

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Il est temps que les électroménagers se dotent d'une
personnalité. La vôtre.



**BELLISSIMO- Machine à expresso semi-automatique Café
+Mousse**

MANUEL D'UTILISATION

FRANÇAIS

NOUS VOUS REMERCIONS D'ACCUEILLIR CAFE CHEZ VOUS

Que vous ayez grandi avec Cafe ou qu'il s'agisse de votre première acquisition, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et de l'esthétique qui composent chaque appareil Cafe, et nous pensons que vous le serez aussi. Dans cette optique, nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure la communication de renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

Table des matières

Models: C7CESAS3RD3, C7CESAS4RW3, C7CESAS2RS3

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	4
POUR COMMENCER	6
COMPOSANTS	7
CONTRÔLES	8
ACCESSOIRES	8
FONCTIONS	9
ALERTES	10
UTILISATION DE VOTRE MACHINE À EXPRESSO	11
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
TIPS CONSEILS.....	17
DÉPANNAGE.....	18
CONNEXION WI-FI.....	20
CONFORMITÉ DE LA FCC/IC	21
GARANTIE LIMITÉE	22
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR.....	23

Enregistrement du produit

Inscrivez les numéros de modèle et de série ici :

No de modèle _____

No de série _____

Vous trouverez ces numéros sur l'étiquette à l'arrière de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez les instructions attentivement avant d'utiliser cet appareil pour la première fois. Conservez ces instructions pour référence. Cet appareil est destiné à un usage domestique et il doit être utilisé conformément aux présentes instructions seulement. Manipulez-le avec soin et avertissez les autres utilisateurs des risques potentiels.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Observez toujours les présentes consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet appareil.

- Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
- Utilisez uniquement une alimentation électrique standard de 120 V, 60 Hz, correctement mise à la terre conformément au code national de l'électricité et aux codes et règlements locaux en vigueur.
- Assurez-vous que l'appareil est déposé sur une surface plane et stable.
- Mettez l'appareil en arrêt (OFF), puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter les pièces, et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, agrippez la fiche du cordon et tirez. Ne tirez jamais par le cordon en tant que tel.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Il est prévu pour un usage domestique seulement.
- Utilisez ce produit uniquement aux fins auxquelles il est destiné et qui sont décrites dans ce manuel d'utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou l'expérience et les connaissances insuffisantes, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est requise lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Laissez-le refroidir avant de poser ou retirer des pièces, et avant de le nettoyer. NE touchez PAS la buse de vapeur après l'utilisation. Sinon il y a risque de brûlures graves.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage est toujours présent lors de l'utilisation.
- Utilisez toujours de l'eau froide pour faire le café dans votre machine à expresso. De l'eau ou d'autres liquides tièdes ou chauds peuvent endommager la machine.
- NE versez AUCUN liquide autre que de l'eau dans le réservoir.
- Afin de réduire le risque d'incendie ou de décharge électrique, ne tentez pas de démonter, réparer, modifier ou remplacer une pièce quelconque de ce produit.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. NE le remplacez PAS par vous-même.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été échappé, s'il est défectueux ou endommagé d'une manière quelconque, ou encore si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez Café Appliances via le site Web inscrit dans la section Communiquez avec nous pour des renseignements sur l'inspection, la réparation ou le réglage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez les instructions attentivement avant d'utiliser cet appareil pour la première fois. Conservez ces instructions pour référence. Cet appareil est destiné à un usage domestique et il doit être utilisé conformément aux présentes instructions seulement. Manipulez-le avec soin et avertissez les autres utilisateurs des risques potentiels.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Observez toujours les présentes consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet appareil.

- Utilisez le moulin à café pour moulin des grains de café seulement. NE mettez PAS de café moulu dans la machine à espresso, mettez uniquement des grains de café entiers dans le compartiment des grains.
- Ne laissez pas les enfants toucher à l'appareil ou au cordon électrique pendant le fonctionnement.
- N'utilisez PAS un cordon électrique de rallonge.
- N'utilisez PAS la machine à espresso si le plateau d'égouttement n'est pas à sa position.
- N'immergez PAS l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Cela peut endommager le cordon et poser un risque de choc électrique.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon toucher une surface chaude, y compris la cuisinière.
- On ne recommande pas d'utiliser des accessoires qui ne sont pas inclus dans la boîte. Cela pourrait s'avérer dangereux et doit être évité.
- N'utilisez pas la fonction d'eau chaude continuellement pour plus d'un réservoir d'eau.
- Vérifiez la trémie pour la présence de corps étrangers avant utilisation.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'essayez pas de neutraliser les mécanismes de verrouillage de sécurité.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
- Pour déconnecter, mettez n'importe quelle commande sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, n'ouvrez pas la chambre d'infusion pendant le processus d'infusion.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

- **POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE (OU L'ARRIÈRE).**
- **Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la machine à espresso sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien en réparation autorisé.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

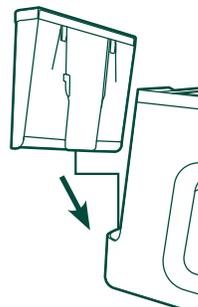
Pour commencer

Plateau d'égouttage

- Retirez l'emballage du plateau d'égouttage avant d'utiliser la machine.

Information générale

- L'expression varie selon le choix des grains et la mouture. Nous recommandons de commencer par une mouture 7 à 9. Des grains moulus finement peuvent se colmater et produire de faibles quantités. Consultez les instructions de la page 14 pour connaître les indices pour obtenir une quantité parfaite.
- Mettez le plateau d'égouttage en place avant de mettre la machine en marche. La machine effectue une purge lors de la mise en marche.

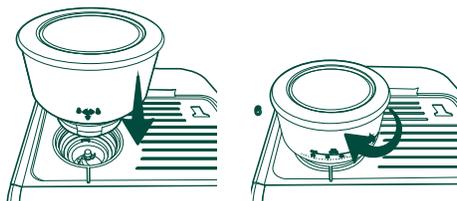


Réservoir d'eau

- Retirez le réservoir d'eau et le sceau orange dans le bas du réservoir, puis remplissez celui-ci avec de l'eau. Avant d'utiliser quelque fonction que ce soit, installez solidement le réservoir d'eau dans la machine en le poussant vers le bas avec précaution.
- Assurez-vous que le niveau d'eau se situe entre les lignes **MIN** et **MAX** du réservoir avant l'utilisation.

