essentiel

Machine à Expresso

EXPA SPLENDIA





Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir 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 4

votre produit 8

Contenu de la boîte 8

Caractéristiques techniques 8

description de l'appareil 9

avant la première utilisation 10

Purge du circuit d'eau 10

utilisation 11

Remplissage du réservoir d'eau 11

Remplissage du porte-filtre avec le café moulu ou les dosettes 11

Mise en place / Retrait du porte-filtre 13

Préparation d'un café expresso 14

Réglage du volume des tasses 15

Retrait du marc de café 16

Réchauffage des boissons 16

Faire mousser le lait 18

Obtenir de l'eau chaude 20

nettoyage et entretien 21

Nettoyage 21

Détartrage 22

guide de dépannage 25

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 être utilisé dans des applications domestiques et analogues, telles que des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements à caractère résidentiel et des environnements de type chambres d'hôtes, hôtels, motels, bâtiments de ferme, restauration et autres applications similaires.
- 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 est prévu pour 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 ne 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'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- 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 et 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.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.

- 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.
- 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 replacé après l'avoir rempli.
- Pour éviter que le conduit de la buse vapeur ne se bouche, utilisez l’appareil régulièrement.

- AVERTISSEMENT : Le porte-filtre, les filtres, la buse vapeur et le plateau chauffe-tasses deviennent chauds lors du fonctionnement de l’appareil. Faites attention de ne pas vous brûler !

- AVERTISSEMENT : N’ouvrez 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 !

