

essentiel

Notice d'utilisation
User guide
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

Machine à espresso

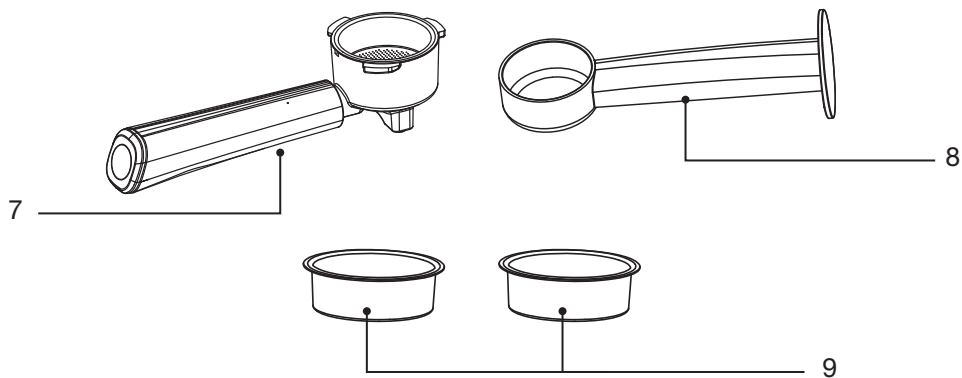
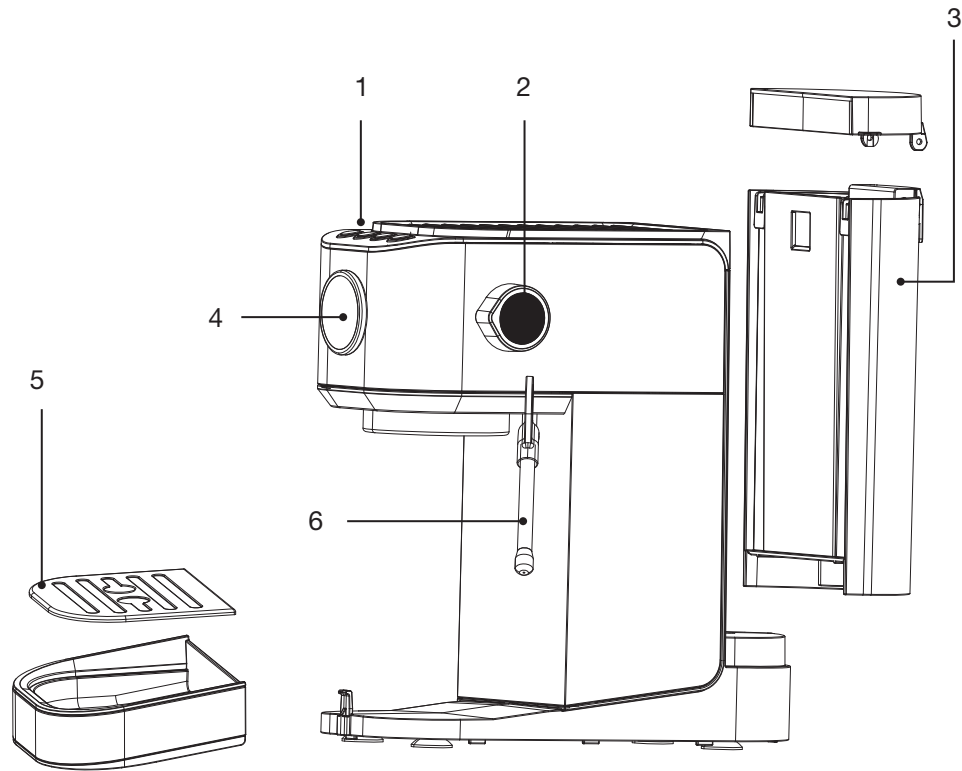
Espresso machine

Espressomaschine

Espressomachine





EXP3





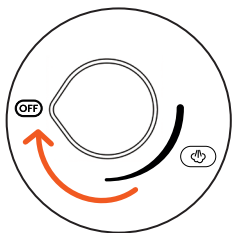
	FR	EN	DE	NL
1	Panneau de commandes*	Control panel*	Bedienfeld*	Bedieningspaneel*
2	Molette vapeur	Steam knob	Dampfknopf	Stoomknop
3	Réservoir d'eau	Water tank	Wassertank	Waterreservoir
4	Indicateur de pression	Pressure gauge	Druckanzeige	Drukindicator
5	Bac récupérateur d'eau	Water collection tank	Wasser auffangbehälter	Wateropvangbak
6	Buse vapeur	Steam nozzle	Dampfdüse	Stoomspuitmond
7	Porte-filtre	Filter holder	Filterhalter	Filterhouder
8	Cuillère doseuse	Measuring spoon	Messlöffel	Maatlepel
9	Filtres	Filters	Filter	Filters

