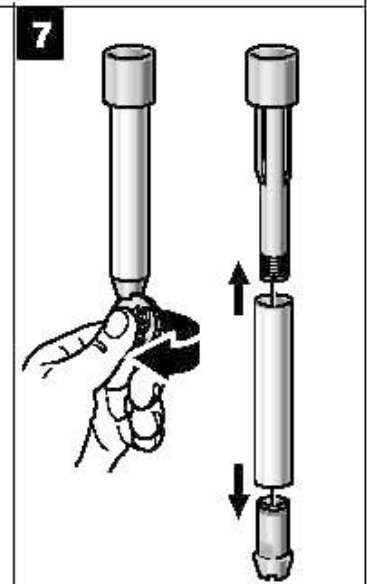
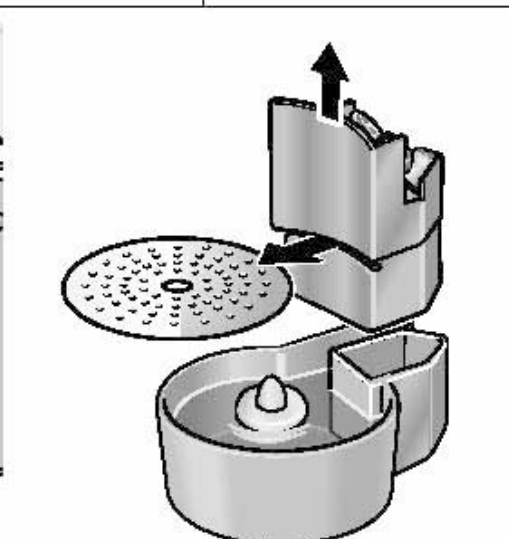
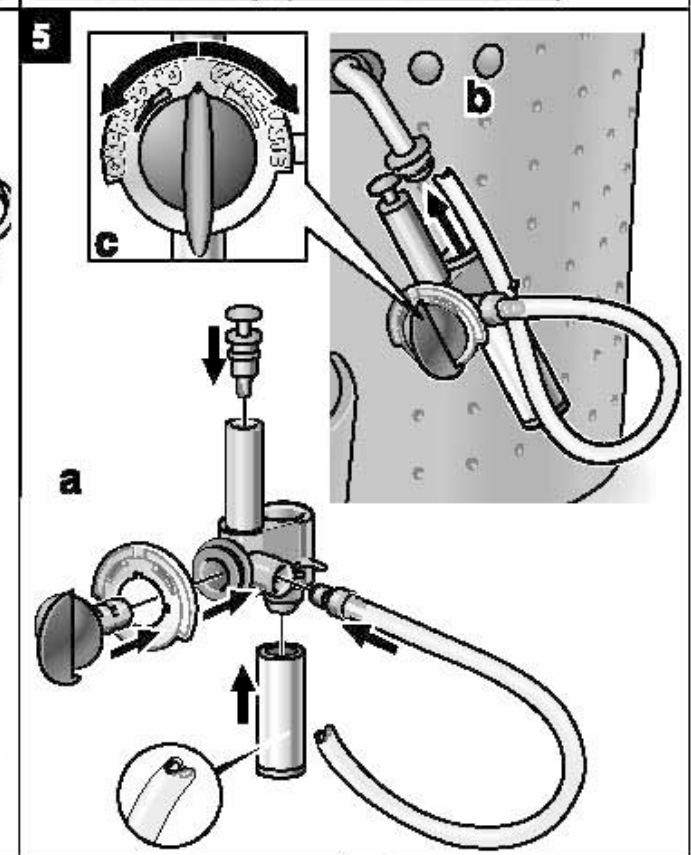
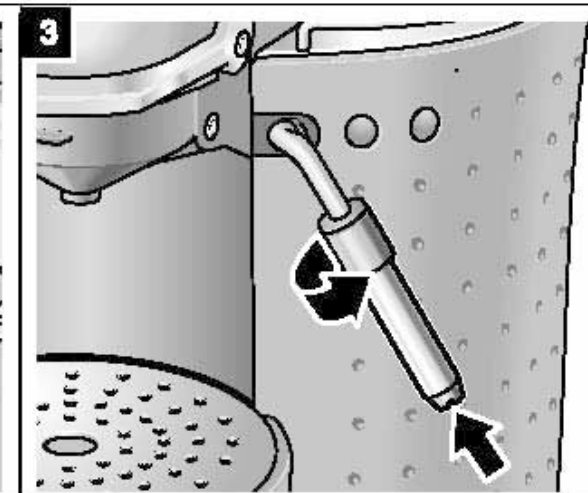
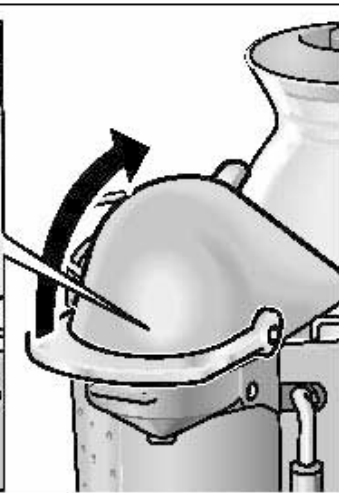
pt