Trémie des grains de café

- Retirez la trémie de l'emballage.
- Insérez la trémie en alignant sa flèche avec l'appareil.
- Tournez la trémie dans le sens des aiguilles pour la verrouiller en place.
- Tournez la trémie jusqu'à la mouture de café désirée.



REMARQUE : La mouture de la trémie des grains de café se situe entre 0 à 15, 0 étant la plus fine et 15 étant la plus grossière.

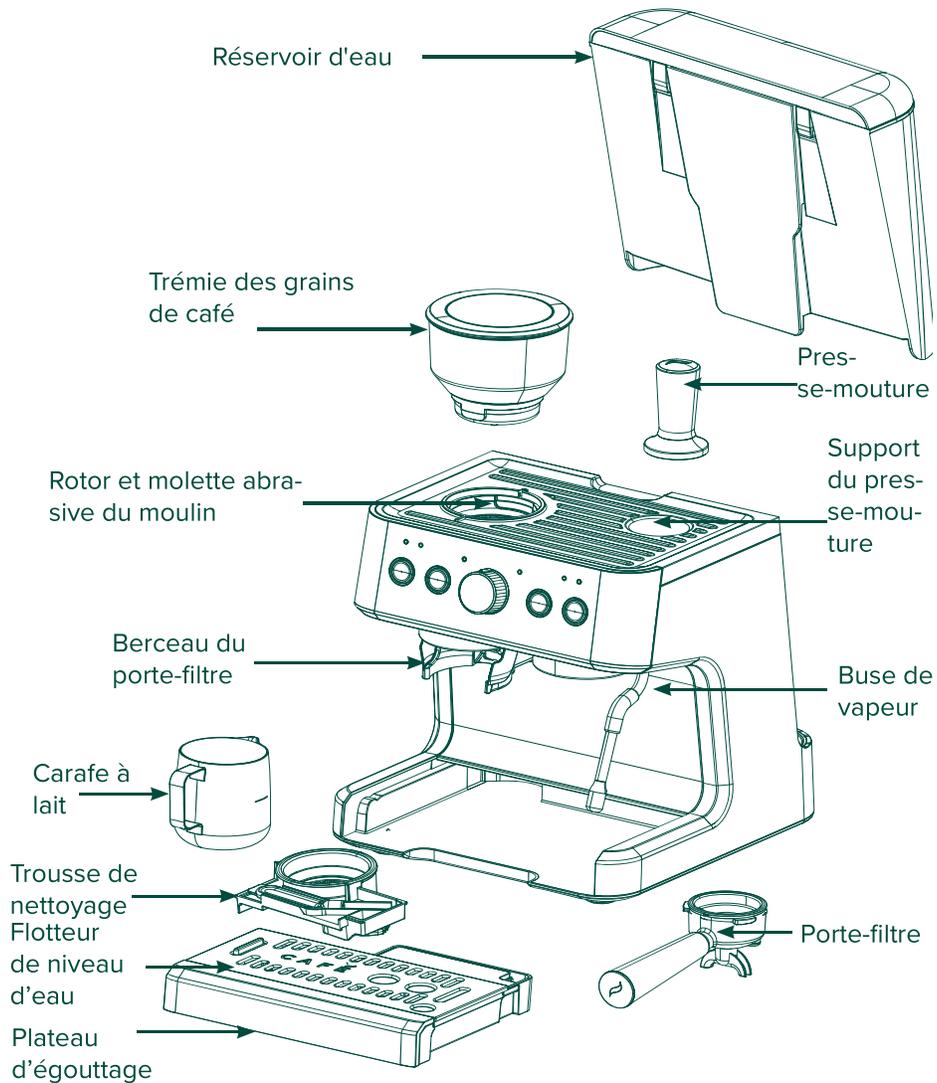
REMARQUE : Nous recommandons d'utiliser des grains de café entiers plutôt que du café déjà moulu. Le café prémoulu perd rapidement son arôme et sa saveur.

REMARQUE : Vous devrez peut-être faire plusieurs essais pour obtenir la taille de mouture qui correspond le mieux à votre goût.

Prêt à l'emploi!

- Branchez votre machine à café expresso. Le bouton marche/arrêt va clignoter. Pressez le bouton marche/arrêt.
- Choisissez la fonction que vous désirez et dégustez! Voyez la section « Utilisation de la machine à café expresso » pour les instructions relatives à chaque fonction.

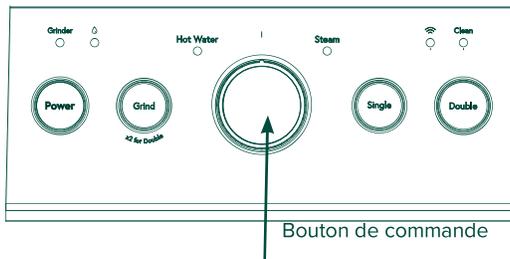
Composants



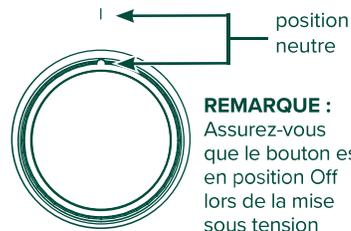
REMARQUE : Lorsque le flotteur de niveau d'eau atteint le dessus du plateau d'égouttage, retirez le plateau et jetez le liquide. Remplacez-le dans l'appareil avant la prochaine utilisation.

Contrôles

Panneau de commande



Bouton de commande

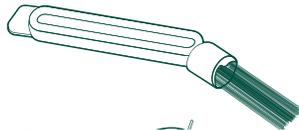


REMARQUE :
Assurez-vous que le bouton est en position Off lors de la mise sous tension de la machine. La fonction d'infusion ne sera disponible que si le bouton est en position neutre au démarrage.

Accessoires

Pour accéder à la trousse de nettoyage, retirez le plateau d'égouttage. La trousse est située dans le coin inférieur gauche de la machine.

