

PROGRESS®

Est. 1931

Machine à espresso

La machine espresso de
qualité supérieure



Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à son utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si le cordon d'alimentation, la prise ou une partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou est endommagé, seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.

Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.

Tenez l'appareil à l'écart des appareils émettant de la chaleur.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

N'exposez pas l'appareil à la pluie.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.

Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.

N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il présente des dommages visibles ou s'il présente une fuite.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne versez pas d'eau bouillante ni de liquides très chauds dans l'appareil.

Ne remplissez pas l'appareil au-delà de sa marque de remplissage maximal. Un remplissage excessif

de l'appareil peut provoquer une éjection d'eau bouillante.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation, car vous pourriez vous blesser.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout

nettoyage ou entretien.

Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.

N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.

L'élément chauffant reste chaud après utilisation.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures potentielles.

Avant de brancher ou de débrancher l'appareil du secteur, assurez-vous que toutes les commandes soient désactivées.



Attention : surface chaude : ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.

Avertissement : l'eau bouillante et la vapeur peuvent causer des blessures graves ; soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez cet appareil.

tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

L'appareil devient très chaud pendant son utilisation ; ne le touchez pas et manipulez-le toujours avec précaution.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à un nettoyage ou une maintenance, débranchez le Machine à espresso de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez la base du Machine à espresso avec un

chiffon doux et humide et laissez sécher-le complètement. N'immergez pas l'unité principale de la Machine à espresso dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de détergents ni de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer la Machine à espresso, car cela pourrait l'endommager.

ÉTAPE 2 : lavez l'entonnoir pressurisé, le réservoir d'eau, le filtre à café, la cuillère à café, la plaque et le bac de récupération à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

Élimination du calcaire

Du tartre peut s'accumuler avec le temps et affecter les performances et la durée de vie de la Machine à espresso. Il est recommandé de détartrer régulièrement la Machine à espresso, au moins tous les trois mois, surtout s'il est utilisé dans une région caractérisée par une eau dure. Un détartrage fréquent améliore les performances et la durée de vie de la Machine à espresso.

ÉTAPE 1 : remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au repère de remplissage maximal.

ÉTAPE 2 : ajoutez un détartrant commercial en suivant les instructions du fabricant. Il n'est pas recommandé d'utiliser du vinaigre pour détartrer la Machine à espresso.

ÉTAPE 3 : faites fonctionner la Machine à espresso jusqu'à faire couler environ 2 tasses d'eau. Éteignez l'appareil, laissez tremper environ 15 minutes, puis rallumez l'appareil. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute l'eau se soit écoulée.

ÉTAPE 4 : videz les tasses. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère de remplissage maximal avec de l'eau froide. Faites fonctionner la Machine à espresso au moins deux fois supplémentaires et jetez l'eau une fois qu'elle est refroidie. Le

Machine à espresso doit maintenant être détartré, propre et prêt à l'emploi. S'il reste des traces de résidus de détartrant, faites couler davantage d'eau propre dans la Machine à espresso jusqu'à ce qu'il soit complètement propre.

Si la Machine à espresso s'éteint avant d'avoir atteint l'ébullition ou si un dépôt blanc se forme à l'intérieur du réservoir d'eau, il est nécessaire de le détartrer.

Description des pièces



- | | | | |
|----|--|-----|----------------------------------|
| 1. | Unité principale du machine à espresso | 9. | Molette de réglage de la vapeur |
| 2. | Réservoir d'eau | 10. | Bec à vapeur |
| 3. | Bouton de contrôle de la vapeur | 11. | Entonnoir pressurisé |
| 4. | Bouton de contrôle de la pompe | 12. | Filtre à café amovible |
| 5. | Bouton marche/arrêt (ON/OFF) | 13. | Orifices de distribution du café |
| 6. | Voyant d'alimentation | 14. | Support |
| 7. | Voyant « café » | 15. | Plaque de récupération |
| 8. | Voyant « vapeur » | 16. | Bac de récupération |
| | | 17. | Cuillère à café |

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : avant d'utiliser le Machine à espresso pour la première fois, retirez le réservoir d'eau et les accessoires et lavez-les à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 2 : essuyez la base du Machine à espresso avec un chiffon doux et humide et laissez sécher complètement.

Remarque : lors de la première utilisation du Machine à espresso, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du Machine à espresso.

Préparation du café

ÉTAPE 1 : pour retirer le filtre à café de l'entonnoir pressurisé, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les languettes des deux filtres soient alignées. Retirez délicatement le filtre à café de l'entonnoir pressurisé.

ÉTAPE 2 : enlevez le réservoir d'eau de l'unité principale du Machine à espresso et remplissez-le avec de l'eau froide jusqu'au niveau souhaité. Le repère de remplissage indique le nombre de tasses de café qui seront remplies. Replacez le réservoir d'eau dans l'unité principale du Machine à espresso jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

ÉTAPE 3 : ajoutez la quantité souhaitée de café moulu finement ou normalement dans le filtre à café réutilisable et lissez le dessus à l'aide de la cuillère à café. Généralement, une cuillère par tasse constitue le bon dosage. Vous pouvez utiliser plus ou moins de café selon vos préférences. Replacez le filtre à café dans l'entonnoir pressurisé et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer.

