



CEMEINB

Cafetière Espresso

Manuel d'instructions



Consignes de sécurité

Lire attentivement toutes les consignes de sécurité.

Assurez-vous que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils en comprennent les risques. Le nettoyage et l'entretien, par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:

- les cuisines de personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- les maisons de ferme;
- les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- les structures de type chambres d'hôtes.

L'appareil ne doit pas être immergé.

Cet appareil est utilisé uniquement comme cafetière expresso. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

La surface de l'élément chauffant peut être encore chaude après utilisation.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout risque.

Lors de son utilisation, la cafetière ne doit pas être placée dans une armoire.

Le nettoyage et l'entretien, par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

N'immergez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

Avant d'utiliser la machine, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et le faire fonctionner selon ce qui suit:

Ne laissez pas la machine à café sans surveillance lorsque vous l'utilisez, ne laissez pas les enfants ou les personnes, dans l'incapacité de prendre soin d'eux-mêmes, s'approcher de la machine à café.

Veuillez ne pas utiliser la machine dans des environnements à haute température, à champ magnétique élevé et humide. Ne placez pas la machine à café sur une surface chaude, à côté d'une source de chaleur ou à côté d'autres appareils électriques, tels que réfrigérateur.

Pour éviter tout risque d'incendie et de choc électrique, ne mettez pas l'alimentation ligne électrique dans l'eau et ne branchez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide; ne pas endommager, trop plier, étirer le câble d'alimentation électrique et ne pas poser d'objets lourds dessus.

Veuillez utiliser les accessoires d'origine.

La machine doit être utilisée uniquement pour faire du café. Ne l'utilisez pas à d'autres fins. La machine doit être placée dans un environnement sec.

Placez la machine à café sur une table ou sur un dessus de table plat et veillez à ce que la machine soit à au moins 5 cm de tout objet placé à proximité et que le panneau arrière de la machine à café est à plus de 20 cm du mur. Ne suspendez pas le câble d'alimentation électrique au bord d'une table ou d'un comptoir.

Assurez-vous que le câble d'alimentation électrique ne touche pas la surface chaude de l'appareil.

Ne touchez pas la surface métallique de la machine directement à la main lorsque vous utilisez la machine à café. Veuillez utiliser le bouton et la poignée.

Nettoyez et entretenez régulièrement les pièces de la machine à café pour assurer une bonne qualité du café et prolonger la durée de vie de la machine à café.

Ne déplacez pas et ne coupez pas l'alimentation à tout moment lorsque la machine à café fonctionne.

Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

En cas de panne de la machine, veuillez contacter le service après-vente agréé.

Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique.



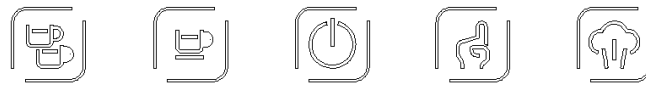
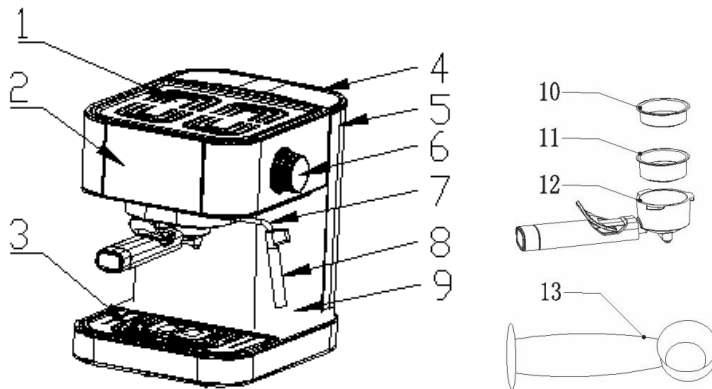
Remarques importantes:

⊙ Ne touchez pas les composants présentant une haute température (tels que le tube de vapeur haute pression, la sortie d'eau, etc.) lorsque vous utilisez la machine à café.