Trousse de nettoyage



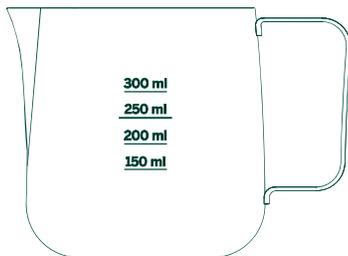
Brosse de nettoyage



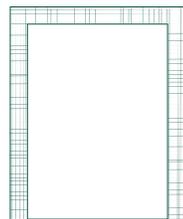
Broche de nettoyage



Brosse de nettoyage



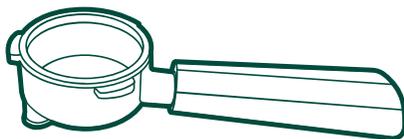
Carafe à lait



Solution de nettoyage



Band de mesure de la dureté de l'eau



Porte-filtre

Filter dose simple, couche simple	Filter dose double, couche simple	Filter dose simple, couche double	Filter dose simple, couche double

Fonctions

Boutons

Pouvoir

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la machine à espresso.

Moudre

Appuyez une fois sur le bouton de mouture pour un seul espresso et deux fois rapidement pour un double espresso.

Unique (Espresso)

L'espresso est une boisson au café pleine de saveurs servie sous forme de shot concentré. Les cappuccinos, les blancs plats et les lattes sont tous préparés avec un espresso.

Réglage par défaut : ~ 13-15 grammes de café donnent ~ 30 ml d'espresso (1 oz).

Double

Cela créera une tasse qui aura le double du temps d'eau et d'extraction.

Réglage par défaut : ~ 18-20 grammes de café donnent ~ 60 ml d'espresso (2 oz).

REMARQUE : Les quantités de café moulu et les volumes d'espresso peuvent varier en fonction du type de grain et des réglages de la machine. Taille de mouture par défaut ~ 7-9.

REMARQUE : L'utilisation d'une mouture trop grossière entraînera un débordement du porte-filtre et un café plus faible. Des tailles de mouture plus grandes peuvent être utilisées pour d'autres types de café.

REMARQUE : L'utilisation d'une taille de mouture trop fine peut entraîner un manque de mouture pour remplir le filtre, ainsi qu'une surpression. Des réglages de mouture plus fins sont inclus pour que l'utilisateur ajuste la taille de mouture à mesure que le moulin s'émousse avec l'utilisation.

Pour définir le montant de distribution par défaut :

Appuyez et maintenez enfoncée la touche Single, Double ou Grind jusqu'à ce que la quantité souhaitée de liquide ou de marc soit distribuée. Arrêtez d'appuyer sur le bouton pour enregistrer le nouveau montant.

REMARQUE : Seule la quantité de mouture à un coup peut être ajustée manuellement. Pour régler la quantité de double mouture, reportez-vous à l'application Smart HQ.

REMARQUE : Les changements de volume peuvent affecter la saveur de l'espresso.

REMARQUE : Pour rétablir les paramètres d'usine par défaut de la machine, appuyez sur les boutons Simple, Double et Broyage et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.

REMARQUE : Seule la quantité de mouture à un coup peut être ajustée manuellement. Pour régler la quantité de double mouture, reportez-vous à l'application SmartHQ.

Bouton de controle

Vapeur

La vapeur est utilisée pour chauffer des liquides à travers la buse à vapeur.

ATTENTION Pour éviter de vous brûler, ne touchez pas aux liquides ni à la buse de vapeur pendant ou après le moussage du lait. Attendez que la projection de vapeur soit terminée avant de retirer la carafe. Tenez la carafe de lait par la poignée.

Eau chaude

La fonction Eau chaude distribue de l'eau chaude à partir de la buse vapeur. Aucun café n'est utilisé pendant cette fonction.

Alertes

Broyeur

L'indicateur Grinder apparaîtra pour l'une des trois raisons suivantes.

Trémie à grains retirée : L'indicateur du broyeur s'allumera en rouge si la trémie est retirée ou n'est pas verrouillée en place. Placez la trémie dans la machine et tournez-la en position verrouillée pour résoudre.

Rotor verrouillé : L'indicateur Grinder clignote en rouge lorsque le grinder est verrouillé ou bloqué. Broyeur clair avec brosse fournie pour régler. L'erreur de rotor verrouillé peut être supprimée une fois le problème résolu et le broyage répété, la machine expire ou est hors tension.

Durée d'exécution continue : l'indicateur du moulin clignotera en blanc, ce qui signifie que le moulin a fonctionné pendant au moins 3 minutes et doit refroidir pendant 6 minutes. Une fois le broyeur refroidi, l'indicateur disparaît et la machine est à nouveau prête à être utilisée.

Ajoutez de l'eau

L'indicateur d'ajout d'eau apparaît lorsque le réservoir d'eau est bas ou qu'il manque le réservoir d'eau.

Wifi

Votre machine à expresso est compatible WiFi. Voir page 20 pour savoir comment se connecter et utiliser l'application SmarHq.

Faire le ménage

Une alerte de nettoyage apparaîtra lorsqu'il sera temps d'exécuter un cycle de détartrage pour un fonctionnement et une durée de vie optimaux de la machine. Voir page 15 pour le processus de détartrage.

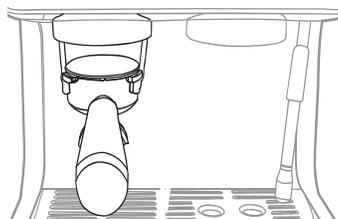
Utilisation de votre machine à espresso

Fonctions Single et Double (dose simple et dose double)

REMARQUE : Assurez-vous de placer une tasse ou un récipient sous le distributeur avant d'utiliser la fonction Single ou Double.

REMARQUE : Suivez le paramétrage dans ces instructions pour obtenir la bonne grosseur de mouture et la quantité de grains.

1. Insérez le filtre pour dose simple ou dose double dans le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
2. Assurez-vous qu'il y a des grains de café dans la trémie des grains de café.
3. Placez le porte-filtre dans le berceau du moulin à café.



4. Pressez le bouton Grind. Reportez-vous au tableau.
5. Une fois le moulinage terminé, retirez le porte-filtre et tapez-le délicatement pour égaliser la mouture.
6. Tassez fermement à l'aide du presse-mouture fourni. Une pression constante produira la meilleure rondelle de café. Nettoyez toute mouture excédentaire sur le bord du porte-filtre. Consultez les conseils de la page 17 pour en savoir plus sur le tassement.