ru



TK 50 N 01





## Consignes de sécurité

**Veillez lire la notice d'utilisation attentivement et entièrement, respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement.**

**Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.**

### ⚠ Risque d'électrocution !

*Ne branchez et ne faites fonctionner l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.*

Cet appareil n'est pas un jouet.

Éloignez les enfants.

Ne faites marcher l'appareil que dans des locaux et à la température ambiante.

N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si son câble d'alimentation est endommagé.

En cas de défaut, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Les réparations sur l'appareil, comme par ex. le remplacement du cordon d'alimentation électrique, sont exclusivement réservées au service après-vente (SAV) de Siemens ou de NESPRESSO®, ceci pour éviter tous risques éventuels.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation

- N'entre pas en contact avec des pièces chaudes
- Ne frotte pas contre des arêtes vives et
- ne vous en servez pas comme poignée de transport.

Ne posez pas l'appareil sur des surfaces très chaudes (des foyers de cuisinière par exemple), ou à proximité de celles-ci.

Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau.

Ne soulevez pas l'appareil par son magasin à tasses **10**.

### ⚠ Risque de blessures !

*La plaque chauffante **11** devient très chaude, ne la touchez pas.*

*N'introduisez pas les doigts dans la cage à capsules **24**.*

### ⚠ Risque de vous ébouillanter





*La buse d'eau chaude / vapeur **15** et le dispositif producteur de mousse CAPPUCCINO/CAFFELATTE **14** deviennent très chauds. Ne saisissez les buses que par leur pièce en plastique et ne les braquez pas vers des parties du corps.*

*Surveillez toujours l'appareil pendant qu'il marche.*

*Si vous prélevez de la vapeur plusieurs fois de suite, le bac d'égouttement **16** et la grille d'égouttement **17** risquent de devenir très chauds au contact de la vapeur.*

## Pièces et éléments de commande

### Fig. 1

- 1 Touche  = «Marche / Veille»
- 2 Touche  = Vapeur
- 3 Voyant de contrôle
- 4 Sélecteur (eau chaude/vapeur)
- 5 Partie supérieure (elle pivote pour s'ouvrir)
- 6 Couvercle (du réservoir d'eau)
- 7 Touche  = Petite tasse
- 8 Touche  = Grande tasse
- 9 Réservoir d'eau
- 10 Magasin à tasses (ne vous en servez pas pour transporter l'appareil)
- 11 Plaque chauffante pour les tasses
- 12 Tube à vapeur
- 13 Adaptateur
- 14 CAPPUCCINO/CAFFELATTE  
(Dispositif servant à faire mousser et chauffer le lait)
- 15 Buse (à eau chaude / vapeur d'eau)
  - a) Fixation de la buse
  - b) Douille
  - c) Pointe de la buse





- 16 Bac d'égouttement
- 17 Grille d'égouttement
- 18 Flotteur
- 19 Interrupteur principal I/O
- 20 Réservoir à capsule
- 21 Embout de sortie du café
- 22 Etrier de fermeture
- 23 Support de capsule
- 24 Cage à capsules

## Consignes importantes

- N'utilisez que de l'eau pure froide. Versez-la dans le réservoir d'eau **9** et changez-la quotidiennement.
- N'utilisez que des capsules de NESPRESSO®. D'autres objets risqueraient d'abîmer l'appareil.
- Les capsules NESPRESSO® doivent être intactes avant leur utilisation. Les capsules déformées ou déchirées risquent de se coincer dans l'appareil et de l'endommager.

### Protection contre le gel :

Pour éviter les dommages dus à l'effet du gel pendant le transport et le stockage, il faut vider entièrement l'appareil.