⊙ Veillez à ne pas vous brûler avec des jets d'eau ou de vapeur ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.



Nom des différents composants du produit



1	Couvercle supérieur
2	Panneau de contrôle
3	Couvercle du bac d'égouttage
4	Couvercle du réservoir d'eau
5	Réservoir d'eau
6	Régulateur de vapeur
7	Tube vapeur
8	Buse
9	Corps de l'appareil
10	Petit filtre pour 1 tasse de café moulu
11	Grand filtre pour 2 tasses de café moulu
12	Porte-filtre
13	Cuillère mesure



Nettoyage et entretien

1. Pour garantir un goût de café pur, veuillez procéder au détartrage, au nettoyage et à l'entretien des machines à café après une utilisation de 2-3 mois.

2. Utilisez un "Détartrant pour machine à café" pour effectuer le détartrage de la machine à café.

3. Il n'est pas nécessaire de mettre du café en poudre lors du nettoyage de la machine à café.

4. Veuillez nettoyer la sortie d'eau et le tube de vapeur selon les étapes de confection du cappuccino.

5. Ensuite, utilisez de l'eau pour la nettoyer plus de 3 fois afin de s'assurer qu'elle est propre.

6. Chaque processus de nettoyage doit durer plus de 3 minutes.

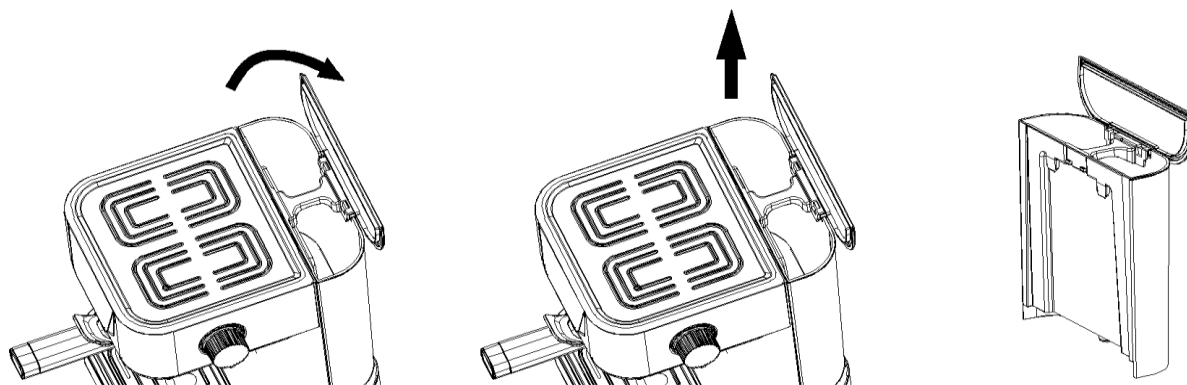


Utilisation

⊙ Première utilisation

1. Sortez la machine à café de son emballage et vérifiez s'il y a tous les accessoires.
2. Veuillez nettoyer toutes les pièces amovibles.
3. Veuillez nettoyer la machine avec de l'eau propre à 2 ou 3 reprises en passant de l'eau claire sans café.

Remplissage du réservoir d'eau




1. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et retirez le réservoir en le tirant vers le haut.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et propre en prenant soin de ne pas dépasser le niveau MAX. Remettez en place le réservoir en appuyant légèrement pour ouvrir la vanne située au bas du réservoir.

