

# CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

It's time appliances had a personality. Yours.



**BELLISSIMO- Café Semi Automatic Espresso Machine +Frother**

**OWNER'S MANUAL**

**ENGLISH/FRANÇAIS**

**ESPAÑOL** - Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet [cafeappliances.com](http://cafeappliances.com).

## **THANK YOU FOR MAKING CAFÉ A PART OF YOUR HOME.**

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every Café product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your Café appliance now online. Helpful websites are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



**C A F É**

---

**D I S T I N C T B Y D E S I G N™**

# Table of Contents

Models: C7CESAS3RD3, C7CESAS4RW3, C7CESAS2RS3

<b>SAFETY INFORMATION</b> .....	<b>4</b>
<b>GETTING STARTED</b> .....	<b>6</b>
<b>COMPONENTS</b> .....	<b>7</b>
<b>ACCESSORIES</b> .....	<b>8</b>
<b>CONTROL PANEL</b> .....	<b>8</b>
<b>FUNCTIONS</b> .....	<b>9</b>
<b>ALERTS</b> .....	<b>10</b>
<b>USING YOUR ESPRESSO MACHINE</b> .....	<b>11</b>
<b>CARE AND CLEANING</b> .....	<b>15</b>
<b>TIPS</b> .....	<b>17</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>18</b>
<b>WiFi CONNECT SMART HQ APP</b> .....	<b>20</b>
<b>FCC STATEMENT</b> .....	<b>21</b>
<b>LIMITED WARRANTY</b> .....	<b>22</b>
<b>CONSUMER SUPPORT</b> .....	<b>23</b>

## Product Registration

Write the model and serial numbers here:

Model # \_\_\_\_\_

Serial # \_\_\_\_\_

Find these numbers on a label on the back of the machine.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **WARNING**

Read the instructions carefully before using the appliance for the first time. Save these instructions for reference. The appliance is designed for domestic use and may only be operated in accordance with these instructions for use. Always handle with care and warn other users of potential danger.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

- **Read all instructions before using**
- Use only a 120 V, 60 Hz standard electrical supply that is properly grounded in accordance with the National Electric Code and local codes and ordinances.
- Make sure the appliance is set up on a flat and steady surface.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not use outdoors. Household use only.
- Use this product only for its intended purpose as described in this user manual.
- Use of any accessories not recommended by the manufacturer can cause injuries.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. DO NOT touch the steam wand after use. Doing so can cause serious burns.
- Make sure the drip tray is always present during use.
- Always use cold water to make coffee in your espresso machine. Warm water or other liquids could cause damage to the coffee maker.
- DO NOT put any liquid other than water in the water tank.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to disassemble, repair, modify, or replace any part of your product.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. DO NOT replace the power cord on your own.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact GE Appliances at the website listed in the Contact Us section for information on examination, repair, or adjustment.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **WARNING**

Read the instructions carefully before using the appliance for the first time. Save these instructions for reference. The appliance is designed for domestic use and may only be operated in accordance with these instructions for use. Always handle with care and warn other users of potential danger.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

- Use the coffee grinder to grind coffee beans only. **DO NOT** put coffee grounds in the espresso machine, only put whole coffee beans in the coffee bean container.
- Do not allow children to touch the appliance or the power cord during the operation
- **DO NOT** use the espresso machine if the drip tray is out of position.
- **DO NOT** immerse the appliance in water or any other liquids. This will damage the appliance and be a risk of an electric shock.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- **DO NOT** use an extension power cord.
- The use of accessories not included in the box is not recommended. It might be dangerous and should be avoided.
- Do not operate the hot water function continuously for more than one tank of water.
- Check hopper for presence of foreign objects before usage.
- Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

### **WARNING**

To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.

### **WARNING**



#### **RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK**

- **TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE COVER (OR BACK).**
- **Do not attempt to repair or replace any part of your espresso machine unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by authorized service personnel.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

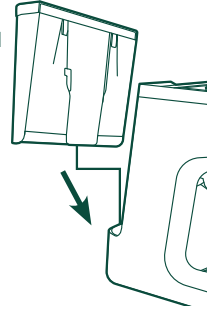
# Getting Started

## Drip Tray

- Remove the packaging from the drip tray before using the machine.

## General Information

- Espresso is sensitive to bean selection and grind size. We recommend to start with a grind size of 7 to 9. Overly fine grounds may result in clogging and short shots. See page 14 for instructions on dialing in your perfect shot.
- Place drip tray in place prior to powering the machine on. Machine purges when powered on.

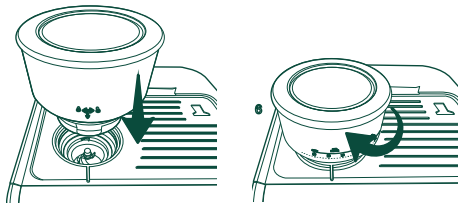


## Water Tank

- Remove the water tank and orange seal from the bottom of the tank and fill it with water. Gently press down on the Water Tank so it is secure in the machine before using any functions.
- Make sure the water level is between the **MIN** and **MAX** lines in the Water Tank before use.

## Coffee Bean Hopper

- Remove the bean hopper from the packaging
- Place the bean hopper into the machine by aligning the arrow with the machine.
- Turn the bean hopper clockwise to lock in place.
- Turn the bean hopper to a grind size between 7 and 9.