votre produit

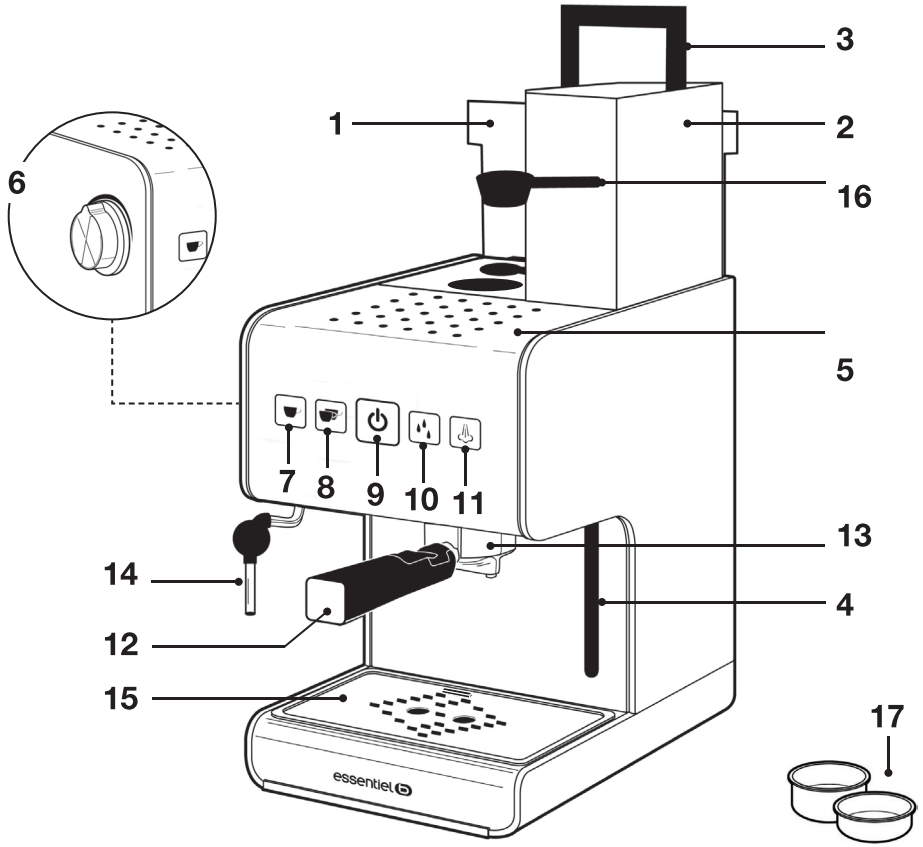
Contenu de la boîte

- 1 machine à expresso pompe
- 1 cuillère doseuse
- 1 filtre 1 tasse
- 1 filtre 2 tasses
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Expresso pompe 1 ou 2 tasses
- Alimentation : 220-240 V ~ 50 Hz
- Puissance : 1300-1500 W
- Pression 15 bars
- Réservoir d'eau amovible : 1 litre
- Indicateur de niveau d'eau
- Rétro éclairage bleu
- Filtres 1 ou 2 tasses pour café moulu ou dosettes universelles
- Buse vapeur pour réchauffer des liquides (eau, lait) et faire mousser le lait
- Plateau chauffe-tasses
- Plateau et bac récolte-gouttes avec flotteur
- Pieds antidérapants
- Réglage personnalisé du volume des tasses
- Appareil sécurisé en cas de surchauffe

description de l'appareil



1	Couvercle du réservoir d'eau
2	Réservoir d'eau amovible
3	Poignée du réservoir d'eau
4	Indicateur de niveau d'eau
5	Plateau chauffe-tasse
6	Robinet vapeur
7	Touche 1 tasse
8	Touche 2 tasses
9	Touche **MARCHE/ARRÊT**
10	Touche eau chaude
11	Touche vapeur
12	Porte-filtre
13	Logement du porte-filtre
14	Buse vapeur (avec capuchon en métal)
15	Plateau et bac récolte-gouttes avec flotteur
16	Cuillère doseuse
17	Filtres 1 et 2 tasses

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 chaude savonneuse. Rincez soigneusement à l'eau claire puis, séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Pendant le cycle de préparation, Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise. Ceci est tout à fait normal.

Purge du circuit d'eau

Avant la première utilisation, nous vous conseillons de faire circuler de l'eau dans l'ensemble du circuit de l'appareil (notamment par la sortie vapeur) pour chasser l'air : ceci correspond à l'amorçage de la pompe.

– **Pour la partie expresso :**

Avant la préparation du premier expresso, remplissez le réservoir d'eau et effectuez 2 cycles uniquement avec de l'eau froide sans mouture de café. Videz l'eau récupérée dans un évier. Ceci permettra d'éliminer toute poussière et les éventuels résidus de fabrication qui pourraient se trouver dans l'appareil.

– **Pour la partie buse vapeur :**

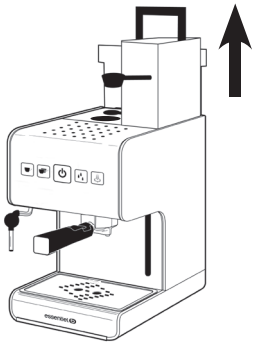
Effectuez la procédure décrite dans le paragraphe "Réchauffage des boissons". Videz l'eau récupérée dans un évier.

Note : Lors des premières utilisations, il est normal qu'une légère odeur de plastique se dégage de l'appareil. Ceci s'explique par le fait que l'appareil se purge « à sec » pendant les premières utilisations car la chaudière n'est pas totalement remplie.

utilisation

Avant toute utilisation, contrôlez que le robinet vapeur soit sur la position de débit minimum. Si ce n'est pas le cas, la machine se mettra en défaut (reportez-vous au paragraphe "GUIDE DE DÉPANNAGE" à la fin de cette notice.

Remplissage du réservoir d'eau



1. Ouvrez le couvercle et retirez le réservoir d'eau en le soulevant par la poignée.
2. Remplissez soigneusement le réservoir avec de l'eau froide, en utilisant l'indicateur de niveau.
3. Replacez le réservoir dans son logement en vous assurant qu'il est bien enclenché et refermez le couvercle.

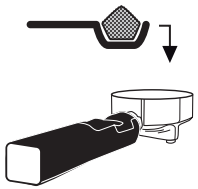
- Ne mettez la machine à expresso en marche que si le réservoir est rempli d'eau et positionné correctement dans son logement.
- Pour le remplissage du réservoir, utilisez uniquement de l'eau plate et froide.
- Contrôlez fréquemment le niveau d'eau dans le réservoir. Pensez à rajouter de l'eau lorsque le réservoir se vide. Le niveau d'eau dans le réservoir ne doit jamais être en-dessous du niveau minimum « MIN » ni au-dessus du niveau maximum « MAX ».