ÉTAPE 4 : alignez les languettes de l'entonnoir pressurisé avec celles du distributeur d'eau chaude, en vérifiant que la poignée de l'entonnoir est orientée vers l'extérieur et la gauche. Tournez la poignée de l'entonnoir pressurisé à 90 ° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position. Pour retirer l'entonnoir, tournez-le à 90 ° dans le sens des aiguilles d'une montre et sortez-le de l'unité principale du Machine à espresso.

Utilisation du Machine à espresso

ÉTAPE 1 : branchez le Machine à espresso sur le secteur, puis allumez-le. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer le Machine à espresso ; le voyant

d'alimentation s'allume pour indiquer que le Machine à espresso est en cours de fonctionnement. Placez une ou deux tasses de taille adéquate sur la plaque de récupération, directement sous les orifices de distribution du café et attendez que le voyant « café » s'allume. Cela devrait prendre environ 30 secondes.

ÉTAPE 2 : une fois que le voyant « café » s'est allumé, indiquant ainsi que le Machine à espresso est à la bonne température et prêt à servir du café, appuyez sur le bouton de contrôle de la pompe pour commencer à faire couler le café. Le processus peut prendre plusieurs minutes selon le volume d'eau présent dans le réservoir d'eau et la taille de la ou des tasses utilisées.

ÉTAPE 3 : une fois que la quantité de café souhaitée a été versée dans la ou les tasses à café via les orifices de distribution du café, appuyez sur le bouton de commande de la pompe pour interrompre le processus de distribution et retirez les tasses de la plaque de récupération. Nous vous recommandons d'attendre 1 à 2 minutes avant de les retirer afin de laisser Machine à espresso refroidir et l'excès d'eau s'écouler. Soyez prudent lors de la manipulation, car la tasse de café aura probablement chauffé lors de l'opération.

ÉTAPE 4 : servez soigneusement le café selon vos préférences.

Préparation de l'eau chaude

ÉTAPE 1 : placez un récipient adapté doté d'une poignée sous le bec à vapeur.

ÉTAPE 2 : remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau souhaité.

ÉTAPE 3 : appuyez sur le bouton de contrôle de la pompe, puis tournez légèrement la molette de réglage de la vapeur pour commencer la préparation de l'eau. Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, tournez la molette de réglage de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit d'eau chaude du bec à vapeur.

ÉTAPE 4 : une fois qu'une quantité suffisante d'eau chaude a été produite, remplacez la molette de réglage de la vapeur sur la position « 0 ». Appuyez ensuite sur le bouton de contrôle de la pompe pour arrêter le processus.

Remarque : la fonction « café » et la fonction « eau chaude » ne peuvent pas être utilisées simultanément. La quantité de café produite sera légèrement inférieure à la quantité d'eau froide versée dans le réservoir d'eau, car le marc de café retiendra de l'eau. Ne remplissez pas trop le filtre à café. N'allumez pas le Machine à espresso s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir.

N'ouvrez pas le couvercle du réservoir d'eau pendant l'infusion ou la percolation, car de la vapeur pourrait s'échapper et provoquer des brûlures.

Avertissement : laissez le Machine à espresso refroidir pendant environ 3 minutes avant de la réutiliser.

Si le Machine à espresso ne refroidit pas complètement avant d'être réutilisé, l'eau placée dans le réservoir d'eau peut surchauffer. De la vapeur chaude pourrait s'échapper et blesser l'utilisateur. Tenez vos mains à l'écart de tout liquide chaud pendant l'utilisation.

Préparation de la mousse de lait

Créez de la mousse de lait avec du lait entier pour préparer des flat whites, cappuccinos et lattes.

ÉTAPE 1 : placez la molette de réglage de la vapeur sur la position « 0 », puis versez 100 ml d'eau dans le réservoir. Appuyez sur le bouton de contrôle de la vapeur et attendez que le voyant « vapeur » s'allume. Cela peut prendre jusqu'à 60 secondes.

ÉTAPE 2 : placez la quantité de lait requise dans un récipient résistant à la chaleur doté d'une poignée et placez ce dernier à l'extrémité du bec à vapeur. Le bec à vapeur doit être immergé dans le lait à une profondeur d'au moins 2 cm.

ÉTAPE 3 : tournez la molette de réglage de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour produire plus de vapeur, en laissant le bec à vapeur immergé dans le lait. Au bout de 20 secondes environ, de la vapeur s'échappe du bec.

ÉTAPE 4 : déplacez doucement le bec à vapeur de haut en bas ; le lait sera chauffé et de la mousse se formera.