**NOTE:** The hopper grind size setting ranges from 0-15, 0 is the finest and 15 is the coarsest.

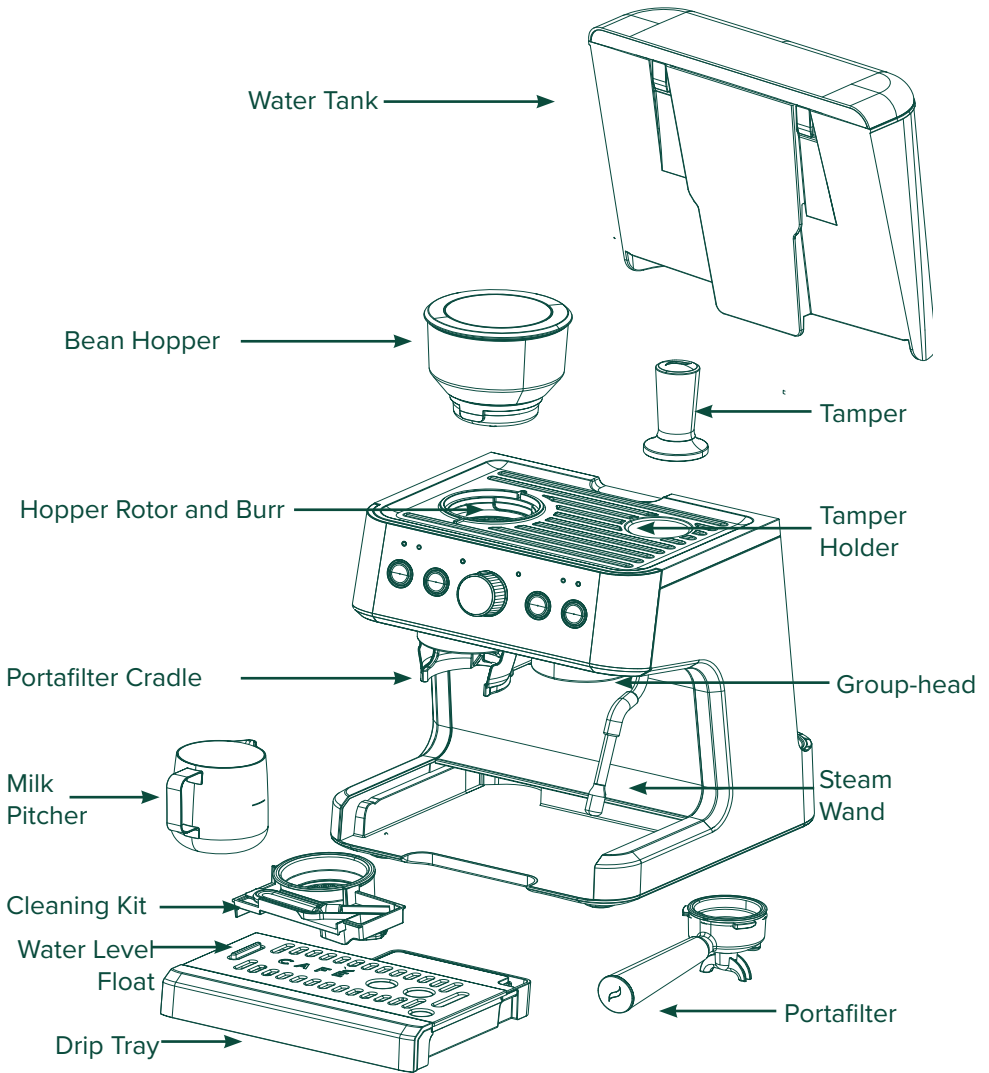
**NOTE:** It is recommended to use whole coffee beans instead of pre-ground coffee. Pre-ground coffee loses its aroma and taste quickly.

**NOTE:** It may take several tries to get a grind size that best fits your taste. Follow in dial instructions on page 14.

## Ready to Use!

- Plug in your espresso machine. The Power button will flash. Press the Power button.
- Choose your desired function and enjoy! See the "Using the Espresso Machine" section for instructions of each function.

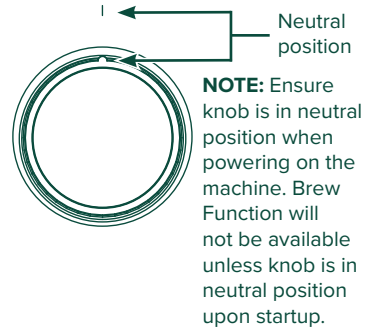
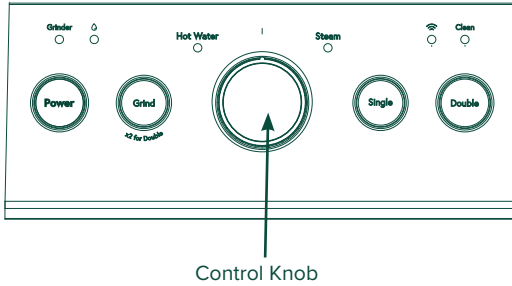
# Components



**NOTE:** When the water level float reaches the top of the drip tray, remove the tray and dispose of the liquid. Replace back in the machine before next use.

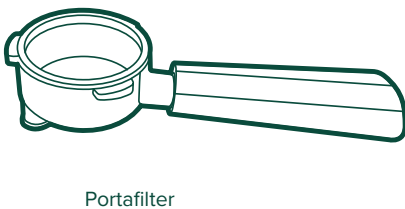
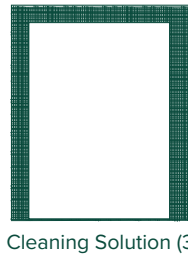
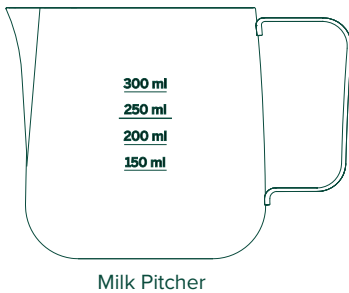
# Controls

## Control Panel



## Accessories

To access the cleaning kit, remove the drip tray. The kit is located in the bottom left corner of the machine.



Single Layer Single Shot Filter	Single Layer Double Shot Filter	Double Layer Single Shot Filter	Double Layer Double Shot Filter



# Functions

## Buttons

### Power

Press the Power button to turn on the espresso machine.

### Grind

Press the Grind button once for a single espresso and twice quickly for a double espresso.

### Single (Espresso)

Espresso is a full-flavored coffee drink served as a concentrated shot. Cappuccinos, Flat Whites, and Lattes are all made with an espresso shot.

Default setting: ~ 13-15-grams of coffee yields ~ 30 mL of espresso (1oz)

### Double

This will create a cup that has double the water and extraction time.

Default setting: ~ 18-20 grams of coffee yields ~ 60 mL of espresso (2oz).

**NOTE: Coffee ground amounts and espresso volumes may vary depending on bean type and machine settings.**

**NOTE: Using an overly coarse grind will result in an overflowing portafilter and weaker coffee. Larger grind sizes can be used for other coffee types.**

**NOTE: Using an overly fine grind size may result in not enough grounds to fill the filter, as well as overpressure. Finer grind settings are included for user to adjust grind size as grinder dulls with use.**

### To set Default Dispense Amount:

Press and hold **Single**, **Double**, or **Grind** until the desired amount of liquid or grounds is dispensed. Stop pressing the button to save the new amount.

**NOTE: Espresso volumes are inherently small, and the range of volume adjustment is finite. If the dispense is not stopped during changing the default volume, the machine will default to the maximum setting.**

**NOTE: Changes to volumes may affect the flavor of the espresso.**

**NOTE: To return the machine to factory default settings press and hold Single, Double, and Grind buttons for 3 seconds.**

**NOTE: Only the Single shot grind amount can be adjusted manually. To adjust Double grind amount, refer to the SmarHq app.**

## Control Knob

### Steam

Steam is used to heat up liquids through the steam wand.

#### **⚠ CAUTION**

To avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam, do not touch liquids or steam wand during or after steaming. Do not remove pitcher until steaming is complete. Hold milk pitcher by the handle.

### Hot Water

The Hot Water function dispenses hot water from the steam wand. No coffee is used during this function.

# Alerts

## Grinder

The Grinder indicator will appear for one of three reasons.

**Bean Hopper Removed:** The Grinder indicator will illuminate SOLID RED if the hopper is removed or not locked into place. Place hopper into the machine and rotate to locked position to resolve.