Remplissage du porte-filtre avec le café moulu ou les dosettes

. 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 l'entonnoir puis la rondelle dans le porte-filtre.
2. Posez ensuite le filtre 1 tasse ou le filtre 2 tasses sur le porte-filtre et tournez-le afin de faire correspondre les encoches situées sur le filtre avec celles situées sur le porte-filtre. Tournez le filtre légèrement. Le filtre est ainsi maintenu correctement sur le porte-filtre.



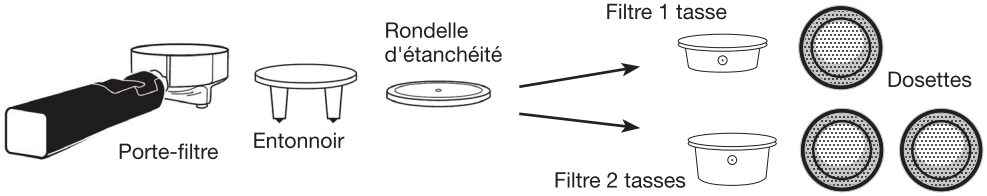
3. Remplissez le filtre de café finement moulu (Cf. **Figure 2**)
   - 1 tasse = 1 cuillère doseuse
   - 2 tasses = 2 cuillères doseuses

4. A l'aide de la cuillère doseuse, répartissez le café moulu uniformément dans le filtre et tassez-le légèrement avec le dos de la cuillère.

   Tout excédent de café moulu déposé sur les bords du porte-filtre doit être retiré.

5. Fixez le porte-filtre sur l'appareil (voir paragraphe « INSERTION/ RETRAIT DU PORTE-FILTRE »).

. AVEC LES DOSETTES



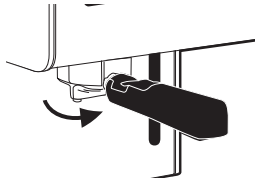
Utilisez uniquement des dosettes universelles. Les dosettes E.S.E. (« Easy Serving Espresso » : préparation simplifiée de l'expresso) ne sont pas compatibles avec cet appareil (le diamètre de la dosette est trop petit pour le filtre).

1. Placez l'entonnoir puis la rondelle d'étanchéité dans le porte-filtre.
2. Posez ensuite le filtre 1 tasse ou le filtre 2 tasses sur le porte-filtre et tournez-le afin de faire correspondre les encoches situées sur le filtre avec celles situées sur le porte-filtre. Tournez le filtre légèrement. Le filtre est ainsi maintenu correctement sur le porte-filtre.
3. Insérez 1 dosette dans le filtre 1 tasse ou 2 dosettes dans le filtre 2 tasses.
4. Fixez le porte-filtre sur l'appareil.

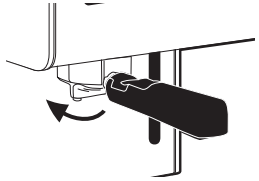
Veillez à bien insérer la dosette dans le porte-filtre de manière à ce que les extrémités de la dosette ne dépassent pas du porte-filtre lorsque vous l'insérez dans son logement.

Mise en place / Retrait du porte-filtre

1. Placez le porte-filtre dans les encoches du support du porte-filtre.



2. Pour le verrouiller, tournez le porte-filtre vers la droite vers le repère « LOCK ».



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

Ne retirez pas le porte-filtre pendant le fonctionnement de l'appareil car il est sous pression.

Préparation d'un café expresso

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Remplissez le filtre d'une (ou de deux) cuillère(s) doseuse(s) de café moulu ou insérez une (ou deux) dosette(s) universelle(s). 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 la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻. La touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻ clignote. L'appareil est en phase de préchauffage.