ÉTAPE 5 : une fois que le lait a atteint la température souhaitée, remplacez la molette de réglage de la vapeur sur la position « 0 ».

ÉTAPE 6 : retirez délicatement le bec à vapeur du lait. Le lait peut maintenant être utilisé pour faire du café. Essuyez les résidus restants sur le bec à vapeur une fois ce dernier refroidi.

Remarque : le volume de lait peut doubler lorsqu'il est chauffé ; assurez-vous que le récipient résistant à la chaleur utilisé n'est pas trop rempli au départ.

Tenez toujours le récipient résistant à la chaleur par sa poignée, car le lait devient très chaud lorsqu'il est chauffé.

Attention à ne pas brûler le lait. Le lait émet un son distinctif lorsqu'il atteint le point d'ébullition. Lorsque cela se produit, la molette de réglage de la vapeur doit être placée sur « 0 ».

Conseils et astuces

1. Utilisez toujours de l'eau fraîche ou froide pour remplir le réservoir d'eau.
2. La quantité de café moulu peut être adaptée selon vos préférences. Pour un café plus fort, augmentez la quantité de café et sélectionnez l'intensité BOLD (Fort).
Vous pouvez également utiliser moins de grains de café pour atténuer l'intensité de votre boisson.
3. Si vous utilisez du café moulu normal, une quantité plus importante par tasse est nécessaire pour obtenir la même intensité qu'avec du café moulu finement.
4. Après avoir utilisé du café moulu en paquet, refermez hermétiquement l'emballage et conservez dans un endroit frais et sec.
5. Pour obtenir un café au goût optimal, utilisez du café en grains et moulez-le finement avant de préparer le café.
6. Ne réutilisez pas le café moulu ou le thé en vrac ayant déjà été utilisé dans le Machine à espresso, car cela réduira considérablement la saveur de votre boisson.
7. Il n'est pas recommandé de réchauffer le café, car cela en altère le goût.

Stockage

Le Machine à espresso doit être froid, propre et sec avant d'être rangé dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du Machine à espresso ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
<p>Le filtre à café déborde ou le café se prépare lentement.</p>	<p>Des quantités excessives de café moulu ont été utilisées.</p> <p>Du café aromatisé, décaféiné ou moulu trop finement a été utilisé.</p>	<p>Retirez le filtre à café réutilisable après avoir retiré une partie du café et nettoyez-le en suivant les instructions de la section « Entretien et maintenance ».</p> <p>Pour le café décaféiné, aromatisé ou finement moulu, la quantité utilisée doit être plus petite que pour le café classique.</p>
<p>Le café a un goût médiocre.</p>	<p>Le Machine à espresso ou le filtre à café sont sales.</p> <p>Le café utilisé est moulu trop finement ou trop grossièrement.</p> <p>Le rapport café/eau n'est pas équilibré.</p> <p>Le café n'est pas frais ou de mauvaise qualité.</p> <p>L'eau est de mauvaise qualité.</p>	<p>Nettoyez le Machine à espresso et le filtre à café en suivant les instructions de la section « Entretien et maintenance ».</p> <p>Utilisez du café de mouture moyenne.</p> <p>Ajustez le rapport café/eau selon votre goût.</p> <p>Utilisez du café frais ou un autre type de café.</p> <p>Remplissez le Machine à espresso avec autre source d'eau.</p>

<p>Le café ne se prépare pas et le Machine à espresso ne s'allume pas.</p>	<p>Le réservoir d'eau est vide.</p> <p>Le Machine à espresso est débranché.</p> <p>Une surtension s'est produite.</p> <p>Le bouton de contrôle de la pompe est enfoncé.</p>	<p>Remplissez le réservoir d'eau.</p> <p>Branchez le Machine à espresso.</p> <p>Débranchez le Machine à espresso, puis rebranchez-le.</p> <p>Assurez-vous que le bouton de contrôle de la pompe n'est pas enfoncé.</p>
<p>De l'eau s'écoule du bec à vapeur.</p>	<p>Le Machine à espresso n'a pas atteint une température suffisamment élevée pour produire de la vapeur.</p>	<p>Attendez que le voyant « vapeur » s'allume avant de tourner la molette de réglage de la vapeur. La production de la vapeur peut prendre environ 20 secondes suite à l'activation du bec à vapeur.</p>

Caractéristiques

Code produit : EK4369P

Tension de fonctionnement : 220–240 V ~ 50 Hz

Puissance : 850 W

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Si ce produit ne vous parvient dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.progresscookshop.com**.

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté, en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Le symbole de la poubelle sur roues barrée sur ce produit indique que cet appareil doit être éliminé dans le respect de l'environnement lorsqu'il est usé ou devient inutilisable. Consultez les autorités locales pour plus de détails sur les possibilités de recyclage de ce produit.



PROGRESS[®]

Est. 1931

Fabriqué par:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Fabriqué en Chine.



CD180920/MD000000/V1