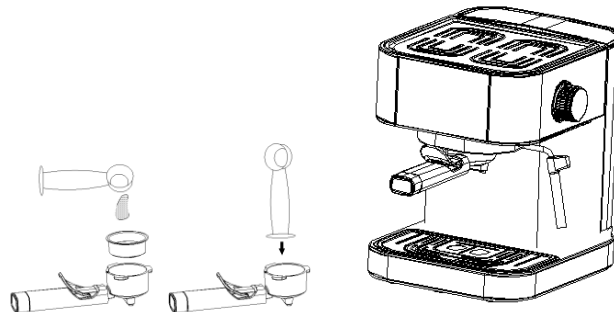
IMPORTANT: Il est normal qu'il y ait de l'eau dans l'espace situé sous le réservoir. Cette eau doit être séchée régulièrement avec une éponge propre.

⊙ Préchauffage de la machine à café

1. Ouvrez le couvercle du réservoir et versez une quantité d'eau convenable dans le réservoir. Notez que le niveau d'eau ne doit pas dépasser le niveau MAX, et il ne doit pas être plus bas que le niveau MIN.

Avertissement: en cas de manque d'eau dans le réservoir, l'utilisation de la machine affectera la durée de vie de la pompe. Veuillez ajouter de l'eau à temps lorsque le niveau d'eau est inférieur au niveau MIN.

2. Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton "marche / arrêt" . Si le voyant clignote, cela indique que la machine à café commence à préchauffer. Si le voyant reste allumé, cela indique que le préchauffage est terminé.



3. Placez le filtre dans le porte-filtre sans mettre à la position "insertion" puis tournez-le jusqu'à la position "insertion". Vérifiez que le régulateur de vapeur est bien réglé sur 100.

4. Placez la tasse à café et appuyez sur le bouton "marche / arrêt" afin de préchauffer la tasse à café par l'intermédiaire de l'eau chaude.










5. Assemblez-le à la machine à café en l'emboîtant "rouillée".

6. Réglez le régulateur de vapeur sur 100.

7. Appuyez sur le bouton "marche / arrêt" afin de préchauffer la tasse à café par l'intermédiaire de l'eau chaude.

Le préchauffage est maintenant terminé. La préparation d'un espresso ou d'un cappuccino peut alors commencer.

☉ Faire du café italien expresso

1. Remplissez le filtre 1 tasse ou 2 tasses avec du café moulu, puis lissez-le et tassez-le. Le fait de tasser la poudre expresso est une opération importante dans la préparation d'un expresso. Si la poudre expresso est bien tassée, l'expresso coule lentement et présente un caractère plus crémeux. Si la poudre n'est pas très tassée, l'expresso passe rapidement et la crème est moins abondante.
2. Placez le filtre dans le porte-filtre et assemblez-le à la machine à café comme précédemment.
3. Placez la tasse à café vide, puis appuyez sur le bouton "deux tasses"  " ou " une tasse "  " ou " manuel "  " .
4. Appuyez sur le bouton "ON / OFF"  . Lorsque le voyant ne clignote plus, appuyez sur le bouton "Un ou deux cafés" et le café sera versé dans la tasse.
5. Lorsque vous appuyez sur le bouton "Une tasse"  ou "Deux tasses"  , la machine s'arrêtera automatiquement au bout de 20 secondes pour une quantité de café d'une tasse ou de 40 secondes pour deux tasses. Lorsque vous appuyez sur le bouton "Manuel"  , vous devez appuyer une deuxième fois pour arrêter le versement du café.

Attention: ne laissez pas la machine à café sans surveillance lors de son utilisation

Ne retirez jamais le porte-filtre pendant que l'expresso coule.

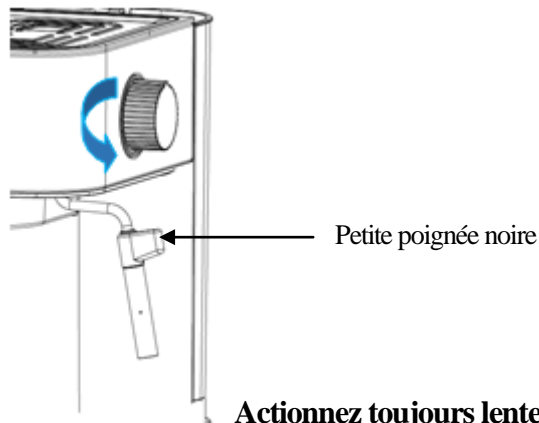
6. Laissez refroidir la machine pendant 5 minutes après avoir terminé de faire du café, faites pivoter le porte-filtre vers la gauche et sortez-le. Videz et nettoyez le filtre.
7. Lavez avec de l'eau douce le porte-filtre et le filtre. Après refroidissement complet, nettoyez le corps et l'égouttoir avec un chiffon humide.

