

notice d'utilisation

machine expresso automatique

CE 834 A

class
800



Baristo

riviera & bar
objets d'art culinaire



class
800

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la machine à café expresso à pompe électromagnétique. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous invitons à lire très attentivement les instructions données dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

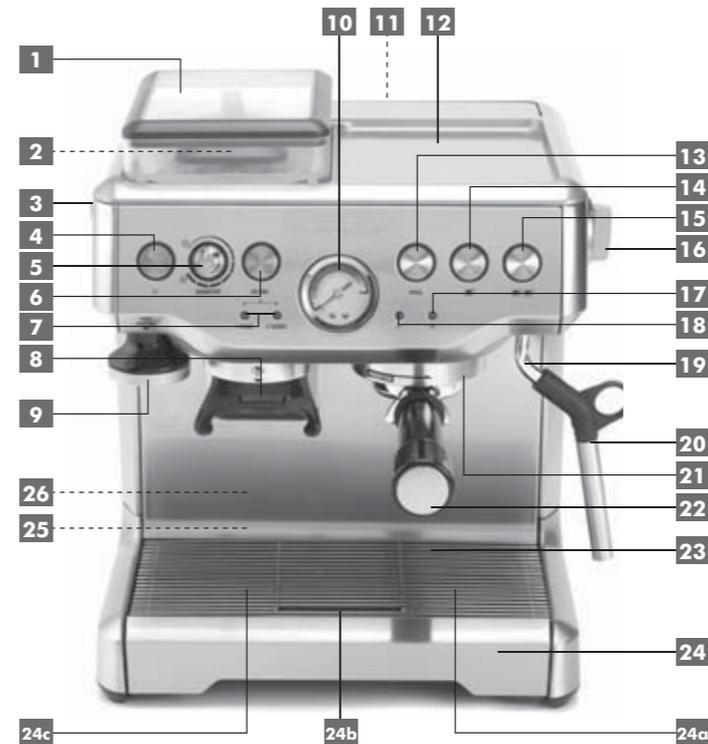
sommaire

Les "Plus" Riviera & Bar	4
Description du produit et des accessoires	5
Recommandations de sécurité particulières	6
Recommandations de sécurité générales	6
Caractéristiques	8
Avant la première mise en service	16
Mise en service	19
Indicateur de niveau d'eau	27
Nettoyage et entretien	28
Caractéristiques techniques	33
Guide de dépannage	34
Créations et recettes à découvrir	38



- Pompe haute pression 15 bars : assure une qualité irréprochable au café.
- Manomètre : indique la plage de pression de fonctionnement.
- Habillage métal massif : confère une ligne raffinée et robustesse.
- Compatibilité café moulu et toutes dosettes papier (souples et compactes).
- Préparation simultanée de 2 tasses de café à partir de dosettes souples ou de café moulu.
- Technologie "Thermobloc" de l'unité de chauffe, pour un entartrage réduit et une mise en chauffe rapide.
- Fraîcheur de l'eau assurée par la purge automatique de l'unité de chauffe après chaque production de café.
- Tasses préchauffées rapidement grâce au large plateau chauffe-tasses en métal massif pour un café chaud plus longtemps.
- Grand confort d'utilisation pour les commandes et le réservoir d'eau.
- Fonction économie d'énergie avec arrêt automatique.

description du produit



- 1 Compartiment pour café en grains avec couvercle
- 2 Meules coniques acier massif
- 3 Sélecteur de finesse de mouture
- 4 Bouton "Marche/Arrêt"
- 5 Sélecteur de quantité de la mouture
- 6 Bouton de sélection du filtre : 1 tasse ou 2 tasses
- 7 Voyants lumineux de sélection du filtre : 1 tasse ou 2 tasses
- 8 Distributeur de mouture (manuel/automatique)
- 9 Tasse-mouture amovible
- 10 Manomètre
- 11 Réservoir d'eau amovible
- 12 Plateau chauffe-tasses
- 13 Bouton de programmation
- 14 Bouton Programme 1
- 15 Bouton Programme 2
- 16 Sélecteur "Vapeur"
- 17 Voyant de sélection "Vapeur"
- 18 Voyant de demande de nettoyage
- 19 Buse vapeur articulée
- 20 Embout "Spécial Cappuccino"
- 21 Groupe distributeur
- 22 Porte-filtre laiton chromé
- 23 Grille-égouttoir inox
- 24 Bac de récupération :
 - a) Compartiment de récupération de l'eau résiduelle
 - b) Flotteur de niveau d'eau
 - c) Compartiment de récupération de la mouture résiduelle
- 25 Bac de rangement des accessoires
- 26 Rangement du cordon d'alimentation
- 27 Filtre "Simple paroi" :
 - a) 1 tasse
 - b) 2 tasses
- 28 Filtre "Double paroi" :
 - a) 1 tasse
 - b) 2 tasses
- 29 Cuillère doseuse avec tasse-mouture intégré
- 30 Pot à cappuccino inox
- 31 Aiguilles de nettoyage pour :
 - Filtre
 - Buse vapeur
- 32 Pinceau de nettoyage pour :
 - Meules coniques
 - Distributeur de mouture
 - Douchette du groupe distributeur
- 33 Disque de nettoyage
- 34 Pastilles de nettoyage
- 35 Clé 6-pans pour démonter la douchette

Environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.



Recommandations de sécurité particulières

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonction.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes de la buse vapeur après utilisation.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur vers une partie du corps, sous risque de brûlures graves.
- La machine doit être protégée du gel. Ne jamais la laisser dans une voiture en hiver ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche.

- Ne jamais actionner la pompe si le réservoir d'eau est vide.
- Ne jamais faire fonctionner le broyeur sans le couvercle du réservoir à grains. Ne pas approcher les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et tout autre ustensile du réservoir durant le broyage.
- Ne jamais enlever le porte-filtre pendant la préparation lorsque la machine est sous pression.
- S'assurer que le porte-filtre est correctement inséré et verrouillé dans le groupe distributeur avant d'utiliser la machine.
- Ne jamais poser autre chose que des tasses sur la plateau chauffe-tasses.
- Appuyez sur le bouton "Arrêt" avant de débrancher la machine.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant tout nettoyage,
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
 - En cas de non-utilisation prolongée
- Ne pas ranger ou manipuler l'appareil quand il est encore chaud. Le laisser refroidir.

Recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- Ne jamais placer l'appareil près ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon touche des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation soit en parfait état.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.

- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.

Si vous disposez d'une connexion Internet, vous pouvez consulter les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

Les numéros se rapportent au descriptif produit page 5.

1. Compartiment pour café en grains avec couvercle

Ce compartiment permet de stocker jusqu'à 230 grammes de grains de café. Son système de verrouillage permet de l'enlever sans ôter les grains de café au préalable.

2. Meules coniques en acier massif

Les meules coniques intégrées permettent de réaliser chaque espresso en utilisant des grains fraîchement moulus, élément clef pour réussir l'espresso idéal.



3. Sélecteur de finesse de mouture

Le sélecteur de finesse permet un ajustement précis de la mouture, de la plus fine à la plus grossière, pour une extraction optimale de l'espresso. Le sélecteur de finesse ajuste les meules coniques à chaque modification, les rapprochant au maximum pour obtenir une mouture plus fine ou les éloignant pour réaliser une mouture plus grossière.



4. Bouton "Marche/Arrêt" (Ⓢ)

Appuyez sur le bouton pour mettre l'appareil en marche ou pour l'éteindre. Lorsque vous enclenchez le bouton "Marche/Arrêt" :

- La pompe se met en route quelques instants et opère un rinçage automatique du système. Ce rinçage automatique permet de nettoyer le circuit d'eau avant la production de café.

- Tant que l'ensemble des voyants du panneau de commandes n'est pas allumé l'appareil procède à la mise en chauffe et la température augmente progressivement.

5. Sélecteur de quantité de la mouture

Le sélecteur de quantité de mouture délivre automatiquement la quantité nécessaire de café moulu, qu'il s'agisse des filtres "Simple pari" ou des filtres "Double pari".

Ajustez précisément la quantité de mouture dans le filtre selon la finesse de la mouture.

Vous pouvez facilement augmenter ou réduire la quantité de mouture contenue dans le filtre pour 1 tasse ou 2 tasses, selon vos préférences.



6. Bouton de sélection du filtre : 1 tasse ou 2 tasses

Vous avez le choix du filtre. Vous pouvez soit utiliser un filtre pour extraire 1 tasse d'espresso, soit utiliser un filtre vous permettant de réaliser simultanément 2 tasses d'espresso (ou un café rallongé).

7. Voyant lumineux de sélection du filtre : 1 tasse ou 2 tasses

Ce voyant s'allume pour indiquer la sélection préalablement choisie : soit pour un filtre 1 tasse, soit pour un filtre 2 tasses.

8. Distributeur de mouture (manuel/automatique)

Le distributeur de mouture intégré supporte entièrement le porte-filtre situé sous le broyeur à meules coniques.

Le broyage "main libre" permet un remplissage uniforme du porte-filtre et l'arrêt automatique du broyage une fois la quantité programmée de café fraîchement moulu délivrée.



Remarque

Un bouton-poussoir intégré à l'arrière du distributeur de mouture permet de débiter et d'arrêter le broyage en cours en poussant simplement sur le porte-filtre. Placez le porte-filtre dans le distributeur et poussez légèrement le porte-filtre contre la machine afin d'activer la fonction broyage.



9. Tasse-mouture amovible

Le tasse-mouture permet de tasser uniformément et précisément la mouture fraîche dans le porte-filtre. Il peut être utilisé soit directement sur la machine, soit à la main une fois ôté de son support.



10. Manomètre

Le manomètre indique la pression d'extraction. La mesure est réalisée lorsque l'eau rentre en contact avec la mouture dans le porte-filtre.



Lors de la production du café, l'aiguille du manomètre peut se positionner sur l'une des 2 zones repérées :

Zone 1

Le flux d'eau qui passe par le filtre est trop rapide. Les arômes ne sont pas extraits complètement, le café est clair et la mousse insuffisante.