- Enclenchez l'appareil.  
**Les quatre touches s'allument.**
- Retirez le réservoir d'eau **9** et videz-le.
- Appuyez sur la touche  **2**.
- Attendez jusqu'à ce que seules les touches  **1** et  **2** restent constamment allumées.
- Appuyez à nouveau sur la touche  **2**.
- Attendez que l'appareil cesse de pomper.
- Videz l'eau résiduelle présente dans le bac d'égouttement **16** puis éteignez l'appareil par l'interrupteur principal **19**.

## Capsules NESPRESSO®

Avec cet appareil, veuillez n'utiliser que des capsules NESPRESSO®.








Elles existent en plusieurs goûts différents.

Adresse où les commander :

Club NESPRESSO®,  
www.nespresso.com

## Avant la première utilisation



### Mise en service de l'appareil

- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Amenez l'interrupteur principal **19** sur la position **I**. La touche  **1** s'allume.
- Dans le réservoir d'eau **9**, versez de l'eau propre et froide, puis mettez le réservoir en place.
- Appuyez sur la touche  **1**.  
L'appareil se met à chauffer. Pendant la période de chauffage, la touche  **1** clignote. La température est atteinte une fois que les quatre touches ,  et  se sont allumées.
- Rincez l'appareil sans capsule de NESPRESSO® dedans. Pour ce faire, placez un récipient suffisamment grand sous l'embout de sortie du café **21** puis appuyez sur la touche  **8**.
- Répétez cette opération 4 fois.
- Videz le récipient puis placez-le sous le dispositif de moussage **14**.
- Poussez le levier **4** en avant puis soutirez env. 0,5 litre d'eau.  
Maintenant, l'appareil est prêt à marcher.

## Préparation du café



**Un conseil :** pour un bon espresso, préchauffez les tasses sur la plaque chauffante **11** ou versez de l'eau très chaude dans les tasses puis videz-les.

Il faut l'avoir préalablement mis en marche. Les 4 touches sont allumées.

- Ouvrez la partie supérieure **5** à l'aide de l'étrier **22**.
- Posez la capsule de NESPRESSO® sur le support **23** (voir la figure **2**), avec la membrane tournée vers le bas.
- Refermez la partie supérieure **5** à l'aide de l'étrier **22**.
- Placez l'une des tasses préchauffées, fournies avec l'appareil, sous l'embout de sortie du café **21**.
- Suivant la taille des tasses, appuyez sur la touche  **7** ou  **8**. La tasse se remplit. Le café cesse automatiquement de couler une fois que la quantité de café programmée s'est écoulée.



**i** Lors de l'ouverture de l'étrier **22**, la capsule est automatiquement envoyée dans le bac à capsules **20**.

## Stopper prématurément l'écoulement du café

- Appuyez à nouveau sur la touche  **7** ou  **8**.

## Modification durable de la quantité de liquide

Vous pouvez modifier la quantité pré réglée nécessaire à une petite et à une grande tasse.

- Appuyez sur la touche  **7** ou  **8** jusqu'à ce que la quantité souhaitée de café ait coulé.

**i** Vous pouvez modifier de nouveau cette quantité d'eau à tout moment.

## Préparation d'eau chaude

Cette fonction permet de préparer de l'eau chaude par ex. pour une tasse de thé.

### ⚠ Risque de brûlures





*La buse devient très chaude. Ne la saisissez que par sa partie en plastique.*

- Vissez la buse **15** sur l'adaptateur **13** du tube de vapeur **12** (fig. **3**).
- Placez un verre ou une tasse sous la buse **15**.
- Poussez le sélecteur **4** en avant. De l'eau très chaude sort par la buse **15**.
- Pour stopper, ramenez le sélecteur **4** en arrière.

## Faire chauffer des liquides avec la vapeur

### ⚠ Risque de vous ébouillanter !

*La vapeur est très chaude. Elle peut provoquer des projections de liquide.*


- Vissez la buse **15** sur l'adaptateur **13** du tube de vapeur **12** (fig. **3**).
- Appuyez sur la touche  **2**. Maintenant, l'appareil chauffe et la touche  **1** clignote : vous pouvez utiliser la vapeur dès que les touches  **1** et  **2** sont allumées.
- Immergez la buse **15** profondément dans le liquide, en veillant bien à ce qu'elle ne touche pas le fond du récipient.
- Poussez le sélecteur **4** en avant (fig. **4**).
- Imprimez un mouvement circulaire lent au récipient. Le liquide chauffe.
- Une fois que le liquide est chaud, ramenez le sélecteur **4** en arrière. L'appareil émet brièvement de la vapeur.