Réglage du temps pour "Une tasse" et "Deux tasse":

La durée du temps pré-réglée en usine pour "Une tasse" et "Deux tasse" est de 20 secondes et de 40 secondes. Si vous souhaitez modifier la durée, vous pouvez procéder comme suit: Allumez la cafetière. Appuyez sur le bouton "Une tasse" ou "Deux tasses" pendant plus de 3 secondes, puis relâchez, la pompe démarrera alors, le voyant de la touche clignotera. Appuyez à nouveau sur le bouton "Une tasse" ou "Deux tasses", lorsque la durée que vous désirez est atteinte. La prochaine fois que vous appuyez sur le bouton "Une tasse" ou "Deux tasses", la pompe s'arrêtera en fonction du temps que vous venez de régler. Débranchez la cafetière pendant plus de 3 secondes, l'appareil enregistrera les nouveaux paramètres.

IMPORTANT: pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le support du filtre lorsque l'appareil délivre du café.

☉ Faire un cappuccino ou une autre sorte de café




Actionnez toujours lentement le régulateur de vapeur.

1 Le cappuccino est fait d'expresso et de lait en mousse. Vous devez donc commencer par préparer un expresso, le contenu suivant décrit, en gros, le processus de réalisation de la mousse de lait.

Remarques: Le porte-filtre doit être mis en place pendant le processus de fabrication de la vapeur.

1. Faites d'abord un expresso avec des tasses assez grandes (on y ajoutera la mousse de lait ensuite).

2. Tournez le régulateur de vapeur sur le côté en position fermée. Appuyez sur le bouton "" du panneau de contrôle. Si le voyant clignote, cela signifie que la machine à café passe à l'état de préchauffage à la vapeur. Si le voyant est fixe, cela indique que le préchauffage est terminé. La vapeur est prête.

Mousser le lait :

Remplir un récipient (de préférence en acier inoxydable) jusqu'au tiers avec du lait froid.

Assurez-vous que le régulateur de vapeur est bien fermé.

Tirez le tube vapeur sur le côté en utilisant exclusivement la petite poignée noire pour le manipuler.

Prenez le récipient contenant le lait et introduisez légèrement la buse dans le lait. Maintenir légèrement penché le récipient.

Tournez lentement le régulateur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Déplacez le récipient en un mouvement circulaire et tenez la pointe de la buse juste en dessous de la surface du lait : suffisamment en profondeur pour que le lait ne gicle pas dans toutes les directions, et suffisamment haut pour créer une mousse épaisse. Si vous le faites correctement, on doit entendre un bruit comme une sorte de bourdonnement sourd.

Lorsque la mousse de lait monte, plonger un peu plus la buse pour faire mousser la «couche» suivante et éviter de brûler la mousse.

Enfin, plongez complètement la buse et tournez le régulateur de vapeur à peu près jusqu'à la moitié pour réchauffer le lait. Maintenez le récipient légèrement penché pour que le lait tourbillonne doucement tout en remuant avec la buse.

Lorsque la mousse de lait a la consistance et la température souhaitées, fermez le régulateur de vapeur (jusqu'à la butée).

Alors seulement, retirez la buse du lait.

Appuyez sur la touche «» .

Ajouter maintenant le lait moussé dans l'expresso préparé précédemment.