Les causes possibles en sont :

- Un café moulu grossièrement
- Une quantité insuffisante de café dans le filtre
- Un café pas assez tassé dans le filtre.

Zone 2

Le flux d'eau qui passe par le café moulu dans le filtre est trop lent. Le café sera très sombre et amer, avec une mousse tachetée et inégale en surface.

Les causes possibles en sont :

- Un café moulu trop fin
- Une quantité de café trop importante dans le filtre
- Un café trop tassé dans le filtre.



1

2

11. Réservoir d'eau amovible

Il suffit de le retirer de la machine pour le remplir (Cf. Rubrique "Remplissage du réservoir" page 18). Veillez à ce que le réservoir soit toujours rempli (Contenance : 2,2 L).

Pour un meilleur café, il est important de le remplir chaque jour avec de l'eau fraîche.

12. Plateau chauffe-tasses

En métal massif, le plateau chauffe-tasses monte en température et permet de chauffer rapidement et efficacement les tasses. Le café conserve ainsi sa température idéale plus longtemps une fois servi.

13. Bouton de programmation

Il permet le choix entre la préparation manuelle et la préparation automatique qui peuvent être personnalisées selon le type d'expresso préféré.

14. Bouton "Programme 1"

Appuyez une fois sur le bouton 1 tasse ☕. Après quelques secondes, le café commence à couler dans la tasse. Durant cette opération, la pompe se met en marche et émet un bruit. La machine s'arrête automatiquement une fois que la quantité définie au préalable a été livrée.

15. Bouton "Programme 2"

Appuyez une fois sur le bouton 2 tasses ☕☕. Après quelques secondes, le café commence à couler dans la tasse. Le temps de cette opération, la pompe se met en marche et émet un bruit. La machine s'arrête automatiquement une fois que la quantité définie au préalable a été livrée.

16. Sélecteur "Vapeur" (☁)

Le sélecteur vapeur permet d'activer la pompe afin de faire de la vapeur.

17. Voyant de sélection "Vapeur" (☁)

La position "Vapeur" permet d'obtenir de la vapeur à partir de la buse articulée (19).

Machine sous tension :

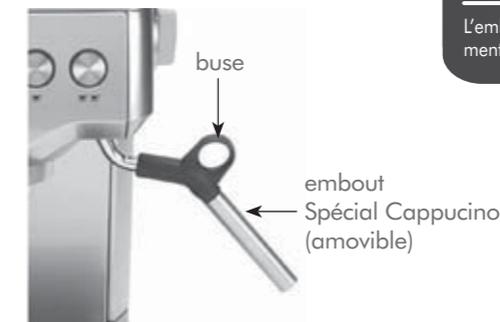
- Tournez le sélecteur vapeur (16) sur la position "Vapeur" (☁).
- Le voyant "Vapeur" (17) clignote puis se fixe. La vapeur est récupérée par la buse vapeur (19).

18. Voyant de demande de nettoyage

Il s'allume pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est nécessaire (Cf. Rubrique "Demande de nettoyage" page 29).

19. Buse articulée

Multidirectionnelle et orientable à 360°, elle se manipule à l'aide de son anneau de préhension.



20. Embout "Spécial Cappuccino"

Il permet de générer une mousse onctueuse. Amovible, il se nettoie aisément.

Remarque

Assurez-vous qu'il soit correctement enfiché dans la buse articulée : c'est le cas lorsque l'embout bute contre la collerette en caoutchouc de la buse.

Important !

L'embout doit être manipulé uniquement lorsque l'appareil est refroidi.

21. Groupe distributeur

Le groupe distributeur permet le verrouillage du porte-filtre.

22. Porte-filtre en laiton chromé

Le porte-filtre est pourvu d'une poignée ergonomique.

Placez un des filtres dans le porte-filtre et ajoutez ensuite le café (café moulu ou dosettes). Fixez le porte-filtre sous le groupe distributeur (21) par pivotement de gauche à droite et verrouillez fermement.

23. Grille-égouttoir inox

La grille-égouttoir perforée est équipée de repères de positionnement de tasses.

24a. Compartiment de récupération de l'eau résiduelle

Ce bac de récupération permet de recueillir le trop plein de liquide et le liquide de la purge.

24b. Flotteur de niveau d'eau

Lorsque l'inscription "PLEIN" apparaît, il est nécessaire de vider le bac.

La grille-égouttoir (23) et le bac (24a) sont amovibles. Pour remettre ces éléments en place, posez d'abord la grille-égouttoir sur le bac de récupération de l'eau résiduelle (24a) et glissez l'ensemble dans le logement dédié.

24c. Compartiment de récupération de la mouture résiduelle

Ce bac de récupération permet de recueillir la mouture pouvant s'échapper du porte-filtre (22) lors de la préparation du café.

25. Bac de rangement des accessoires

Il est situé à l'arrière du bac de récupération de liquide (24a) et permet de ranger les filtres (27 et 28), la cuillère doseuse (29), la clé (35) et les outils de nettoyage (31,32,33 et 34).

26. Rangement du cordon d'alimentation

Il s'enfiche dans la base de l'appareil pour un rangement intelligent.

27. Filtres "Simple paroi"

Ces filtres sont conçus pour être uniquement utilisés avec du café fraîchement moulu ou prémoulu du commerce.

Ces filtres ne ralentissent pas le débit d'écoulement de l'eau durant l'infusion. C'est pourquoi, il est nécessaire de réaliser plusieurs essais de taille et de quantité de mouture, mais également de jouer sur la pression exercée avec le tasse-mouture (9) afin d'obtenir un expresso d'expertise !



1 tasse

2 tasses

Remarque

Une fois leur usage maîtrisé, ces filtres offrent une multitude de possibilités pour créer une palette infinie de saveurs en fonction de la taille et de la quantité de mouture mais aussi de la pression du tassement associé.

28. Filtres "Double paroi"

Ces filtres sont conçus pour être utilisés avec des dosettes souples ou compactes du commerce.

Leur architecture permet de ralentir intentionnellement le débit d'eau afin de garantir l'écoulement d'un expresso à la mousse parfaite et à la température idéale.

1 tasse "Dosette souple" ou "Dosette compacte"

Ce filtre permet de préparer 1 tasse d'expresso à partir d'une dosette papier souple (diamètre 55 mm) ou à partir d'une dosette papier compacte (type ESE).

2 tasses "Dosettes souples"

Ce filtre permet de préparer 2 tasses d'expresso à partir de deux dosettes papier souples (diamètre 55 mm).



1 tasse

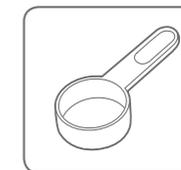
2 tasses

Remarques

- En dernier ressort, si l'usage de filtres "Simple paroi" s'avère fastidieux, nous vous recommandons l'usage de filtres "Double paroi". Un entretien tout particulier devra alors être assuré avec le café moulu.
- Les dosettes "compactes", sont également appelées "dosettes rigides" ou "pods". Elles ont un diamètre utile de 45 mm environ. Les dosettes souples ont un diamètre utile de 55 mm environ.

29. Cuillère doseuse avec tasse-mouture intégré

La cuillère doseuse permet de mesurer la quantité de café nécessaire à mettre dans le filtre pour un bon expresso. Le tasse-mouture vous permet de répartir soigneusement le café dans le filtre et de le tasser légèrement.



30. Pot à cappuccino inox

Élément indispensable et professionnel pour préparer une mousse onctueuse...



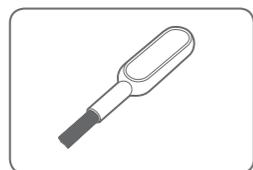
31. Aiguilles de nettoyage

Un outil de nettoyage à 2 "aiguilles" est fourni pour ôter le calcaire qui pourrait obstruer les orifices des filtres (27 et 28) (aiguille fine) et de la buse vapeur articulée (19) (aiguille plus épaisse). Cet outil est également muni d'une clef au milieu permettant de dévisser l'embout de la buse.



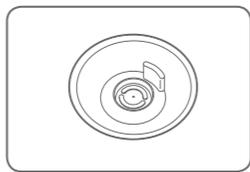
32. Pinceau de nettoyage

Il sert au nettoyage des meules coniques (2).



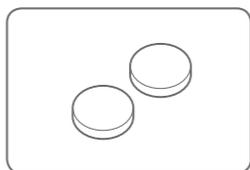
33. Disque de nettoyage

Il est à mettre en place dans un des filtres (28) pour contenir les pastilles (34) lors de l'opération de nettoyage (Cf Rubrique "Demande de nettoyage" page 29).



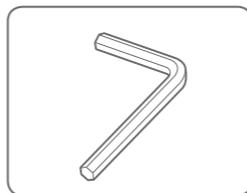
34. Pastilles de nettoyage

Elles servent à nettoyer le groupe distributeur (21) (Cf Rubrique "Demande de nettoyage" page 29).



35. Clé 6-pans

Pour démonter la douchette du groupe distributeur (21).



Pour aller plus loin :

Contrôle électronique de la température

Le système de commande électronique de température maintient précisément la température de brassage optimale de l'eau. Il permet d'obtenir la meilleure extraction possible à chaque expresso.

Fonction économie d'énergie

L'appareil enclenche automatiquement le mode économie d'énergie s'il n'est pas utilisé pendant 30 minutes et s'éteint s'il n'est pas utilisé au bout de 2 heures. Le mode économie d'énergie utilise 50 % de puissance en moins que lorsque la machine est en veille.

Lors de l'activation du mode économie d'énergie, tous les voyants s'éteignent, excepté le voyant "Marche/Arrêt" (4) qui clignote lentement.

Pour réactiver l'appareil, il suffit d'appuyer sur n'importe quel bouton du panneau de commandes, à l'exception du bouton "Marche/Arrêt" (4).

L'indicateur lumineux du bouton "Marche/Arrêt" (4) se rallume et clignote, tandis que la machine se met en chauffe pour atteindre la température de fonctionnement optimale.

Lorsque la température optimale a été atteinte, tous les voyants du panneau de commandes s'allument.