**Attention :** l'appareil reste environ 1 minute prêt à fournir de la vapeur.

*Environ 1 minute après le prélèvement de vapeur, il éjecte régulièrement la vapeur dans le bac d'égouttement **16**.*



Maintenant, vous pouvez prélever à nouveau du café.

- i** Si vous appuyez sur la touche  **2**, ceci accélère le refroidissement. Nettoyez la buse **15** immédiatement après qu'elle a refroidi. Les résidus seraient difficiles à enlever.

Voir le chapitre «Entretien et nettoyage quotidien».





## Préparation de mousse de lait

### Faire mousser ou réchauffer du lait

#### **⚠ Risque de vous ébouillanter !**

*La vapeur est très chaude.*

*Ne saisissez le dispositif producteur de mousse que par sa partie en plastique.*


- Assemblez fermement ce dispositif nécessaire pour préparer un CAPPUCCINO / CAFFELATTE **14** (fig. **5/a**). Il ne doit rester aucun interstice.
- Enfoncez fermement le dispositif de moussage **14** sur l'adaptateur **13** du tube à vapeur **12** (fig. **5/b**).
- Plongez le flexible dans un récipient rempli de lait.
- Réglez le sélecteur du dispositif producteur de mousse **14** sur CAPPUCCINO (mousse de lait) ou sur CAFFELATTE (lait chaud).
- Placez une tasse ou un verre sous la buse du dispositif producteur de mousse **14**.
- Appuyez sur la touche  **2**. Maintenant, l'appareil chauffe et la touche  **1** clignote : Une fois que les touches  **1** et  **2** sont allumées, vous pouvez utiliser la vapeur.
- Poussez le sélecteur **4** en avant (fig. **4**). Le dispositif aspire le lait, le chauffe et le fait mousser.
- Pour terminer, ramenez le sélecteur **4** en arrière. L'appareil émet brièvement de la vapeur.

#### **Attention:**

*l'appareil reste environ 1 minute prêt à fournir de la vapeur.*

*Environ 1 minute après le prélèvement de vapeur, il éjecte régulièrement la vapeur dans le bac d'égouttement **16**.*

*Maintenant, vous pouvez prélever à nouveau du café.*

- i** Si vous appuyez sur la touche  **2**, ceci accélère le refroidissement.

**Un conseil :** le sélecteur du dispositif producteur de mousse **14** permet, dans la zone CAPPUCCINO et en le tournant légèrement, de faire varier la mousse et la température du lait. Dans la zone CAFFELATTE, ce sélecteur permet de faire varier la température du lait (fig. **5/c**).

Utilisez de préférence du lait froid avec une teneur en matière grasse de 1,5 % minimum.

- i** Nettoyez le dispositif de moussage du CAPPUCCINO / CAFFELATTE **14** immédiatement après qu'il a refroidi. Les résidus seraient difficiles à enlever. Voir le chapitre «Entretien et nettoyage quotidien».

## Cappuccino

Un cappuccino se compose d'un tiers d'expresso, un tiers de lait très chaud et un tiers de mousse de lait.

- Commencez par préparer la mousse de lait et remplissez une grande tasse aux trois-quarts environ.
- Ensuite, placez la tasse sous la sortie du café et faites couler l'expresso.
- A la fin, saupoudrez un peu de cacao en poudre sur le cappuccino.


## Messages optiques et acoustiques

### Le voyant de contrôle 3 clignote

#### Le signal sonore retentit 1 fois :

Le bac d'égouttement **16** manque ou il ne se trouve pas correctement en place.

- Mettez le bac d'égouttement **16** correctement en place.

Le café ne coule pas bien que vous ayez appuyé sur la touche  **7** ou  **8** :

la température est trop haute ou trop basse.

- Attendez brièvement et essayez à nouveau.

#### Le signal sonore retentit 3 fois :

Le bac à capsules **20** est plein.

- Tirez le bac d'égouttement **16** à vous.
- Videz le bac à capsules **20**.
- Réinsérez le bac d'égouttement **16** avec le bac à capsules **20**.

### Le flotteur 18 monte

Lors du rinçage et de la préparation du café, un peu d'eau coule dans le bac d'égouttement **16**. Une fois que ce bac est plein, le flotteur **18** dépasse la surface d'appui des tasses.