***Panneau de commandes / Control panel / Bedienfeld / Bedieningspaneel**

	FR	EN	DE	NL
	Bouton marche / arrêt	On/off button	Ein-/Aus-Taste	Aan/uit-knop
	Bouton de sélection et de mémorisation "1 tasse"	Selection and memory button '1 cup'	Auswahl- und Speichertaste „1 Tasse“	Selectie- en geheugentoets "1 kopje"
	Bouton de sélection et de mémorisation "2 tasses"	Selection and memory button '2 cups'	Auswahl- und Speichertaste „2 Tassen“	Selectie- en geheugentoets "2 kopjes"
	Bouton de production de la vapeur	Steam production button	Knopf zur Dampferzeugung	Knop voor stoomproductie

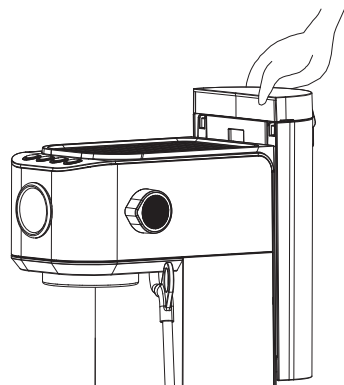
Installer votre machine / Setting up your machine /
Installieren Sie ihr Gerät / Uw machine installeren

1



Placez la molette vapeur sur la position **OFF**.
Set the steam knob to the **OFF** position.
Stellen Sie den Dampfknopf auf die Position **OFF**.
Zet de stoomknop op de stand **OFF**.

2



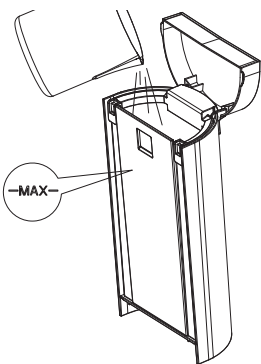
Ôtez le réservoir et remplissez-le d'un volume d'eau suffisant.

Remove the water tank and fill it with enough water.

Entfernen Sie den Auffangbehälter und füllen Sie ihn mit einer ausreichenden Menge Wasser.

Verwijder het reservoir en vul het met voldoende water.

3



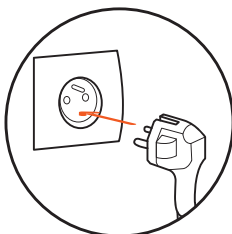
Prenez garde de ne pas dépasser le niveau **MAX**. Remplacez le réservoir en vous assurant de le positionner correctement dans son logement.

Be careful not to exceed the **MAX** level. Replace the tank, ensuring that it is correctly placed in its location.

Achten Sie darauf, die **MAX**-Markierung nicht zu überschreiten. Setzen Sie den Tank wieder ein und achten Sie darauf, dass er richtig in seiner Halterung sitzt.

Let op dat u het **MAX**-niveau niet overschrijdt. Plaats het reservoir terug en zorg ervoor dat het correct in de houder zit.

4



Branchez l'appareil sur une prise secteur.

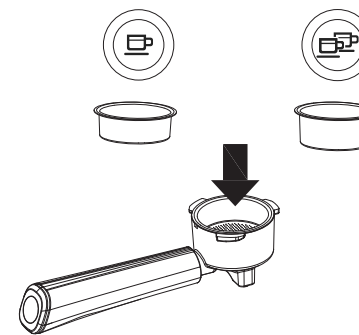
Plug the device into a mains socket.

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.

Sluit het apparaat aan op een stopcontact.

Préparer un espresso / Make an espresso /
Einen Espresso zubereiten / Een espresso zetten

1



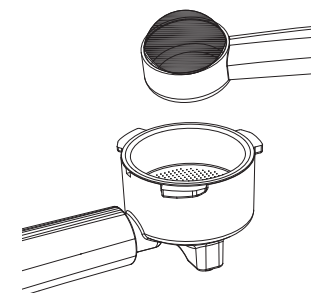
Sélectionnez la taille du filtre : 1 tasse ou 2 tasses.

Select the filter size: 1 cup or 2 cups.

Wählen Sie die Filtergröße: 1 Tasse oder 2 Tassen.

Selecteer de filtergrootte: 1 kopje of 2 kopjes.

2



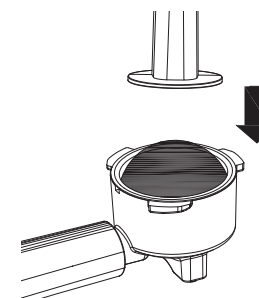
Versez du café dans le filtre.

Pour coffee into the filter.

Gießen Sie Kaffee in den Filter.

Giet koffie in het filter.