Pour éteindre l'appareil, il suffit d'appuyer une fois sur le bouton "Marche/Arrêt" (4).

avant la première mise en service



avant la première mise en service

Précautions avant première utilisation

- Déballez la machine et retirez tous les plastiques, cartons, papiers qui protègent les différentes pièces.
- Retirez la grille-égouttoir (23), le réservoir d'eau (11), le bac de récupération de liquide (24) et le bac de rangement des accessoires (25) puis nettoyez l'ensemble à l'eau chaude savonneuse. Faites de même pour le tasse-mouture amovible (9), le porte-filtre (22), les filtres (27) et (28), la cuillère doseuse (29) et le pot à cappuccino (30).
- Essayez le corps de l'appareil et le compartiment à grains de café (1) à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humide.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches avant le remontage.

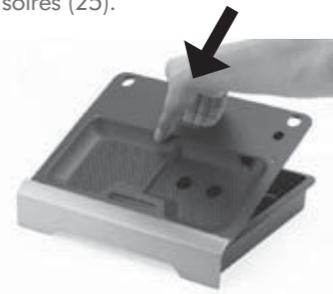
⚠ Important !

- Toute action sur la machine doit se faire cordon d'alimentation débranché.
- Ne placez ni les pièces ni les accessoires au lave-vaisselle.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans quelque liquide que se soit.

- Glissez le bac de rangement des accessoires (25) vers l'arrière du logement dédié, situé dans la base de l'appareil.



- Placez la grille-égouttoir (23) sur le bac de récupération (24) et glissez l'ensemble dans le logement dédié, situé devant le bac de rangement des accessoires (25).



- Remettez le réservoir d'eau (11) en place en le faisant coulisser dans les deux rails dédiés, situés à l'arrière de l'appareil. Aidez-vous de la poignée pour faciliter la préhension du réservoir.



- Placez le compartiment à grains (1) dans le logement dédié, situé au-dessus du broyeur (2), et tournez la molette de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller.



Le remplissage du réservoir d'eau

Important !

- Veillez à ce que le réservoir soit toujours rempli (Contenance : 2,2 L).
- Avant chaque utilisation, vérifiez le niveau d'eau.
- Remplacez l'eau quotidiennement.
- N'utilisez jamais d'eau déminéralisée ou distillée.
- Pour un meilleur café, il est important de remplir le réservoir avec de l'eau fraîche.

Pour remplir le réservoir :

- Retirez le réservoir d'eau (11) situé à l'arrière de l'appareil en le tirant vers le haut à l'aide de la poignée.



- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau d'indication (MAX) du réservoir.
- Remettez le réservoir dans son logement en le positionnant puis en le faisant coulisser sur les deux rails arrière dédiés.

La purge du circuit d'eau

Avant la première utilisation, ou après une longue période sans utilisation, il est conseillé de faire circuler de l'eau dans le circuit de la machine pour chasser une éventuelle présence d'air. Le réservoir d'eau étant rempli :

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Vérifiez que le sélecteur de vapeur (16) soit positionné en position "Arrêt" (O).
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (4). Son rétroéclairage bleu s'allume aussitôt.
- Placez un récipient suffisamment large sous le groupe distributeur (21) sans utili-

ser le porte-filtre (22).

- Quand le voyant du bouton "Marche/Arrêt" est fixe, appuyez sur le bouton ☞ (14) ou ☞☞ (15) et maintenez la pression durant environ 10 secondes. Le bruit de la pompe en fonctionnement se fait entendre et l'eau coule au travers du groupe distributeur (21).
- Videz le récipient et placez-le ensuite sous la buse vapeur articulée (19).
- Présélectionnez la position "Vapeur" (☁) en tournant le sélecteur "Vapeur" (16).
- Laissez sortir la vapeur durant environ 5 secondes dans le récipient.
- Remettez ensuite le sélecteur (16) en position "Arrêt" (O).

Le circuit d'eau est maintenant propre et la machine prête à l'emploi.

Dans l'idéal, la machine doit être allumée une demie heure avant et les tasses doivent être placées à chauffer sur le plateau chauffe-tasses (12).

Le préchauffage des tasses

- Le plateau chauffe-tasses (12) se met en chauffe dès l'enclenchement du bouton "Marche/Arrêt" (4).
- Attendez que le voyant du bouton "Marche/Arrêt" (4) soit fixe.
- Faites couler de l'eau du groupe distributeur sans utiliser le porte-filtre en maintenant le bouton ☞ (14) appuyé. Placez le nombre de tasses nécessaires sur le plateau chauffe-tasses (12). Le café conserve ainsi la température idéale une fois dans la tasse.

La préparation d'un expresso

Le café expresso est obtenu par passage d'eau chaude sous pression à travers la mouture. Sa qualité gustative dépend à la fois du type de café, de la finesse de la mouture, de la quantité de mouture et de son tassement dans le filtre.

La CE 834 A permet de réaliser de délicieux expresso à partir de café fraîchement moulu

ou de café en dosettes papier (souples ou compactes type ESE).

A. Expresso à partir du filtre "Simple paroi" : café moulu et prémoulu

- Choisissez le filtre 1 tasse (27a) ou le filtre 2 tasses (27b) selon la quantité d'expresso désirée et placez-le dans le porte-filtre (22).
- Préchauffez le porte-filtre (22) en le plaçant sous le groupe distributeur (21) et en faisant couler de l'eau chaude en appuyant sur le bouton ☞ (14). Séchez bien le porte-filtre avant usage.

Remarque

Le filtre "Simple paroi" est préconisé pour le café fraîchement moulu dans le broyeur ou pour le café prémoulu du commerce. Si vous désirez préparer un expresso à l'aide de café prémoulu, passez directement à l'étape "Expresso à partir de café prémoulu" page 20.



Conseil

Le filtre "Simple paroi" nécessitant de nombreux essais avant d'atteindre un résultat d'expertise, si vous désirez un résultat immédiat, nous vous conseillons d'utiliser votre café prémoulu avec le filtre "Double paroi" 1 tasse ou 2 tasses.

Réglage de la finesse de la mouture

La mouture doit être réglée sur "fine" sans être trop fine, ni poudreuse. La taille de la mouture a une incidence sur la vitesse à laquelle l'eau passe à travers le café et donc sur le goût final du café.

Pour passer d'une mouture "épaisse" à une mouture plus "fine", tournez la molette du sélecteur de finesse de mouture (3) et faites tourner le broyeur en même temps (poussez le porte-filtre dans le distributeur de mouture pour produire du café moulu).



**Remarques**

- Si la mouture est trop fine (aspect visuel poudreux et farineux au toucher), l'eau ne coule pas au travers du café même avec une faible pression d'extraction. Le résultat donne un café sur-extrait, trop noir et amer, avec une mousse tachetée et irrégulière sur le dessus.
- Si la mouture est trop épaisse, l'eau traverse le café trop rapidement. Il en résulte un café sous-extrait, pauvre en arômes et sans la mousse épaisse caractéristique.

**Ajustement de la quantité de mouture**

Pour utiliser un filtre "Simple pari" avec une mouture fine, augmentez la quantité de mouture afin d'être certain que le filtre soit suffisamment rempli.

**Remarque**

Plusieurs essais en bougeant légèrement le sélecteur de quantité de la mouture (5), jusqu'à obtenir la quantité de mouture qui vous convient, sont nécessaires.

Production de café moulu

- Placez le porte-filtre sous le distributeur de mouture (8), filtre "Simple pari" préalablement en place.
- Remplissez le compartiment pour grains (1) avec des grains de café frais.
- Appuyez sur le bouton de sélection du filtre (6) pour sélectionner la quantité de mouture désirée (pour 1 tasse ou 2 tasses).
- Poussez le porte-filtre dans le distributeur de mouture (8) afin d'activer le broyage et permettre le remplissage du porte-filtre avec la mouture obtenue. Pratique, la fonction "main libre" maintient le porte-filtre dans son logement, vous évitant d'avoir à le tenir durant l'opération.
- Pour un dosage manuel de la quantité de mouture à produire, poussez le porte-filtre au fond du distributeur de mouture jusqu'à l'obtention de la quantité de

mouture désirée puis poussez à nouveau le porte-filtre vers l'avant pour interrompre le broyage.

**Remarque**

En mode broyage automatique, pour arrêter le broyage en cours de fonctionnement, ré-appuyez simplement sur le bouton de sélection du filtre (6) ou poussez le porte-filtre (22) vers l'avant. En mode broyage manuel, il suffit de retirer le porte-filtre (22) du distributeur de mouture (8) pour arrêter le processus.

Expresso à partir de café prémoulu

- Choisissez le filtre 1 tasse (27a) ou le filtre 2 tasses (27b) selon la quantité d'expresso désirée et placez-le dans le porte-filtre (22).

- Remplissez la cuillère doseuse de café (29) :
- Filtre 1 tasse = 1 cuillère doseuse
- Filtre 2 tasses = 2 cuillères doseuses
- Videz le contenu de la cuillère dans le filtre puis secouez délicatement le porte-filtre pour répartir uniformément la mouture dans le filtre puis tassez-la.

**Conseil**

Séchez correctement le filtre (27) et le porte-filtre (22) avant d'y insérer la mouture. Une humidité du filtre entraîne un écoulement du café non homogène.

Tassement de la mouture

Pour un plus grand confort d'utilisation, deux façons de tasser la mouture sont possibles :

1. En utilisant le tasse-mouture (9) à même l'appareil :
 - Une fois le broyage achevé, retirez le porte-filtre (22) du distributeur de mouture (8) et secouez légèrement pour aplanir la mouture.
 - Placez le porte-filtre (22) sous la base du tasse-mouture (9).

- Poussez fermement le porte-filtre (22) vers le haut, afin que la mouture vienne taper le tasse-mouture (9), en exerçant une pression uniforme afin de tasser le café.



- Enlevez le porte-filtre (22) du tasse-mouture (19) et débarrassez son contour de toute mouture résiduelle afin de faciliter son positionnement dans le groupe distributeur (21).

2. En désolidarisant le tasse-mouture (9) de l'appareil pour le prendre en main :

- Séparez le tasse-mouture de l'appareil en le tirant vers le bas.
- Une fois le broyage achevé, retirez le porte-filtre (22) du distributeur de mouture (8) et secouez légèrement pour aplanir la mouture.
- Prenez le porte-filtre (22) dans une main et le tasse-mouture dans l'autre et positionnez le tasse-mouture sur le porte-filtre (22).