- Tirez le bac d'égouttement **16** à vous.
- Retirez le bac à capsules **20**.
- Videz le bac d'égouttement **16** puis nettoyez-le avec un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle.
- Posez le bac à capsules **20** sur le bac **16** d'égouttement puis réinsérez-les.

## Entretien et nettoyage quotidien

### ⚠ Risque d'électrocution !

*Avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.*


*Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.*

*N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.*

- Lavez l'ensemble des pièces détachées uniquement à la main.

- Chaque jour, faites passer de l'eau dans l'appareil (rincez-le) 2 ou 3 fois sans capsules de NESPRESSO®.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de détergents récurants.
- Ne rincez le réservoir d'eau **9** qu'avec de l'eau.
- Tirez le bac d'égouttement **16** et le bac à capsules **20** en avant. Nettoyez l'ensemble avec de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle doux.  
Lors de la remise en place, veillez à ce que les pièces soient correctement superposées.

### Buse 15 à eau chaude / vapeur





- Dévissez la buse **15** du tube à vapeur.
- Démontez toutes les pièces (fig. ).
- Nettoyez avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle. A l'aide d'une aiguille émoussée, nettoyez l'extrémité avant de la buse **15/c**.
- Rincez toutes les pièces à l'eau claire puis séchez-les.

## CAPPUCCINO / CAFFELATTE

### Dispositif de moussage 14

Les pièces constitutives du dispositif de moussage CAPPUCCINO / CAFFELATTE **14** devront être toujours propres car les moindres restes de lait gêneraient le moussage suivant. Pour cette raison, rincez toujours le dispositif producteur de mousse **14** avec de l'eau immédiatement après chaque utilisation.

Pour ce faire :

- Placez le flexible dans un récipient rempli d'eau froide.
- Placez un second récipient sous l'orifice de sortie du dispositif producteur de mousse **14**.
- Réglez le sélecteur sur CAFFELATTE :
- Appuyez sur la touche  **2**.  
Maintenant, l'appareil chauffe et la touche  **1** clignote : vous pouvez utiliser la vapeur dès que les touches  **1** et  **2** sont allumées.



- Poussez le levier **4** en avant.
- Rincez le dispositif de moussage **14** pendant env. dix secondes.
- Ramenez le levier **4** en arrière.

Suivant l'intensité d'utilisation, il faut démonter et nettoyer le dispositif producteur de mousse CAPPUCCINO / CAFFELATTE **14** au moins une fois par semaine.

- Tirez le dispositif de moussage **14** vers le bas pour le détacher du tube à vapeur **12** (fig. **5/b**).
- Démontez le dispositif de moussage **14** (fig. **5/a**).
- Nettoyez soigneusement les différentes pièces détachées avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.
- Rincez toutes les pièces à l'eau claire puis séchez-les.

## Détartrage

Détartrez au plus tard tous les deux mois, voire chaque mois si l'eau est très dure.

| Degré de dureté de l'eau |                | Prélèvement |
|--------------------------|----------------|-------------|
| Français (°fH)           | Allemand (°dH) |             |
| > 36                     | > 20           | 300 tasses  |
| 18–35                    | 10–19          | 600 tasses  |
| 0–17                     | 0–9            | 1200 tasses |

Détartrez l'appareil conformément aux instructions qui suivent, sinon il y a risque de l'endommager.

N'utilisez que les produits détartrants fournis par le service après-vente (n° de réf. SAV : 31 0748), ou par le NESPRESSO®-Club.

### Attention !











*Ne détartrez jamais avec du vinaigre, des produits à base de vinaigre ou d'autres produits détartrants.*











*N'interrompez jamais le programme de détartrage en cours de route.*

*Ne buvez jamais le liquide de détartrage.*

## Programme de détartrage

Le programme de détartrage dure environ 20 minutes.