3



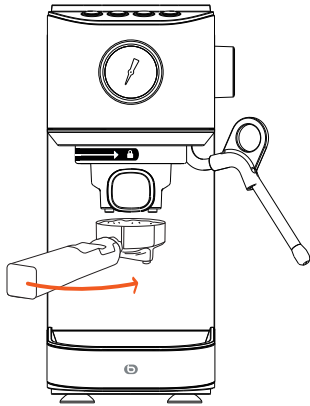
Tassez le café à l'aide de la cuillère fournie. Ne pas dépasser le niveau **MAX** une fois le café tassé.

Tamp down the coffee using the spoon provided. Do not exceed the **MAX** level once the coffee has been tamped.

Drücken Sie den Kaffee mit dem mitgelieferten Löffel fest. Überschreiten Sie nach dem Festdrücken des Kaffees nicht die **MAX**-Markierung.


Druk de koffie aan met het bijgeleverde lepeltje. Overschrijd na het aandrukken van de koffie niet het **MAX**-niveau.

4




Fixez le porte-filtre dans son logement, sans forcer, jusqu'au repère .


Attention ! Risque de brûlures si le niveau de café tassé dépasse le niveau **MAX** et si vous forcez pour positionner le porte-filtre.

Secure the filter holder in its slot up to the mark , paying attention not to apply force.

Caution! Risk of burns if the level of tamped coffee exceeds the **MAX** level and if you force the filter holder into position.

Befestigen Sie den Filterhalter ohne Kraftaufwand bis zur Markierung  in seiner Halterung.


Achtung! Es besteht Verbrennungsgefahr, wenn der gepresste Kaffee die **MAX-Markierung** überschreitet und Sie den Filterhalter mit Gewalt einsetzen.

Bevestig de filterhouder in zijn houder, zonder kracht uit te oefenen, tot aan de markering .

Let op! Er bestaat gevaar voor brandwonden als het niveau van de aangedrukte koffie het **MAX**-niveau overschrijdt en u kracht uitoefent om de filterhouder op zijn plaats te duwen.

Appuyez sur la touche  pour allumer l'appareil.

Les témoins lumineux clignotent, l'appareil est en cours de chauffe. Patientez quelques instants, jusqu'à ce que les témoins deviennent fixes.

Press the  button to switch on the device.

The indicator lights are flashing; the appliance is heating up. Please wait a few moments until the lights remain steady.

Drücken Sie die  Taste, um das Gerät einzuschalten.

Die Kontrollleuchten blinken, das Gerät heizt sich auf. Warten Sie einen Moment, bis die Kontrollleuchten dauerhaft leuchten.

Druk op de aan  knop om het apparaat in te schakelen.

De controlelampjes knipperen, het apparaat is aan het opwarmen. Wacht even totdat de lampjes continu branden.

6



1 tasse / 1 cup
1 Tasse / 1 kopje



2 tasses / 2 cups
2 Tassen / 2 kopjes

Placez une tasse sur le bac récupérateur d'eau.

Puis appuyez sur le bouton **1 tasse** ou le bouton **2 tasses**.

Place a cup on the drip tray.

Then press the **1-cup** button or the **2-cup** button.

Stellen Sie eine Tasse auf die Wasserauffangschale.

Drücken Sie dann die Taste für **1 Tasse** oder die Taste für **2 Tassen**.

Plaats een kopje op de lekbak.

Druk vervolgens op de knop **1 kopje** of de knop **2 kopjes**.

L'eau s'écoule dans la tasse.

Lors des premières utilisations, il est normal qu'une légère odeur de plastique et un dégagement de vapeur se produisent. Ceci est dû à la purge "à sec".

Votre espresso est prêt !

Water flows into the cup.

During first uses, the presence of a slight smell of plastic and some steam is normal. This is due to 'dry' purge.

Your espresso is ready!

Das Wasser fließt in die Tasse.

Bei den ersten Benutzungen ist es normal, dass ein leichter Kunststoffgeruch auftritt und Dampf austritt. Dies ist auf die „Trockenentlüftung“ zurückzuführen.

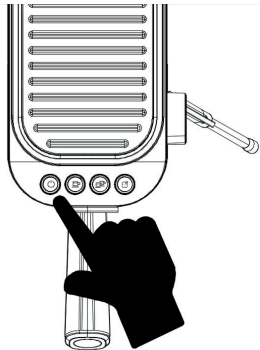
Ihr Espresso ist fertig!

Het water stroomt in de beker.