5. Après quelques minutes, lorsque l'eau a atteint la température requise, la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻ cesse de clignoter et les 5 touches ☕ ☕ ⏻ 💧 ♨ s'allument en continu.
6. Appuyez sur la touche ☕ ou ☕ pour obtenir 1 ou 2 tasses. Seules les touches ⏻ et ☕ ou ☕ s'allument. L'expresso coule alors directement dans la (ou les) tasse(s). La machine s'arrête automatiquement lorsque la (ou les) tasse(s) est (sont) pleine(s).

Note : Pendant le cycle de préparation, la machine émet un bruit caractéristique. Ceci est normal !

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

7. Pour ajouter du café dans la (ou les) tasse(s), appuyez à nouveau sur la touche ☕ ou ☕. Si vous devez rajouter du café, attendez que les 5 touches ☕ ☕ ⏻ 💧 ♨ soient allumées en bleu puis, appuyez aussitôt sur la touche ☕ ou ☕. Si vous attendez trop longtemps, la pression dans le porte-filtre redescendra.

Note : Le système se purge automatiquement pendant quelques secondes après chaque cycle de préparation. Il s'agit d'un auto-nettoyage qui ralentit l'entartrage. Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise au niveau du bac récolte-gouttes. Ceci est normal.

Réglage du volume des tasses

La machine est programmée pour remplir une tasse de 50 ml environ.

. MODIFIER LE VOLUME D'UNE TASSE

1. Si vous souhaitez programmer un volume de café personnalisé, appuyez sur la touche ☕ ou ☕ **pendant 2 secondes**. La touche ☕ ou ☕ clignote rapidement et la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻ clignote.
   L'expresso coule directement dans la (ou les) tasse(s).

En appuyant sur la touche ☕, vous pouvez programmer un volume maximum de 350 ml (pour 1 tasse).
En appuyant sur la touche ☕, vous pouvez programmer un volume maximum de 700 ml (pour 2 tasses).

2. Appuyez à nouveau sur la touche ☕ ou ☕ lorsque le volume souhaité est atteint.

   Le volume de café pour 1 tasse ou 2 tasses est alors enregistré ; le même volume de café sera alors versé dans les tasses suivantes.

- **Notez que si vous débranchez l'appareil ou en cas de coupure de courant, vous devrez reprogrammer le volume des tasses. Le volume personnalisé est alors annulé et le volume par défaut d'une tasse est à nouveau de 50 ml.**

- Pour modifier à nouveau le volume des tasses, répétez les étapes 1 et 2.

Retrait du marc de café

1. Une fois le cycle de filtration terminé, attendez environ 10 secondes jusqu'à ce que la pression de fonctionnement ait suffisamment baissé.

Note : Le système se purge automatiquement pendant quelques secondes après chaque cycle de préparation. Il s'agit d'un auto-nettoyage qui ralentit l'entartrage. Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise au niveau du bac récolte-gouttes. Ceci est normal.

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

2. Pour retirer le marc de café, retirez le porte-filtre en le tournant vers la gauche en direction de la flèche ▼.
3. Secouez le filtre au-dessus d'une poubelle.

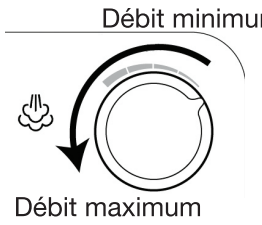
Réchauffage des boissons

Cet appareil est conçu pour dispenser, par le biais de sa buse vapeur, de la vapeur destinée à réchauffer de l'eau ou du lait.

Avant toute utilisation, contrôlez que le robinet vapeur soit sur la position de débit minimum. Si ce n'est pas le cas, la machine se mettra en défaut (reportez-vous au paragraphe "GUIDE DE DÉPANNAGE" à la fin de cette notice.

Pour réchauffer une boisson :

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Ôtez le capuchon de protection en métal de la buse vapeur.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale équipée d'une terre et allumez l'appareil en appuyant sur la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻.
   La touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻ clignote.
4. Placez une tasse sous la buse vapeur et patientez quelques instants.
5. Après quelques minutes, lorsque l'eau a atteint la température requise, la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻ cesse de clignoter et les 5 touches s'allument en continu.
6. Appuyez sur la touche ♨. Les touches ♨ et ⏻ clignotent pendant le préchauffage. Lorsque l'appareil est prêt, les touches ♨ et ⏻ s'allument en continu.