Le cappuccino est maintenant prêt. Vous pouvez sucrer ou saupoudrer de cacao à votre convenance..




Attention: la buse vapeur ne doit pas être placée à la surface du lait afin qu'elle ne se brûle pas car cela provoquerait des éclaboussures de lait.

Remarque: pour préparer plus d'un cappuccino, commencez par préparer tous les cafés puis, à la fin, préparez les mousses de lait pour tous les cappuccinos.

Pour préparer à nouveau du café après avoir fait mousser le lait, commencez par refroidir la chaudière, sinon le café va être brûlé.

Il est impératif de nettoyer la buse du tube vapeur après chaque utilisation.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

- 1. Allumez l'appareil en appuyant sur la touche ON / OFF . Attendez que l'eau chauffe.**
- 2. Placez un récipient sous le tube de vapeur.**
- 3. Appuyez sur le bouton manuel  et tournez simultanément le régulateur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'eau sort du tube de vapeur.**
- 4. Pour interrompre la distribution d'eau chaude, appuyez à nouveau sur le bouton manuel  et fermez le régulateur de vapeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.**

☉ Nettoyage

1. Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez la machine, débranchez-la de la prise de courant et laissez-la refroidir.
2. N'utilisez pas de solvants, ni de détergents lors du nettoyage de la cafetière. Utilisez un chiffon doux et humide.
3. Retirez le bac d'égouttage, videz-le et nettoyez-le régulièrement.
4. Nettoyez le réservoir régulièrement
5. Tournez à gauche pour retirer le porte-filtre et le bol filtrant, videz le marc de café, puis nettoyez le bol filtrant et les trémies avec une solution de nettoyage et des serviettes, puis rincez-les à l'eau claire.
6. Nettoyez toutes les pièces amovibles avec de l'eau propre et faites-les sécher soigneusement.

☉ Conseils pour préparer du café (lecture obligatoire avant l'utilisation)

1. Quel type de poudre convient à cette machine à café?

R: Nous pouvons en juger par la forme du marc de café: 1. Si le marc de café est pulpeux, cela signifie que la poudre de café est trop fine; 2. Si le marc de café est en forme de sable, cela signifie que la poudre de café est trop grosse; 3. Si le marc de café est en forme de gâteau, cela signifie que la poudre du café est convenable.

3. Existe-t-il une norme pour la quantité de café en poudre à utiliser?

R: Pour préparer uniquement un seul café, mettez une mesure correspondant (environ 8 à 9 g) de café moulu dans le filtre.

B: Pour préparer un café double uniquement, mettez une mesure correspondant (environ 16 g) de café moulu dans le filtre.

4. Quelle force faut-il appliquer pour bien presser la poudre de café?

R: Une force d'environ 8 livres (environ 3,6 kg) est nécessaire pour presser et préparer le café en poudre, et cela, en utilisant uniquement la main.



Dépannage courant

Défaut	Analyse de la cause	Solution
Le café déborde de la fente du porte-filtre	Il y a divers objets à l'intérieur de l'anneau d'étanchéité.	Nettoyez les divers objets à l'intérieur de la bague d'étanchéité.
	La poudre de café est trop fine.	Veillez la remplacer par une autre qui est suffisamment grosse.
	La poudre de café a été trop pressée.	Compressez le café avec une force de 9 kg environ
	La bague d'étanchéité est usée	Veillez contacter le centre de service agréé.
La poignée de la cafetière n'a pas pu être mise en position de verrouillage. Faute Le café déborde de la fente du porte-filtre	La quantité de café en poudre a dépassé le niveau maximal du porte-filtre.	Diminuez la quantité de café en poudre.
	La poudre de café n'a pas été ajoutée et la poignée n'a pas pu être placée au bon endroit.	Veillez contacter le centre de service agréé.
	Analyse de la cause	Solution
	Il y a divers objets à l'intérieur de l'anneau d'étanchéité.	Nettoyez les divers objets à l'intérieur de la bague d'étanchéité.
	La poudre de café est trop fine.	Veillez la remplacer par une poudre de café qui est suffisamment grossière.
Café froid	Le voyant n'est pas allumé	En fonction lorsque le voyant est allumé
	La machine à café n'est pas préchauffée	Veillez préchauffer la machine à café
	La tasse à café n'est pas préchauffée	Veillez préchauffer la tasse de café
La pompe est trop bruyante	Pas d'eau dans le réservoir d'eau	Veillez remettre de l'eau dans le réservoir d'eau
	Réservoir d'eau monté dans le mauvais sens	Veillez monter le réservoir d'eau dans le bon sens
Café léger	La poudre de café n'est pas suffisamment comprimée	Veillez presser le café en poudre à plat à nouveau
	Pas assez de poudre de café	Veillez ajouter du café en poudre
	La poudre de café n'est pas suffisamment moulue	Veillez utiliser une poudre de café expresso convenable
La couleur du café est trop sombre	La poudre de café est trop serrée	Veillez presser sur le café avec une force de 8 livres (environ 9 kg)
	Trop de café en poudre	Veillez réduire la poudre de café
	Le filtre est bouché	Veillez nettoyer le filtre
	La poudre de café est trop fine	Veillez utiliser un café en poudre convenable
On ne peut pas faire pivoter la poignée sur la position de verrouillage	La sortie d'eau est bouchée	Veillez nettoyer la sortie d'eau
	Trop de café en poudre	Veillez réduire la poudre de café
On ne peut pas faire pivoter la poignée sur la position de verrouillage	Ne peut pas tourner sur place même sans café en poudre	Veillez contacter le centre de service agréé
On peut faire du café	La sortie de vapeur est bouchée	Veillez nettoyer la sortie de vapeur en utilisant un clip

normalement, mais on ne peut pas faire de mousse de lait		Veillez ajouter du vinaigre approprié dans le réservoir d'eau
Pas d'eau qui sort de la pompe	Le réservoir d'eau n'est pas bien en place	Veillez remettre le réservoir d'eau bien en place
	Pompe à air (air dans le tube)	Lorsque la pompe fonctionne, ouvrez le bouton, laissez couler une quantité appropriée d'eau



Si vous ne parvenez pas à trouver la cause du défaut, veuillez contacter le centre de service autorisé. ; Le service après-vente ne peut pas fournir d'assistance si la machine a été démontée par l'utilisateur lui-même.



Paramètres techniques et liste des accessoires

Modèle du produit	Tension nominale	Puissance nominale	Volume
MD-2009A	220-240V-50/60Hz	1050W	1,5 Litre



Quelques informations concernant les différents types de cafés italiens que vous pouvez réaliser

L'expresso a un goût prononcé et il peut être considéré comme un café original. Il peut également conserver sa saveur en le mélangeant avec du lait ou avec d'autres aliments. La cuisine typique de l'expresso comprend les éléments suivants:

Cappuccino

La méthode d'infusion du cappuccino consiste à utiliser le tube de vapeur d'une machine à café expresso pour chauffer une casserole de lait à 66 °C et lui faire produire une couche de bulles dense au-dessus du lait. Après cela, versez l'expresso dans la tasse, puis le lait. Préparez l'expresso, le lait et la mousse de lait, chacun occupant 1/3 de la tasse, puis une tasse de café dans laquelle la partie supérieure est blanche et la partie inférieure est brun clair. Le cappuccino peut être consommé avec du sucre, de la cannelle moulue ou de la poudre de cacao.

Caffe Latte

Le mot "Latte" signifie "lait". C'est composé de lait chaud et d'expresso. Versez une tasse de lait chaud et d'expresso lentement des deux côtés de la tasse à café et en même temps, le rapport est d'environ 6: 1. (Il n'y a que du lait chaud dans le café au lait traditionnel et pas de mousse.)