Single	Double
Presser Grind 1x	Presser rapidement Grind 2x
Voyez la page 13 pour le filtre qui correspond à votre goût.	

REMARQUE : Le tassement expulse les poches d'air pour éviter la canalisation de l'eau à travers la mouture.

REMARQUE : L'utilisateur peut effectuer une dose vierge afin de chauffer la tête supérieure ou nettoyer la dose précédente.

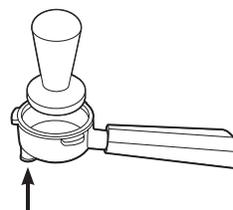
7. Placez le porte-filtre avec la rondelle de café pressé dans la tête du groupe à un angle de 45° et tournez vers la droite jusqu'à verrouiller en place.

REMARQUE : L'installation du porte-filtre est quelque peu résistante. Une trop grande quantité de café moulu peut rendre son installation très difficile. Consultez la section des conseils à la page 17.

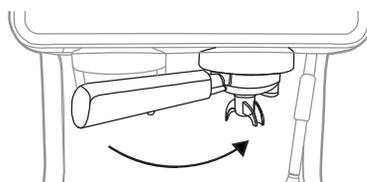
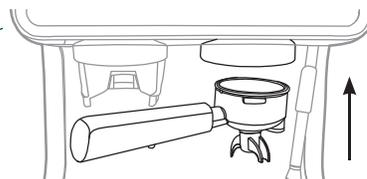
9. Pressez le bouton Single ou Double pour commencer l'infusion.
10. Une fois la fonction terminée, jetez la mouture de café, rincez le porte-filtre, puis séchez-le. Suivez les instructions relatives au porte-filtre dans la section Entretien et nettoyage.

REMARQUE : Après chaque cycle simple ou double, votre machine libère la pression interne à mesure qu'elle refroidit en évacuant lentement l'eau excédentaire dans le plateau d'égouttage. Ne retirez PAS le plateau d'égouttage avant que le processus ne soit terminé.

REMARQUE : Il peut y avoir de l'eau chaude dans le porte-filtre. Usez de prudence lorsque vous jetez la mouture.



REMARQUE : Utilisez le coussinet en caoutchouc dans le bas du porte-filtre pour égaliser le bord tout en tassant la mouture.



Utilisation de votre machine à expresso

REMARQUE : Assurez-vous que le bouton de commande est toujours dans la position neutre lorsque vous n'utilisez PAS les fonction Steam et Hot Water.

REMARQUE : La buse de vapeur pivote pour faciliter l'utilisation. Ne tirez PAS sur la buse de vapeur.

ATTENTION Pour éviter de vous brûler, ne touchez pas aux liquides ni à la buse de vapeur pendant ou après le moussage du lait. Attendez que la projection de vapeur soit terminée avant de retirer la carafe. Tenez la carafe de lait par la poignée.

Steam (vapeur)

Vous pouvez utiliser la fonction Steam pour vaporiser le lait et d'autres liquides.

Voyez la section Conseils pour des techniques et des recettes.

1. Tournez le bouton de commande situé sur le côté de la machine à expresso jusqu'à la position Steam. Assurez-vous que la buse de vapeur pointe vers le plateau d'égouttage car elle va évacuer un peu d'eau lors du préchauffage. Lorsque la vapeur commence à sortir, mettez le bouton à la position d'arrêt (Off) et insérez rapidement la buse dans le lait. Procédez à l'injection de vapeur en remettant le bouton de commande à la position Steam.



REMARQUE : S'il s'écoule plus de quelques secondes entre le chauffage et l'injection de vapeur, le chauffage va cesser et devra être répété.

2. Remettez le bouton de commande à la position Off une fois l'opération terminée.

REMARQUE : Utilisez un linge imbibé d'eau chaude pour essuyer la buse de vapeur après chaque utilisation. Nous recommandons aussi de purger la buse de vapeur immédiatement après chaque utilisation en activant de nouveau la vapeur durant une courte période.

REMARQUE : Après chaque cycle de vapeur, votre machine libère automatiquement la pression interne à mesure qu'elle refroidit en évacuant lentement l'eau excédentaire et la vapeur dans le plateau d'égouttage. Il est donc normal de voir de la vapeur s'échapper du plateau d'égouttage pendant ce processus. Ne retirez PAS le plateau d'égouttage avant que le processus ne soit terminé.

Hot Water (eau chaude)

REMARQUE : Si vous utilisez la fonction Hot Water après la vapeur, laissez la machine évacuer la vapeur excédentaire avant d'utiliser cette fonction (voir remarque ci-dessus).

REMARQUE : Vous pouvez régler le volume et la température de l'eau chaude au moyen de l'application Smart HQ.

1. Placez votre tasse préférée ou la carafe à lait fournie sous la buse de vapeur.
2. Tournez le bouton de commande situé sur le côté de la machine à expresso jusqu'à la position Hot Water.
3. Remplissez votre tasse de la quantité désirée. Si la distribution n'est pas arrêtée manuellement par l'utilisateur, la machine va continuer de distribuer jusqu'à ce qu'un volume programmé soit réglé.
4. Remettez le bouton de commande à la position Off une fois l'opération terminée.

Utilisation de votre machine à espresso

Mise en marche de la machine

REMARQUE : Assurez-vous que le bouton de commande se trouve dans la position OFF avant de mettre la machine en marche. Au démarrage, aucune fonction ne sera disponible si le bouton n'est pas à la position neutre.

Activation ou désactivation des sons

Maintenez une pression simultanément sur les boutons Double et Grind durant 3 secondes pour éteindre tous les sons.

Réinitialisation d'usine

Maintenez une pression simultanément sur les boutons Single et Grind durant 3 secondes pour remettre tous les réglages programmables dans l'état initial de l'usine.

Extinction de l'alerte de détartrage

Maintenez une pression simultanément sur les boutons Program et Double durant 3 secondes pour éteindre l'alerte de détartrage. Pour détartrer la machine, voyez la section Entretien et nettoyage de la page [15] pour plus de renseignements.

Surpression

Cela signifie que la mouture de café est trop fine, qu'elle est en trop grande quantité ou qu'elle est trop comprimée dans le porte-filtre. Pour résoudre le problème, jetez la mouture et recommencez avec une mouture moins fine, en diminuant la quantité ou en tassant la mouture avec moins de force.

Porte-filtre et filtres

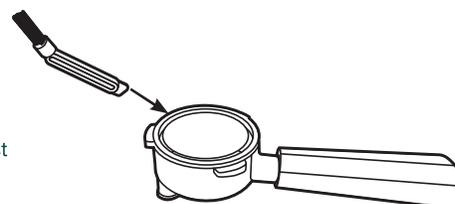
Pour retirer les filtres du porte-filtre, utilisez l'extrémité plate de la brosse de nettoyage pour soulever le filtre hors du porte-filtre.

Si une force excessive est nécessaire pour insérer le porte-filtre dans la tête supérieure, c'est qu'il y a une trop grande quantité de mouture dans le filtre. Retirez un peu de mouture et essayez de nouveau.

Un coup excessif sur le porte-filtre afin de retirer la mouture risque de l'endommager.

Filtres à couche simple et couche double

- Les filtres à couche double procurent davantage de crème et des résultats plus constants lorsque la taille de mouture et le type de grains varient.
- Les filtres à couche simple sont plus sensibles aux changements de taille de mouture et de type de grains mais ils permettent un ajustement plus précis.



Filtre dose simple, couche simple	Filtre dose double, couche simple	Filtre dose simple, couche double	Filtre dose simple, couche double

Application SmartHQ

Utilisez l'application SmartHQ pour voir et modifier les réglages de la machine à espresso.

Utilisation de votre machine à expresso

Instructions de paramétrage

Vous pouvez régler les différents paramètres de votre machine pour créer la dose la plus savoureuse d'un choix de café particulier. Une fois votre machine paramétrée, vous pouvez générer des résultats reproductibles avec facilité.

1. Sélectionnez la taille de grains désirée. (Nous recommandons le réglage 8 comme point de départ.)
2. Moulinez et pesez le café pour un service d'expresso (18 à 20 g de mouture pour une dose double, 13 à 15 g pour une dose simple). Voyez la page 11 pour les instructions sur le réglage de la fonction de moulinage (Grind).
3. Tapotez délicatement les côtés du porte-filtre pour égaliser la distribution du café.
4. Tassez fermement pour créer une surface de niveau, essuyez la mouture excédentaire sur les bords du porte-filtre puis infusez votre expresso.
5. Pesez l'expresso liquide pour trouver le ratio d'infusion. Les ratios d'infusion sont une affaire de préférence mais ils peuvent aussi servir à guider votre goût.
 - Le ratio d'infusion consiste dans le rapport entre la quantité de mouture dans le filtre et la quantité d'expresso liquide.
 - Exemple : Si 18 g de mouture de café procure 36 g d'expresso liquide, le rapport d'infusion est de 1:2.

Ristretto	1:1 to 1:2
Espresso	1:2 to 1:3
Lungo	1:3 to 1:4

- La quantité d'eau peut être augmentée ou diminuée pour modifier le ratio d'infusion. Voyez la page 11 pour la façon de procéder
6. Visez une durée d'infusion de 20 à 40 secondes pour votre dose.
 - La durée s'enregistre depuis le démarrage de la fonction jusqu'au moment où la distribution d'expresso dans la tasse cesse.
 - Si la durée est inférieure à la limite basse, utilisez une mouture plus fine ou une plus grande quantité d'eau.
 - Si la durée est supérieure à la limite haute, utilisez une mouture plus grosse ou une moins grande quantité d'eau.
 7. Si la durée est dans les limites, goûtez l'expresso.

Dose aigre	Utilisez une mouture plus fine ou une plus grande quantité d'eau.
Dose amère	Utilisez une mouture plus grosse ou une moins grande quantité d'eau.
Il s'agit de lignes directrices, ajustez selon vos préférences.	

Autres conseils

- Il est important de modifier un seul paramètre à la fois pour garder les autres variables constantes à travers le processus.
- Si vous préférez un breuvage expresso à base de lait, goûtez l'expresso avec votre lait préféré puisque celui-ci va impacter le profil de saveur.

Entretien et Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Pour éviter de vous brûler, ne touchez pas aux liquides ni à la buse de vapeur pendant ou après le moussage du lait. Attendez que l'injection de vapeur soit terminée avant de retirer la carafe. Tenez la carafe de lait par la poignée.

⚠ ATTENTION Pour éviter de vous brûler, ne touchez pas aux liquides ni à la buse de vapeur pendant ou après le moussage du lait. Attendez que la projection de vapeur soit terminée avant de retirer la carafe. Tenez la carafe de lait par la poignée.

Nettoyage de votre machine à café expresso

- Débranchez la machine à expresso de la prise murale.
- Videz toute l'eau qui reste dans le réservoir et le plateau d'égouttage. Lavez et séchez à l'air ou avec une serviette.
- Essuyez l'appareil à l'aide d'un linge et d'un nettoyant non abrasifs.
- Ne placez AUCUNE pièce de la machine à expresso dans le lave-vaisselle. Lavez à la main seulement.

Détartrage

Le processus de détartrage se compose de 2 étapes et prendra environ 30 minutes. L'alerte s'éteindra une fois les deux étapes terminées.

N'utilisez PAS d'agents de nettoyage non fournis avec le produit ou recommandés dans ce manuel.

REMARQUE : Si le détartrage n'est pas correctement terminé, l'unité peut expirer et revenir à l'état IDLE. Cela affectera la qualité du café jusqu'à ce que toute la solution de nettoyage soit éliminée ainsi que la qualité du processus de détartrage. Exécutez à nouveau le détartrage.

REMARQUE : Pendant le détartrage, l'unité effectuera une distribution continue ainsi qu'une distribution par impulsion pour un meilleur nettoyage.

ÉTAPE 1:

1. Remplissez le tiers du réservoir d'eau avec de l'eau.
2. Ajoutez un paquet de solution de nettoyage dans le réservoir d'eau (un comprimé ou un paquet). Bien mélanger.
3. Placez un récipient suffisamment grand sous la tête d'infusion et la buse vapeur.
4. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons GRIND et DOUBLE pendant 3 secondes pour lancer. L'alerte CLEAN clignote.
5. Tournez le bouton de commande sur Steam. L'eau commence à couler.
6. Une fois que le voyant Ajouter de l'eau s'allume, tournez le bouton de commande sur la position neutre.

ÉTAPE 2 :

1. Retirez, rincez, remplissez complètement et réinstallez le réservoir d'eau.
2. Répétez les étapes 3, 5 et 6 de l'ÉTAPE 1.
3. Remplissez le réservoir d'eau. L'unité est prête à fonctionner normalement.

REMARQUE : Comme alternative, un rapport 1:1 d'eau et de vinaigre blanc peut être utilisé comme solution de nettoyage pour le processus de détartrage.

Entretien et Nettoyage

Nettoyage du moulin à café

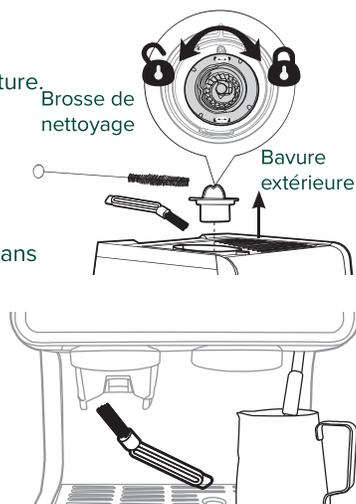
Assurez-vous de placer une tasse ou un récipient au-dessous du moulin afin de recueillir les restes de mouture. Nous recommandons de nettoyer le moulin à café au moins une fois par semaine.

- Retirez la trémie de la machine à espresso.
- Tournez-la pour déverrouiller puis tirez-la hors de la molette abrasive extérieure.
- Utilisez la brosse fournie pour nettoyer la mouture dans le moulin. Assurez-vous de nettoyer la chute du moulin depuis le haut vers le bas.
- Remplacez la molette extérieure dans la machine.
- Remettez la trémie en place.

REMARQUE : N'utilisez pas les mains pour nettoyer la mouture, utilisez seulement la brosse fournie.

Nettoyage de la buse de vapeur

Pour nettoyer la buse de vapeur, retirez sa pointe en la dévissant. Utilisez l'épingle de nettoyage fournie pour nettoyer la pointe.



Nettoyage du porte-filtre et des filtres

Pour nettoyer le porte-filtre et les filtres, jetez la mouture de café puis rincez avec de l'eau. Laissez le porte-filtre et les filtres sécher complètement avant de les utiliser de nouveau.

Utilisez l'épingle de nettoyage fournie pour nettoyer le bas des filtres s'ils sont obstrués par de la mouture.

Vidage du système

La procédure de vidage du système élimine toute l'eau du système. Utilisez cette fonction lorsque vous rangez la machine pour une longue période.

- Videz le réservoir d'eau.
- Maintenez une pression simultanément sur les boutons Power et Double durant 3 secondes pour mettre la machine dans le mode de vidage du système.
- La machine émettra un bip et les boutons Power et Double vont clignoter pour valider l'action.
- Le système se videra et retournera à l'état de repos une fois l'opération terminée.

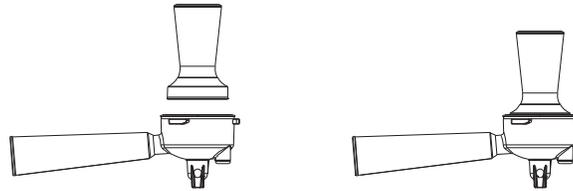


Vérification de la dureté de votre eau

Une trousse de vérification de la dureté de l'eau est incluse avec l'appareil. Veuillez suivre les instructions sur l'emballage en utilisant la même eau que celle qui servira à préparer vos espressos. Une fois les résultats recueillis, veuillez vous reporter à l'application SmartHQ pour régler le degré de dureté de l'eau.

Conseils

- L'espresso est souvent considéré à tort comme une boisson à base de grains torréfiés plus foncés. Certains torréfacteurs marquent même leur produit comme « Café Espresso ». Ceci est trompeur car l'espresso se distingue principalement des autres boissons au café par la taille de mouture et le processus d'infusion corrects, et non par le type, l'origine ou la torréfaction des grains de café. N'importe quel grain de café peut être utilisé pour préparer votre espresso !
- Préparez un shot vierge (pas de café) pour réchauffer votre tête d'infusion et votre tasse à espresso avant l'infusion. L'espresso a un très petit volume et refroidira plus rapidement s'il est infusé dans une tasse froide.
- Certaines fonctions peuvent être ajustées dans l'application SmartHQ pour répondre à vos préférences spécifiques ou à votre type de café. Consultez la section SmartHQ à la page 20.
- Le dessus de la machine à espresso peut servir de chauffe-tasses s'il est laissé allumé pendant une période prolongée. Si vous utilisez la machine pendant plus d'une heure, placez vos tasses sur le dessus de la machine pour les réchauffer avant utilisation.
- Les laits ou substituts de lait à teneur plus élevée en matières grasses sont meilleurs pour créer une mousse plus crémeuse et plus épaisse, tandis que les laits ou substituts de lait à faible teneur en matières grasses sont meilleurs pour créer une mousse plus légère avec des bulles plus grosses.
- Il est recommandé d'aligner le bord du bourroir avec le bord du porte-filtre lors du bourrage. Ajustez la quantité de marc pour obtenir une épaisseur de rondelle de café optimale.



Votre machine à espresso peut être utilisée pour préparer un nombre illimité de boissons à base d'espresso. Les boissons au lait mousseux comme les cappuccinos et les lattés sont des classiques admirés par beaucoup.

Assurez-vous de préparer l'espresso AVANT d'utiliser de la vapeur. La fonction vapeur nécessite des températures plus élevées que l'espresso et la préparation d'un espresso immédiatement après la cuisson à la vapeur affectera le goût de l'espresso.

■ Cappuccino

Cette boisson est faite avec de l'espresso, du lait et une grande quantité de micromousse. Ne remplissez pas le pot à lait au-dessus de la moitié pour éviter le débordement de la micromousse pendant la cuisson à la vapeur. La mousse de lait peut être jusqu'à doubler de volume.