7. Tournez progressivement le robinet vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir le débit de vapeur souhaité en vous assurant que la buse est immergée dans le liquide à réchauffer.
   Plus vous tournez le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, plus vous obtenez de pression.

- Faites toujours preuve d'une extrême prudence avec la vapeur chaude !
- La buse et son embout sont extrêmement chauds. Ne les touchez pas !

8. Fermez le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque le liquide a atteint la température souhaitée.

Note : Le système se purge automatiquement pendant quelques secondes après chaque cycle de préparation. Il s'agit d'un auto-nettoyage qui ralentit l'entartrage. Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise au niveau du bac récolte-gouttes. Ceci est normal.

9. Pour arrêter la machine à expresso, appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻.
   Le robinet vapeur doit être sur la position de débit minimum.
10. Débranchez l'appareil de la prise de courant.

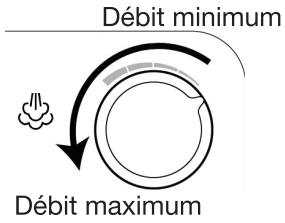
- Pendant le cycle de préparation, la machine émet un bruit caractéristique. Ceci est normal !
- La buse vapeur doit être nettoyée immédiatement après utilisation, notamment lorsqu'elle a été immergée dans le lait. Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien ») .

Faire mousser le lait

La pression de la vapeur permet également de faire mousser du lait (pour préparer un cappuccino, par exemple).
Pendant la préparation de la mousse, la pompe de la machine émet un bruit sourd. Ceci est normal !

Pour faire mousser du lait, procédez comme suit :

1. Ôtez le capuchon de protection en métal de la buse vapeur.
2. Remplissez un pot à lait à moitié de lait froid (ne préchauffez pas le récipient).
3. Placez le pot à lait sous la buse vapeur en veillant à ce que l'embout soit immergé dans le lait afin d'éviter les éclaboussures.
4. Remplissez le réservoir d'eau de la machine.
5. **Assurez-vous que le robinet vapeur soit sur la position de débit minimum.**
6. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale équipée d'une terre et allumez l'appareil en appuyant sur la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻. La touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻ clignote.
7. Après quelques minutes, lorsque l'eau atteint la température requise, la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻ cesse de clignoter et les 5 touches s'allument en continu.
8. Appuyez sur la touche . Les touches et ⏻ clignotent pendant le préchauffage. Lorsque l'appareil est prêt, les touches et ⏻ s'allument en continu.



9. Tournez progressivement le robinet vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir le débit de vapeur souhaité en vous assurant que la buse est immergée dans le lait.
   Plus vous tournez le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, plus vous obtenez de pression.

Note : Pendant le cycle d'écoulement, la machine émet un bruit caractéristique. Ceci est normal !

- Faites toujours preuve d'une extrême prudence avec la vapeur chaude !
- La buse et son embout sont extrêmement chauds. Ne les touchez pas !

8. Lorsque le lait est assez mousseux, fermez le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque le liquide a atteint la température souhaitée.

Note : Après utilisation de la fonction vapeur, la machine se purge automatiquement pendant quelques secondes pour se refroidir et nettoyer le circuit d'écoulement d'eau. Pendant le cycle de refroidissement, la machine émet un bruit caractéristique et l'excès de vapeur est libéré ainsi que de l'eau chaude dans le bac récolte-gouttes. **Le dégagement de vapeur peut être important. Ceci est normal.**

9. Pour arrêter la machine à expresso, appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻. Le robinet vapeur doit être sur la position de débit minimum.

10. Débranchez l'appareil de la prise de courant.

La buse vapeur doit être nettoyée immédiatement après utilisation, notamment lorsqu'elle a été immergée dans le lait. Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien ».

. CONSEILS DE PRÉPARATION

- Ne mettez jamais le lait dans le réservoir d'eau !
- 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.
- Vérifiez que la buse vapeur reste immergée pendant que le lait est en train de mousser.
- 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 de vache pasteurisé ou UHT.

Obtenir de l'eau chaude

Cet appareil vous permet d'obtenir de l'eau chaude (pour un thé par exemple). Pour ce faire :

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale équipée d'une terre et allumez l'appareil en appuyant sur la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻.

   La touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻ clignote pendant le préchauffage.
3. Placez une tasse sous la buse vapeur.
4. Après quelques minutes, lorsque l'eau atteint la température requise, la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻ cesse de clignoter et les 5 touches s'allument en continu.
5. Appuyez sur la touche . Les touches et ⏻ s'allument en continu.
6. Tournez le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. De l'eau chaude s'écoule dans la tasse.
7. Fermez le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque le volume d'eau souhaité est atteint. L'eau chaude arrête immédiatement de s'écouler.
8. Pour arrêter la machine à expresso, appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻. Le robinet vapeur doit être sur la position de débit minimum.
9. Débranchez l'appareil de la prise de courant.

Pendant le cycle de préparation, la machine émet un bruit caractéristique. Ceci est normal !

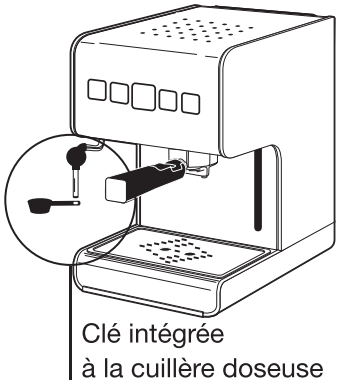
Note : Le système se purge automatiquement pendant quelques secondes après chaque cycle de préparation. Il s'agit d'un auto-nettoyage qui ralentit l'entartrage. Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise au niveau du bac récolte-gouttes. Ceci est normal.

nettoyage et entretien

- **Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir suffisamment avant de procéder à son nettoyage.**
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer 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, la rondelle en silicone, le réservoir d'eau, la cuillère doseuse, le plateau et le bac récolte-gouttes) à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. 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 (ou les) dosette(s) après chaque utilisation, puis rincez soigneusement l'intérieur du porte-filtre. Dans le porte-filtre, une coloration marron liée à la mouture peut persister après le nettoyage. Ceci est normal.
- **La buse vapeur** doit être nettoyée immédiatement après utilisation, notamment lorsqu'elle a été immergée dans le lait, sinon l'intérieur de la buse peut s'obstruer et les résidus de lait autour de cette dernière deviendront difficiles à éliminer. Nettoyez la buse avec une éponge douce imbibée d'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.



Clé intégrée
à la cuillère doseuse

En cas d'obstruction de la buse vapeur : vous pouvez dévisser l'embout de la buse vapeur à l'aide de la clé intégrée à la cuillère doseuse. 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 et replacez le capuchon de protection en métal sur la buse vapeur.

- La surface du joint d'étanchéité entourant le logement du porte-filtre ainsi que tous les trous de sortie doivent être nettoyés régulièrement avec une petite brosse.

- Nous vous recommandons de changer l'eau dans le réservoir à chaque nouvelle utilisation. En effet, l'eau stagnante (présente depuis un certain temps dans le réservoir) peut altérer le goût du café.

- 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.

Détartrage

- Des dépôts de calcaire se forment dans les machines à expresso. Ceci est normal et est causé par les minéraux que contient l'eau potable.

- Vous devez procéder au détartrage de votre machine à expresso périodiquement pour retirer tout dépôt de minéraux ou de calcaire. Procédez au détartrage de votre appareil lorsque vous remarquez un ralentissement notable du temps de préparation.

- Nous vous recommandons de détartrer votre machine à expresso au moins quatre fois par an (selon la fréquence d'utilisation) à l'aide d'une solution de vinaigre blanc et d'eau froide. 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 en métal 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 la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻.
   La touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻ clignote pendant le préchauffage.
5. Après quelques minutes, lorsque l'eau a atteint la température requise, la touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻ cesse de clignoter et les 5 touches ☕ ☕ ⏻ 💧 ♨ s'allument en continu.
6. Appuyez sur la touche ☕ 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 la touche ♨ 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.