Expresso Macchiato

Le mot "Macchiato" signifie "contaminé". Pour le préparer, il vous suffit de mettre un peu de mousse de lait sur le dessus d'une tasse d'expresso standard. On doit verser uniquement une petite quantité de mousse sur le dessus de l'expresso, au lieu de beaucoup de lait.

Latte Macchiato

Le Latte Macchiato est une sorte de café préparé en versant du café dans du lait chaud. Tout d'abord, vous devez préparer une tasse de lait chaud avec mousse de lait et la mettre dans un verre, puis verser l'expresso dans la tasse. Il peut avoir une couleur foncée dans la partie supérieure et une couleur claire dans la partie inférieure, ce qui est très agréable. Techniquement, vous pouvez verser de l'expresso à partir du bord de la tasse. En raison de la diminution de la vitesse du café, vous pouvez voir de beaux changements de style en dehors du verre.

Caffe Mocha (Café moka)

Le café moka est composé d'expresso, de lait chaud à la mousse de lait et de sauce au chocolat, etc., chacun des produits occupant 1 / 3 de la tasse. Vous pouvez verser la sauce au chocolat au ralenti à partir du bord de la tasse et vous verrez se former une forme de cascade.

L'Espresso Con Panna orthodoxe consiste à mettre de la crème à fouetter au-dessus de l'expresso. Maintenant, il existe une variété de saveurs de brassage qui sont très populaires. Certains comportent une variété de sirops, certains du vin, d'autres du miel et d'autres du lait de soja



Espresso



Macchiato



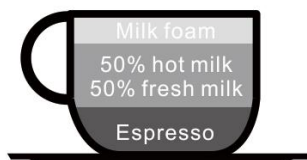
Con panna



Latte



Flat white



Breve



Cappuccino



Mocha



Americano

Espresso
Milk foam = Mousse de lait
Whipping cream = Crème fouettée
Hot milk = Lait chaud
Chocolate syrup = Sirop au chocolat
Water = Eau



Goûtez le café

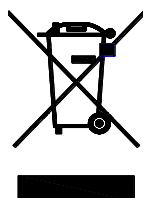
Une machine à café ne peut pas déterminer le goût et la saveur d'un café varie selon le type de café en grains. Ici, nous pourrions vous recommander la classification du goût des grains de café (cette information provient d'Internet et le contenu est fourni uniquement à titre de référence):

【Goût aigre】	Moka, café aigre d'Hawaï, Mexique, Guatemala, plateau montagneux du Costa Rica, Kilimandjaro, Colombie, Zimbabwe, El Salvador, nouveaux grains améliorés de type humide de l'hémisphère occidental.
【Goût amer】	Toutes sortes de vieux grains de Java, Medellin, Bogota, Angola, Congo, Ouganda
【Goût sucré】	Colombie Mandheling, vieux grains du Venezuela, Blue Mountains, Kilimanjaro, Moka, Guatemala, Mexique, Kenya, Santos, Haïti
【Goût neutre】	Brésil, Salvador, Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
【Goût savoureux et moelleux】	Colombie Mandheling, Moka, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica

Malgré le lieu de production du grain de café, la cuisson, la mouture et la préparation du café pourraient être des éléments importants qui affectent le goût du café. Faites une tasse de café vous-même, prenez le temps de le goûter tranquillement et soigneusement et découvrez l'arrière-goût savoureux et moelleux

Élimination convenable de ce produit:

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au sein de l'UE. Pour éviter tout risque, pour l'environnement ou la santé humaine, provenant d'une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur chez qui vous avez acheté le produit. Ils peuvent récupérer ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.



Continental Edison
120-126 quai de Bacalan
CS 11584
33000 Bordeaux

Importateur :
A.M.C.
123,QUAI JULES GUESDE
94400 VITRY SUR SEINE
FRANCE
LOT # : amc 102019



Continental Edison