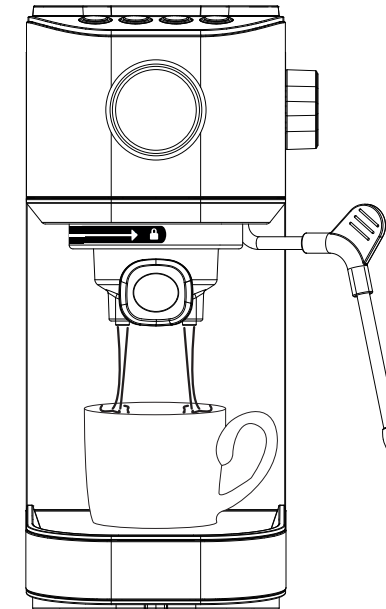
Bij het eerste gebruik is het normaal dat er een lichte plasticgeur en damp vrijkomt. Dit komt door het "droog" ontluchten.

Uw espresso is klaar!

5



7



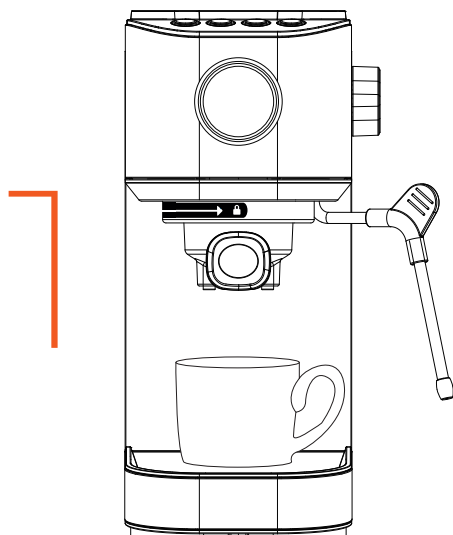
Personnaliser le volume d'une tasse / Customise the volume of a cup / Das Volumen einer Tasse anpassen / Het volume van een kopje aanpassen

Vous pouvez programmer un volume spécifique, et personnaliser la quantité d'eau pour votre tasse.

You can set a specific volume and customise the amount of water for your cup.

Sie können ein bestimmtes Volumen programmieren und die Wassermenge für Ihre Tasse individuell einstellen.

U kunt een specifiek volume instellen en de hoeveelheid water voor uw kopje aanpassen.



Votre appareil est branché sur secteur, la molette vapeur est au minimum et il y a une quantité d'eau suffisante dans le réservoir.

Vous pouvez placer votre tasse sous le logement du porte-filtre.

Ajoutez du café en quantité suffisante dans le porte-filtre et fixez-le dans son logement.

Your appliance is plugged in, the steam knob is set at its minimum and there is enough water in the tank.

You can place your cup under the filter holder.

Add an adequate amount of coffee into the filter holder and secure it in its holder.

Ihr Gerät ist an das Stromnetz angeschlossen, der Dampfhahn ist auf Minimum gestellt und es befindet sich ausreichend Wasser im Tank.

Sie können Ihre Tasse unter den Filterhalter stellen.

Geben Sie ausreichend Kaffee in den Filterhalter und setzen Sie ihn in seine Halterung ein.

Uw apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet, de stoomknop staat op de laagste stand en er zit voldoende water in het reservoir.

U kunt uw kopje onder de filterhouder plaatsen.

Doe voldoende koffie in de filterhouder en plaats deze in de houder.

Pour personnaliser le volume d'une tasse :

1. Appuyez pendant **3 secondes** sur la touche **1 tasse**.
2. La touche **1 tasse** clignote rapidement.
3. L'espresso coule dans la tasse.
4. Appuyez à nouveau sur la touche **1 tasse** lorsque le volume souhaité est atteint.

Le volume de café est enregistré pour les utilisations suivantes !

2



To customise the volume of a cup:

1. Press and hold the **1-cup** button for **3 seconds**.
2. The **1-cup** button will flash rapidly.
3. The espresso will flow into the cup.
4. Press the **1-cup** button again when the desired volume is reached.

The volume of coffee is saved for the following uses!

Vous pouvez aussi personnaliser le volume de 2 tasses, procédez de même en appuyant sur la touche **2 tasses**.

Le volume personnalisé est annulé si vous débranchez l'appareil.

You can also customise the volume for 2 cups by pressing the **2-cup button**.

The customised volume will be cancelled if you unplug the appliance.

Sie können auch das Volumen für 2 Tassen individuell einstellen. Gehen Sie dazu genauso vor und drücken Sie die Taste für **2 Tassen**.

Das individuell eingestellte Volumen wird gelöscht, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.

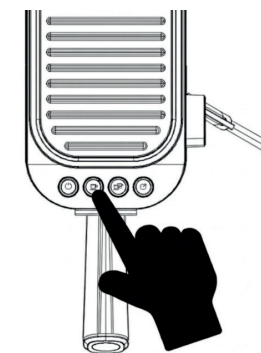
U kunt ook het volume van 2 kopjes aanpassen. Ga hiervoor op dezelfde manier te werk en druk op de toets **2 kopjes**.

Het aangepaste volume wordt geannuleerd als u het apparaat loskoppelt.

So passen Sie die Füllmenge einer Tasse an:

1. Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste „**1 Tasse**“.
2. Die Taste „**1 Tasse**“ blinkt schnell.
3. Der Espresso fließt in die Tasse.
4. Drücken Sie erneut auf die Taste „**1 Tasse**“, wenn die gewünschte Füllmenge erreicht ist.

Die Kaffeemenge wird für folgende Verwendungszwecke gespeichert!



Om het volume van een kopje aan te passen:

1. Druk **3 seconden** op de knop voor **1 kopje**.
2. De knop voor **1 kopje** knippert snel.
3. De espresso stroomt in het kopje.
4. Druk nogmaals op de knop voor **1 kopje** wanneer het gewenste volume is bereikt.

Het koffievolumen wordt opgeslagen voor volgende toepassingen!

Produire de la vapeur ou de l'eau chaude / Produce steam or hot water / Dampf oder heißes Wasser erzeugen / Stoom of warm water produceren

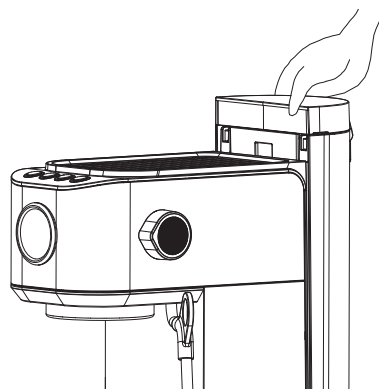
Votre machine à espresso peut également produire de la vapeur (pour faire mousser votre lait par exemple) ou de l'eau chaude (pour allonger le café, préparer un thé ou une infusion).

Your espresso machine can also produce steam (to froth milk, for example) or hot water (to dilute coffee, make tea or herbal tea).

Ihre Espressomaschine kann auch Dampf (zum Beispiel zum Aufschäumen von Milch) oder heißes Wasser (zum Verdünnen von Kaffee, zur Zubereitung von Tee oder Kräutertee) erzeugen.

Uw espressomachine kan ook stoom produceren (om bijvoorbeeld melk op te schuimen) of heet water (om koffie aan te lengen, thee of kruidenthee te zetten).

1



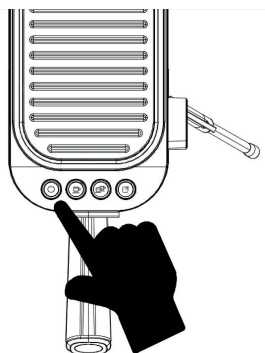
Ôtez le réservoir et remplissez-le d'un volume d'eau suffisant sans dépasser le niveau **MAX**.

Remove the water tank and fill it with enough water without exceeding the **MAX** level.


Entfernen Sie den Überlaufbehälter und füllen Sie ihn mit einer ausreichenden Wassermenge, ohne den **MAX-Pegel** zu überschreiten.

Verwijder het reservoir en vul het met voldoende water, zonder het **MAX-niveau** te overschrijden.


2




Appuyez sur la touche  pour allumer l'appareil.

Press the  button to switch on the device.

Drücken Sie die Taste  um das Gerät einzuschalten.


Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen.

Pour obtenir de la vapeur :

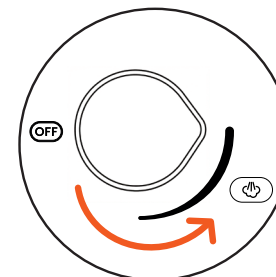
1. Appuyez sur le bouton de production de VAPEUR et attendez que le témoin lumineux devienne fixe.
2. Tournez ensuite la molette vapeur vers la position .
3. La vapeur s'échappe par la buse vapeur.




To get steam:

1. Press the STEAM production button and wait until the indicator light stays on.
2. Then turn the steam knob to the position .
3. Steam will escape from the steam nozzle.


3



So erhalten Sie Dampf:


1. Drücken Sie die Taste DAMPF und warten Sie, bis die Kontrollleuchte dauerhaft leuchtet.
2. Drehen Sie dann den Dampfahnh in die Position .
3. Der Dampf tritt aus der Dampfdüse aus.

Om stoom te verkrijgen:

1. Druk op de knop STOOM en wacht tot het controlelampje continu brandt.
2. Draai vervolgens de stoomknop naar de stand .
3. De stoom komt uit het stoommondstuk.




Pour obtenir de l'eau chaude :


1. Tournez la molette vapeur vers la position  sans appuyer sur le bouton de production de VAPEUR.
2. L'eau chaude coule par la buse vapeur.




To get hot water:

1. Turn the steam knob to the position  without pressing the STEAM production button.
2. L'eau chaude coule par la buse vapeur.

Um heißes Wasser zu erhalten:

1. Drehen Sie den Dampfahnh in die Position  ohne den DAMPF-Knopf zu drücken.
2. Das heiße Wasser fließt aus der Dampfdüse.

Om warm water te krijgen:

1. Draai de stoomknop naar de stand  zonder op de knop STEAM te drukken.
2. Het warme water stroomt uit de stoomknop.

Conseils d'utilisation et d'entretien

- **Après avoir utilisé la fonction vapeur, l'appareil est particulièrement chaud.** Il n'est donc pas possible de préparer un café immédiatement, pour éviter de boire un café trop chaud au risque de se brûler. Les deux témoins lumineux **1 tasse** et **2 tasses** clignotent rapidement. **Attendez que ces deux témoins deviennent fixes** pour retrouver un fonctionnement normal de votre machine à espresso.
- **La qualité de votre espresso** dépend de la taille de la mouture, de la variété du café, de son humidité, et de sa torréfaction. **Nous vous conseillons donc de faire plusieurs essais de programmation avant de trouver la formule qui vous convient le mieux.**
- Il est normal que des dépôts de calcaire se forment dans les machines à espresso. **Déterminez l'appareil périodiquement** pour retirer tout dépôt de minéraux ou de calcaire, ou encore lorsque vous remarquez un ralentissement notable du temps de préparation.
- Nous recommandons le **détartrage de l'appareil tous les mois** (selon la fréquence d'utilisation) Versez 1/2 litre de vinaigre blanc dans le réservoir, puis remplissez-le d'eau froide jusqu'au repère de niveau maximum « **MAX** » .
- **Nous vous recommandons de laisser s'écouler 2/3 de la solution à travers le porte-filtre et de libérer le reste de la solution par la buse vapeur.**

Instructions for use and care

- **After using the steam function, the appliance is particularly hot.** It is therefore not possible to make coffee immediately, to avoid drinking coffee that is too hot and risking burns. The two indicator lights for **1 cup** and **2 cups** flash rapidly. **Wait until these two lights remain steady** for your espresso machine to return to normal operation.
- **The quality of your espresso** depends on the grind size, the variety of coffee, its moisture content and its roast. **We therefore recommend that you try out several settings before finding the one that suits you best.**
- It is normal to find limescale deposits in espresso machines. **Descal the machine periodically** to remove any mineral or limescale deposits, or when you notice a significant slowdown in preparation time.
- We recommend **descaling the machine every month** (depending on how often you use it). Pour 1/2 litre of white vinegar into the tank, then fill it with cold water up to the maximum level mark '**MAX**'.
- **We recommend that you let 2/3 of the vinegar-and-water mix flow through the filter holder and that you release the remaining of the solution through the steam nozzle.**

Gebrauchshinweise und Pflegehinweise

- **Nach Verwendung der Dampffunktion ist das Gerät besonders heiß.** Es ist daher nicht möglich, sofort Kaffee zuzubereiten, um zu vermeiden, dass Sie einen zu heißen Kaffee trinken und sich verbrennen. Die beiden Kontrollleuchten für **1 Tasse** und **2 Tassen blinken schnell.** **Warten Sie, bis diese beiden Kontrollleuchten dauerhaft leuchten,** damit Ihre Espressomaschine wieder normal funktioniert.
- **Die Qualität Ihres Espressos** hängt von der Mahlung, der Kaffeesorte, der Feuchtigkeit und der Röstung ab. **Wir empfehlen Ihnen daher, mehrere Programmversuche durchzuführen, bevor Sie die für Sie am besten geeignete Einstellung finden.**
- Es ist normal, dass sich in Espressomaschinen Kalkablagerungen bilden. **Entkalken Sie das Gerät regelmäßig,** um Mineral- oder Kalkablagerungen zu entfernen, oder wenn Sie eine deutliche Verlangsamung der Zubereitungszeit feststellen.
- Wir empfehlen, das Gerät monatlich zu entkalken (je nach Nutzungshäufigkeit). Gießen Sie einen halben Liter weißen Essig in den Tank und füllen Sie ihn dann mit kaltem Wasser bis zur maximalen Füllstandsmarkierung „**MAX**“ auf.
- **Wir empfehlen, 2/3 der Lösung durch den Filterhalter ablaufen zu lassen und den Rest der Lösung über die Dampfdüse abzulassen.**

Gebruiks- en onderhoudsinstructies

- **Na gebruik van de stoomfunctie is het apparaat bijzonder heet.** Het is daarom niet mogelijk om onmiddellijk koffie te zetten, om te voorkomen dat u te hete koffie drinkt en zich verbrandt. De twee indicatielampjes voor **1 kopje** en **2 kopjes** knipperen snel. **Wacht tot deze twee lampjes continu branden** om uw espressomachine weer normaal te kunnen gebruiken.
- **De kwaliteit van uw espresso** hangt af van de maalgraad, de koffiesoort, de vochtigheid en de branding. **We raden u daarom aan om verschillende instellingen uit te proberen voordat u de formule vindt die het beste bij u past.**
- Het is normaal dat er kalkaanslag ontstaat in espressomachines. **Ontkalk het apparaat regelmatig** om alle mineralen of kalkaanslag te verwijderen, of wanneer u merkt dat de bereidingstijd aanzienlijk langer duurt.
- Wij raden aan **het apparaat maandelijks** te ontkalken (afhankelijk van de gebruiksfrequentie). Giet een halve liter witte azijn in het reservoir en vul het vervolgens met koud water tot het maximumniveau "**MAX**".
- **Wij raden u aan 2/3 van de oplossing door de filterhouder te laten lopen en de rest van de oplossing via het stoompijpje te laten lopen.**



Conseils pour préparer le meilleur espresso



- Pour extraire toute la saveur de vos grains, nous vous recommandons d'utiliser des grains de café entiers fraîchement moulus à chaque fois que vous préparez un espresso.
- Outre le café utilisé, l'utilisation d'eau fraîche et froide, sans odeur de chlore ni autres impuretés, vous aidera à obtenir un espresso parfait.
- Conservez votre café moulu dans un récipient hermétique, dans un endroit frais et sec, afin de préserver sa saveur. Le café moulu ne doit pas être conservé pendant de longues périodes, car son arôme s'altère.
- Ne remplissez pas le porte-filtre à ras bord. À l'aide de la cuillère doseuse fournie, utilisez 1 cuillère rase de café moulu par tasse d'espresso.
- Si vous n'utilisez pas la machine pendant plus de 5 jours consécutifs, rincez et videz le réservoir d'eau.
- Avant de retirer le réservoir d'eau pour le remplir ou le vider, éteignez toujours la machine.
- Placez toujours l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur.
- Pour que votre espresso reste à une température optimale, nous vous recommandons de préchauffer vos tasses.
- Le porte-filtre doit être tourné vers la droite aussi fort que possible pour éviter qu'il ne se desserre sous l'effet de la pression élevée.







Avant la première utilisation

Après avoir soigneusement déballé votre machine à espresso EXP3, lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse et rincez-les soigneusement. Familiarisez-vous avec l'appareil et lisez l'intégralité de ce manuel d'instructions.

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale mise à la terre conformément aux consignes de sécurité. Rincez les composants internes avant de préparer un espresso.

1. Ouvrez le couvercle et retirez le réservoir d'eau en soulevant la poignée.
2. Remplissez le réservoir d'eau en respectant les repères MIN et MAX.
3. Remettez le réservoir d'eau en place en appuyant fermement dessus pour vous assurer qu'il est bien enclenché, puis fermez le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour allumer l'appareil. Le voyant d'alimentation clignote pendant que la machine chauffe.
5. Insérez le porte-filtre sans café. Alignez le porte-filtre sur la position , poussez le porte-filtre vers le haut et tournez-le fermement vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien serré.





Remarque : Au début, il se peut que vous ne puissiez pas tourner le porte-filtre complètement jusqu'à la position  (VERROUILLAGE). Assurez-vous simplement que le porte-filtre est bien en place. Au fil du temps, le porte-filtre pourra être rapproché de la position .

6. Placez un récipient suffisamment grand pour contenir toute l'eau du réservoir sous le porte-filtre.
7. Une fois que la machine a atteint la température correcte, le voyant  (Alimentation) cesse de clignoter et les 4 voyants de produit s'allument :  (Tasse simple),  (Double tasse), et  (Vapeur).
8. Appuyez sur le bouton  (Double tasse) et laissez l'eau s'écouler dans le récipient. Répétez cette opération 5 fois ou jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau dans le réservoir.
Remarque : Si nécessaire, arrêtez l'opération en appuyant sur le bouton  (Double tasse) pour vider le récipient, puis reprenez l'opération.
9. Videz le récipient et déverrouillez le porte-filtre.

Important : Avant la première utilisation, après une période d'inactivité prolongée ou après un détartrage, la machine doit être amorcée comme décrit ci-dessus.

Préchauffage des accessoires

Conseil ! Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer le porte-filtre avant d'ajouter le café moulu et de réchauffer les tasses à espresso. Lorsque la machine est mise en marche, les tasses peuvent être réchauffées sur le plateau chauffant.

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour allumer l'appareil. Le voyant d'alimentation  clignote pendant que la machine chauffe.
2. Insérez le porte-filtre avec le tamis (sans café moulu) dans la machine et tournez-le vers la droite jusqu'à la butée. Une fois la température requise atteinte, le voyant d'alimentation cesse de clignoter et les 4 voyants de produit s'allument. Placez la ou les tasses sous les becs du porte-filtre.
3. Appuyez sur le bouton  (Tasse simple) ou  (Double tasse). L'eau chaude sera pompée à travers le filtre dans les tasses.
4. Lorsque l'eau s'arrête de couler et que les tasses sont remplies d'eau chaude, retirez-les de la machine et videz-les dans l'évier. Déverrouillez le porte-filtre en tournant la poignée vers la gauche pour le libérer de la machine.