- Exercez une pression uniforme sur le tasse-mouture (9) et appuyez fermement afin de niveler et compacter la mouture.



- Relevez le tasse mouture (9) du porte-filtre (22) et débarrassez son contour de toute mouture résiduelle afin de faciliter son positionnement dans le groupe distributeur (21).

**Remarques**

- Lors de la préparation d'un double expresso, ne tassez la mouture qu'après la mise en place des 2 mesures. Tasser entre les mesures peut créer une couche intermédiaire nuisible au juste écoulement du café.
- Vous pouvez également vous servir de la même façon du tasse-mouture intégré à la cuillère doseuse (29).

Important !

Pour obtenir une mouture bien tassée, assurez-vous que la base argentée du tasse mouture (9) entre complètement dans le porte-filtre.

B. Espresso à partir du filtre "Double pari" : café en dosettes papier

- Sélectionnez un filtre en fonction du nombre et du type de dosette et placez-le dans le porte-filtre (22).
 - Filtre 28a : dosette souple ou compacte 1 tasse
 - Filtre 28b : dosette souple 2 tasses
- La forme du papier pouvant être différente d'une marque de dosette à l'autre, prenez soin de bien la centrer dans le filtre et enfoncez-la légèrement pour que ses bords se préforment.

Remarque

Si nécessaire, pliez les rebords du papier vers l'intérieur afin d'éviter tout dépassement hors du filtre.

Insertion du porte-filtre

- Placez le porte-filtre (22) sous le groupe distributeur (21) de façon à ce que le manche soit aligné avec l'indication "Insertion", située sur le groupe distributeur.



- Insérez le porte-filtre (22) dans le groupe distributeur (21) et tournez le manche d'environ 90° vers la droite jusqu'à sentir une résistance.

**C. Extraction de l'espresso**

- Assurez-vous que tous les boutons situés sur le panneau de commandes soient allumés, indiquant que la machine a atteint la température de chauffe optimale et qu'elle est prête à fonctionner.
- Vérifiez que le bac de récupération (24) et le porte-filtre (22) soient bien en place.
- Placez une ou deux tasses préchauffées sous le porte-filtre (22).
- Sélectionnez le bouton une tasse (14) ou 2 tasses (15) pour activer la fonction Espresso.

Espresso automatique 1 tasse ☕ (14)

- Appuyez une fois sur le bouton ☕ (14). Une quantité pré réglée d'environ 30 ml d'espresso est alors délivrée. Durant l'opération la pompe s'actionne brièvement afin de préhumidifier la mouture, s'arrête ensuite pendant quelques secondes et se remet en marche pour faire couler le café.

**Remarque**

Cette opération de préhumidification assure une libération des arômes encore plus importante.

- Dès que le volume de café est atteint, l'appareil stoppe automatiquement.

Remarques

- La quantité d'espresso dans la tasse varie selon le type et la quantité de mouture sélectionnée.
- Pour une saveur optimale, si vous utilisez le filtre 1 tasse (27a) ou (28a), ne faites couler que 30 ml de café environ. Si vous utilisez le filtre 2 tasses (27b) ou (28b), ne faites couler que 60 ml de café environ.

Espresso automatique 2 tasses ☕☕ (15)

- Appuyez une fois sur le bouton ☕☕ (15). Une quantité pré réglée d'environ 60 ml d'espresso est alors délivrée. Durant l'opération un bruit de pompe se fait entendre. L'appareil s'arrête automatiquement une fois la quantité programmée de café obtenue.

**Remarques**

- Appuyer sur le bouton ☕ (14) ou ☕☕ (15) en cours de fonctionnement arrête immédiatement l'écoulement de l'espresso.
- Par défaut le volume de café :
Pour 1 tasse est de 30 ml
Pour 2 tasses est de 60 ml

- Avant de retirer les tasses, attendez quelques secondes jusqu'à entendre un bruit d'aspiration correspondant à la purge automatique contenue dans le système vers le bac de récupération.

Important !

Les parties métalliques du porte-filtre sont très chaudes.

D. Programmations**Programmation d'un espresso 1 tasse**

- Placez le porte-filtre avec un filtre dans le groupe distributeur.
- Placez votre tasse sous le groupe distributeur (21).
- Pour commencer la programmation, appuyez une fois sur le bouton de programmation (13). La machine émet un bip sonore et le bouton de programmation clignote, indiquant que la machine est prête pour la programmation.
- Appuyez une fois sur le bouton ☕ (14). L'appareil délivre du café et le bouton ☕ clignote.

- Une fois obtenue la quantité de café désirée, réappuyez sur le bouton ☕ afin de stopper l'écoulement. L'appareil émet 2 bips sonores : la programmation du mode espresso 1 tasse est terminée. Le mode programmation se désactive automatiquement.

Programmation d'un espresso 2 tasses

- Placez le porte-filtre avec un filtre dans le groupe distributeur.
- Placez votre tasse sous le groupe distributeur (21).

- Pour commencer la programmation, appuyez une fois sur le bouton de programmation (13). La machine émet un bip sonore et le bouton de programmation clignote, indiquant que la machine est prête pour la programmation.
- Appuyez une fois sur le bouton ☕☕ (15). L'appareil délivre du café et le bouton ☕☕ clignote.
- Une fois obtenue la quantité de café désirée, réappuyez sur le bouton ☕☕ afin de stopper l'écoulement. L'appareil émet 2 bips sonores : la programmation du mode expresso 2 tasses est terminée. Le mode programmation se désactive automatiquement.

Remarques

- La quantité minimale de café pour 1 ou 2 tasses peut être réglée sur 15 ml.
- Pour conserver un maximum de saveurs, nous vous conseillons au plus :
 - 30 ml pour le filtre 1 tasse
 - 60 ml de café pour le filtre 2 tasses

Réinitialisation des volumes par défaut

Pour réinitialiser l'appareil avec les paramètres par défaut des volumes pour 1 tasse et 2 tasses, appuyez et maintenez le bouton de programmation (13) jusqu'à ce que l'appareil émette 3 bips sonores. Relâchez le bouton. L'appareil reprend sa programmation initiale :
1 tasse = environ 30 ml
2 tasses = environ 60 ml

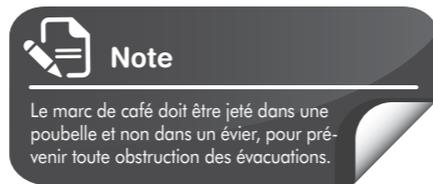
Expresso manuel

Pressez et maintenez le bouton ☕ (14) ou ☕☕ (15). Relâchez le bouton une fois la quantité d'expresso désirée obtenue.



Vidage du porte-filtre

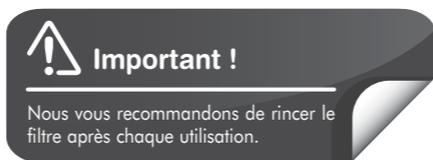
- Déverrouillez le porte-filtre (22) en le tournant de droite à gauche jusqu'à pouvoir le désengager du groupe distributeur (21).
- Pour vider la mouture usagée, renversez le porte-filtre (22) dans une poubelle et jetez-y le café.



- Enlevez le filtre en utilisant les encoches sur ses cotés.



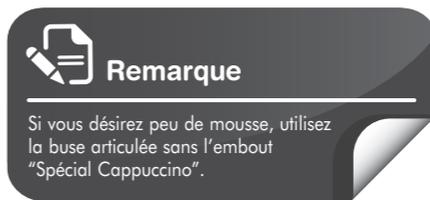
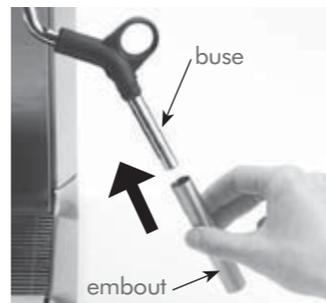
Rincez le filtre choisi et le porte-filtre (22) avec de l'eau et laissez sécher.



E. Obtention de vapeur

La production de vapeur est idéale pour l'élaboration de mousse de lait utilisée dans la préparation de cappuccino ou de chocolat chaud. Elle peut aussi être employée pour réchauffer une boisson quelconque dans un récipient.

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (11) et remplissez-le si nécessaire (Cf. Rubrique "Remplissage du réservoir d'eau", page 18).
- Assurez-vous que l'embout "Spécial Cappuccino" (20) soit correctement enfiché dans la buse articulée (19). Pour cela, l'extrémité de l'embout doit impérativement buter contre la colle-rette en caoutchouc de la buse.

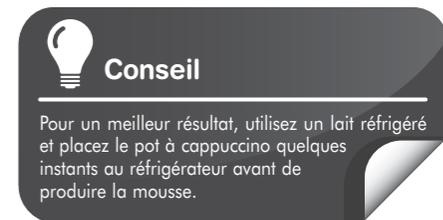


- Versez le lait froid dans le pot à cappuccino (30) (ne dépassez pas 1/2 de la capacité totale du pot).
- Placez le pot sous la buse vapeur (19).
- Faites pivoter la buse articulée (19) horizontalement et plongez-la dans le pot mais sans en toucher le fond pour éviter de boucher le passage de vapeur.
- Sélectionnez la position "Vapeur" (☁) avec le sélecteur de vapeur (16). Le voyant "Vapeur" (17) clignote puis se fixe.



- Dès qu'il arrête de clignoter, vous entendez un bruit par intermittence qui correspond à la mise en marche saccadée de la pompe (ceci est tout à fait normal et nécessaire pour que la fonction vapeur fonctionne convenablement) et la vapeur se met à sortir.
- Dès que la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, stoppez la production de vapeur en plaçant le sélecteur de vapeur (16) en mode "Arrêt" (O). Retirez la buse.

La pompe se met en route pour quelques secondes et émet un bruit, indiquant que l'appareil procède au refroidissement du système.