- Ouvrez la partie supérieure **5** pour retirer la capsule.
- Videz le bac d'égouttement **16** et le bac à capsules **20** puis remettez-les en place.
- Retirez la buse **15** ou le dispositif producteur de mousse **14**.
- Vissez l'adaptateur **13**.
- Placez un récipient suffisamment grand, avec bec verseur, sous l'embout de sortie du café **21**, et veillez à ce que le tube à vapeur **12** se trouve aussi au-dessus du récipient.
- Mélangez 100 ml de produit détartrant NESPRESSO® dans 500 ml d'eau puis versez ce mélange dans le réservoir d'eau **9** vide.
- Enclenchez l'appareil par la touche  **1** et attendez que les quatre touches  **1**,  **2**,  **7** et  **8** s'allument.
- Simultanément, maintenez la touche  **7** et la touche  **8** appuyées pendant au moins 3 secondes. Le programme démarre, le liquide circule automatiquement et brièvement, par intervalles, de l'intérieur de l'appareil vers le bac d'égouttement **16**. Ensuite, seule la touche  **1** reste encore allumée.
- Poussez le levier **4** en avant puis, par le tube à vapeur **12**, videz dans le récipient le reste du liquide présent dans le réservoir d'eau **9**. La pompe s'arrête une fois que le réservoir est vide.
- Ensuite, ramenez le sélecteur **4** en arrière puis appuyez sur la touche  **1**. Le voyant  **1** reste allumé.
- Transvasez doucement le liquide de détartrage hors du récipient dans le réservoir d'eau **9**. Placez le récipient sous l'embout de sortie du café **21** et sous le tube à vapeur **12**.

- Enclenchez l'appareil par la touche  1 et attendez que les quatre touches  1,  2,  7 et  8 s'allument.
  - Simultanément, maintenez la touche  7 et la touche  8 appuyées pendant au moins 3 secondes.  
Le programme démarre, le liquide circule automatiquement et brièvement, par intervalles, de l'intérieur de l'appareil vers le bac d'égouttement **16**.
  - Appuyez sur la touche  8 et attendez que le liquide ait passé.  
Répétez cette opération jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
  - Appuyez sur la touche  1. Le voyant  1 s'allume.
  - Videz le récipient, le réservoir d'eau **9** et le bac d'égouttement **16**, puis rincez-les avec beaucoup d'eau.
  - Remplissez le réservoir **9** avec de l'eau propre puis remettez toutes les pièces en place.  
Placez le récipient sous la sortie de café **21** et sous le tube à vapeur **12**.
  - Enclenchez l'appareil par la touche  1 et attendez que les quatre touches s'allument.
  - Appuyez sur la touche  8 et attendez que le liquide ait passé.  
Répétez cette opération jusqu'à ce que le réservoir soit à moitié vide.
  - Videz le récipient.
  - Poussez le sélecteur **4** en avant puis, par le tube à vapeur **12**, videz dans le récipient le reste du liquide présent dans le réservoir d'eau **9**.  
Une fois que le réservoir est vide, la pompe s'éteint.
  - Ramenez le sélecteur **4** en arrière puis appuyez sur la touche  1.  
Le voyant  1 reste allumé.
  - Videz le bac d'égouttement **16** et le bac à capsules **20**, nettoyez-les puis remettez-les en place.
- Le programme de détartrage est terminé.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.

## Incidents et dépannage ?

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Vérifiez si une coupure de courant s'est produite ou si vous n'avez pas débranché la fiche mâle de la prise de courant.

### Impossible de prélever de l'eau chaude ou de la vapeur.

- La buse **15** est bouchée. Nettoyez la buse avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et d'une aiguille émoussée.

### Mousse du lait insuffisante ou trop liquide

- Le dispositif de moussage CAPPUCCINO / CAFFELATTE **14** est bouché.  
Nettoyez le dispositif producteur de mousse **14** avec de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle doux.
- Pour faire mousser le lait, prenez du lait froid partiellement écrémé, avec une teneur en matière grasse de 1,5 % minimum.

### De l'eau goutte ou coule hors du tube à vapeur **12**

- Ramenez le levier d'eau chaude / à vapeur **4** complètement en arrière. Si l'eau continue de goutter, détartrez l'appareil.

### Le voyant de contrôle clignote ou un signal sonore retentit.

- Voir le chapitre «Messages optiques et acoustiques».

### Le transport de la capsule jusque dans le réservoir à capsules **20** n'a pas lieu ou le café est trop clair.

- Veuillez appeler la hotline Siemens ou le Club NESPRESSO®.

## Hotline

Si vous ne parvenez pas à solutionner les dérangements, appelez impérativement la hotline de Siemens ou NESPRESSO®.

## Accessoires

L'appareil a été livré avec les accessoires suivants :

Buse à eau chaude / à vapeur 15

## Mise au rebut



Cet appareil est estampillé conforme à la directive européenne 2002/96/CE sur les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive sert de cadre à la reprise et au recyclage des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union Européenne.

Pour connaître les consignes actuelles sur la mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur spécialisé.

## Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications