

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

It's time appliances had a personality. Yours.



BELLISSIMO- Café Semi Automatic Espresso Machine +Frother

OWNER'S MANUAL

ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

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 E

DISTINCT BY DESIGN™

Table of Contents

Models: C7CESAS3RD3, C7CESAS4RW3, C7CESAS2RS3

SAFETY INFORMATION 4

GETTING STARTED 6

COMPONENTS7

ACCESSORIES 8

CONTROL PANEL..... 8

FUNCTIONS 9

ALERTS10

USING YOUR ESPRESSO MACHINE..... 11

CARE AND CLEANING.....15

TIPS17

TROUBLESHOOTING.....18

WiFi CONNECT SMART HQ APP..... 20

FCC STATEMENT21

LIMITED WARRANTY..... 22

CONSUMER SUPPORT 23

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 Café 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

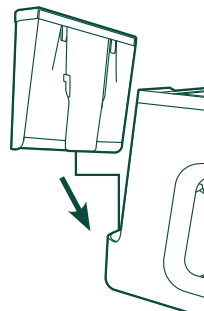
Getting Started

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.

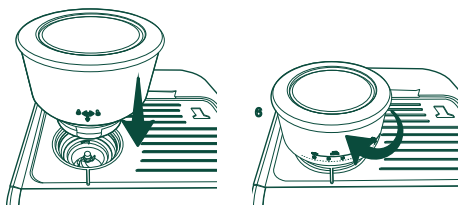


Water Tank

- 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.

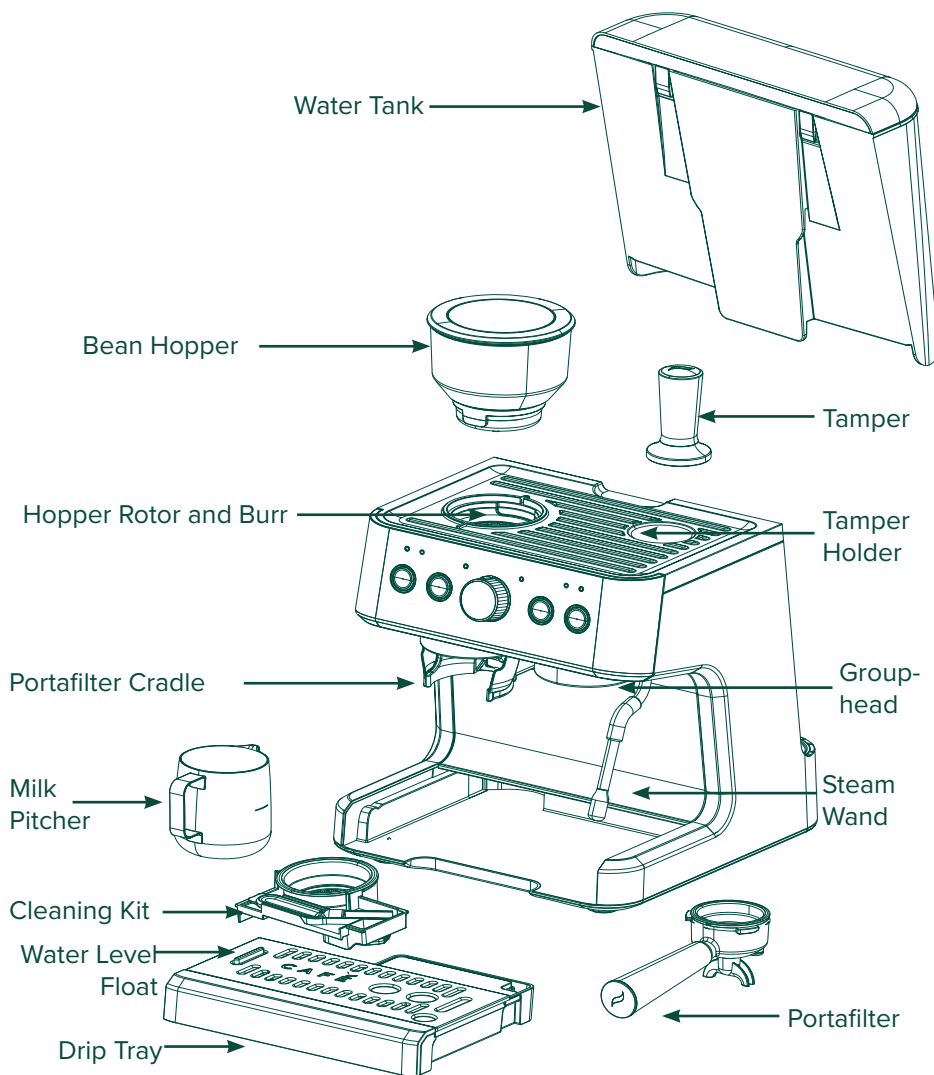
NOTE: It is recommended to use whole coffee beans instead of pre-ground coffee. Pre-ground coffee loses its aroma and taste quickly.

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.

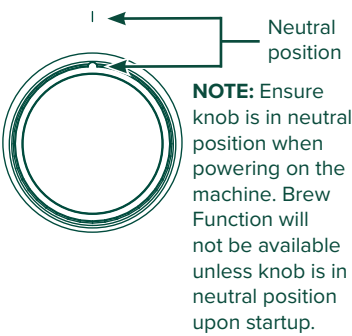
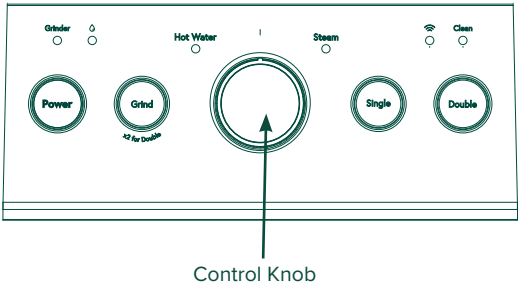
Components



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.

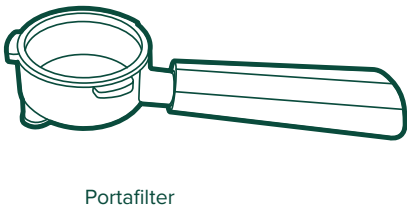
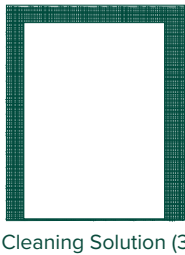
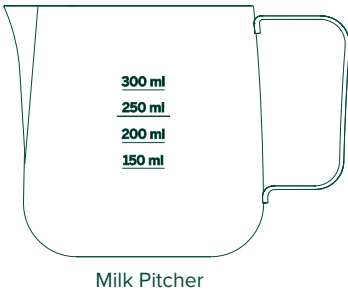
Controls

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.

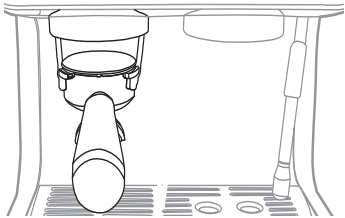
Using Your Espresso Machine

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.



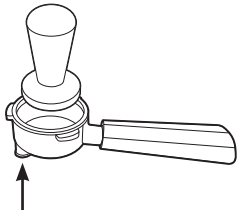
5. When grinding is complete, remove the portafilter and gently tap to even out the coffee grounds.
6. Tamp down firmly using the tamper provided. Consistent pressure will create the best coffee puck. Clear away any excess grounds from the rim of the portafilter. Refer to Tips on page 17 for more information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

Single	Double
Press Grind 1 time	Quickly 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.



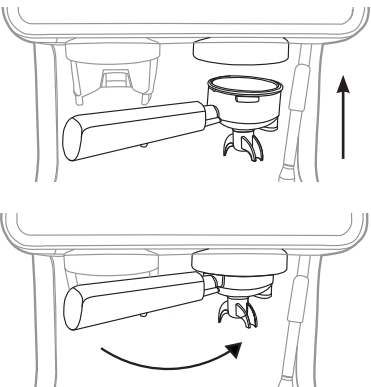
NOTE: Portafilter installation has some resistance. If it is too hard to install, then there may be too much coffee grounds. Refer to Tips section on page 17.

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

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

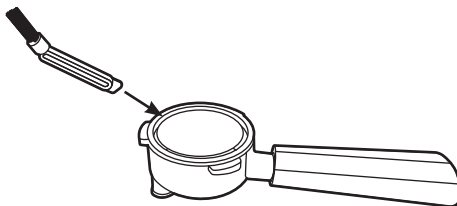
This means the coffee grounds are too small, there are too many grounds, or the grounds are packed too tight in the portafilter. Overpressure is indicated by all functional button lights **FLASHING WHITE**. To fix, dispose of grounds, and try again by increasing the ground size, decreasing the dosage, 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

Descal 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

1. Make sure the unit is off.
2. Remove the bean hopper by rotating counterclockwise to unlock from the machine (figure 1).
3. Empty all beans from the **bean hopper**.
4. Scoop out any loose coffee beans from the burr grinder.
5. Replace the empty bean hopper back on the machine, twist clockwise to lock.
6. Be sure to place a cup or container under the grinder when completing this next process to collect loose grounds of coffee.
7. Place grind setting to the “**Fine**” (0) and then Turn the machine **ON** by pressing the **Power** button.
8. Press the “Grind” button until there are no beans left in the machine.
9. After grinding is done, remove the bean hopper just like step 2.
10. Remove the **upper burr** by pulling the **wire arm** up and twisting counterclockwise.
Use a **stiff bristled brush** to clean the upper and lower burrs.
11. Use the same brush to clean the grind outlet.
12. Place the upper burr and bean hopper back on by locking it in place, clockwise (figure 3).
13. Grinder is ready for use.

Note: The burrs and bean hopper are not dishwasher safe.

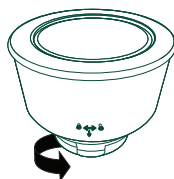


Figure 1

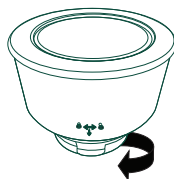


Figure 2

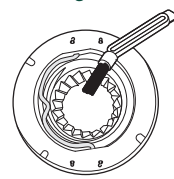


Figure 3

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.

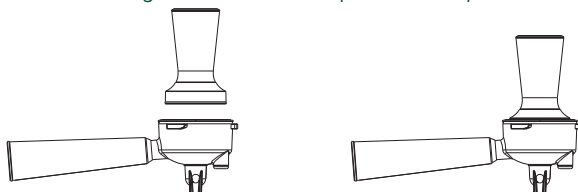
- Empty the water tank.
- Press and hold the **Power** and **Double** button together for 3 seconds to put the machine into system emptying mode.
- The machine will beep once and **Power** and **Double** will flash to confirm the action.
- The system will empty water into the drip tray and return to 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 SmarHq App to meet your specific preferences or coffee type. Reference the SmarHq 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
Appliance does not work/does not turn on	No power is connected to the appliance	■ Check cable and plug are connected to power and press the "on" button ■ Check GFI plug
Coffee is not hot enough	Cup is not preheated	Run hot water in the cup prior to brewing to warm up. Or place your cup on top of the machine prior to use.
Water/Steam does not come out of steam wand	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
Coffee does not come out of portafilter	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.
Espresso shot has no crema	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
Appliance takes too long to heat up	Excessive scale has built	Descale the appliance
Water tank is empty but "Add Water" alert does not show up	Water sensor is detecting water on the outside of the water tank	■ Wipe the water tank and back area of the machine completely dry. ■ Avoid pouring water directly into the water tank. It is recommended to pull out water tank, fill, then replace in the machine.

Troubleshooting

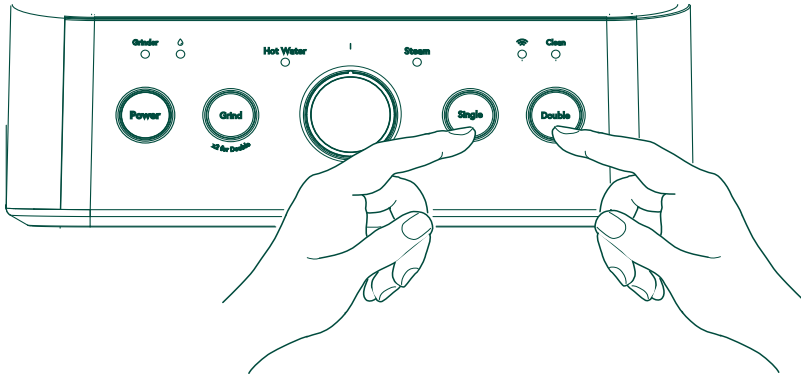
Problem	Cause	Solution
Grinder is making a very loud sharp noise	There are foreign objects in the grinder.	Clear the grinder per the directions in the Care and Cleaning section.
Coffee dispensed is watery	Grinder setting is too coarse.	■ Adjust coffee bean grind size to a finer setting during grinding operation. ■ Go to the SmarHq app and adjust coffee settings.
No steam or hot water is coming out of the steam wand	The machine is not preheated yet.	Wait for machine to preheat. Once water is up to temperature, the process will begin.
Steam or hot water have stopped dispensing mid-process	Water tank is empty.	Refill the water tank to continue process.
	The function was cancelled early. NOTE: Hot Water will stop automatically once preset volume is dispensed. This volume can be changed in SmarHq.	Refill the water tank to continue process.
There is water underneath the drip tray	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.
The portafilter does not turn and lock into place in group-head	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.
Poor crema formation and weak espresso	High altitude affects boiling point and extraction.	Adjustments may be made using the SmarHq app for high altitude settings.
Leaking water from the portafilter during brewing	Grouphead gasket is not sealing properly	Call customer service: 1-833-426-3393

WiFi Connect – SmartHQ

WiFi Connect

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/ 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

Remote Enable Equipment

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.

FCC ID: ZKJ-WCATA008

IC: 10229A-WCATA008

Limited Warranty

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

In Canada, visit service.geappliances.ca/servicio/en_CA/.

To initiate a warranty claim, please visit 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

For the Period of:	Café Appliances Covers
One Year From the date of the original purchase	If the Coffee Maker fails due to a defect in materials or workmanship, during the limited one-year warranty , 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

Warrantor Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7L 6C7

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, MC Commercial Inc. | Suite 300, 5420 North Service Road | Burlington, ON L7L 6C7**
cafeappliances.ca/support/contact-us

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

C A F É

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

DISTINCT BY DESIGN™

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 Café 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.

⚠ 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.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

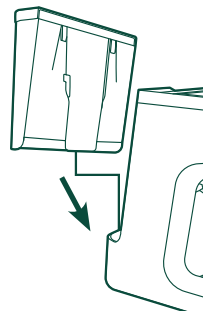
Pour commencer

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.

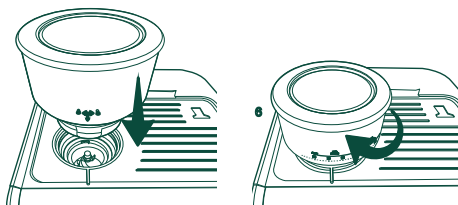


Réservoir d'eau

- 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.

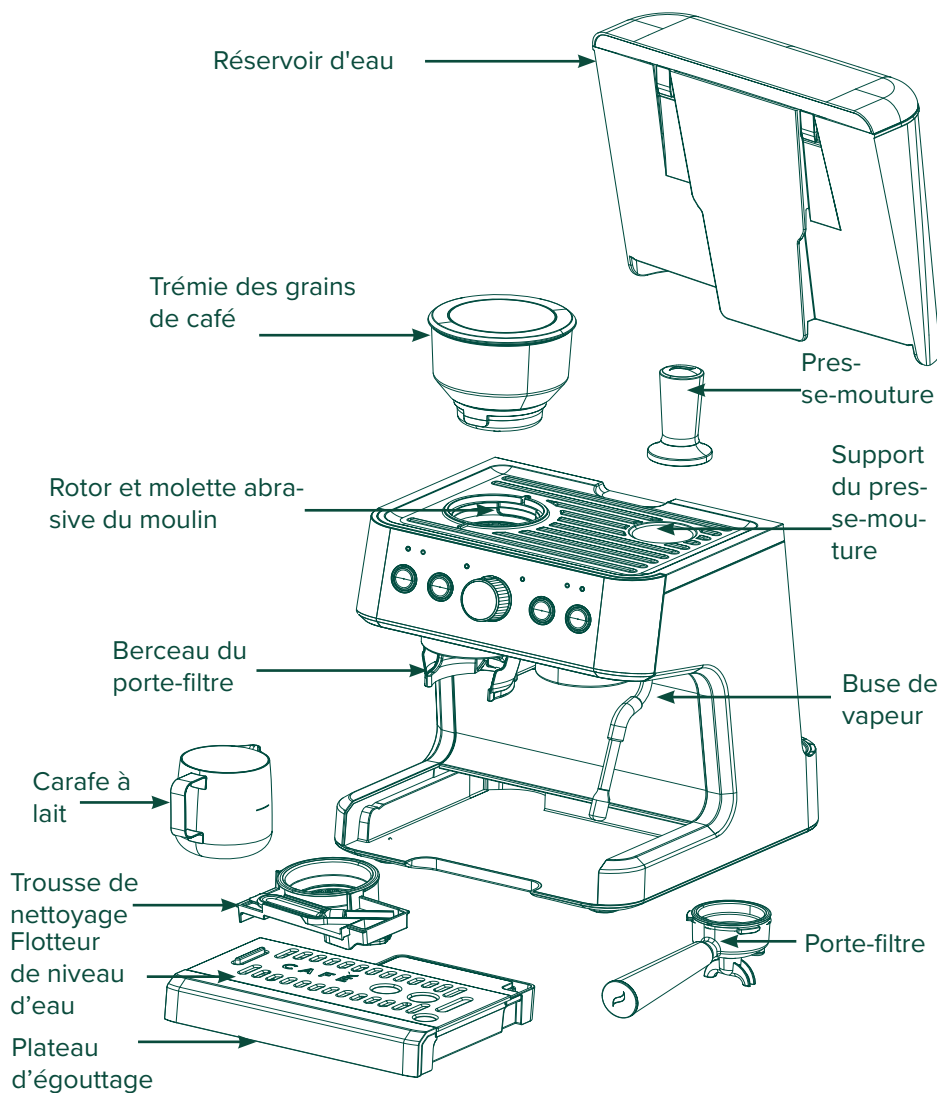
REMARQUE : Nous recommandons d'utiliser des grains de café entiers plutôt que du café déjà moulu. Le café prémoulu perd rapidement son arôme et sa saveur.

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.

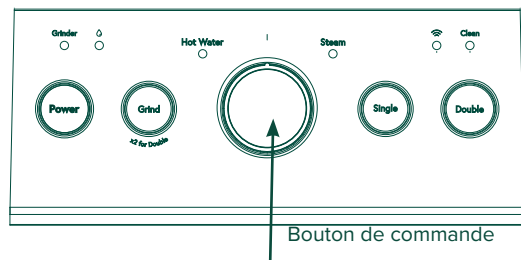
Composants



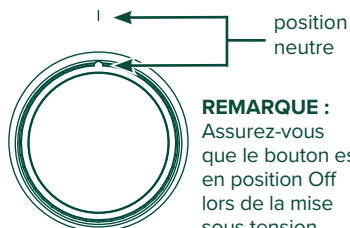
REMARQUE : Lorsque le flotteur de niveau d'eau atteint le dessus du plateau d'égouttage, retirez le plateau et jetez le liquide. Remplacez-le dans l'appareil avant la prochaine utilisation.

Contrôles

Panneau de commande



Bouton de commande

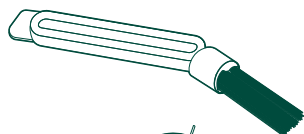


REMARQUE :
Assurez-vous que le bouton est en position Off lors de la mise sous tension de la machine. La fonction d'infusion ne sera disponible que si le bouton est en position neutre au démarrage.

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



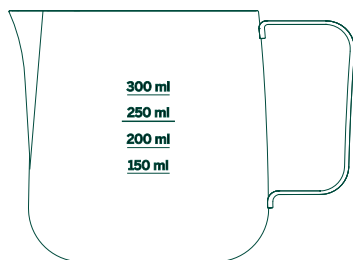
Brosse de nettoyage



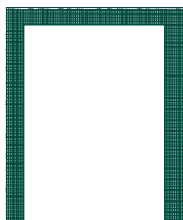
Broche de nettoyage



Brosse de nettoyage



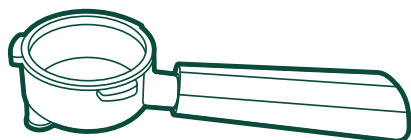
Carafe à lait



Solution de nettoyage



Band de mesure de la dureté de l'eau



Porte-filtre

Filtre dose simple, couche simple	Filtre dose double, couche simple	Filtre dose simple, couche double	Filtre 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 lattes 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.

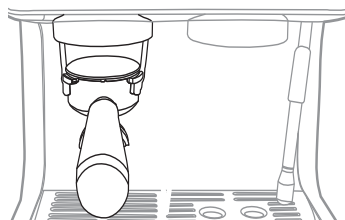
Utilisation de votre machine à expresso

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.

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

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.

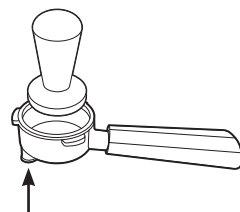
REMARQUE : L'installation du porte-filtre est quelque peu résistante. Une trop grande quantité de café moulu peut rendre son installation très difficile. Consultez la section des conseils à la page 17.

9. Pressez le bouton Single ou Double pour commencer l'infusion.

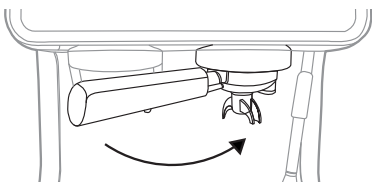
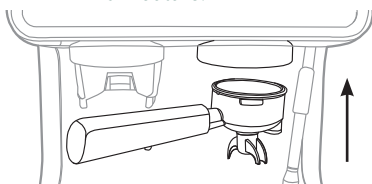
10. Une fois la fonction terminée, jetez la mouture de café, rincez le porte-filtre, puis séchez-le. Suivez les instructions relatives au porte-filtre dans la section Entretien et nettoyage.

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.



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 expresso

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 détartage

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

Surpression

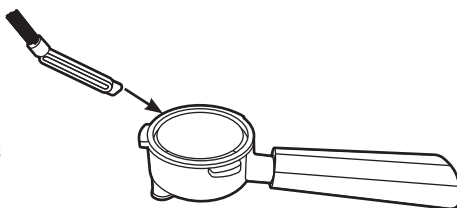
Cela signifie que la mouture de café est trop fine, qu'elle est en trop grande quantité ou qu'elle est trop comprimée dans le porte-filtre. Pour résoudre le problème, jetez la mouture et recommencez avec une mouture moins fine, en diminuant la quantité ou en tassant la mouture avec moins de force.

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 double, couche double

Application SmartHQ

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

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

1. Assurez-vous que l'unité est éteinte.
2. Retirez la trémie des grains en tournant dans le sens antihoraire pour la déverrouiller de la machine figure 1).
3. Videz tous les grains de la trémie
4. Enlevez les grains de café meubles du moulin.
5. Remettez la trémie des grains sur la machine, tournez dans le sens horaire pour verrouiller
6. Assurez-vous de mettre une tasse ou un contenant sous le moulin lorsque vous terminez ce procédé pour recueillir les grains de café moulus meubles.
7. Réglez le réglage de la mouture à « Fine » (0), puis mettez la machine en marche en appuyant sur le bouton d'alimentation.
8. Appuyez sur le bouton « Grind » (Moudre) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grains dans la machine.
9. Une fois la moulure terminée, retirez la trémie des grains, tout comme à l'étape 2.
10. Retirez la molette supérieure en tirant le bras et en tournant dans le sens antihoraire.

Utilisez une brosse à poils rigides pour nettoyer les molettes supérieure et inférieure.

11. Utilisez la même brosse pour nettoyer la sortie de mouture.
12. Remettez la molette supérieure et la trémie des grains en les verrouillant en place. Tournez dans le sens horaire (figure 3).
13. Le moulin est prêt à être utilisé.

Remarque: Les molettes et la trémie des grains ne peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

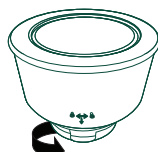


Figure 1



Figure 2

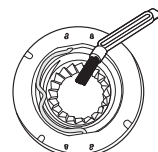


Figure 3

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.

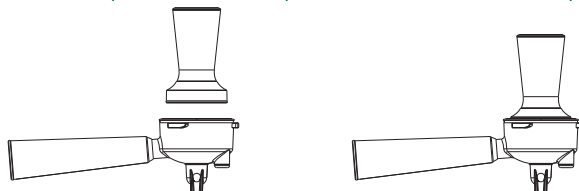


Vérification de la dureté de votre eau

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 expressos. 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	■ Vérifiez que le cordon électrique et sa fiche sont bien branchés et pressez le bouton marche-arrêt. ■ Vérifiez le disjoncteur de la fiche.
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.	■ Versez de l'eau chaude dans la tasse pour la réchauffer avant l'infusion. ■ Ou placez votre tasse sur le dessus de l'appareil avant l'utilisation.
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.	■ Essayez le réservoir d'eau et la zone arrière pour les sécher complètement. ■ 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.

Dépannage

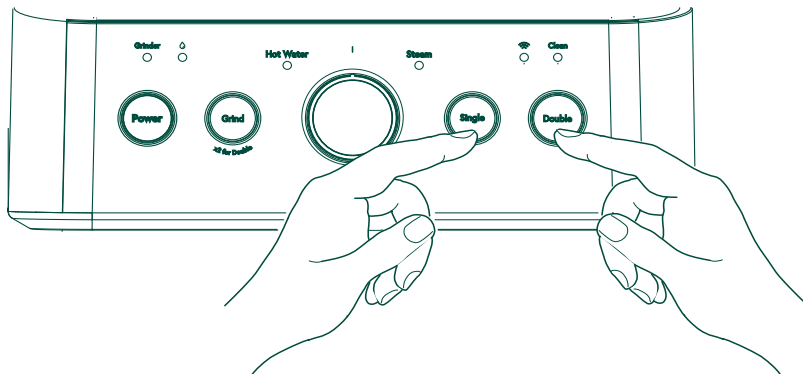
Problème	Cause	Solution
Le moulin fait un son aigu très bruyant	Des objets étrangers se trouvent dans le moulin.	Nettoyez le moulin en suivant les instructions de la section Entretien et nettoyage.
Le café distribué goûte l'eau	Le réglage de la mouture est trop grossier.	Adjust coffee bean grind size 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.
Aucune vapeur ni eau chaude ne sort de la buse de vapeur	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.
La distribution de vapeur ou d'eau chaude a cessé à mi-chemin	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau pour poursuivre l'opération.
	La fonction a été annulée hâtivement. REMARQUE : La distribution d'eau chaude s'arrêtera automatique dès que la quantité préréglée est distribuée. La quantité peut être modifiée par l'application SmartHQ.	Redémarrez la fonction désirée.
Il y a de l'eau en dessous du plateau d'égouttage	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.
Le porte-filtre ne tourne pas et se verrouille dans la tête supérieure	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.
Faible formation de crème et intensité d'expresso trop faible.	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.
Fuite d'eau du porte-filtre pendant l'infusion	Le joint de tête supérieur n'est pas scellé correctement	Appelez le service à la clientèle : 1 833 426-3393

Connexion Wi-Fi – SmartHQ

Connexion Wi-Fi

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/ pour en savoir plus sur les fonctionnalités des appareils connectés et pour savoir quelles applications d'appareils connectés fonctionneront avec votre téléphone intelligent.

Déclaration de Conformité de la FCC/IC

Equipment Commandé à Distance

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement de cet équipement est assujetti 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.

FCC ID: ZKJ-WCATA008

IC ID: 10229A-WCATA008

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 pour une assistance / entretien du produit.

Au Canada, visitez service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/.

Pour lancer une réclamation au titre de la garantie, veuillez visiter 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

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

Garant Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7L 6C7

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

In Canada: 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

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

Au Canada: 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

Au Canada: **Director, Consumer Relations, MC Commercial Inc. | Suite 300, 5420 North Service Road | Burlington, ON L7L 6C7**

cafeappliances.ca/support/contact-us

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

Es hora de que los electrodomésticos tengan
personalidad. La suya.



**BELLISSIMO- Máquina Espresso Café Semi
Automática + Vaporizador
MANUAL DEL PROPIETARIO
ESPAÑOL**

GRACIAS POR HACER QUE CAFÉ SEA PARTE DE SU HOGAR.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de Café, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

Registre su electrodoméstico Café a través de Internet ahora. Sitios web útiles están disponibles en la sección de Soporte al Consumidor de este Manual del Propietario. También puede enviar una carta en la tarjeta de registro pre-impresa que se incluye con el material embalado.



C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

Índice

Modèles: C7CESAS3RD3, C7CESAS4RW3, C7CESAS2RS3

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	4
PUESTA EN MARCHA	6
COMPONENTES	7
ACCESORIOS	8
PANEL DE CONTROL.....	8
FUNCIONES	9
ALERTAS	10
USO DE SU MÁQUINA EXPRESO	11
CUIDADO Y LIMPIEZA.....	15
CONSEJOS	17
SOLUCIONAR PROBLEMAS.....	18
CONEXIÓN WiFi	20
DECLARACIÓN DE LA FCC.....	21
GARANTÍA LIMITADA	22
SERVICIO AL CONSUMIDOR	23

Registro del Producto

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Estos números se encuentran en una etiqueta en la parte trasera de la unidad.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

▲ADVERTENCIA

Lea las instrucciones de forma detenida antes de usar el electrodoméstico por primera vez. Guarde estas instrucciones para su referencia. El electrodoméstico fue diseñado para uso hogareño y sólo se podrá usar de acuerdo con estas instrucciones de uso. Siempre manipule el producto con cuidado y advierta a otros usuarios sobre posibles peligros.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Siempre cumpla con estas precauciones de seguridad al usar este electrodoméstico.

- **Lea todas las instrucciones antes del uso**

- Use sólo un suministro eléctrico estándar de 120 V, 60 Hz, que se encuentre correctamente conectado a tierra de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad y los códigos y ordenanzas locales.
- Asegúrese de que el electrodoméstico se encuentre posicionado sobre una superficie plana y pareja.
- Coloque el electrodoméstico en OFF (Apagado), luego desenchufe el mismo del tomacorriente cuando no se encuentre en uso, antes de ensamblar o desensamblar piezas y antes de su limpieza. Para desenchufar el electrodoméstico, tome el enchufe y presiónelo el mismo hacia afuera del tomacorriente. Nunca empuje desde el cable de corriente.
- No lo use en áreas exteriores. Sólo para uso hogareño.
- Use este producto sólo para su propósito original, como se describe en este manual del propietario.
- El uso de cualquier accesorio no recomendado por el fabricante podrá producir lesiones.
- Este electrodoméstico no deberá ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que cuenten con supervisión o instrucción con relación al uso de este electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. Se deberá estar especialmente atento si el electrodoméstico es usado por niños o se encuentra cerca de los mismos. Los niños deberán ser supervisados a fin de asegurar que no se juegue con el electrodoméstico.
- Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico. NO toque la vara de vapor luego del uso. Hacer esto podrá ocasionar quemaduras graves.
- Asegúrese de que la charola de goteo se encuentre siempre presente durante el uso.
- Siempre use agua fría para hacer café en su máquina expreso. Calentar agua u otros líquidos le podrá ocasionar daños a la cafetera.
- NO coloque ningún líquido que no sea agua en el tanque de agua.
- A fin de reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no intente desensamblar, reparar, modificar o reemplazar cualquier parte de su producto.
- Si el cable de corriente se encuentra dañado, el fabricante deberá reemplazar el mismo. NO reemplace el cable de corriente por cuenta propia.
- No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o luego de que el electrodoméstico haya tenido una falla, o se haya caído o dañado de cualquier manera. Comuníquese con Café Appliances a través del sitio Web que figura en la sección Comuníquese con Nosotros para acceder a información sobre pruebas, reparaciones o ajustes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA

Lea las instrucciones de forma detenida antes de usar el electrodoméstico por primera vez. Guarde estas instrucciones para su referencia. El electrodoméstico fue diseñado para uso hogareño y sólo se podrá usar de acuerdo con estas instrucciones de uso. Siempre manipule el producto con cuidado y advierta a otros usuarios sobre posibles peligros.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Siempre cumpla con estas precauciones de seguridad al usar este electrodoméstico.

- Use el molino de café para moler granos de café únicamente. NO coloque granos de café en la máquina expreso, sólo coloque los mismos en el recipiente de granos de café.
- No permita que los niños toquen el electrodoméstico o el cable de corriente durante el funcionamiento.
- NO use la máquina expreso si la bandeja de goteo se encuentra fuera de posición.
- NO sumerja el electrodoméstico en agua o en cualquier otro líquido. Esto dañará el electrodoméstico y ocasionará riesgos de descargas eléctricas.
- No permita que el cable de corriente cuelgue del extremo de la mesa o mesada.
- No permita que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluyendo cocinas.
- NO use un cable de corriente de extensión.
- No se recomienda el uso de accesorios que no se encuentran incluidos en la caja. Esto podrá ser peligroso y deberá ser evitado.
- No utilice la función de agua caliente de forma continua en una cantidad que supere un tanque de agua.
- Controle que no haya objetos extraños en el recipiente antes de su uso.
- Evite el contacto con las partes de movimiento. No intente ingresar a cualquier mecanismo bloqueado.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas y perillas.
- No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- Para su desconexión, gire cualquiera de los controles a “off” (apagado), y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de pared.

⚠ADVERTENCIA

A fin de evitar riesgos de lesiones, no abra el compartimiento de preparación durante el preparado.

⚠ADVERTENCIA



RIESGO DE INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS

- A FIN DE REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO RETIRE LA TAPA (O LA PARTE TRASERA).
- No intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su máquina expreso, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro trabajo del servicio técnico deberá ser realizado por personal autorizado del servicio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

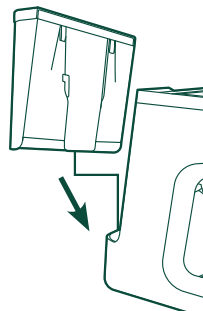
Puesta en Marcha

Charola de Goteo

- Retire el embalaje de la charola de goteo antes de usar la máquina.

Información General

- La máquina Expreso es sensible a la selección de granos y al tamaño del molido. Le recomendamos comenzar con un tamaño de grano de 7 a 9. Los granos demasiado finos podrán ocasionar atascos y preparaciones cortas. Para acceder a instrucciones sobre cómo configurar su preparación de café, consulte la página 15.
- Coloque la charola de goteo en su posición antes de encender la máquina. Realice purgas cuando se encuentre encendida.

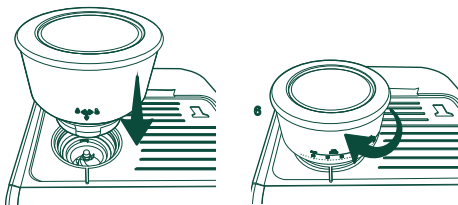


Tanque de Agua

- Retire el tanque de agua y el sello anaranjado de la parte inferior del tanque y llene el mismo con agua. De forma suave, presione hacia abajo sobre el Tanque de Agua de modo que quede asegurado a la máquina antes de usar cualquier función.
- Asegúrese de que el nivel de agua se encuentre entre las líneas de **MIN (Mínimo)** y **MAX (Máximo)** del Tanque de agua antes del uso.

Recipiente de Granos de Café

- Realice el retiro del recipiente de granos del embalaje.
- Coloque el recipiente de granos en la máquina, alineando la flecha con la máquina.
- Gire el recipiente de granos en dirección horaria a fin de bloquearlo en su posición.
- Gire el recipiente de granos a un tamaño de molido de entre 7 y 9.



NOTA: La configuración del tamaño de molido del recipiente varía entre 0 y 15, donde 0 es lo más fino y 15 lo más grueso.

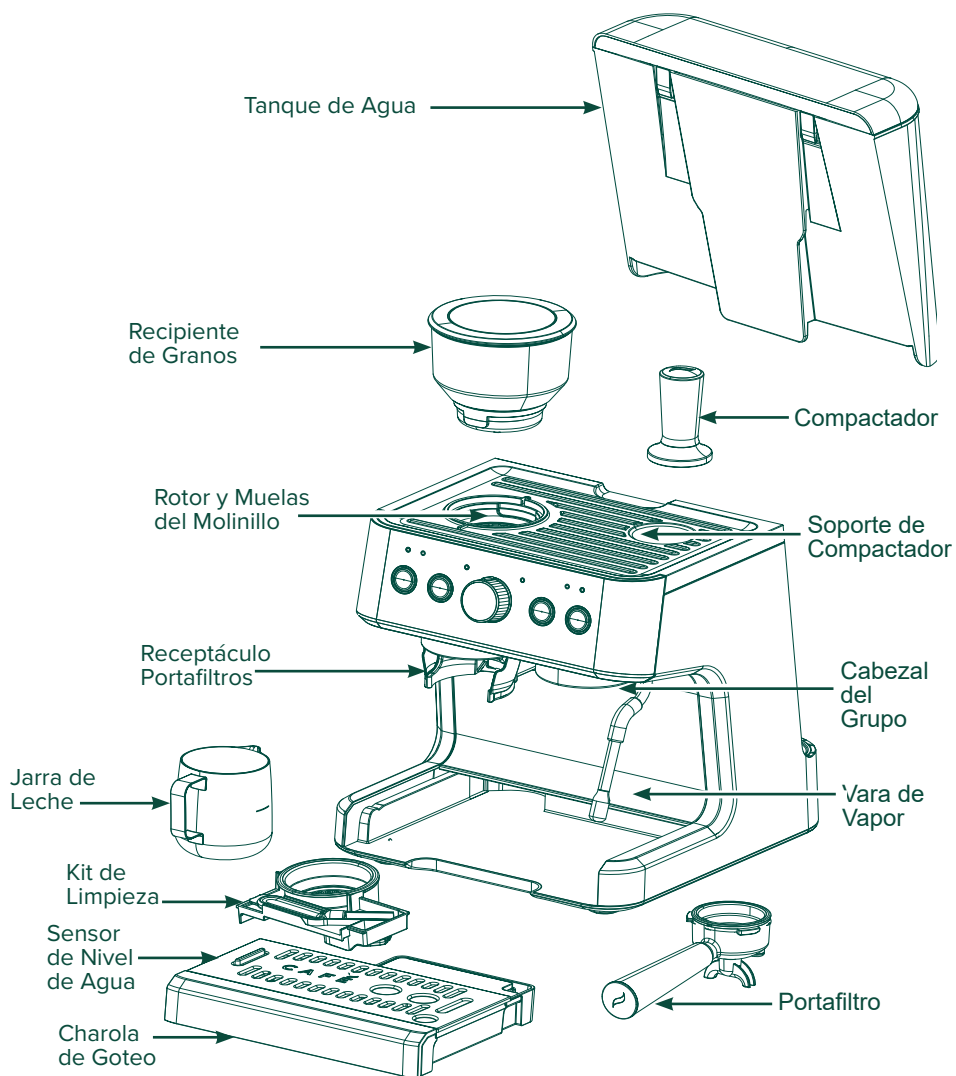
NOTA: Se recomienda el uso de granos de café enteros en lugar de café premolido. El café premolido pierde su aroma y gusto rápidamente.

NOTA: Es posible que deba realizar varios intentos para obtener el tamaño de molido que mejor se ajuste a su gusto. Siga las instrucciones del dial en la página 15.

¡Lista para Usar!

- Enchufe su máquina expreso. El botón Power (Encendido) se iluminará. Presione el botón Power (Encendido).
- ¡Elija la función deseada y disfrute! Para acceder a instrucciones sobre cada función, consulte la sección de “Uso de la Máquina Expreso”.

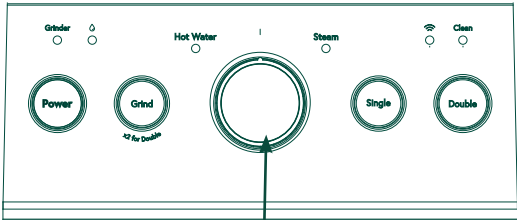
Componentes



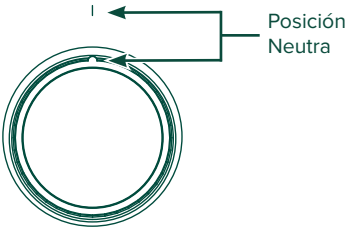
NOTA: Cuando el sensor de nivel de agua alcance la parte superior de la charola de goteo, retire la bandeja y descarte el líquido. Vuelva a colocar la misma en la máquina antes del siguiente uso.

Controles

Panel de Control



Perilla de Control



NOTA: Asegúrese de que la perilla se encuentre en la posición OFF (Apagado) al encender la máquina. La función Brew (Preparación) no estará disponible a menos que la perilla se encuentre en la posición neutral al iniciar la máquina.

Accesorios

Para acceder al kit de limpieza, retire la charola de goteo. El kit se encuentra ubicado en la esquina inferior izquierda de la máquina.



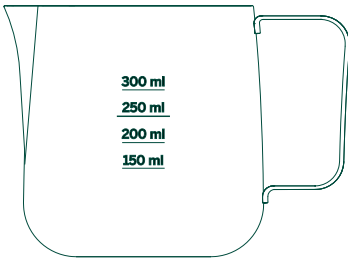
Cepillo de Limpieza



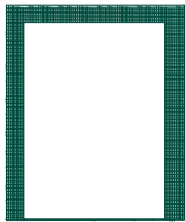
Perno de Limpieza



Cepillo de Limpieza



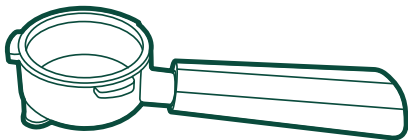
Jarra de Leche



Solución de Limpieza (3)



Banda de la Dureza del Agua



Portafiltro

Capa única, toma única, filtro	Capa única, doble disparo, filtro	Doble capa, disparo único, filtro	Doble capa, doble disparo, filtro

Funciones

Botones

Encendido

Presione el botón Power (Encendido) para encender la máquina expreso.

Molido

Presione el botón Grind (Molido) una vez para preparar un expreso simple y dos veces rápidamente para un expreso doble.

Simple (Expreso)

El Expreso es un café de sabor completo que se sirve como una preparación concentrada. Los Cappuccinos, Flat Whites, y Lattes se preparan todos con una preparación de expreso.

Configuración por omisión: ~ 13 a 15 gramos de rendimiento del café, ~ 30 ml. de expreso (1 onza).

Doble

Esto creará una taza con doble cantidad de agua y tiempo de extracción.

Configuración por omisión: ~ 18 a 20 gramos de rendimiento del café, ~ 60 ml. de expreso (2 onzas).

NOTA: Las cantidades de café molido y los volúmenes de expreso podrán variar dependiendo del tipo de grano y de las configuraciones de la máquina.

NOTA: Usar un molido demasiado grueso hará que el portafiltro se sobrecarga y el café se haga más débil. Se podrán usar tamaños de molido más grandes para otros tipos de café.

NOTA: Usar un tamaño de molido demasiado fino podrá hacer que éste no sea suficiente para llenar el filtro, así como también un exceso de presión. Se incluyen configuraciones de molido más fino para que el usuario ajuste el tamaño del molido a medida que el molinillo se embota con el uso.

Para configurar la Cantidad a Dispensar por Omisión:

Mantenga presionadas las funciones **Single (Simple)**, **Double (Doble)**, o **Grind (Moler)** hasta que la cantidad deseada de líquido o molido sea dispensada. Deje de presionar el botón para registrar la nueva cantidad.

NOTA: Los volúmenes de expreso son inherentemente pequeños, y el rango de ajuste de volumen es finito. Si el dispensado no se detiene durante la carga del volumen por omisión, la máquina usará por omisión la configuración máxima.

NOTA: Los cambios de volumen podrán afectar el sabor del expreso.

NOTA: Para volver a realizar la configuración de fábrica de la máquina, mantenga presionados los botones **Single (Simple)**, **Double (Doble)**, y **Grind (Moler)** durante 3 segundos.

NOTA: Sólo la cantidad de preparación de molido **Single (Simple)** se podrá ajustar de forma manual. Para ajustar la cantidad de molido **Double (Doble)**, consulte la aplicación **SmartHQ**.

Perilla de Control

Vapor

La función Steam (Vapor) se usa para calentar líquidos utilizando la vara de vapor.

⚠ PRECAUCIÓN

A fin de evitar posibles quemaduras en partes del cuerpo y/u otras lesiones con el vapor caliente, no toque los líquidos ni la vara de vapor durante o luego de usar la función de vapor. No retire la jarra hasta haber completado la vaporización. Sostenga la jarra de leche desde la manija.

Agua caliente

La función Hot Water (Agua Caliente) dispensa agua caliente a través de la vara de vapor. No se utiliza café durante esta función.

Alertas

Molinillo

El indicador de Grinder (Molinillo) aparecerá por una de estas tres razones.

Retiro del Recipiente de Granos: El indicador de Grinder (Molinillo) se iluminará de color ROJO SÓLIDO si el recipiente es retirado o no se bloquea en su posición. Coloque el recipiente en la máquina y gire el mismo hasta su posición de bloqueo para resolver esto.

Rotor Bloqueado: El indicador de Grinder (Molinillo) PARPADEARÁ EN ROJO cuando el molinillo quede inmóvil o bloqueado. Despeje el molinillo con los cepillos provistos para resolver el problema. El error del rotor bloqueado se podrá eliminar una vez que se resuelva el problema y se repita el molido; el tiempo de funcionamiento de la máquina finaliza o se apaga. Consulte la página 16.

Tiempo de Funcionamiento Continuo:

El indicador de Grinder (Molinillo) PARPADEARÁ EN BLANCO, lo cual significa que el molinillo estuvo funcionando durante por lo menos 3 minutos y es necesario dejar que se enfríe durante 6 minutos. Una vez enfriado el molinillo, el indicador desaparecerá y la máquina estará lista para su uso nuevamente.

Agregar Agua

El indicador de Add Water (Agregar Agua) aparecerá cuando el tanque de agua posea poca agua o falte el tanque de agua..

WiFi

Su máquina expreso es compatible con WiFi. Consulte en la página 21 sobre cómo conectar y usar la aplicación SmartHQ.

Limpiar

Aparecerá un alerta de limpieza cuando sea hora de realizar un ciclo de descalcificación para el mejor funcionamiento y mayor vida útil de la máquina. Para conocer sobre el proceso de descalcificación, consulte la página 15.

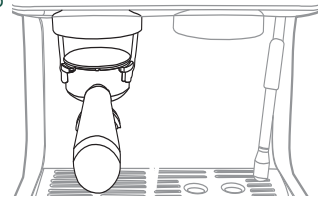
Uso de la Máquina Expreso

Simple y Doble

NOTA: Asegúrese de que haya una taza de café o un recipiente colocado debajo del dispensador antes de usar las funciones **Single (Simple)** o **Double (Doble)**.

NOTA: Siga las instrucciones para configurar el tamaño de molido correcto y el volumen a moler.

1. Presione el filtro tanto de preparación simple como de preparación doble en el portafiltro hasta que calce en su posición.
2. Asegúrese de que haya granos de café en el recipiente de granos.
3. Coloque el portafiltro dentro del receptáculo del molinillo.



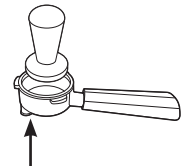
4. Presione el botón Grind (Moler). Consulte la tabla.
5. Una vez completado el molido, retire el portafiltro y de forma suave golpee a fin de emparejar el café molido.
6. Realice la compactación de manera firme usando el compactador provisto. Una presión constante creará el mejor disco de café compacto. Descarte cualquier molido excedente del borde de portafiltro. Para más información sobre la compactación, consulte la sección de Consejos en la página 17.

Simple	Doble
Presione Grind (Moler) 1 Vez	Rápidamente presione Grind (Moler) 2 veces
	
Para conocer el filtro que mejor se adapte a su gusto, consulte la página 14.	

NOTA: La compactación elimina bolsas de aire, con el fin de evitar canales de agua a través del molido.

NOTA: El usuario podrá activar una primera preparación vacía para calentar el cabezal del grupo y/o limpiar la preparación previa.

7. Coloque el portafiltro con el disco de café compactado dentro el cabezal del grupo en un ángulo de 45° y gire el mismo hacia la derecha hasta que se bloquee sobre su posición, como se muestra.



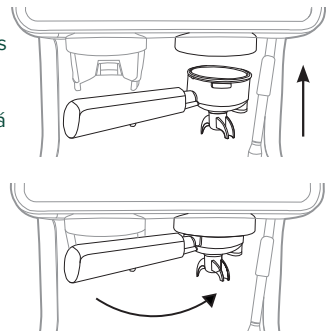
NOTA: La instalación del portafiltro presenta cierta resistencia. Si su instalación resulta difícil, entonces es posible que haya demasiado café molido. Consulte la sección de Consejos en la página 17.

NOTA: Use la almohadilla de goma que se encuentra en la parte inferior del portafiltro para nivelar el extremo de una superficie plana mientras se realiza la compactación.

8. Presione el botón **Single (Simple)** y **Double (Doble)** para iniciar la preparación.
9. Una vez completada la función, descarte el café molido, enjuague el portafiltro, y luego seque. Siga las instrucciones de limpieza del portafiltro en la sección de Cuidado y Limpieza.

NOTA: Luego de cada ciclo simple/ doble, su máquina liberará presión interna mientras se enfría, al liberar lentamente excedentes de agua en el reverso de la charola de goteo. NO retire la charola de goteo hasta que se haya completado el proceso.

NOTA: Podrá haber exceso de agua caliente en el portafiltro. Tenga cuidado al descartar el café molido.



Uso de la Máquina Expreso

NOTA: Asegúrese de que la perilla de control se encuentre siempre en la posición neutral cuando **NO** se usen las funciones **Steam (Vapor)** y **Hot Water (Agua Caliente)**.

NOTA: La vara de vapor gira con el fin de facilitar el uso. **NO** presione la vara de vapor.

⚠ PRECAUCIÓN

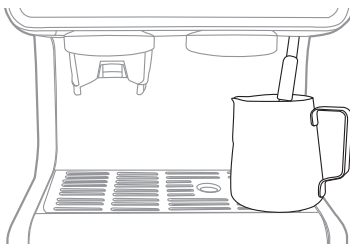
A fin de evitar posibles quemaduras en partes del cuerpo y/u otras lesiones con el vapor caliente, no toque los líquidos ni la vara de vapor durante o luego de usar la función de vapor. No retire la jarra hasta haber completado la vaporización. Sostenga la jarra de leche desde la manija.

Vapor

La función **Steam (Vapor)** se podrá usar para vaporizar leche y otros líquidos.

Para acceder a técnicas y recetas, consulte la sección de Consejos.

1. Gire la perilla de control que se encuentra al costado de la máquina expreso hacia **Steam (Vapor)**. Asegúrese de que la vara de vapor apunte hacia la charola de goteo, ya que liberará cierta cantidad de agua durante el precalentamiento. Una vez que se empiece a producir el vapor, gire la perilla hasta la **posición de neutra** y de forma **rápida** inserte la vara en la leche. Inicie el proceso de vaporización girando la perilla de control nuevamente hacia **Steam (Vapor)**.



NOTA: En caso de haber una demora superior a unos pocos segundos entre el calentamiento y la vaporización, el calentamiento se apagará y éste se deberá repetir.

2. Gire la perilla de control hacia la posición neutra al finalizar este proceso.

NOTA: Use una tela caliente y húmeda para limpiar la vara de vapor luego de cada uso. Se recomienda también purgar la vara de vapor de forma inmediata luego de cada uso, volviendo a encender rápidamente la función Steam (Vapor) por un período de tiempo corto.

NOTA: Luego de cada ciclo de vapor, su máquina liberará presión interna mientras se enfría, al liberar lentamente agua y vapor en la charola de goteo. El vapor que sale de la charola de goteo es normal durante este proceso. **NO** retire la charola de goteo hasta que se haya completado el proceso.

Agua caliente

NOTA: Si se usará la función **Hot Water (Agua Caliente)** luego del vapor, permita que la máquina dispense el vapor excedente antes de usar esta función de acuerdo con lo indicado más arriba.

NOTA: El volumen y temperatura del agua caliente se podrán ajustar a través de la aplicación SmarHq.

1. Coloque la taza deseada o la jarra de leche provista debajo de la vara de vapor.
2. Gire la perilla de control que se encuentra en el frente de la máquina expreso hacia **Hot Water (Agua Caliente)**.
3. Llene la taza hasta la cantidad deseada. Si el dispensado no es detenido de forma manual por el usuario, la máquina continuará dispensando hasta completar el volumen programado.
4. Gire la perilla de control hacia la posición neutra al finalizar este proceso.

Uso de la Máquina Expreso

Cómo Activar la Máquina

Asegúrese de que la perilla de control se encuentre en la posición neutra. Presione el botón **Power (Encendido)** para activar la máquina.

Sonidos de Encendido / Apagado

Mantenga presionados los botones **Single (Simple)** y **Grind (Moler)** al mismo tiempo durante 3 segundos para apagar todos los sonidos.

Reinicio de Fábrica

Mantenga presionados los botones **Grind (Moler)**, **Single (Simple)** y **Double (Doble)** al mismo tiempo durante 3 segundos para reiniciar todas las configuraciones programables en los ajustes de fábrica.

Exceso de Presión

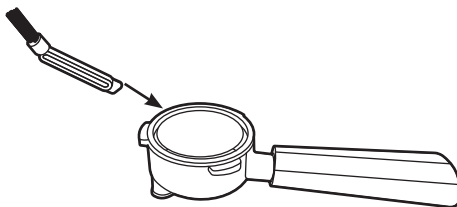
Esto significa que el café se molió demasiado pequeño, que se molió demasiado café, o que el molido quedó demasiado comprimido en el portafiltro. El exceso de presión se indica a través de todas las luces de los botones de función PARPADEANDO DE COLOR BLANCO. Para solucionar esto, descarte el café e intente nuevamente incrementando el tamaño del molido, reduciendo la dosis o compactando el molido con menos presión. El exceso de presión podrá ocurrir con mayor frecuencia al principio, especialmente con tamaños de grano más finos.

Portafiltro y Filtros

A fin de descartar los filtros del portafiltro, use el extremo plano del cepillo de limpieza para levantar y retirar el filtro del portafiltro.

Si hay demasiada resistencia al insertar el portafiltro en el cabezal del grupo, esto significa que hay demasiado café molido en el filtro. Retire un poco de café molido e intente nuevamente.

Es posible que el molido compacto resulte difícil de retirar del filtro. Use un utensilio para retirar el molido. Un impacto excesivo sobre el portafiltro para retirar el molido podrá producirle daños.



Filtros con Capa Simple y Doble

- Los filtros con Capa Doble brindan resultados más consistentes entre los diversos tamaños de molido y los tipos de granos y generalmente producen un resultado más cremoso.
- Los filtros con Capa Simple son más sensibles a los ajustes de tamaño del molido y los tipos de granos, pero brindan mayor nivel de ajuste.

Capa única, toma única, filtro	Capa única, doble disparo, filtro	Doble capa, disparo único, filtro	Doble capa, doble disparo, filtro

Aplicación SmartHQ

Use la aplicación SmartHQ para visualizar y modificar las configuraciones de la máquina expreso.

Consulte en la página 20 sobre cómo conectar su máquina al WiFi.

Uso de la Máquina Expreso

Instrucciones de Configuración

Programe su máquina alterando los diferentes parámetros a fin de crear la preparación con el mejor gusto para una elección de café en particular. Una vez “configurada” la máquina, usted podrá crear resultados que pueda repetir con facilidad.

1. Seleccione el tipo de molido deseado. (Se recomienda la configuración de 7 a 9 como punto de partida).
2. Muela y pese el café para una preparación de expreso (18 a 20g. de molido para uno doble, 13 a 15g. para uno simple). En la página 12 podrá acceder a indicaciones sobre cómo cambiar las funciones del molido.
3. De forma suave, golpee los laterales del portafiltro a fin de emparejar la distribución del café.
4. Realice la compactación de manera firme para crear una superficie nivelada, limpie el excedente de café molido desde los extremos del portafiltro y prepare su expreso.
5. Pese el expreso líquido para encontrar el promedio en la preparación. Las proporciones de preparación son de preferencia personal, pero también las podrá usar como guía para su gusto.
 - Las proporciones de preparación se definen como la proporción entre el café molido en el portafiltro y el expreso líquido.
 - Ejemplo: Si 18g. de café molido producen 36g. de expreso líquido, existe una proporción de preparación de 1:2.

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

- El volumen de agua se podrá incrementar o reducir a fin de alterar la proporción de la preparación. Instrucciones sobre cómo hacer esto figuran en la página 9 de este manual.
6. Intente usar un tiempo de preparación de entre 20 y 40 segundos para su preparación.
 - El tiempo se registra desde el momento en que la función comienza hasta cuando el expreso deja de dispensar en la taza.
 - Si el tiempo está por debajo de promedio, use una configuración más pequeña o un volumen de agua más grande.
 - Si el tiempo está por encima del promedio, use una configuración más gruesa o un volumen de agua más pequeño.
 7. Si el tiempo de preparación está dentro del promedio, pruebe el expreso.

Preparación ácida	Use una configuración más fina o un volumen de agua más grande.
Preparación amarga	Use una configuración más gruesa o un volumen de agua más pequeño.
Estas son pautas; ajuste las mismas a su preferencia.	

Otros Consejos

- Es importante que sólo cambie un parámetro por vez, y que mantenga las demás variables constantes a través de este proceso.
- Si prefiere una bebida con expreso a base de leche, pruebe el expreso con su elección de leche ya que esto afectará el perfil del sabor.

Cuidado y Limpieza

▲ADVERTENCIA

Espera hasta que el elemento para calentar se enfríe completamente, a fin de evitar riesgos de incendio o lesiones y desconecte la corriente antes de realizar la limpieza o el servicio técnico.

▲PRECAUCIÓN

A fin de evitar posibles quemaduras en partes del cuerpo y/u otras lesiones con el vapor caliente, no toque los líquidos ni la vara de vapor durante o luego de usar esta función. No retire la jarra hasta haber completado la vaporización. Sostenga la jarra de leche desde la manija.

Limpieza de la Máquina Expreso

- Desenchufe la máquina expreso de la pared.
- Retire toda el agua restante del tanque de agua y de la charola de goteo. Lave y deje secar con aire o seque con una toalla seca.
- Limpie el electrodoméstico usando la tela anti rayones y el limpiador no abrasivo.
- NO coloque ninguna pieza de la máquina expreso en el lavavajillas. Lave a mano únicamente.

NOTA: Cuando no se use durante un período de tiempo prolongado, tal como vacaciones, configure la función **System Empty Cycle (Ciclo de Vaciado del Sistema)**, seque el tanque de agua, y abra la tapa del tanque de agua.

Limpieza/ Descalcificación

El proceso de descalcificación consta de 2 etapas y toma aproximadamente 30 minutos. La Alerta de Descalcificación se apagará una vez que ambas etapas sean completadas.

NO use agentes de limpieza que no sean provistos con el producto o que estén recomendados en este manual.

NOTA: Si la descalcificación no se completa de forma apropiada, el tiempo que brinda la unidad se podrá agotar y regresar al IDLE (Inactividad). Esto afectará la calidad del café hasta que se elimine toda la solución de limpieza, así como también la calidad del proceso de descalcificación. Active la descalcificación nuevamente.

NOTA: Durante la descalcificación, la unidad realizará el dispensado de forma continua, así como también el dispensado por pulsos para una mejor limpieza.

ETAPA 1

1. Llene el tanque de agua hasta un tercio con agua.
2. Agregue un paquete de solución de limpieza en el tanque de agua (una tableta o paquete). Mezcle bien hasta que el agente de limpieza se disuelva completamente.
3. Coloque un envase lo suficientemente grande debajo del cabezal de preparación y de la vara de vapor.
4. Mantenga presionados los botones **Grind (Moler)** y **Double (Doble)** durante 3 segundos para comenzar. La alerta de limpieza parpadea.
5. Rotate the control knob to **Steam**. Water starts dispensing.
6. Después de que se encienda el LED **Add Water (Agregar Agua)**, gire la perilla de control a la posición **Off (Apagado)**.

ETAPA 2

1. Retire, enjuague, vuelva a llenar completamente y vuelva a colocar el tanque de agua.
2. Repita los pasos 3, 5 y 6 desde la **ETAPA 1**.
4. Vuelva a llenar el tanque de agua. La máquina está preparada para su funcionamiento normal.

NOTA: Como alternativa, se podrá usar un promedio de 1:1 de agua y vinagre blanco como solución de limpieza para el proceso de descalcificación.

Cuidado y Limpieza

Limpieza del Molinillo

1. Asegúrese de que la unidad esté apagada.
2. Retire el recipiente de granos girando el mismo en sentido antihorario para desbloquear la máquina (figura 1).
3. Vacíe todos los granos del recipiente.
4. Quite cualquier grano de café de las muelas del molinillo.
5. Vuelva a colocar el recipiente de granos vacío en la máquina, y gire el mismo en sentido horario para que quede bloqueado.
6. Asegúrese de colocar una taza o recipiente debajo del molinillo al completar este proceso siguiente para recolectar café molido que haya quedado suelto.
7. Coloque la configuración de molido en "Fine" (Fino) (0) y luego configure la máquina en ON (Encendido) presionando el botón Power (Encendido).
8. Presione el botón "Grind" (Moler) hasta que no queden granos en la máquina.
9. Una vez realizado el molido, retire el recipiente de granos como lo hizo en el paso 2.
10. Retire el molinillo superior empujando el brazo cableado y girándolo en sentido antihorario. Use un cepillo con cerda rígida para limpiar los molinillos superior e inferior.
11. Use el mismo cepillo para limpiar la salida de la molienda.
12. Vuelva a colocar la muela superior y el recipiente de granos bloqueando estos en su posición, en sentido horario (figura 3).
13. El molinillo está listo para el uso.

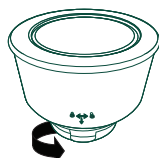


Figura 1

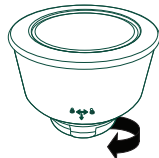


Figura 2

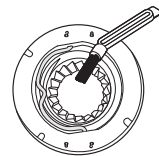


Figura 3

NOTA: Las muelas y el recipiente de granos no son de uso seguro en el lavavajillas.

Limpieza de la Vara de Vapor

Para limpiar la vara de vapor, retire su punta desenroscando la misma. Use el perno de limpieza provisto para eliminar cualquier suciedad de la punta.

Limpieza del Portafiltro y los Filtros

Para limpiar el portafiltro y los filtros, descarte el café molido y luego realice un enjuague con agua. Espere hasta que el portafiltro y los filtros se sequen completamente antes de usar los mismos nuevamente.

Vaciado del Sistema

El proceso de Vaciado del Sistema elimina toda el agua del sistema. Use esta función cuando guardará la máquina durante períodos de tiempo prolongados

- Vacíe el tanque de agua.
- Mantenga presionados los botones **Power (Encendido)** y **Double (Doble)** al mismo tiempo durante 3 segundos para configurar la máquina en el modo de vaciado del sistema.
- La máquina emitirá un pitido una vez y **Power (Encendido)** y **Double (Doble)** parpadearán para confirmar la acción.
- El sistema vaciará el agua de la charola de goteo y regresará al estado de inactividad una vez completado este proceso.

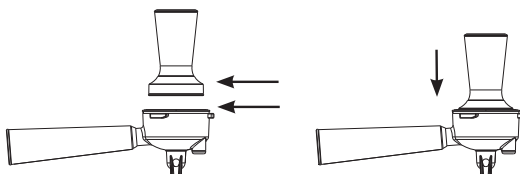
Control de la Dureza del Agua

Se incluye con la unidad un Kit de Prueba de Dureza del Agua. Por favor, siga las instrucciones del paquete usando la misma agua que será usada para preparar café expreso. Una vez reunidos los resultados, por favor consulte la aplicación SmarHq para configurar el nivel de dureza del agua.



Consejos

- Con frecuencia, se piensa de forma errónea que el expreso es una bebida hecha con granos tostados más oscuros. Algunos tostadores de café incluso marcan su producto como “Café Expreso”. Esto es engañoso porque el expreso se distingue principalmente de otros tipos de cafés por su correcto tamaño de molido y su proceso de preparación, y no por el tipo, origen, o tostado de los granos de café. **¡Cualquier grano de café puede ser usado para preparar un expreso!**
 - Realice una preparación vacía (sin café), para calentar el cabezal de preparación y la taza de expreso antes de la elaboración. El expreso posee un volumen muy pequeño y se enfriará más rápido si se prepara en una taza fría.
 - Algunas funciones se podrán ajustar dentro de la Aplicación SmartHQ, a fin de cubrir sus preferencias específicas o el tipo de café. Acceda a la referencia de la sección SmartHQ en la página 21.
 - La parte superior de la máquina expreso permite calentar tazas si se deja encendida durante un período de tiempo prolongado. Si usará la máquina durante más de una hora, coloque las tazas sobre la parte superior de la máquina para calentarlas antes del uso.
 - La Leche y los sustitutos de la Leche con altos contenidos de grasa son mejores para crear una espuma más cremosa y gruesa, mientras que la Leche con Bajo Nivel/ Sin Grasa o los sustitutos de la Leche son mejores para crear una espuma liviana con burbujas más grandes.
 - Se recomienda que el extremo del compactador esté alineado con el extremo del portafiltro al realizar la compactación. Ajuste la cantidad de molido para lograr un grosor de café compacto óptimo.
- Su máquina expreso se podrá usar para preparar una variedad de bebidas a base de expreso. Las bebidas con espuma tales como Cappuccinos y Lattes son clásicos admirados por muchas personas.



Asegúrese de preparar el expreso ANTES de usar el vapor. La función de vapor requiere temperaturas más altas que aquellas del expreso, y la preparación del expreso de forma inmediata luego del uso del vapor afectará el gusto del expreso.

■ Cappuccino

Esta bebida se prepara con expreso, leche y grandes cantidades de microespuma. No llene la jarra de leche por encima de la mitad, a fin de evitar que la microespuma se desborde durante el uso del vapor. La leche con espuma podrá ser de un máximo del doble en volumen.

■ Latte

Esta bebida se prepara con expreso y leche con vapor y una capa superior más pequeña de espuma.

■ Cómo aplicar vapor a la leche:

NOTA: La vara de vapor podrá purgar el agua caliente mientras se realiza el precalentamiento. Introduzca la vara de vapor en la leche luego del precalentamiento.

1. Una vez que la espuma esté precalentada y lista, coloque la punta de la vara de vapor bien debajo de la superficie de la leche en el extremo de la jarra de leche, a un ángulo de aproximadamente 45° para crear un remolino. Comience a producir vapor. Cuanto más vapor se aplique a la leche debajo de la superficie, más microespuma se creará. Una vez alcanzada la cantidad de microespuma deseada, sumerja la vara de vapor más abajo en la leche y continúe aplicando vapor hasta que se alcance la temperatura deseada. Coloque una mano debajo de la jarra para sentir el cambio de temperatura. Una vez que la parte inferior esté lo suficientemente caliente como para sentir incomodidad, significa que se alcanzó la temperatura óptima.
2. Las burbujas grandes se podrán dividir en burbujas más pequeñas golpeando de forma suave sobre la jarra de leche.

NOTA: Para calentar la leche, es necesario posicionar la vara de vapor más abajo en la jarra para evitar que ingrese aire en la leche y crear burbujas. Esto hará que la leche con vapor posea una capa superior más pequeña de espuma.

Solución de Problemas

Problema	Causa	Solución
El electrodoméstico no funciona/ no se enciende	El electrodoméstico no se conectó a la corriente.	■ Controle que el cable y el enchufe estén conectados a la corriente y presione el botón de "encendido". ■ Controle el cable GFI (con Circuito de Falla a Tierra).
El café no está lo suficientemente caliente	La taza no está precalentada.	■ Deje correr agua en la taza antes de que la preparación se caliente. ■ O coloque la taza sobre la máquina antes del uso.
El Agua/ Vapor no sale despedido de la vara de vapor	Se acumuló demasiado sarro.	Descalcifique el electrodoméstico como se indica en la página 16.
	Es posible que se haya usado la función de vaciado del sistema.	Active la función de circulación de agua caliente hasta que se comience a dispensar agua.
	Bloqueo de aire de la bomba (aire en la bomba de agua)	Active la función de circulación de agua caliente hasta que se comience a dispensar agua.
	Algo está bloqueando la vara de vapor.	Active la función de circulación de agua caliente hasta que se comience a dispensar agua.
No sale café del portafiltro.	El café se compactó demasiado en el portafiltro o el molido es demasiado fino.	Vacíe el portafiltro e intente nuevamente con un tamaño de molido más grande o ejerciendo menos fuerza al realizar el compactado.
	La dosis de café es demasiado alta.	Use un tamaño de molido más grueso o menos dosis.
La preparación de expreso no es cremosa.	El café molido es demasiado grueso.	Ajuste el tamaño de molido de los granos de café en una configuración más fina durante el funcionamiento del molido, o use un filtro con capa doble provisto.
	Los granos de café no son frescos.	Cambie los granos de café.
El electrodoméstico tarda demasiado en calentarse.	Se acumuló demasiado sarro.	Descalcifique el electrodoméstico.
El tanque de agua está vacío pero el alerta de "Add Water" (Agregar Agua) no aparece.	El sensor de agua está detectando agua en la parte exterior del tanque de agua.	■ Seque el tanque de agua y el área trasera de la máquina en su totalidad. ■ Evite verter agua directamente en el tanque de agua. Se recomienda retirar el tanque de agua, llenarlo, y luego volver a colocarlo en la máquina.

Solución de Problemas

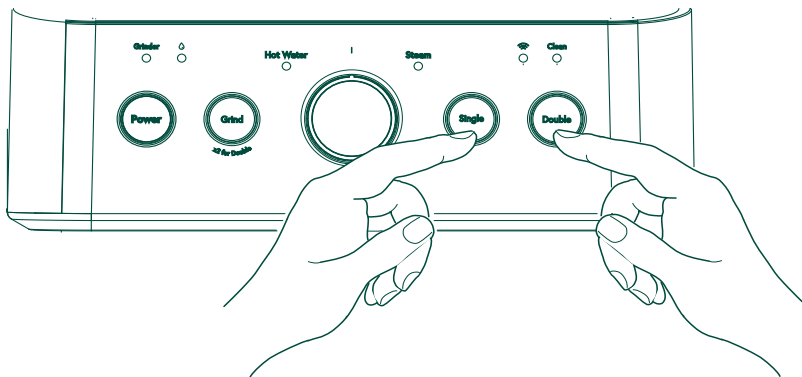
Problema	Causa	Solución
El molinillo está haciendo un sonido muy fuerte y agudo.	Hay objetos extraños en el molinillo.	Limpie el molinillo de acuerdo con las instrucciones de la sección de Cuidado y Limpieza.
El café dispensado está aguado.	La configuración del molido es demasiado gruesa.	Ajuste el tamaño del molido de los granos de café en una configuración más fina durante el funcionamiento del molido.
	El volumen de agua es demasiado grande.	Abra la aplicación SmartHQ y ajuste las configuraciones de café.
No sale vapor ni agua caliente de la vara de vapor.	La máquina aún no está precalentada.	Espere hasta que la máquina se precaliente. Una vez que el agua alcance la temperatura, el proceso se iniciará.
Se dejó de dispensar vapor o agua calienta mitad del proceso.	El tanque de agua está vacío.	Vuelva a llenar el tanque de agua para continuar con el proceso.
	La función se canceló al principio. NOTA: El Agua Caliente se detendrá de forma automática una vez que el volumen preconfigurado sea dispensado. Este volumen se podrá cambiar en SmartHQ.	Reinicie la función deseada.
Hay agua debajo de la charola de goteo.	Es posible que haya residuos de agua, vapor o condensación presentes debajo de la charola de goteo. Esto es normal y no debería ser un problema.	Limpie el área debajo de la charola de goteo con una tela o toalla.
El portafiltro no gira ni se bloquea en su posición en el cabezal del grupo.	El portafiltro no está nivelado y/o no está en el ángulo correcto para su inserción.	Asegúrese de que el portafiltro esté nivelado e insertado en un ángulo de 45 grados antes de doblar el mismo.
	La dosis es demasiado grande y está entrando en contacto con el cabezal del grupo.	Retire una pequeña cantidad de café del portafiltro o use una dosis más baja.
Formación cremosa pobre y expreso débil	Las altitudes elevadas afectan en punto de hervor y la extracción.	Se podrán realizar ajustes usando la aplicación SmartHQ para configuraciones en altitudes elevadas.
Gotea agua desde el portafiltro durante la preparación	La junta del cabezal del grupo no está correctamente sellada.	Llame al servicio al consumidor: 1-833-426-3393

WiFi Connect – SmartHQ

Conexión WiFi

Mantenga presionados los botones Single (Simple) y Double (Doble) de forma simultánea durante 3 segundos para encender la función WiFi. La máquina expreso emitirá un pitido para confirmar la acción y el LED de WiFi comenzará a parpadear. Cuando la unidad se haya conectado con éxito al WiFi, el LED del WiFi quedará sólido.

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



NOTA: Para realizar la desconexión del WiFi, siga los mismos pasos. El ícono de WiFi desaparecerá.

NOTA: Es posible que sea necesario realizar varios intentos para conectar la unidad.

NOTA: En caso de falta de corriente o conexión, la unidad podrá tardar hasta cinco minutos en reconectarse al WiFi.

SmartHQ

Su Cafetera Expreso cuenta con Acceso a la Conexión WiFi. El producto posee una tarjeta de comunicación WiFi incorporada, permitiendo que se comunique con su teléfono inteligente para el monitoreo, control y notificaciones de forma remota.

Para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado y para saber qué aplicaciones de electrodomésticos conectados funcionarán con su teléfono inteligente, por favor visite GEAppliances.com/connect.

Declaración de Cumplimiento de la FCC/IC

Equipo de Acceso Remoto Instalado

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no podrá ocasionar interferencias nocivas, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan ocasionar un funcionamiento no deseado.

ID. de la FCC: ZKJ-WCATA008

ID de IC: 10229A-WCATA008

Garantía Limitada

Si su electrodoméstico no funciona de forma correcta mientras está en uso bajo condiciones hogareñas normales y dentro del período de garantía, visite cafeappliances.com/support para acceder a información sobre el cuidado/ mantenimiento del producto realizado por usted mismo.

Para iniciar un reclamo sobre la garantía, por favor visite cafeappliances.com/support/returns/, o llame al **1-800-430-1757**. Por favor tenga sus números de modelo y serie disponibles. Se dará información sobre instrucción de devolución y embalaje en ese momento.

Por el período de: Café Appliances Reemplazará	
Un Año A partir de la fecha de la compra original	Si la máquina expreso falla debido a un defecto en los materiales o la fabricación, durante la garantía limitada de un año, GE Appliances reparará su producto, reemplazará su producto por uno nuevo o por un producto remanufacturado, o le devolverá el valor de la compra del producto a discreción de GE Appliances.
Qué No Cubrirá Café Appliances:	

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">■ Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.■ Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.■ Daño causado después de la entrega.■ Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales. | <ul style="list-style-type: none">■ Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.■ Errores de software que pueden ser corregidos con una actualización a través de la Aplicación de SmartHQ.■ Trabajo y otros costos para instalar y/o retirar el producto. |
|---|---|

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a dos años o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

Para su venta en los 50 Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá únicamente:
esta garantía limitada se extiende al comprador original de los productos comprados para uso doméstico dentro de los EE. UU. En Alaska y Hawái, la garantía limitada no incluye los costos de envío de unidades. Los residentes de California podrán contar con opciones de retorno adicionales. Por favor solicite información adicional en el centro de llamadas.
Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuentes. Esta garantía limitada da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Attorney General en su localidad.

Garante: GE Appliances, a Haier company
Louisville, KY 40225

Soporte al Cliente

SITIO WEB DE CAFÉE

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos Café las 24 horas del día, cualquier día del año! También puede comprar más grandiosos electrodomésticos Café Appliances y sacar ventaja de todos nuestros servicios de apoyo a través de Internet, diseñados para su conveniencia. **cafeappliances.com**.

Registre su Electrodoméstico

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**

PIEZAS Y ACCESORIOS

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene a través de internet durante las 24 horas del día. **cafeappliances.com/parts**

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.

CONTÁCTENOS

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de Café Appliances, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

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

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™