⚠ La solution de vinaigre, le plateau récolte-gouttes et la buse à vapeur sont extrêmement chauds.
Ne les touchez pas !

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 ».

Note : Le système se purge automatiquement pendant quelques secondes après chaque cycle de préparation. Il s'agit d'un auto-nettoyage qui ralentit l'entartrage. Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise au niveau du bac récolte-gouttes. Ceci est normal.

Ne versez aucun produit détartrant dans un évier émaillé.

guide de dépannage

Problème	Solution
Toutes les touches clignotent.	• Le réservoir d'eau n'est pas mis en place correctement, il est vide ou vous n'avez pas positionné le réservoir d'eau dans son logement. • Le robinet vapeur n'est pas fermé (avant toute utilisation, vous devez le replacer sur la position de débit minimal). • Lors du **réchauffage des boissons** (pages 16-17), vous avez appuyé sur la touche pour arrêter la production de vapeur ou lorsque vous avez fait **chauffer de l'eau** (page 20), vous avez appuyé sur la touche pour arrêter l'écoulement d'eau. Ces deux opérations mettent l'appareil en défaut. Éteignez l'appareil, fermez le robinet vapeur (placez-le sur la position de débit minimal) puis, rallumez l'appareil.
J'ai appuyé sur la touche ou mais l'eau ne s'écoule pas.	• Ceci peut être dû à l'amorçage de la pompe. Il est possible qu'il y ait de l'air dans le circuit. Essayez à nouveau plusieurs fois. • Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir. • Le café est trop finement moulu ou tassé trop fermement dans le porte-filtre. • Vérifiez que l'appareil est branché. Appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** et laissez l'appareil préchauffer. Attendez que la touche **MARCHE/ARRÊT** cesse de clignoter et que toutes les touches s'allument en continu.
Le débit de vapeur est faible.	• La buse vapeur nécessite d'être nettoyée. Effectuez un détartrage. • Laissez l'appareil préchauffer : Attendez que la touche **MARCHE/ARRÊT** cesse de clignoter et que toutes les touches s'allument en continu. • Assurez-vous que le robinet vapeur n'est pas en position de débit minimal.

L'eau ne s'écoule pas normalement.	• Effectuez un détartrage de l'appareil.
La vapeur ne sort pas de la buse vapeur.	• La buse vapeur est obstruée. Veuillez procéder au nettoyage de la buse vapeur après chaque utilisation, et notamment lorsque vous faites mousser du lait. Reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE - EN CAS D'OBSTRUCTION DE LA BUSE VAPEUR ».
L'expresso fait peu ou pas de crème.	• Utilisez exclusivement du café « Spécial expresso ». • La mouture est trop fine. • Le café est trop ancien (il a pris l'air). • Il n'y a pas assez de mouture pour faire une tasse d'expresso. • Le café est trop tassé.
De l'eau coule sous l'appareil.	• Le bac récolte-gouttes est plein et doit être vidé (le flotteur rouge relevé indique que le bac doit être vidé). • Vérifiez que le réservoir d'eau est installé correctement.
Le porte-filtre fuit.	• Il y a trop de café dans le filtre. • Le porte-filtre est bouché, rincez-le avant d'infuser. • La dosette doit être insérée correctement dans le porte-filtre (ses extrémités ne doivent pas déborder du filtre). • Le porte-filtre n'est pas suffisamment serré vers le repère "LOCK".
L'expresso n'a pas le même goût que d'habitude.	• L'eau est restée trop longtemps dans le réservoir. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche à chaque utilisation. • Détartrez votre machine à expresso en suivant les instructions indiquées dans le paragraphe « DÉTARTRAGE ».

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

EXPA SPLENDIA

Protection de l'environnement
Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.
Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.

GARANTIE 1 an GARANTIE

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 Clientèle
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN

Art. 144169
Réf. Expa Splendia

FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN

CE