■ Latté

Cette boisson utilise de l'espresso et du lait cuit à la vapeur avec une tête de mousse plus petite.

■ Comment faire cuire du lait à la vapeur :

1. Une fois la vapeur préchauffée et prête, placez la pointe de la buse à vapeur juste sous la surface du lait au bord du pichet à lait à un angle d'environ 45° pour créer un vortex. Commencez à cuire à la vapeur. Plus le lait est cuit à la vapeur sous la surface, plus la micromousse est créée. Une fois que la quantité désirée de micromousse est atteinte, plongez la buse à vapeur plus bas dans le lait et continuez à cuire à la vapeur jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Placez une main sous le pichet pour sentir le changement de température. Une fois que le bas est suffisamment chaud pour être inconfortable, la température optimale est atteinte.
2. Les grosses bulles peuvent être brisées en plus petites bulles en tapotant légèrement le pichet à lait.

REMARQUE : Pour chauffer le lait, vous devez placer la buse à vapeur plus bas dans le pichet pour empêcher l'air d'entrer dans le lait et de créer des bulles. Cela donnera un lait cuit à la vapeur avec une tête de mousse plus petite.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas ou ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que le cordon électrique et sa fiche sont bien branchés et pressez le bouton marche-arrêt. ■ Vérifiez le disjoncteur de la fiche.
Réponse absente ou différée à la pression de boutons sur le panneau de commande	Le panneau est peut-être sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau avec le linge fourni puis séchez-le bien.
Le café n'est pas suffisamment chaud.	La tasse n'est pas préchauffée.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Versez de l'eau chaude dans la tasse pour la réchauffer avant l'infusion. ■ Ou placez votre tasse sur le dessus de l'appareil avant l'utilisation.
L'eau ou la vapeur ne sortent pas de la buse de vapeur	Trop de tartre s'est accumulé	Détartrez la machine selon les instructions de la page 15.
	La fonction de vidage du système a peut-être été utilisée.	Activez la fonction Hot Water (eau chaude) jusqu'à ce que l'eau coule.
	Poche d'air dans la pompe d'eau.	Activez la fonction Hot Water (eau chaude) jusqu'à ce que l'eau coule.
	Quelque chose bloque la buse.	Activez la fonction Hot Water (eau chaude) jusqu'à ce que l'eau coule.
Le café ne sort pas du porte-filtre	Le café est tassé trop fermement dans le porte-filtre ou la mouture est trop fine.	Videz le porte-filtre et recommencez avec une taille de mouture plus grosse ou un tassement moins serré.
	La dose de café est trop élevée.	Utilisez une taille de mouture plus grosse ou une quantité moindre.
La dose d'expresso n'a pas de crème	La mouture de café est trop grosse.	Réglez la mouture des grains à une taille plus petite pendant l'opération de moulinage.
	Les grains de café ne sont pas frais.	Utilisez des grains de café appropriés.
La machine met trop de temps à se réchauffer	Trop de tartre s'est accumulé.	Détartrez la machine.
Le réservoir d'eau est vide mais l'alerte « Add Water » (ajouter de l'eau) ne s'est pas allumée	Le capteur d'eau a détecté de l'eau sur l'extérieur du réservoir d'eau.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Essayez le réservoir d'eau et la zone arrière pour les sécher complètement. ■ Évitez le verser de l'eau directement dans le réservoir. Nous recommandons de retirer le réservoir d'eau, de le remplir puis de le réinstaller sur la machine.

Dépannage

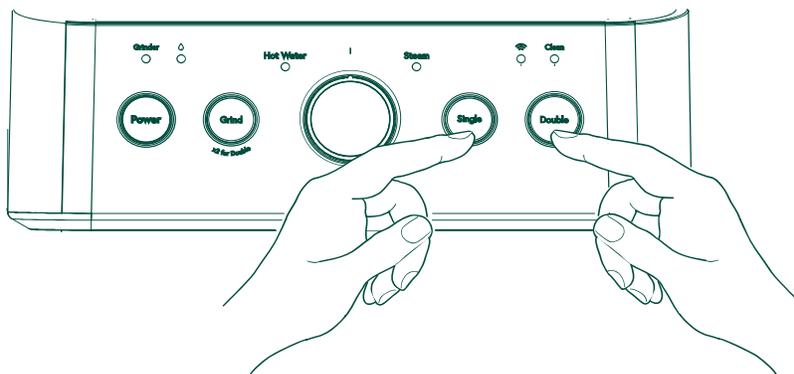
Problème	Cause	Solution
Le moulin fait un son aigu très bruyant	Des objets étrangers se trouvent dans le moulin.	Nettoyez le moulin en suivant les instructions de la section Entretien et nettoyage.
Le café distribué goûte l'eau	Le réglage de la mouture est trop grossier.	Adjust coffee bean grind size to a smaller setting during grinding operation.
	La quantité d'eau est trop grande.	Allez dans l'application SmartHQ et modifiez les réglages du café.
Aucune vapeur ni eau chaude ne sort de la buse de vapeur	Le préchauffage de la machine n'est pas terminé.	Attendez que la machine se réchauffe. Une fois que l'eau atteint la température nécessaire, l'opération va commencer.
La distribution de vapeur ou d'eau chaude a cessé à mi-chemin	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau pour poursuivre l'opération.
	La fonction a été annulée hâtivement. REMARQUE : La distribution d'eau chaude s'arrêtera automatique dès que la quantité pré réglée est distribuée. La quantité peut être modifiée par l'application SmartHQ.	Redémarrez la fonction désirée.
Il y a de l'eau en dessous du plateau d'égouttage	De l'eau résiduelle, de la vapeur ou de la condensation peuvent être présents en dessous du plateau d'égouttage. Il s'agit d'un phénomène normal et non d'un problème.	Essuyez la zone sous le plateau d'égouttage avec un linge ou une serviette.
Le porte-filtre ne tourne pas et se verrouille dans la tête supérieure	Le porte-filtre n'est pas de niveau et/ou dans le bon angle d'insertion.	Assurez-vous que le porte-filtre est de niveau et qu'il est inséré à un angle de 45 degrés avant de le tourner.
	Le dosage est trop volumineux et touche à la tête supérieure.	Retirez une petite quantité de café du porte-filtre ou utilisez un dosage moins volumineux.
Faible formation de créma et intensité d'expresso trop faible.	La haute altitude compromet le point d'ébullition et l'extraction.	Des ajustements peuvent être faits en utilisant les réglages pour haute altitude de l'application SmartHQ.