Remarque

Après 5 minutes d'utilisation continue de la fonction vapeur, l'appareil désactive automatiquement. Le voyant de sélection "Vapeur" (17) s'allume. Quand cela se produit, repositionnez le sélecteur "Vapeur" (16) sur la position "Arrêt" (O).

Remarque

Pour un bon résultat d'émulsion, le volume de lait froid ne doit pas dépasser le haut de l'embout "Spécial Cappuccino" (20). Afin d'éviter toute projection de lait chaud, ne sortez pas l'embout "Spécial Cappuccino" (20) de la surface du lait pendant l'émulsion ou positionnez préalablement le sélecteur de vapeur (16) sur la position "Arrêt" (O).

Il y a 2 étapes pour travailler la texture du lait. *Détendez* le lait pour l'aérer et le *tourner* pour le rendre onctueux et bien le tempérer.

Détente du lait

Maintenez le pot à Cappuccino de façon à ce que l'extrémité de la sortie vapeur se trouve juste en-dessous de la surface du lait et actionnez la vapeur en positionnant le sélecteur de vapeur (16) sur "Vapeur" (☁). De temps en temps, abaissez le pot à Cappuccino de façon à ce que l'embout déchire la surface du lait et émette un sifflement. Détendre le lait augmente son volume. Il faut donc baisser le récipient à mesure que le lait monte afin de maintenir le haut de l'embout au dessus de la surface du lait.

Remarque

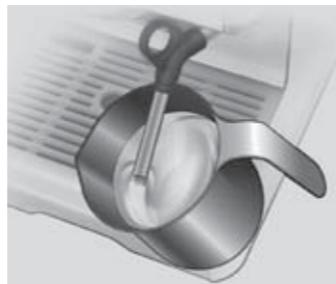
Si vous entendez des crissements pendant que vous détendez le lait, il se peut que vous ayez abaissé trop tôt l'embout "Spécial Cappuccino" dans le lait.

Tourner le lait

Au bout d'un moment le lait est suffisamment aéré. Ajustez alors le récipient de façon à ce que l'embout soit excentré et forme un tourbillon dans le lait.

Inclinez légèrement le récipient en l'éloignant légèrement tandis que vous abaissez l'embout dans le corps du lait en conservant le tourbillon.

Continuez à tourner jusqu'à ce que le lait soit à la bonne température (entre 55 et 65° C). Même sans thermomètre, vous saurez que le lait est prêt lorsque la base du récipient sera à peine trop chaude pour être touchée. Le bon équilibre est atteint lorsque le lait prend une consistance meringueuse avec des reflets brillants. Enlevez les bulles d'air en cognant doucement le récipient contre une surface plane dure et versez le lait chaud et la mousse dans votre tasse à expresso dans les proportions indiquées par la recette désirée.



Remarque

Assurez-vous toujours que l'embout soit fermement enfoncé sur la buse et joint avec le caoutchouc autour.

Remarque

Pour extraire un expresso immédiatement après avoir utilisé la fonction vapeur, cet appareil dispose d'une fonction autonettoyante. Cela permet au café moulu de ne pas être brûlé par la première eau qui s'écoulera du thermobloc qui sera très chaud. A la place, cette eau est automatiquement envoyée en interne dans le bac de récupération (24), permettant que le thermostat interne soit à la température optimale pour extraire le café, afin que seuls les meilleurs arômes soient délivrés.



Important !

Pendant la production de vapeur, la buse ne peut être déplacée qu'à l'aide de son anneau de préhension.

Nous vous recommandons vivement de nettoyer la buse elle-même et son embout "Spécial Cappuccino" (20) après toute production de mousse de lait (Cf. Rubrique "Nettoyage et entretien de la buse", page 31). Cette opération empêche tout risque de proliférations microbiennes.

Remarque

Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'embout "Spécial Cappuccino" (20) peut être rangé dans le bac de rangement des accessoires (25).

Si après production de vapeur vous souhaitez passer en mode "Expresso", l'appareil opère une purge automatique du système. Ceci est tout à fait normal et permet l'obtention immédiate d'un expresso de bonne qualité.

Indicateur de niveau d'eau (24b)

- L'eau collectée dans le bac de récupération (24) provient de 2 endroits :
 - Du groupe distributeur (21), libérant toujours des gouttes résiduelles après chaque production de café,
 - Directement de l'unité de chauffe, par la purge de l'eau restant dans le système, ceci pour éviter toute eau stagnante.

Remarque

L'eau issue de la purge de l'unité de chauffe étant de loin plus importante que celle issue du groupe distributeur, le bac de récupération est susceptible de se remplir assez rapidement.

- Il est important de vérifier en permanence le flotteur d'indication de niveau d'eau. Dès que l'inscription "PLEIN" apparaît, retirez la grille-égouttoir (23) et le bac de récupération (24), puis videz-le. Remettez ensuite le tout en place en posant d'abord la grille-égouttoir (23) sur le bac (24).



Rappel : la garantie ne couvre pas les appareils en panne dont le détartrage n'a pas été effectué périodiquement.

Pour que votre machine fonctionne fidèlement pendant de nombreuses années, nous vous conseillons d'y apporter des soins réguliers.

⚠ Important !

- Le détartrage consiste à purger l'ensemble de l'appareil. Il est à effectuer tous les 2 à 3 mois par vos soins.
- La demande de nettoyage ne concerne que le groupe distributeur. Attendez que le voyant de demande de nettoyage s'allume avant d'effectuer toute opération.

Détartrage du circuit "Expresso"

⚠ Important !

Un détartrage régulier de la machine, en moyenne tous les 2 mois, est recommandé (eau calcaire avec 3 à 4 cafés/jour). Pour une utilisation moindre (1 à 2 cafés/jour), le détartrage devra être effectué tous les 3 mois. Cependant, la fréquence de détartrage dépend de la qualité de l'eau utilisée (teneur variable en calcaire) et de la quantité de café réalisée.

L'opération doit se faire sans le porte-filtre (22).

- Videz entièrement le réservoir d'eau (11) et remettez-le en place.
 - Versez la totalité d'un flacon de détartrant "Spécial Espresso" disponible dans le commerce ou ¼ litre de vinaigre blanc mélangé à ¼ litre d'eau, dans le réservoir (11).
 - Placez un grand récipient sous le groupe distributeur (21), avec la buse vapeur (19) placée à l'intérieur.
- Mettez l'appareil sous tension. Vérifiez que le sélecteur de vapeur (16) soit en position "Arrêt" (O).
 - Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (4).
 - Attendez que tous les voyants du panneau de commandes soient allumés.
 - Appuyez sur le bouton 1 tasse (14) ou 2 tasses (15) et maintenez-le appuyé.
 - Lorsque 1/4 de la solution présente dans le réservoir s'est écoulée dans le récipient, relâchez le bouton 1 ou 2 tasses.
 - Placez le sélecteur de vapeur (16) sur la position "vapeur" (☁). Et laissez sortir la vapeur pendant 2 minutes environ.
 - Repositionnez le sélecteur "Vapeur (16) en position "Arrêt" (O).
 - Retirez le récipient.

- Retirez le réservoir d'eau (11). Rincez-le abondamment et remplissez-le à nouveau avec de l'eau fraîche.
- Remettez-le en place.
- Repositionnez le récipient vidé sur la grille-égouttoir (23), avec la buse insérée à l'intérieur.
- Rincez la machine en répétant successivement les étapes a) à l) en remplissant le réservoir avec de l'eau fraîche à chaque fois.

⚠ Important !

N'immergez jamais l'appareil ou la prise et son cordon dans quelque liquide que ce soit.

Demande de nettoyage

⚠ Important !

- Avant de procéder à tout nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation de la machine et assurez-vous que la machine soit froide.
- Aucun élément de la machine ne doit être mis au lave-vaisselle.

Votre appareil vous indique lorsqu'un nettoyage est requis par l'activation du voyant de demande de nettoyage (18).

Suivez alors simplement les étapes ci-dessous.

1. Prenez le disque de nettoyage (33).
2. Insérez-le dans le filtre 1 ou 2 tasses (28).
3. Placez le filtre dans le porte-filtre (22).
4. Déposez-y une pastille de nettoyage (34).
5. Verrouillez le porte-filtre dans le groupe distributeur (21).
6. Éteignez l'appareil (4).
7. Appuyez simultanément sur les 3 boutons "1 tasse" (14), "2 tasses" (15) et "Marche/Arrêt" (4) pendant 3 secondes.

8. Le cycle de nettoyage débute pour une durée d'environ 5 minutes. Une fois terminé, 3 bips sonores se feront entendre. Déverrouillez le porte-filtre et vérifiez que la pastille soit entièrement dissoute, sinon répétez les étapes 5 à 8.

9. Retirez le disque et reverrouillez le porte-filtre (filtre en place). Rallumez l'appareil (4) puis appuyez sur le bouton "2 tasses" pour rincer l'ensemble. Répétez l'opération.

Important !

2 pastilles de nettoyage sont livrées avec l'appareil. Vous pourrez vous en procurer de nouvelles sur www.accessoires-electromenager.fr

Nettoyage des filtres (27, 28) et du porte-filtre (22)

- Après chaque utilisation, lavez le filtre et la cavité du porte-filtre à l'eau chaude. Placez le filtre 1 tasse ou 2 tasses dans le porte-filtre. Faites passer de l'eau dans l'appareil, porte-filtre en place mais sans café, afin d'évacuer toutes particules de café résiduelles.
- Vérifiez régulièrement que les tamis au fond des filtres ne sont pas bouchés. S'ils devaient être obstrués, enlevez le couvercle de l'outil de nettoyage (31) et insérez l'aiguille fine dans les trous obstrués. Vous pouvez également frotter la surface supérieure des tamis avec un écouvillon à poils synthétiques et passer les filtres sous l'eau tiède afin d'enlever toute impureté.
- Nettoyez le filtre "Simple paroi" (27) en faisant simplement couler de l'eau à

travers le porte-filtre (22) en utilisant la fonction d'écoulement manuelle : maintenez appuyé le bouton 1 tasse (14) jusqu'à ce que l'eau sortante du porte-filtre soit claire.