**Locked Rotor:** The Grinder indicator will FLASH RED when the grinder is locked up or blocked. Clear grinder with provided brushes to resolve. Locked rotor error can be removed after the issue is resolved and grinding repeated, machine times out or is powered down. Refer to page 16.

**Continuous Runtime:** The Grinder indicator will FLASH WHITE, meaning the grinder has been running for at least 3 minutes and needs to cool down for 6 minutes. Once the grinder has cooled, the indicator will disappear and the machine is ready to use again.

## Add Water

Add water indicator appears when water tank is low on water or water tank is missing.

## WiFi

Your espresso machine is WiFi compatible. See page 20 for how to connect and use the SmartHQ app.

## Clean

Clean alert will appear when it is time to run a descale cycle for best operation and life span of the machine. See page 15 for descaling process.

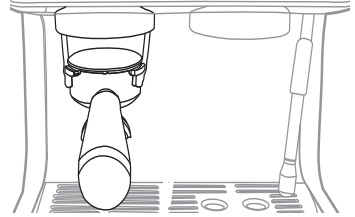
# Using Your Espresso Machine

## Single and Double



**NOTE:** Make sure you have a coffee cup or container placed under the dispenser before using the **Single** or **Double** function.

**NOTE:** Follow dial in instructions for correct grind size and volume of grounds

1. Push either the single shot or double shot filter into the portafilter until it clicks into place.
2. Make sure there are coffee beans in the bean hopper.
3. Place the portafilter within the grinder cradle.
4. Press the **Grind** button. Refer to table.



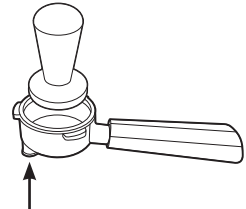
5. When grinding is complete, remove the portafilter and gently tap to even out the coffee grounds.
6. Tamp down firmly using the tamper provided. Consistent pressure will create the best coffee puck. Clear away any excess grounds from the rim of the portafilter. Refer to Tips on page 17 for more information on tamping.

Single	Double
Press Grind 1 time	<b>Quickly</b> press Grind 2x
	
See page 13 for the best filter to use for your taste.	

**NOTE:** Tamping clears out air pockets to avoid water channeling through the grounds.

**NOTE:** User can run an empty shot first to heat the group-head and/or clean out from previous shot.

7. Place the portafilter with pressed coffee puck into the group-head at a 45° angle and rotate it to the right until it locks into place as shown.



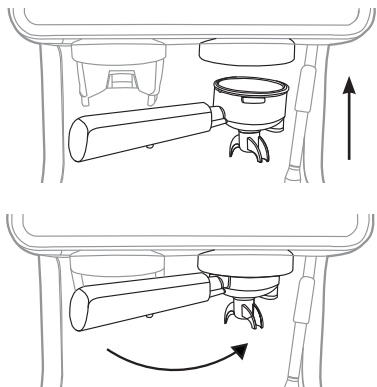
**NOTE:** Use the rubber pad on the bottom of the portafilter to level on the edge of a flat surface while tamping.

**NOTE:** Portafilter installation has some resistance. If it is too hard to install, then there may be too much coffee grounds. Refer to Tips section on page 17.

8. Press the **Single** or **Double** button to begin brewing.
9. When your function is complete, dispose of coffee grounds, rinse the portafilter, then dry. Follow cleaning instructions for the portafilter in the Care and Cleaning section.

**NOTE:** After every single/double cycle your machine will release internal pressure as it is cooling down by slowly releasing excess water into the back of the drip tray. **DO NOT** remove the drip tray until the process is complete.

**NOTE:** There may be excess hot water in the portafilter. Be cautious when disposing of grounds.



# Using Your Espresso Machine

**NOTE:** Make sure the control knob is always in the neutral position when **NOT** using the Steam and Hot Water functions.

**NOTE:** The steam wand swivels for easier use. DO NOT pull on steam wand.

## ⚠ CAUTION

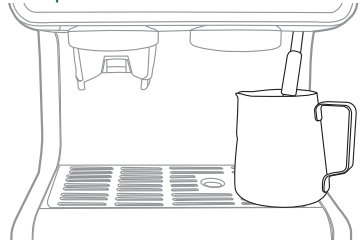
To avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam, do not touch liquids or steam wand during or after steaming. Do not remove pitcher until steaming is complete. Hold milk pitcher by the handle.

## Steam

The **Steam** function can be used to steam milk and other liquids.

See the Tips section for techniques and recipes.

1. Turn the control knob on the front of the espresso machine to **Steam**. Ensure the steam wand is pointing towards the drip tray as it will clear out some water during preheat. Once steam starts to come out, switch the knob to **neutral** position and **quickly** insert the wand into the milk. Proceed with steaming process by turning the control knob back to **Steam**.



**NOTE:** If there is a delay longer than a few seconds between heating and steaming, the heating will shut off and need to be repeated.

2. Turn the control knob back to **neutral** when complete.

**NOTE:** Use a hot, wet cloth to wipe off steam wand after every use. It is also recommended to purge the steam wand immediately after every use by quickly turning **Steam** back on for a short time.

**NOTE:** After every steam cycle your machine will automatically release internal pressure as it is cooling down by slowly pumping access water and steam into the drip tray. Steam coming out of the drip tray is normal during this process. DO NOT remove the drip tray until the process is complete.

## Hot Water

**NOTE:** If using the Hot Water function after steam, allow the machine to dispense excess steam before using this function per note above.

**NOTE:** Hot water volume and temperature can be adjusted via the SmarHQ app.

1. Place your desired cup or milk pitcher provided under the steam wand.
2. Turn the control knob on the front of the espresso machine to **Hot Water**.
3. Fill your cup to your desired amount. If the dispense is not stopped manually by user, the machine will continue to dispense until a programmed volume is set.
4. Turn the control knob back to **neutral** when complete.

# Using Your Espresso Machine

## How to Wake the Machine

Make sure the control knob is in the neutral position. Press the **Power** button to wake the machine.

## Turn On/Off Sounds

Press and hold the **Single** and **Grind** buttons together for 3 seconds to turn off all sounds.

## Factory Reset

Press and hold the **Grind**, **Single** and **Double** buttons together for 3 seconds to turn reset all programmable settings back to the factory settings.

## Overpressure

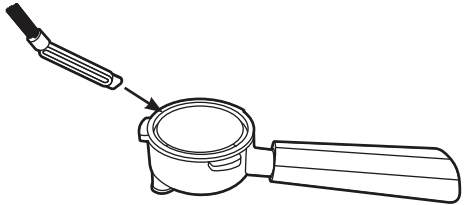
This means the coffee grounds are too small, there are too many grounds, or the grounds are packed too tight in the portafilter. Overpressure is indicated by all functional button lights **FLASHING WHITE**. To fix, dispose of grounds, and try again by increasing the ground size, decreasing the dosage, or tamping the grounds with less pressure. Overpressure may occur more often at first, especially with finer grind sizes.

## Portafilter and Filters

To remove filters from the portafilter, use the flat end of the cleaning brush to lift the filter out of the portafilter.









If there is too much resistance while inserting the portafilter into the group-head, there are too many coffee grounds in the filter. Remove some grounds and try again.

Ground puck may be difficult to remove from the filter. Use an utensil to remove grounds. Excessive impact to portafilter to remove grounds may result in damage.



## Single and Double Layer Filters

- Double Layer filters provide more consistent results between varying grind sizes and bean types and generally result in more crema.
- Single Layer filters are more sensitive to grind size adjustments and bean types but allow for more adjustability.

			
			
Single Layer Single shot Filter	Single Layer Double shot Filter	Double Layer Single shot Filter	Double Layer Double shot Filter

## SmartHQ App

Use the SmartHQ app to view and change espresso machine settings.

See page 20 for how to connect your machine to WiFi.

# Using Your Espresso Machine

## Dial In Instructions

Dial in your machine by altering the different parameters to create the best tasting shot for a particular coffee choice. Once the machine is “dialed-in”, you can create repeatable results with ease.

1. Select a desired grind size. (Setting 7-9 is the recommended starting point)
2. Grind and weigh coffee for an espresso shot (18-20g worth of grounds for double, 13-15g for single). Directions on how to change the grind function are on page 9.
3. Gently tap the sides of the portafilter to even out the coffee distribution.
4. Tamp firmly to create a level surface, wipe the excess coffee grounds from the edges of the portafilter and brew your espresso.
5. Weigh the liquid espresso to find the brew ratio. Brew ratios are personal preference, but can be used to guide your taste as well.
  - Brew ratio is defined as the ratio of coffee grounds in the portafilter to liquid espresso.
  - Example: If 18g of coffee grounds yields 36g of liquid espresso, this is a 1:2 brew ratio.

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

- The water volume can be increased or decreased to alter the brew ratio. Directions on how to do so are on page 9 of the manual.
6. Aim for a brew time between 20-40 seconds for your shot.
    - Time is recorded from when the function starts to when espresso stops dispensing into cup.
    - If time is below range, use a finer setting or larger water volume.
    - If time is above range, use a coarser setting or lesser water volume.
  7. If brew time is within range, taste the espresso.

Sour shot	Use a finer setting or larger water volume.
Bitter shot	Use a coarser setting or lesser water volume.
These are guidelines, adjust per preference.	

## Other Tips

- It is important to only change one parameter at a time, and keep other variables constant through this process.
- If you prefer a milk-based espresso drink, taste the espresso with your milk choice as it will affect the flavor profile.

# Care and Cleaning

## ▲ WARNING

Allow heating element to completely cool to avoid risk of fire or injury and disconnect power prior to cleaning or service.

## ▲ CAUTION

To avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam, do not touch liquids or steam wand during or after frothing. Do not remove pitcher until steaming is complete. Hold milk pitcher by the handle.

## Cleaning your Espresso Machine

- Unplug the espresso machine from the wall.
- Pour out all water left in the water tank and drip tray. Wash and air or towel dry.
- Wipe down appliance using a non-scratch cloth and non-abrasive cleaner.
- **DO NOT** place any part of the espresso machine in the dishwasher. Hand wash only.

**NOTE:** When not in use for long periods of time, such as vacation, run System Empty Cycle, dry water tank, and open water tank lid.

## Clean / Descale

Descale process consists of 2 stages and will take approximately 30 minutes. **Clean** alert will turn off after both stages are completed.

DO NOT use any cleaning agents not provided with the product or recommended in this manual.

**NOTE:** If descale is not properly completed, unit may timeout and return to IDLE state. This will affect the quality of the coffee until all cleaning solution is removed as well as the quality of descaling process. Run descale again.

**NOTE:** During descaling the unit will dispense continuously as well as pulse dispense for a better cleaning.

### STAGE 1:

1. Fill third of the water tank with water.
2. Add one pack of cleaning solution in the water tank (one tablet or packet). Mix well until cleaning agent is fully dissolved.
3. Place a sufficiently large container under the brew head and steam wand.
4. Press and hold the **Grind** and **Double** buttons for 3 seconds to initiate. **Clean** alert flashes.
5. Rotate the control knob to **Steam**. Water starts dispensing.
6. After **Add Water** LED turns on, rotate the control knob to the neutral position.

### STAGE 2:

1. Remove, rinse, fully refill, and reinstall the water tank.
2. Repeat steps 3, 5, and 6 from **STAGE 1**.
3. Refill the water tank. Machine is ready for normal operation.

**NOTE:** As an alternative, a 1:1 ratio of water and white vinegar can be used as a cleaning solution for the descaling process.

# Care and Cleaning

## Cleaning the Grinder

Be sure to place a cup or container under the grinder when completing this process to collect loose grounds of coffee. It is recommended to clean the grinder at least once a week.

- Remove the bean hopper from the espresso machine.
- Rotate to unlock and pull out the outer burr.
- Use the brushes provided to wipe away any grounds from the grinder. Make sure to clean the grinder from top and bottom of the grinder chute.
- Place the outer burr back into the machine.
- Place the bean hopper back into place.

**NOTE:** Do not use hands to wipe away grounds, only use the brushes provided.

## Cleaning the Steam Wand

To clean the steam wand, remove the tip by unscrewing. Use the cleaning pin provided to clear the tip of any debris.

## Cleaning the Portafilter and Filters

To clean the portafilter and filters, dispose of coffee grounds then rinse with water. Allow the portafilter and filters to dry completely before using again.

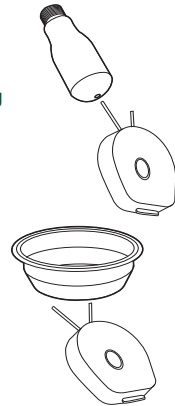
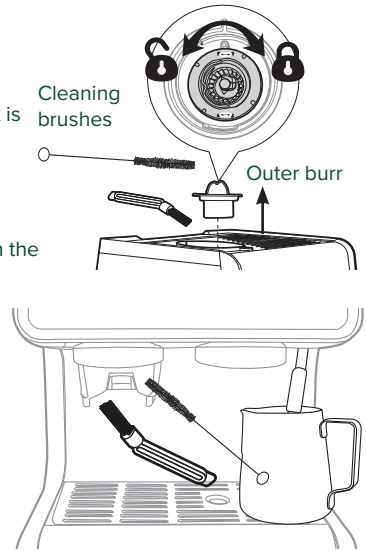
## System Emptying

The System Emptying process empties the system of all water. Use this function when storing the machine for long periods.

- Empty the water tank.
- Press and hold the **Power** and **Double** button together for 3 seconds to put the machine into system emptying mode.
- The machine will beep once and **Power** and **Double** will flash to confirm the action.
- The system will empty water into the drip tray and return to idle when complete.

## Checking Your Water Hardness

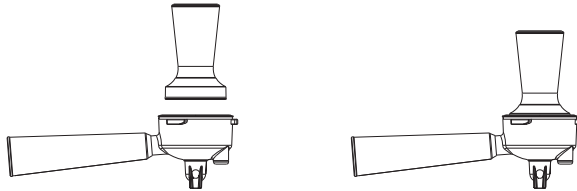
Included with the machine is a Water Hardness Test Kit. Please follow the instructions on the package using the same water that will be used to make espresso. Once results are gathered, please refer to the SmartHQ app to set the water hardness level.





# Tips

- Espresso is often mistakenly thought of as a drink made with darker roast beans. Some coffee roasters even mark their product as "Espresso Coffee". This is misleading because espresso is mainly distinguished from other coffee drinks by the correct grind size and brew process, not the type, origin, or roast of the coffee beans. **Any coffee bean can be used in making your espresso!**
- Use the hot water button to heat up your espresso cup before brewing. Espresso has a very small volume and will cool quicker if brewed in a cold cup.
- Some functions can be adjusted within the SmartHQ App to meet your specific preferences or coffee type. Reference the SmartHQ section on page 20.
- The top of the espresso machine can act as a cup warmer if left on for an extended period of time. If using the machine for longer than an hour, place your cups on the top of the machine to heat them up before use.
- Milks or Milk substitutes with higher fat contents are better at creating a creamier, thicker foam, while Low/Non-fat Milk or Milk substitutes are better at creating a lighter foam with larger bubbles.
- It is recommended that the edge of the tamper is aligned with the edge of the portafilter when tamping. Adjust the amount of grounds to achieve optimal coffee puck thickness.



Your espresso machine can be used to make an unlimited number of espresso based drinks. Frothed milk drinks like Cappuccinos and Lattes are classics admired by many.

Make sure to brew espresso BEFORE using steam. Steam function requires higher temperatures than espresso and brewing espresso immediately after steaming will affect the taste of espresso.

## ■ Cappuccino

This drink is made with espresso, milk, and large amount of microfoam. Do not fill the milk pitcher above half way to avoid microfoam overflow during steaming. Frothed milk may be as much as doubled in volume.

## ■ Latte

This drink uses espresso and steamed milk with a smaller head of foam.

## ■ How to steam milk:

**NOTE:** Steam wand may purge hot water while preheating. Introduce steam wand into milk after preheating.

1. After steam is preheated and ready, place the tip of the steam wand right under the surface of the milk at the edge of the milk pitcher at approximately a 45° angle to create a vortex. Start steaming. The longer milk is steamed under the surface the more microfoam is created. Once desired amount of microfoam is reached, dip the steam wand lower into the milk and continue to steam until desired temperature is reached. Place a hand under the pitcher to feel the change in temperature. Once the bottom is warm enough to feel uncomfortable, optimal temperature is achieved.

2. Large bubbles can be broken into smaller bubbles by light tapping of the milk pitcher.

**NOTE:** To heat up milk, you want to position the steam wand lower into the pitcher to prevent air from entering the milk and creating bubbles. This will result in a steamed milk with a smaller head of foam.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
<b>Appliance does not work/does not turn on</b>	No power is connected to the appliance	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Check cable and plug are connected to power and press the "on" button</li> <li>■ Check GFI plug</li> </ul>
<b>Coffee is not hot enough</b>	Cup is not preheated	<p>Run hot water in the cup prior to brewing to warm up.</p> <p>Or place your cup on top of the machine prior to use.</p>
<b>Water/Steam does not come out of steam wand</b>	Excessive scale has built up	Descale the appliance as directed on page 15.
	Empty system function may have been used	Run the hot water function until water starts dispensing
	Pump airlock (air in the water pump)	Run the hot water function until water starts dispensing
	Something is blocking the steam wand	Run the hot water function until water starts dispensing
<b>Coffee does not come out of portafilter</b>	Coffee is tamped too tightly in the portafilter or grounds are too fine.	Empty portafilter and try again with a larger grind size or less force while tamping.
	The dose of coffee is too high	Use a coarser grind size or less dosage.
<b>Espresso shot has no crema</b>	Coffee grounds are too coarse	Adjust coffee bean grind size to a finer setting during grinding operation or use a double layer filter provided.
	Coffee beans are not fresh	Change or use appropriate coffee beans
<b>Appliance takes too long to heat up</b>	Excessive scale has built	Descale the appliance
<b>Water tank is empty but "Add Water" alert does not show up</b>	Water sensor is detecting water on the outside of the water tank	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wipe the water tank and back area of the machine completely dry.</li> <li>■ Avoid pouring water directly into the water tank. It is recommended to pull out water tank, fill, then replace in the machine.</li> </ul>

# Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
<b>Grinder is making a very loud sharp noise</b>	There are foreign objects in the grinder.	Clear the grinder per the directions in the Care and Cleaning section.
<b>Coffee dispensed is watery</b>	Grinder setting is too coarse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adjust coffee bean grind size to a finer setting during grinding operation.</li> <li>■ Go to the SmartHQ app and adjust coffee settings.</li> </ul>
<b>No steam or hot water is coming out of the steam wand</b>	The machine is not preheated yet.	Wait for machine to preheat. Once water is up to temperature, the process will begin.
<b>Steam or hot water have stopped dispensing mid-process</b>	Water tank is empty.	Refill the water tank to continue process.
	The function was cancelled early. <b>NOTE:</b> Hot Water will stop automatically once preset volume is dispensed. This volume can be changed in SmartHQ.	Refill the water tank to continue process.
<b>There is water underneath the drip tray</b>	Residual water, steam, or condensation may be present underneath the drip tray. This is normal and should not be a problem.	Wipe the area under the drip tray with a cloth or towel.
<b>The portafilter does not turn and lock into place in group-head</b>	Portafilter is not level and/or not at the correct angle to be inserted.	Ensure the portafilter is level and inserted at a 45 degree angle before twisting.
	Dosage is too large and is coming in contact with group-head.	Remove a small amount of coffee from portafilter or use a lower dosage.
<b>Poor crema formation and weak espresso</b>	High altitude affects boiling point and extraction.	Adjustments may be made using the SmartHQ app for high altitude settings.

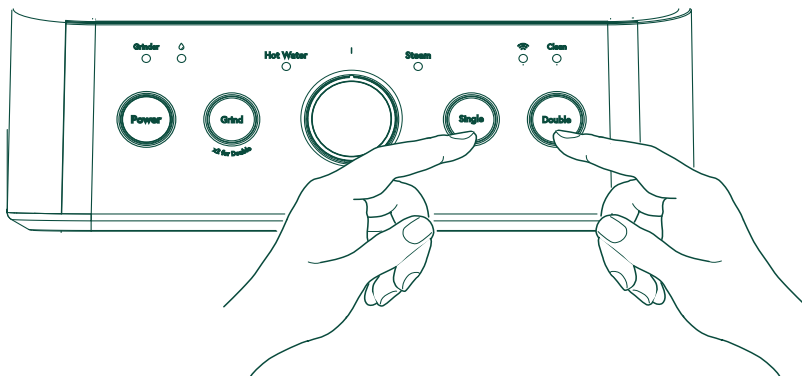
# WiFi Connect – SmartHQ

## WiFi Connect

Locate the WiFi connect sticker on the back of the espresso machine under the water tank.

Press and hold the **Single** and **Double** buttons simultaneously for 3 seconds to turn on the WiFi function. The espresso maker will beep to confirm the action and the **WiFi** LED will start flashing. When the unit is successfully connected to WiFi the **WiFi** LED will go solid.

Follow the directions in the **SmartHQ** app to continue WiFi setup.



**NOTE:** To disconnect from WiFi, follow the same steps. The WiFi icon will disappear.

**NOTE:** Connecting the unit may take multiple attempts.

**NOTE:** In case of loss of power or connection, the unit may take a up to five minutes to reconnect to WiFi.

## SmartHQ

Your Espresso Maker is WiFi Connect Enabled. A WiFi communication card is built into the product allowing it to communicate with your Smart Phone for remote monitoring, control, and notifications.

Please visit [geappliances.com/ge/connected-appliances/](http://geappliances.com/ge/connected-appliances/) to learn more about connected appliance features and to learn what connected appliance App's will work with your Smart Phone.

# FCC/IC COMPLIANCE STATEMENT

## FCC/IC COMPLIANCE STATEMENT:

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

**NOTE:** This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/television technician for help.

This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s).

Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause interference, and (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

**Labeling:** Changes or modifications to this machine not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

**ConnectPlus** module only (or similar communication module)

**RF Exposure** - This device is only authorized for use in a mobile application. At least 20 cm of separation distance between the ConnectPlus device and the user's body must be maintained at all times.

**FCC ID:** ZKJ-WCATA006

**IC ID:** 10229A-WCATA006

# Limited Warranty

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit [cafeappliances.com/support](http://cafeappliances.com/support) for product care/maintenance self-help.

In Canada, visit [service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](http://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/).

To initiate a warranty claim, please visit [cafeappliances.com/support/returns/](http://cafeappliances.com/support/returns/), or call **1-800-430-1757**. Please have your model number and serial number available. Return and packing instruction information will be provided at that time.

In Canada, contact us at [cafeappliances.ca](http://cafeappliances.ca)

For the Period of:	Café Appliances Covers
<b>One Year</b> From the date of the original purchase	If the Coffee Maker fails due to a defect in materials or workmanship, during the <b>limited one-year warranty</b> , GE Appliances will either replace or refurbish your product with a new or remanufactured product, or refund the purchase price of the product at GE Appliances sole discretion.

## What Café Appliances Will Not Cover:

- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage caused after delivery.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Software bugs that can be corrected with an update via the Café App.
- Labor and other charges to install and/or remove the product.

**EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES**  
Your sole and exclusive remedies are product exchange or refund as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

### For sale in the 50 United States, District of Columbia, and Canada only:

This limited warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA. In Alaska and Hawaii, the limited warranty does not include the costs of shipping units. California residents may have additional return options. Please ask call center for additional information. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

**Warrantor: GE Appliances, a Haier company**  
**Louisville, KY 40225**

**For Customers in Canada:** This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warrant service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide. For extended warranty information, visit [geappliances.ca/purchase-extended-warranty](http://geappliances.ca/purchase-extended-warranty)

**Warrantor Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7R 5B6**

# Consumer Support

## CAFÉ WEBSITE

Have a question or need assistance with your appliance? Try the Café Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great Café Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. **cafeappliances.com**

In Canada: **cafeappliances.ca**

---

## REGISTER YOUR APPLIANCE

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. **cafeappliances.com/register**

In Canada, **service.geappliances.ca/servicio/en\_CA/**

---

## PARTS AND ACCESSORIES

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day. **cafeappliances.com/parts**

In Canada: **geappliances.ca/parts-filters-accessories**

**Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.**

---

## CONTACT US

If you are not satisfied with the service you receive from Café Appliances, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager,

General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225  
**cafeappliances.com/contact**

In Canada: **Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3**

**cafeappliances.ca/support/contact-us**

C A F É

---

DISTINCT BY DESIGN™



# CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

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



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

**MANUEL D'UTILISATION**

**FRANÇAIS**

## **NOUS VOUS REMERCIONS D'ACCUEILLIR CAFE CHEZ VOUS**

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

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

**C A F E**

---

**D I S T I N C T B Y D E S I G N™**

# Table des matières

Models: C7CESAS3RD3, C7CESAS4RW3, C7CESAS2RS3

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

## Enregistrement du produit

Inscrivez les numéros de modèle et de série ici :

No de modèle \_\_\_\_\_

No de série \_\_\_\_\_

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

## **⚠ AVERTISSEMENT**

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

## **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

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

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

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

## ⚠ AVERTISSEMENT



## RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

- **POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE (OU L'ARRIÈRE).**
- **Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la machine à expresso sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien en réparation autorisé.**
- **Une rallonge courte (ou un cordon d'alimentation amovible) est fourni afin de réduire les risques d'entremêlement ou de trébuchement occasionnés par un cordon long.**

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

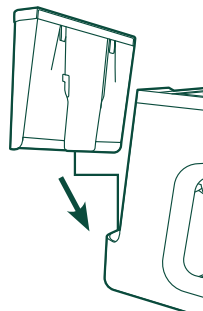
# Pour commencer

## Plateau d'égouttage

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

## Information générale

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

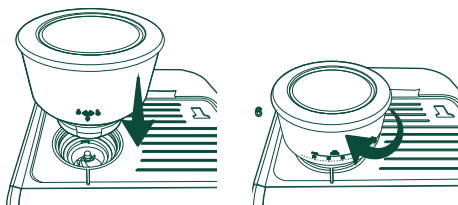


## Réservoir d'eau

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

## Trémie des grains de café

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



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

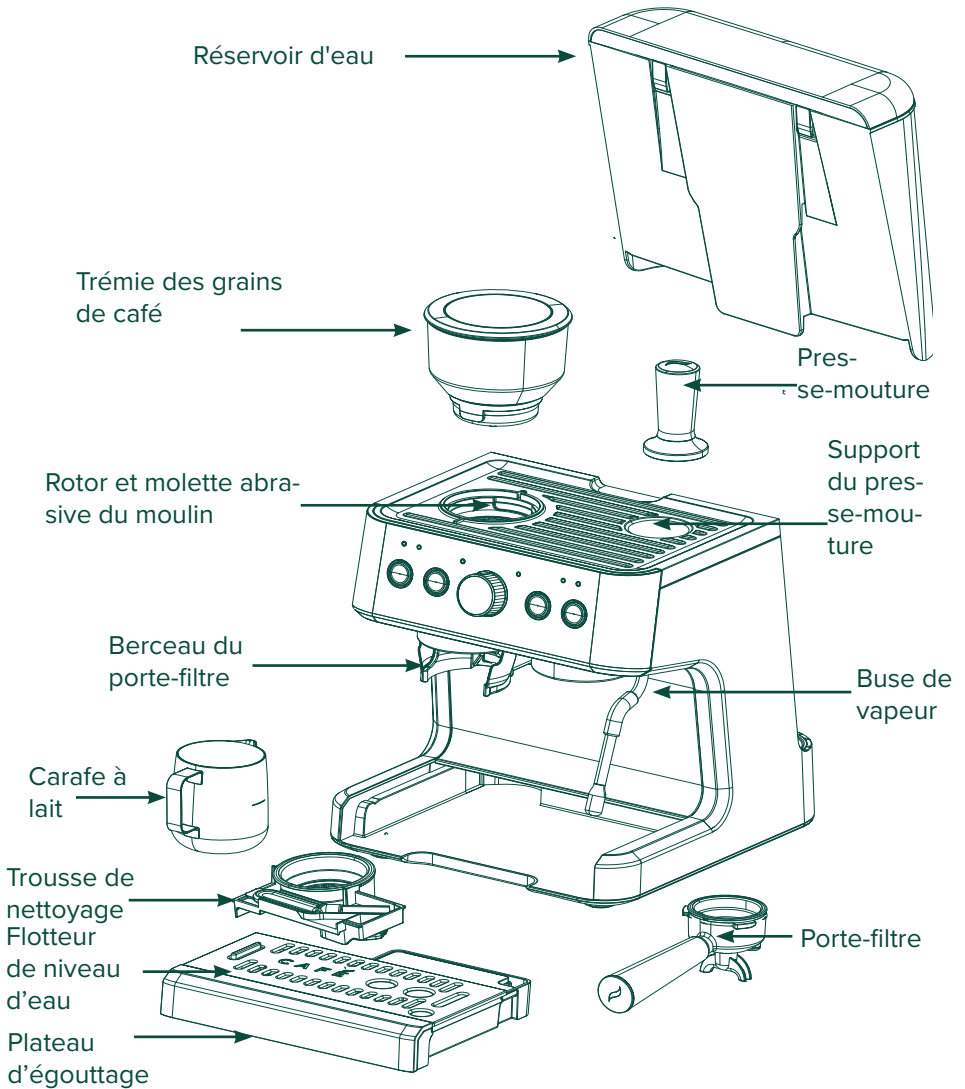
**REMARQUE :** Nous recommandons d'utiliser des grains de café entiers plutôt que du café déjà moulu. Le café prémoulu perd rapidement son arôme et sa saveur.

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

## Prêt à l'emploi!

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

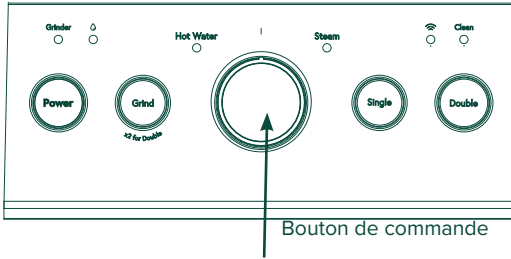
# Composants



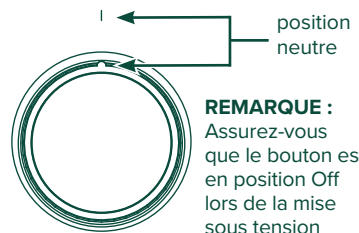
**REMARQUE :** Lorsque le flotteur de niveau d'eau atteint le dessus du plateau d'égouttage, retirez le plateau et jetez le liquide. Remplacez-le dans l'appareil avant la prochaine utilisation.

# Contrôles

## Panneau de commande



## Bouton de commande

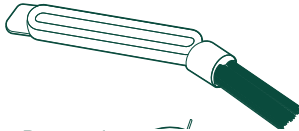


**REMARQUE :**  
Assurez-vous que le bouton est en position Off lors de la mise sous tension de la machine. La fonction d'infusion ne sera disponible que si le bouton est en position neutre au démarrage.

## Accessoires

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

### Trousse de nettoyage



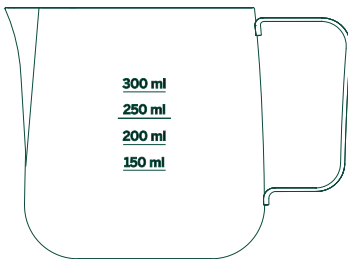
Brosse de nettoyage



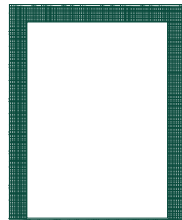
Broche de nettoyage



Brosse de nettoyage



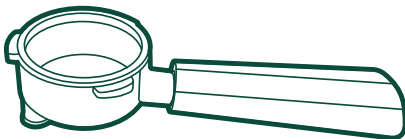
Carafe à lait



Solution de nettoyage



Band de mesure de la dureté de l'eau



Porte-filtre

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



# Fonctions

## Boutons

### Pouvoir

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

### Moudre

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

### Unique (Espresso)

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

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

### Double

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

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

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

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

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

## Pour définir le montant de distribution par défaut :

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

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

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

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

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

## Bouton de controle

### Vapeur

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



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

### Eau chaude

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

# Alertes

## Broyeur

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

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

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

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

## Ajoutez de l'eau

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

## Wifi

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

## Faire le ménage

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

# Utilisation de votre machine à espresso

## Fonctions Single et Double (dose simple et dose double)

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

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

1. Insérez le filtre pour dose simple ou dose double dans le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
2. Assurez-vous qu'il y a des grains de café dans la trémie des grains de café.
3. Placez le porte-filtre dans le berceau du moulin à café.
4. Pressez le bouton Grind. Reportez-vous au tableau.
5. Une fois le moulinage terminé, retirez le porte-filtre et tapez-le délicatement pour égaliser la mouture.
6. Tassez fermement à l'aide du presse-mouture fourni. Une pression constante produira la meilleure rondelle de café. Nettoyez toute mouture excédentaire sur le bord du porte-filtre. Consultez les conseils de la page 17 pour en savoir plus sur le tassement.

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

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

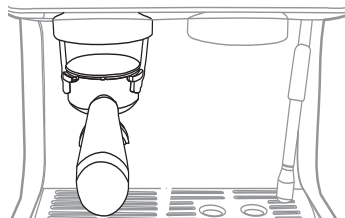
7. Placez le porte-filtre avec la rondelle de café pressé dans la tête du groupe à un angle de 45° et tournez vers la droite jusqu'à verrouiller en place.



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

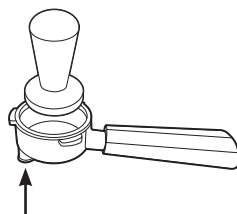
9. Pressez le bouton Single ou Double pour commencer l'infusion.
10. Une fois la fonction terminée, jetez la mouture de café, rincez le porte-filtre, puis séchez-le. Suivez les instructions relatives au porte-filtre dans la section Entretien et nettoyage.

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

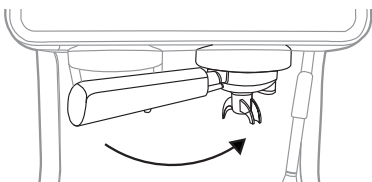
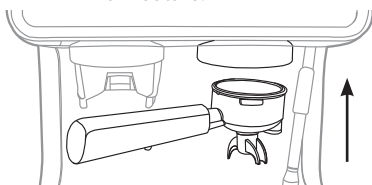
**REMARQUE :** Il peut y avoir de l'eau chaude dans le porte-filtre. Usez de prudence lorsque vous jetez la mouture.



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



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



# Utilisation de votre machine à espresso

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

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

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

## Steam (vapeur)

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

Voyez la section Conseils pour des techniques et des recettes.

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



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

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

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

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

## Hot Water (eau chaude)

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

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

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

# Utilisation de votre machine à espresso

## Mise en marche de la machine

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

## Activation ou désactivation des sons

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

## Réinitialisation d'usine

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

## Extinction de l'alerte de détartrage

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

## Supression

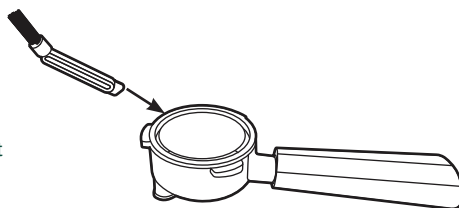
Cela signifie que la mouture de café est trop fine, qu'elle est en trop grande quantité ou qu'elle est trop comprimée dans le porte-filtre. Pour résoudre le problème, jetez la mouture et recommencez avec une mouture moins fine, en diminuant la quantité ou en tassant la mouture avec moins de force.

## Porte-filtre et filtres

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









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

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



## Filtres à couche simple et couche double

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

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

## Application SmartHQ

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

# Utilisation de votre machine à expresso

## Instructions de paramétrage

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

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

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

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

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

### Autres conseils

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

# Entretien et Nettoyage

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

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

## Nettoyage de votre machine à café expresso

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

## Détartrage

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

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

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

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

### ÉTAPE 1:

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

### ÉTAPE 2 :

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

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

# Entretien et Nettoyage

## Nettoyage du moulin à café

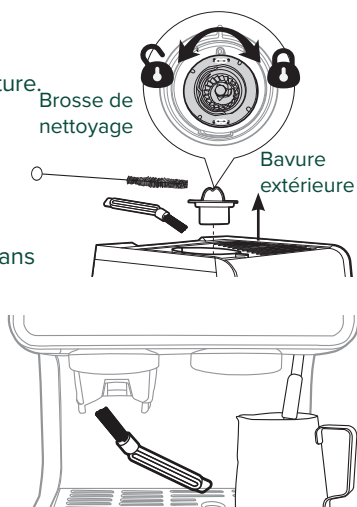
Assurez-vous de placer une tasse ou un récipient au-dessous du moulin afin de recueillir les restes de mouture. Nous recommandons de nettoyer le moulin à café au moins une fois par semaine.

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

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

## Nettoyage de la buse de vapeur

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



## Nettoyage du porte-filtre et des filtres

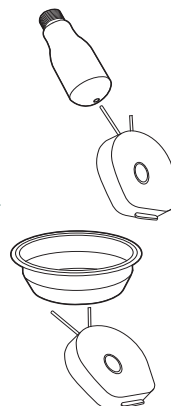
Pour nettoyer le porte-filtre et les filtres, jetez la mouture de café puis rincez avec de l'eau. Laissez le porte-filtre et les filtres sécher complètement avant de les utiliser de nouveau.

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

## Vidage du système

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

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



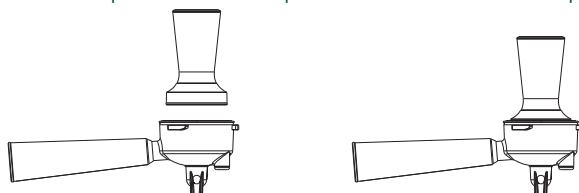
## Vérification de la dureté de votre eau

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



# Conseils

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



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

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

## ■ Cappuccino

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

## ■ Latté

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

## ■ Comment faire cuire du lait à la vapeur :

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

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

# Dépannage

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

# Dépannage

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

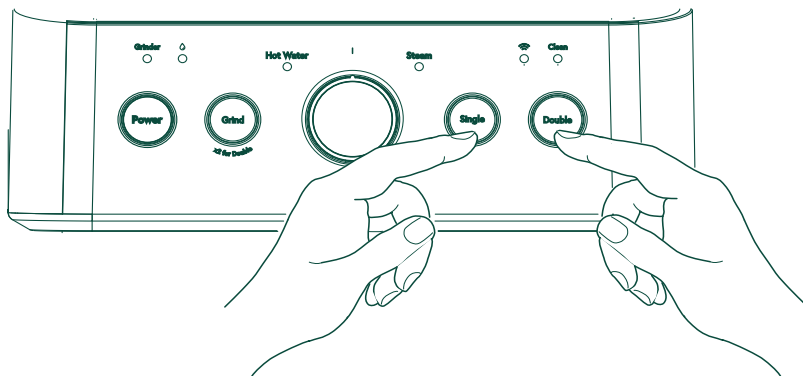
# Connexion Wi-Fi – SmartHQ

## Connexion Wi-Fi

Repérez l'étiquette relative à la connexion Wi-Fi sur l'arrière de la machine à espresso, au-dessous du réservoir d'eau.

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

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



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

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

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

## SmartHQ

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

Veuillez visiter [geappliances.com/ge/connected-appliances/](http://geappliances.com/ge/connected-appliances/) pour en savoir plus sur les fonctionnalités des appareils connectés et pour savoir quelles applications d'appareils connectés fonctionneront avec votre téléphone intelligent.

# Renseignements réglementaires

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC/IC :

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

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

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

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

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

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

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

**FCC ID:** ZKJ-WCATA006

**IC ID:** 10229A-WCATA006

# Garantie limitée

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

Au Canada, visitez [service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](http://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/).

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

Au Canada, contactez-nous à [cafeappliances.ca](http://cafeappliances.ca)

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

## Ce que Café Appliances ne garantit pas :

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

### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

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

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

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

**Garant Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7R 5B6**

# Soutien au consommateur

## SITE WEB CAFÉ

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

In Canada: [cafeappliances.ca](http://cafeappliances.ca)

---

## ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

---

## PIÈCES ET ACCESSOIRES

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

[cafeappliances.com/parts](http://cafeappliances.com/parts)

Au Canada: [geappliances.ca/parts-filters-accessories](http://geappliances.ca/parts-filters-accessories)

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

---

## COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

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

[CafeAppliances.com/contact](http://CafeAppliances.com/contact)

Au Canada: Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc. | Bureau 310, 1 allée Factory | Moncton, Nouveau-Brunswick E1C 9M3

[cafeappliances.ca/support/contact-us](http://cafeappliances.ca/support/contact-us)

C A F É

---

DISTINCT BY DESIGN™