Connexion Wi-Fi – SmartHQ

Connexion Wi-Fi

Maintenez une pression simultanément sur les boutons Single et Double durant 3 secondes pour activer la fonction Wi-Fi. La machine à espresso fera entendre un bip pour confirmer l'action et l'icône Wi-Fi apparaîtra sur l'écran.

Suivez les instructions de l'application SmartHQ pour poursuivre la configuration Wi-Fi.



REMARQUE : Pour désactiver le Wi-Fi, suivez les mêmes étapes. L'icône Wi-Fi disparaîtra.

REMARQUE : La connexion de l'appareil peut nécessiter plusieurs tentatives.

REMARQUE : En cas de panne de courant ou de perte de connexion, l'appareil peut prendre jusqu'à 5 minutes avant de se reconnecter au WIFI.

SmartHQ

Votre machine à espresso est compatible avec la connexion Wi-Fi. Une carte de communication WiFi est intégrée au produit lui permettant de communiquer avec votre téléphone intelligent pour la surveillance, le contrôle et les notifications à distance.

Veillez visiter geappliances.com/ge/connected-appliances/ pour en savoir plus sur les fonctionnalités des appareils connectés et pour savoir quelles applications d'appareils connectés fonctionneront avec votre téléphone intelligent.

Déclaration de Conformité de la FCC/IC

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement de cet équipement est assujéti aux deux conditions suivantes :

1. Cet appareil ne doit pas causer de brouillage préjudiciable, et
2. Cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites imposées pour un appareil numérique de Classe B, conformément à la partie 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et émet des fréquences radio qui, en cas d'une installation erronée ou d'une utilisation non-conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation peuvent causer un brouillage nuisible aux communications radio. Il n'y a cependant aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne se produira pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause un brouillage nuisible sur votre poste radio ou de télévision, ce que vous pouvez déterminer en éteignant et en rallumant votre équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de pallier ce brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise d'un circuit qui diffère de celui auquel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien en radio-télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

- (1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
- (2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Étiquetage: Les modifications non explicitement approuvées par le fabricant peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

FCC ID: ZKJ-WCATA008

IC ID: 10229A-WCATA008

Garantie limitée

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement pendant son utilisation dans des conditions domestiques normales pendant la période de garantie, visitez cafeappliances.com/support pour une assistance / entretien du produit.

Au Canada, visitez service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/.

Pour lancer une réclamation au titre de la garantie, veuillez visiter cafeappliances.com/support/returns/ ou appeler le 1-800-430-1757. Veuillez avoir votre numéro de modèle et votre numéro de série à portée de main. Les informations relatives au retour et aux instructions d'emballage seront fournies à ce moment-là.

Au Canada, contactez-nous à cafeappliances.ca

Durant la période de	Café Appliances appliquera la garantie suivante
Un (1) an À partir de la date d'achat initial	Si la machine à espresso tombe en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication pendant la garantie limitée de un (1) an, GE Appliances procédera, à sa seule discrétion, au remplacement de votre produit par un neuf, à sa remise à neuf, ou encore au remboursement de son prix d'achat.

Ce que Café Appliances ne garantit pas :

- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- La défaillance du produit en raison d'un usage abusif, d'une mauvaise utilisation, ou s'il est utilisé à des fins commerciales ou autres que celles prévues.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Tout dommage occasionné par un accident, un incendie, une inondation ou une autre catastrophe naturelle
- Les dommages accessoires ou indirects causés par d'éventuelles déficiences de cet électroménager.
- Les bogues logiciels qui ne peuvent pas être corrigés par une mise à jour de l'application Café.
- Les frais de main-d'œuvre ou les autres frais encourus pour l'installation et/ou le retrait du produit.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul recours exclusif consiste en l'échange du produit ou son remboursement en vertu de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, se limitera à une période de un an ou à la période la plus courte prescrite par la loi.

Pour la vente dans les 50 États et des États-Unis et le district de Columbia, et au Canada seulement :

Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur d'origine pour les produits achetés relativement à une utilisation domestique à l'intérieur des États-Unis. En Alaska et à Hawaï, la garantie limitée n'inclut pas les coûts relatifs à l'expédition des appareils. Les résidents de la Californie peuvent fournir des options de retour supplémentaires. Veuillez contacter le centre d'appels pour des renseignements supplémentaires.

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

Garant: GE Appliances, a Haier company
Louisville, KY 40225

Pour les clients au Canada: Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur original et à tout propriétaire suivant pour les produits achetés au Canada pour un usage domestique au Canada. Le service de mandat à domicile sera fourni dans les zones où il est disponible et jugé raisonnable par Mabe. Pour plus d'informations sur la garantie prolongée, visitez geappliances.ca/purchase-extended-warranty

Garant Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7L 6C7

Soutien au consommateur

SITE WEB CAFÉ

Vous avez une question ou avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Visitez le site Web de Café Appliances 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi y trouver d'autres formidables produits Café Appliances et tirer avantage de tous nos services d'assistance en ligne. cafeappliances.com

In Canada: cafeappliances.ca

ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Enregistrez votre nouvel électroménager en ligne à votre convenance! L'enregistrement de votre produit dans les plus brefs délais permet une meilleure communication et un service rapide en vertu de votre garantie, le cas échéant. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

cafeappliances.com/register

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou des accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées) Commandez en ligne 24 heures par jour en tout temps.

cafeappliances.com/parts

Au Canada: geappliances.ca/parts-filters-accessories

Les instructions contenues dans le présent manuel comportent des procédures que tout utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Usez de prudence : une réparation ou un entretien mal effectués peuvent rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

Si vous n'êtes pas satisfait du service reçu de Café Appliances, contactez-nous sur notre site Web avec tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, ou encore écrivez à : General Manager,

General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

CafeAppliances.com/contact

Au Canada: **Director, Consumer Relations, MC Commercial Inc. | Suite 300, 5420 North Service Road | Burlington, ON L7L 6C7**

cafeappliances.ca/support/contact-us