Nettoyage du groupe distributeur (21)

- Nettoyez régulièrement le siège du groupe distributeur à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau ou humide pour enlever tout dépôt de mouture sur la douchette et dans le système d'accroche du porte-filtre. De plus, de la mouture résiduelle peut se coincer autour du cylindre périphérique du groupe distributeur. Dans ce cas, ce dépôt peut être éliminé à l'aide d'un petit objet fin mais non pointu. La douchette est amovible. Retirez sa vis de fixation à l'aide de la clé 6-pans (35). Passez la douchette sous l'eau chaude et frottez-la avec une brosse en poils synthétiques avant de la remonter en reserrant fermement la vis.

Remarque

Nous vous conseillons de faire fonctionner régulièrement votre machine, porte-filtre en place, mais sans café, ceci afin d'éliminer d'éventuels résidus de café.

Important !

Les opérations d'entretien du groupe distributeur doivent impérativement être effectuées appareil éteint et débranché.

Nettoyage du compartiment pour café (1)

Important !

Assurez-vous que l'appareil soit bien débranché avant d'en effectuer l'entretien.

- Dissociez le compartiment à grains (1) du broyeur (2) en tournant la molette de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Nettoyez le compartiment pour café en grains ainsi que le couvercle à l'aide d'un chiffon doux, non abrasif et légèrement humide.

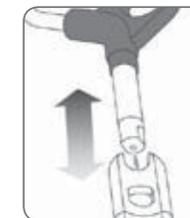
Nettoyage de la buse vapeur articulées (19)

Important !

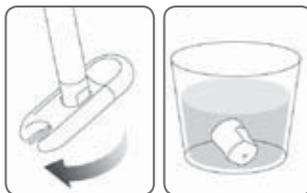
Assurez-vous que la buse et son embout ne soient plus chauds avant d'en effectuer l'entretien.

- Retirez l'embout "Spécial Cappuccino" (20) de la buse articulée (19) en le tirant vers le bas. Trempez-le dans l'eau chaude puis rincez-le.
- Essuyez la buse vapeur (19) avec un chiffon humide. Orientez la buse directement vers le centre de la grille-égouttoir (23) en positionnant le sélecteur de vapeur (16) sur la position "Vapeur" (☁) pendant 10 secondes afin d'ôter tout résidu de lait de la buse. Le jet doit sortir de la buse.
- Repositionnez le sélecteur de vapeur (16) en position "Arrêt" (○).
- Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" (4) pour éteindre et laissez l'appareil refroidir.

- Si aucun jet de vapeur n'est sorti de la buse, débouchez le conduit interne de passage de vapeur dans la buse ainsi que le trou à l'extrémité de l'embout. Pour cela, faites-y passer l'aiguille épaisse de l'outil de nettoyage (31) fournie à cet effet. Prenez soin de ne pas endommager les embouts.



- Il est possible de dévisser la buse grâce à l'empreinte au centre de l'outil de nettoyage (31).
- Faites tremper l'extrémité de l'embout dans un récipient d'eau toute la nuit afin de ramollir les résidus et de les déloger avec l'aiguille de nettoyage.
- Remontez soigneusement la buse en verrouillant l'embout de la buse à l'aide de l'empreinte de l'outil de nettoyage. Remontez ensuite soigneusement l'embout "Spécial Cappuccino" (20) sur la buse vapeur (19).



- Retirez la grille-égouttoir (23), le bac de récupération (24), le support plastique de flotteur de niveau d'eau (24b). Nettoyez-les à l'eau claire ou avec un chiffon humide non abrasif.

Nettoyage du bac de rangement des accessoires (25)

- Le bac doit être retiré une fois que le grille-égouttoir (23) et le bac de récupération (24) ne sont plus en place.
- Nettoyez-le à l'eau claire ou avec un chiffon humide non abrasif.



Nettoyage des meules (2)

- Appareil éteint et débranché, passez régulièrement le pinceau de nettoyage (32) sur les meules (2) afin d'ôter tout grain de café résiduel. Videz régulièrement les meules : videz le compartiment

à grains (1) puis remettez-le sur les meules. Faites tourner le distributeur de mouture (porte-filtre en place) jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grain dans les meules. Retirez la meule amovible à l'aide de la poignée pour passer le pinceau dans les meules (fixes et amovibles). Refixez la meule amovible et replacez le compartiment à grains en le verrouillant.

Nettoyage du corps de l'appareil et du plateau chauffe-tasses (12)

- Le corps de l'appareil et le plateau chauffe-tasses (12) se nettoient avec un chiffon non abrasif et légèrement humide.

Puissance :	1200-1450 W
Tension :	220-240 V - 50 Hz
Pression de la pompe :	1 500 kPa (15 bars)
Capacité utile du réservoir :	2,2 litres
Poids :	10,4 kg
Dimensions :	L 305 x H 370 x P 310 mm

NOTA

La garantie ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil. La garantie ne couvre pas les appareils en panne dont le détartrage n'a pas été effectué périodiquement. La garantie ne couvre pas l'usure normale ni les accessoires dont le réservoir, les filtres et le porte-filtre, l'embout Spécial Cappuccino, le tasse-mouture, le compartiment à grains et son couvercle, le bac de récupération et les accessoires d'entretien. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (Information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).



Remarque

Ces opérations sont essentielles pour éviter tout risque de proliférations microbiennes.

Remarque

Pour retirer le support plastique de flotteur de niveau d'eau (24b), tirez légèrement sur les encoches latérales situées de part et d'autre à l'extérieur du bac de récupération (24).



Nettoyage du réservoir d'eau (11)

- Chaque jour, retirez et videz le réservoir d'eau (11). Rincez-le à l'eau claire et remettez-le correctement en place dans son logement.

Nettoyage de la grille-égouttoir (23) et du bac de récupération (24)

- Pensez à vérifier régulièrement le flotteur de niveau d'eau (24b).

Important !

Nous vous recommandons de nettoyer la buse vapeur (19) et son embout "Spécial Cappuccino" (20) après chaque préparation de mousse de lait.

Anomalie	Cause	Solution
Les voyants vapeur et eau clignotent lorsque l'appareil est allumé.	Le sélecteur de vapeur n'est pas en position "Arrêt" (O).	Placez le sélecteur de vapeur en position "Arrêt" (O). L'appareil amorce alors sa procédure de chauffe normale.
Le café ne s'écoule pas.	L'appareil n'est pas branché ou pas allumé.	Assurez-vous que l'appareil soit branché à une prise en état de marche et sous tension avec le bouton "Marche/Arrêt" allumé.
	Le réservoir d'eau est vide.	Reportez-vous à la Rubrique "Remplissage du réservoir d'eau" page 18.
	La mouture est trop fine.	Assurez-vous d'utiliser une finesse de mouture adéquate. Reportez-vous à la Rubrique "Réglage de la finesse de la mouture" page 19.
	Il y a trop de café dans le filtre.	Reportez-vous à la Rubrique "Ajustement de la quantité de mouture" page 20.
	Le café est trop tassé.	Reportez-vous à la Rubrique "Tassement de la mouture" page 21.
	Le filtre est bloqué.	Nettoyez le filtre. Reportez-vous à la Rubrique "Nettoyage des filtres et du porte-filtre" page 30.
Le café s'écoule trop rapidement.	La mouture est trop épaisse.	Reportez-vous à la Rubrique "Réglage de la finesse de la mouture" page 19.
	Il n'y a pas suffisamment de mouture dans le filtre.	Reportez-vous à la Rubrique "Ajustement de la quantité de mouture" page 20.
	La mouture n'est pas suffisamment tassée.	Reportez-vous à la Rubrique "Tassement de la mouture" page 21.
Le café qui s'écoule est trop froid.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Préchauffez vos tasses en les posant sur le plateau chauffe-tasses dès la mise sous tension de votre appareil ou en y faisant couler de l'eau chaude. Reportez-vous à la Rubrique "Préchauffage des tasses" page 19.
	Le lait n'a pas été suffisamment chauffé (dans le cas d'un Cappuccino ou d'un Café latte).	Le lait n'est à la bonne température qu'à partir du moment où la base du récipient devient trop chaude pour être touchée. Reportez-vous à la Rubrique "Obtention de vapeur" page 25.

Anomalie	Cause	Solution
L'expresso n'a pas de crème.	Le café n'est pas suffisamment tassé.	Reportez-vous à la Rubrique "Tassement de la mouture" page 21.
	La mouture est trop épaisse.	Assurez-vous d'utiliser une finesse de mouture adéquate. Reportez-vous à la Rubrique "Réglage de la finesse de la mouture" page 19.
	La mouture n'est pas fraîche.	Changez vos anciens grains de café par des grains fraîchement torréfiés ou prémoulus. Les grains de café ne doivent pas être conservés dans l'appareil plus d'une semaine.
	Les trous des filtres sont obstrués.	Trempez le filtre dans un produit pour le nettoyer, brossez-le délicatement pour enlever les impuretés superficielles. Utilisez l'aiguille fine de l'outil de nettoyage pour enlever les impuretés et passez-le à l'eau claire. Reportez-vous à la Rubrique "Nettoyage des filtres et du porte-filtre" page 30.
L'appareil émet un bruit de pompe lors de l'extraction du café ou de l'émulsion du lait.	Ceci est normal pour une pompe 15 bars.	Il n'y a rien à faire car c'est un bruit normal.
Le café coule sur les flans du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas assez serré dans le groupe distributeur.	Serrez plus fortement le porte-filtre dans le groupe distributeur.
	Il y a de la mouture sur les bords du porte-filtre.	Otez tout surplus de mouture des bords du porte-filtre afin de s'assurer que le porte-filtre s'enclenche correctement dans le groupe distributeur.
	Il y a trop de café dans le filtre.	Respectez la quantité prescrite dans la notice. Reportez-vous à la Rubrique "Ajustement de la quantité de mouture" page 20.
	La mouture a été tassée trop fermement.	Reportez-vous à la Rubrique "Tassement de la mouture" page 21.
	Le filtre choisi n'est pas adapté à la quantité de café désirée.	Assurez-vous d'utiliser le petit filtre pour 1 tasse de café et le plus grand filtre pour 2 tasses.

Anomalie	Cause	Solution
Le café s'écoule au goutte à goutte.	Le réservoir d'eau est vide ou quasi-vide.	Remplissez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la Rubrique "Remplissage du réservoir d'eau" page 18.
	La mouture est trop fine.	Assurez-vous d'utiliser uniquement du café spécial "Expresso". Si nécessaire, changez de café ou reportez-vous à la Rubrique "Réglage de la finesse de la mouture" page 19.
	L'appareil est entartré.	Détartrez complètement l'appareil. Reportez-vous à la Rubrique "Détartrage" page 29.
L'appareil émet un bruit sourd et continu de pompage.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la Rubrique "Remplissage du réservoir d'eau" page 18.
	Le réservoir d'eau n'est pas calé correctement dans son emplacement.	Retirez le réservoir au dos de l'appareil et remettez-le en place en le calant correctement sur les rails dédiés.
Il n'y a pas de vapeur.	L'appareil n'est pas sous tension.	Assurez-vous que l'appareil soit branché à une prise en état de marche et sous tension avec le bouton "Marche/Arrêt" allumé.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la Rubrique "Remplissage du réservoir d'eau" page 18.
	Le sélecteur de vapeur n'est pas en position "Vapeur" (☺).	Positionnez le sélecteur de vapeur sur la position "Vapeur" (☺).
	La buse vapeur est obstruée.	Utilisez l'outil de nettoyage pour nettoyer l'orifice. Si la buse vapeur est toujours obstruée, retirez l'embout à l'aide de l'empreinte au centre de l'outil de nettoyage et reportez-vous à la Rubrique "Nettoyage de la buse vapeur articulée" page 31.
Le lait n'est pas assez émulsionné.	Il n'y a pas assez de vapeur.	La buse vapeur est obstruée. Nettoyez-la en vous reportant à la Rubrique "Nettoyage de la buse vapeur articulée" page 31.
	Le lait n'est pas frais et froid.	Reportez-vous à la Rubrique "Obtention de vapeur" page 25.

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est sous tension mais cesse de fonctionner.	La sécurité thermique s'est déclenchée suite à une surchauffe de la pompe. Désactivez la machine et laissez-la refroidir durant 30 à 60 minutes.
Aucune mouture ne sort du broyeur.	Il n'y a plus de grains de café dans le compartiment à grains.	Remplissez le compartiment à grains avec du café fraîchement torréfié ou prémoulu.
Le broyage ne se met pas en route lorsque le porte-filtre est actionné dans le distributeur de mouture. Le voyant de sélection du filtre alterne entre 1 tasse ou 2 tasses.	Le loquet de sécurité à l'intérieur du compartiment à grain n'est pas verrouillé.	Enlevez le compartiment à grain, vérifiez que rien n'obstrue les meules et remplacez le compartiment en tournant le loquet de sécurité en position "FERMER".
Trop / Pas assez de café est délivré du distributeur de mouture dans le porte-filtre.	L'ajustement de la quantité de mouture n'est pas adéquat par rapport à la taille de la mouture.	Utilisez le sélecteur de quantité de mouture pour augmenter ou réduire la quantité de mouture par filtre à délivrer. Reportez-vous à la Rubrique "Ajustement de la quantité de mouture" page 20.
Trop / Pas assez de café s'écoule dans la tasse.	Les paramètres de la taille ou de la quantité de mouture ont besoin d'être réglés.	Réinitialisez les programmes par défaut ou reprogrammez les doses souhaitées. Reportez-vous aux Rubriques "Réinitialisation des volumes par défaut" page 24 ou "Programmation d'un expresso" page 23.
Le café a mauvais goût.	L'unité de chauffe ou le circuit buse est entartré.	Détartrez l'appareil. Reportez-vous à la Rubrique "Détartrage" page 29.
	Le rinçage est insuffisant après détartrage.	Rincez à nouveau et abondamment le circuit interne en faisant s'écouler de l'eau chaude dans un récipient, porte-filtre en place, mais sans café, en appuyant sur le bouton 1 tasse.
	L'eau utilisée est de qualité insuffisante.	Changez d'eau. Employez idéalement une eau faiblement minéralisée (pH 7 - calcium < 150 mg/l).

créations et recettes à découvrir



créations à découvrir



ESPRESSO

Intense et aromatique, un espresso, aussi appelé petit noir, requiert environ 8 g de café moulu.

Il est servi dans une petite tasse ou au verre et contient environ 30 ml de café.



ALLONGE

Un allongé est généralement composé de 2 doses d'espresso ou d'un seul espresso avec plus d'eau.



FLAT WHITE

Une dose d'espresso dans une tasse remplie avec du lait émulsionné et recouvert d'une couche de mousse de lait onctueuse.



CAFE MOCHA

Un verre de lait émulsionné, mélangé à du cacao fondu ou à un sirop de chocolat et à une dose d'expresso. Le tout saupoudré de copeaux de chocolat noir.



EXPRESSO AFFOGATO

Totalement irrésistible, cette douce tentation est simplement composée d'une boule de glace de la meilleure vanille, trempée dans un expresso et éventuellement votre liqueur favorite.

Pour les grandes occasions, servez la glace dans un verre à martini avec le café sur les bords.



CON PANNA

Signifiant "avec de la crème", cette création est la variante chic du désuet café viennois. Dans une tasse de 90-120 ml, dressez une double dose d'expresso avec un dôme de crème fouettée et saupoudrez de cannelle. Servez immédiatement.



CAFE LATTE

Le café traditionnel du matin en Italie et en France, savouré avec un pain au chocolat ou une tartine sucrée. Ce mélange d'1/3 d'expresso pour 2/3 de lait est réalisé avec une dose d'expresso.

Recouvert de lait émulsionné, le bord intérieur du verre est rempli à ras pour donner une consistance crémeuse et une couche de mousse parfaite.



CAPPUCCINO

Le vrai est servi très léger et bien chaud.

Proportionné à 1/3 d'expresso pour 1/3 de lait émulsionné, il est recouvert d'une généreuse couche d'1/3 de mousse de lait crémeuse.



MACCHIATO

Une dose d'expresso servi court dans une demie-tasse de 70 ml et rehaussée d'une touche de lait émulsionné.

Les recettes sans alcool

Le Café Liégeois (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso allongés, tièdes
- 4 boules de glace vanille
- 2 ou 3 cuillères à café de sucre
- 1 tasse de lait

Préparation :

1. Déposez la glace vanille dans deux verres froids.
2. Mélangez le reste des ingrédients dans un shaker.
3. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et ajoutez sur la glace.

Le Café Caramel (2 personnes)

Ingrédients :

- 50 cl de café
- 30 ml de sirop de caramel (± 2 cuillères à thé)
- 120 ml de lait chaud
- Un peu de mousse de lait
- Nougatine

Préparation :

1. Versez le sirop de caramel dans un grand bol.
2. Ajoutez le café frais tout en mélangeant.
3. Ajoutez ensuite le lait chaud et la mousse de lait.
4. Saupoudrez éventuellement de quelques morceaux de nougatine.

Le Café Cool (2 personnes)

Ingrédients :

- 20 cl de café froid
- 10 cl de crème fraîche
- 8 cl de sirop de menthe

Préparation :

Mettez tous les ingrédients dans un shaker et secouez énergiquement.

Café Chocolat (1 personne)

Ingrédients :

- 1 expresso
- 30 cl de chocolat chaud
- Crème fouettée
- Chocolat râpé
- Cannelle

Préparation :

1. Mélangez à part égale de l'expresso et du chocolat chaud.
2. Recouvrez de crème fouettée sucrée.
3. Garnissez généreusement de chocolat râpé et saupoudrez de cannelle.

Les recettes sans alcool

Le Café Moka (6 personnes)

Ingrédients :

- 3 tasses de café (environ 700 ml)
- Chocolat noir
- 1/2 tasse de crème épaisse
- 1/3 de tasse de miel
- 2 cuillères à café de vanille
- Crème fouettée

Préparation :

1. Mettez le chocolat dans un récipient et faites fondre au bain marie ou au micro-ondes.
2. Ajoutez la crème épaisse, les 3 tasses de café, le miel et la vanille.
3. Faites chauffer le tout 5 minutes sans faire bouillir.
4. Répartissez dans 6 tasses.
5. Ajoutez la crème fouettée et décorez de quelques copeaux de chocolat.

Le Café Hawaïen (4 personnes)

Ingrédients :

- 40 cl de café expresso
- 200 g de noix de coco râpée
- 40 cl de lait
- Sucre

Préparation :

1. Mélangez la noix de coco et le lait jusqu'à ce que le tout devienne crémeux.
2. Filtrez la préparation et réservez le lait.
3. Faites brunir la noix de coco en la plaçant 2 minutes au four position grill.
4. Préparez 4 expresso allongés.
5. Ajoutez dans chaque tasse le lait chaud et le sucre. Mélangez.
6. Saupoudrez de noix de coco.

Le Café Manille (2 personnes)

Ingrédients :

- 6 cl de café froid
- 15 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de lait concentré
- 2 cuillères à café de chocolat en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Versez le tout dans un shaker et secouez énergiquement.



Les recettes sans alcool

Le Cappuccino (2 personnes)

C'est un expresso recouvert d'une mousse de lait. Pour préparer la mousse de lait, reportez-vous à la page 24 "Obtention de vapeur".

Ingrédients :

- 2 cafés expresso
- Lait
- Chocolat, cannelle ou muscade pour le saupoudrage

Préparation :

1. Préparez les expresso et versez un volume équivalent de lait émulsionné dans les deux tasses.
2. Couvrez de mousse de lait
3. Décorez d'un soupçon de noix de muscade, de chocolat ou de cannelle.

L'Expresso Glacé (2 personnes)

Ingrédients :

- Une grande quantité d'expresso pour former des glaçons
- Une grande quantité d'expresso froid
- Glace au café
- Noix de muscade

Préparation :

1. Faites des glaçons avec la première quantité d'expresso (la veille).
2. Placez une boule de glace dans chaque verre.
3. Répartissez le café froid dans les verres.
4. Ajoutez les glaçons de café.
5. Saupoudrez de noix de muscade.

Le Café Epicé (2 personnes)

Ingrédients :

- 50 cl de café
- 2 bâtons de cannelle
- 5 clous de girofle
- 4 petits piments
- 125 g de crème fraîche
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- Chocolat noir
- 4 glaçons

Préparation :

1. Préparez 50 cl de café dans un récipient.
2. Ajoutez la cannelle, les clous de girofle, et les petits piments.
3. Laissez refroidir et mettez au frais.
4. Lorsque le café est froid, filtrez dans un shaker.
5. Ajoutez la crème fraîche, le sucre en poudre et les glaçons.
6. Secouez énergiquement et versez le mélange dans deux grands verres.

Les recettes avec alcool*

Le Café Amaretto (2 personnes)

Ingrédients :

- Crème fouettée
- 4 cl d'Amaretto
- 4 cl de liqueur de café
- 2 expresso allongés
- Glaçons

Préparation :

Mettez les ingrédients directement dans un verre et remuez.

Le Batida de Café (2 personnes)

Ingrédients :

- 20 cl de café
- 10 cl de lait concentré sucré
- 10 cl de Cachaça
- 4 cuillères à café de sucre

Préparation :

1. Mixez les ingrédients pendant 15 secondes.
2. Servez dans un verre avec des glaçons.

L'Irish Coffee (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 expresso allongés
- 8 cl de whisky irlandais
- 4 cuillères à soupe de crème fouettée
- 4 cuillères à café de sucre cristallisé

Préparation :

1. Fouettez la crème.
2. Préparez les deux expresso longs dans 2 grands verres.
3. Ajoutez le sucre.
4. Répartissez le whisky à part égale dans les deux verres.
5. Ajoutez délicatement la crème, sans la mélanger au café.

Le Café Caraïbes (2 personnes)

Ingrédients :

- 10 cl de rhum
- 2 cuillères à café de sucre
- 20 cl de café
- Crème fouettée

Préparation :

1. Chauffez légèrement le rhum.
2. Répartissez le rhum dans deux tasses.
3. Ajoutez le sucre et le café.
4. Garnissez de crème fouettée et de copeaux de chocolat.
5. Servez avec une paille.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les recettes avec alcool***Le Café au Kirsch (2 personnes)**

Ingrédients :

- 2 espresso
- 6 cl de Kirsch
- 2 cuillères de sucre
- 2 blancs d'œuf
- Glace pilée

Préparation :

Mettez les ingrédients dans un shaker avec de la glace pillée et secouez énergiquement.

**Le Café frappé Bailey's® (2 personnes)**

Ingrédients :

- 40 cl de café froid
- 4 cuillères à café de sucre
- 2 doses de crème de whisky Bailey's®
- 10 cl de lait

Préparation :

1. Mettez les ingrédients au shaker avec des glaçons et agitez jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse.
2. Fouettez la crème liquide.
3. Servez dans deux verres-tasses et nappez de crème fouettée.

Le Café Brésilien (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 espresso
- 4 cl de Brandy
- 4 cl de Tia Maria
- Crème liquide
- 4 cl de liqueur d'orange (Triple Sec, Cointreau, Grand Marnier)

Préparation :

1. Versez le café et les ingrédients dans une casserole et chauffez quelques minutes.
2. Fouettez la crème liquide.
3. Servez dans deux verre-tasses et nappez de crème fouettée.

Les recettes avec alcool***Le Café Espagnol (2 personnes)**

Ingrédients :

- 2 espresso
- 2 cl de rhum
- 2 cl de Tia Maria
- 2 cl de liqueur d'orange (Triple Sec, Cointreau, Grand Marnier)
- Sucre
- Crème fouettée
- Jus de citron

Préparation :

1. Utilisez le jus de citron et du sucre pour givrer les verres.
2. Versez les alcools puis chauffez les verres.
3. Flambez l'alcool.
4. Ajoutez rapidement le café sucré.
5. Ajoutez la crème fouettée.
6. Saupoudrez la crème de poudre de chocolat.

Le Café Calypso (2 personnes)

Ingrédients :

- 20 cl de café
- Crème fraîche fouettée
- 4 cl de rhum brun
- 4 cl d'Amaretto

Préparation :

1. Faites chauffer à feu doux tous les ingrédients, en évitant l'ébullition.
2. Servez dans une chope ou coupe à glace et sucrez selon votre convenance.
3. Nappez de crème fouettée.

Le Café de Marseille (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 espresso
- 8 cl de Gin
- 2 cuillères à café de spiritueux anisé
- 2 cl de crème fraîche
- 2 cl de lait
- 2 blancs d'œuf

Préparation :

Mettez les ingrédients dans un shaker et secouez énergiquement. Servez dans deux verre-tasses.



Les recettes avec alcool*

Le Café Tia Maria (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 espresso
- 2 cuillères à soupes de liqueur fine Tia Maria
- Un peu de lait moussieux chaud

Préparation :

1. Répartissez la liqueur fine Tia Maria dans deux tasses.
2. Faites couler les espresso.
3. Garnissez de lait moussieux chaud.



Le Café Royal (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 espresso
- 2 morceaux de sucre
- Quelques gouttes de Cognac

Préparation :

1. Servez le café dans deux grands verres "chope".
2. Imbibez le sucre de cognac et faites flamber.
3. Ajoutez le sucre flambé dans le café.

Le Café Fort de France (2 personnes)

Ingrédients :

- 20 cl de café
- 2 cuillères à café de sucre de canne
- 4 cl de rhum brun
- 2 pincées de cannelle
- 6 cl de crème liquide

Préparation :

1. Mélangez une cuillère de sucre avec le café chaud.
2. Ajoutez une pincée de cannelle et remuez.
3. Mettez au fond de deux verres le sucre de canne, puis le rhum.
4. Versez le café sucré.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les recettes avec alcool*

Le Café Bianca (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 espresso
- 2 cuillères à soupes de liqueur de Kalhva
- Crème fouettée

Préparation :

1. Répartissez la liqueur de Kalhva dans deux tasses.
2. Faites couler les espresso.
3. Garnissez de crème fouettée.

Le Café Grand Marnier (2 personnes)

Ingrédients :

- 2 espresso
- 2 cuillères à soupes de Grand Marnier
- Crème fouettée
- Zestes d'orange

Préparation :

1. Répartissez la liqueur de Grand Marnier dans deux tasses.
2. Faites couler les espresso.
3. Garnissez de crème fouettée et saupoudrez de zestes d'orange.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

recettes à découvrir

Crème anglaise aux framboises fraîches sur lit de café

Pour 6 personnes

- 750 ml de crème
- 115 g de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 2 gousses de vanilles fendues dans la longueur
- 1 cuillère à soupe de gélatine
- 1 barquette de framboises fraîches
- $\frac{3}{4}$ tasse d'expresso corsé refroidi

1. Placez la crème, le sucre semoule et les gousses de vanilles dans une casserole. Faites chauffer à feu doux, en remuant jusqu'à ce que la préparation frémissse, puis enlevez les gousses de vanille.
2. Ajoutez la gélatine et faites chauffer en remuant constamment à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Retirez du feu. Laissez refroidir.
3. Versez la préparation uniformément dans des verrines de 6x150 ml. Placez au réfrigérateur 3 heures minimum.
4. Mettez les framboises dans un bol de taille moyenne, saupoudrez avec une cuillère à soupe de sucre semoule et écrasez légèrement avec une fourchette.
5. Incorporez l'expresso refroidi aux framboises écrasées. Couvrez et placez au réfrigérateur.
6. Au moment de servir, nappez la crème anglaise de la préparation framboises-café.

Servez immédiatement accompagné d'un expresso fraîchement moulu

Tiramisu

Pour 4 personnes

- 225 g de mascarpone
- 25 cl de crème
- 2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe de sucre glace
- $\frac{1}{2}$ tasse d'expresso corsé refroidi
- $\frac{1}{2}$ tasse de Tia Maria ou de liqueur de café*
- 16 biscuits à la cuillère
- Poudre de cacao pour le dressage

1. Placez le mascarpone, la crème et le sucre glace dans un grand bol. Fouettez légèrement jusqu'à ce qu'une pointe se forme. Réservez.
2. Placez l'expresso refroidi et la liqueur dans un bol. Faites-y tremper les biscuits à la cuillère, 2 par 2. Assurez-vous que toute la préparation soit absorbée par les biscuits.
3. Répartissez la moitié des biscuits à la cuillère au fond de 4 ramequins. Étalez dessus la moitié de la préparation crème-mascarpone. Répétez une seconde fois l'opération avec le reste des biscuits et de la préparation.
4. Saupoudrez uniformément de cacao en poudre et conservez au frais avant de servir.

Servez accompagné de fruits frais et d'un expresso fraîchement moulu.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

recettes à découvrir

Muffins au café, à la cannelle et aux noix

Pour 12 muffins

- 375 g de farine
 - 2 cuillères à café de levure chimique
 - 1 cuillère à café de cannelle en poudre
 - 115 g de sucre semoule
 - 20 cl de crème aigre
 - 2 oeufs
 - 1 cuillère à café de zestes de citron
 - 7 cuillères à soupe d'huile végétale
 - 1 tasse de cerneaux de noix grossièrement hachés
 - $\frac{3}{4}$ tasse d'expresso corsé refroidi
1. Tamisez la farine, la levure chimique et la cannelle dans un grand bol et incorporez-y le sucre.
 2. Préchauffez votre four à 180°C.
 3. Mélangez la crème aigre, les oeufs, les zestes de citron, l'huile et l'expresso dans un récipient de taille moyenne. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

4. Incorporez délicatement le mélange à la farine. Ne mélangez pas trop.

5. Répartissez uniformément aux $\frac{3}{4}$ la préparation dans 12 moules à muffins légèrement beurrés.

6. Enfourez pour 1 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau plantée à l'intérieur d'un muffin ressorte sèche.

Servez encore tiède, nappé d'un glaçage au café et accompagné d'un Cappuccino ou d'un café latte.

Glaçage au café

- 2 tasses de sucre glace tamisé
- 21 g de beurre mou
- 15 g d'expresso corsé encore chaud

1. Mélangez le sucre glace, le beurre et la moitié de l'expresso dans un bol.
2. Remuez bien et ajoutez progressivement le reste de l'expresso jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