Remarque : Lorsque la machine a été mise en marche pendant environ 15 minutes, le plateau chauffant sera chaud et pourra être utilisé pour préchauffer les tasses au lieu d'utiliser l'eau chaude de la machine.

Remplissage et insertion du porte-filtre

Votre machine à espresso EXP3 est livrée avec un petit tamis (une tasse) et un grand tamis (deux tasses). Placez l'un des tamis dans le porte-filtre et verrouillez-le.

À l'aide de la cuillère doseuse fournie, utilisez 1 cuillère rase de café moulu par tasse d'espresso, puis tassez la mouture avec le manche. La quantité de café ne doit pas dépasser le repère max. Veillez à brosser les résidus de café moulus qui restent sur le bord du porte-filtre. Les résidus de café moulus restant sur le bord du filtre nuisent au tassage et affectent la qualité de votre espresso.



Préparation de l'espresso

Conseil ! Le type de café que vous choisissez influence fortement la force et la saveur de votre espresso. Utilisez toujours des grains de café moulus relativement fins et uniformes, adaptés à l'espresso. Une mouture trop fine donnera un espresso sur-extrait et amer. Une mouture trop grossière donnera un espresso sous-extrait et faible en saveur. La mouture parfaite pour un espresso doit être légèrement granuleuse, avec une texture entre celle du sucre et celle de la farine. Des grains de café moulus de manière irrégulière ou exposés à une chaleur excessive lors de la mouture auront également une incidence sur le résultat final. Veillez donc à utiliser un moulin à meules qui moule les grains de manière uniforme à la taille appropriée pour une extraction homogène, sans les surchauffer ni les priver de leurs huiles naturelles.

Pour préserver la saveur de votre café moulu, conservez-le dans un récipient hermétique, dans un endroit frais et sec. Le café moulu ne doit pas être conservé pendant de longues périodes, car son arôme s'altère. N'utilisez pas de café instantané ni de café moulu pour les machines à café à filtre.

1. Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir, que le porte-filtre avec le tamis et le café moulu est bien en place et que votre ou vos tasses sont préchauffées comme décrit dans les chapitres précédents.
2. Insérez le porte-filtre dans la machine et tournez-le vers la droite au maximum.
3. Placez une ou deux tasses sous le porte-filtre, selon vos besoins.





Remarque : Pour une tasse d'espresso, utilisez le petit tamis ; pour deux tasses d'espresso, utilisez le grand tamis.

4. Dès que la machine atteint la température souhaitée, le voyant d'alimentation cesse de clignoter et les 4 voyants du produit s'allument. Appuyez sur le bouton  (Tasse simple) ou  (Double tasse) pour démarrer la préparation du café. Lorsque les tasses sont remplies à la quantité d'espresso programmée, la machine s'arrête automatiquement. Retirez les tasses placées sous le porte-filtre.


Remarque : Une fois l'espresso préparé, la machine crée automatiquement un peu de vapeur et pousse l'eau restante du bloc thermique dans le bac d'égouttement. Cela permet d'éviter la présence d'eau stagnante dans le système de chauffage. Après avoir préparé quelques tasses d'espresso, retirez délicatement le bac de la machine, videz-le et remettez-le en place.

5. Tournez le porte-filtre vers la gauche et retirez-le de la machine. Retournez le porte-filtre et tapotez-le pour en extraire le marc de café usagé. Rincez le porte-filtre sous l'eau courante et assurez-vous que les trous ne sont pas obstrués par des dépôts de café. Une fois le porte-filtre rincé et séché, il peut être utilisé pour préparer d'autres espressos.

Important :



- La machine est préprogrammée pour utiliser 1,5 tasse d'eau par tasse d'espresso. Il est possible d'arrêter l'écoulement d'espresso en appuyant à nouveau sur le bouton  (Tasse simple) ou  (Double tasse). Les boutons  (Tasse simple) ou  (Double tasse) sont tous deux reprogrammables.
- Pour éviter toute usure inutile du joint, ne rangez pas le porte-filtre en position verrouillée lorsqu'il n'est pas utilisé.

Conseils :

- Pour un espresso plus fort, utilisez une cuillère bombée de café moulu.
- Pour un espresso plus léger, utilisez moins d'une cuillère pleine.
- Pour un espresso extra fort, utilisez deux cuillères rases de café moulu dans le grand tamis et préparez une tasse individuelle à l'aide du bouton  (Tasse simple).

Programmation

Votre machine à espresso EXP3 est préprogrammée pour utiliser 10 cl d'eau par tasse d'espresso. Vous pouvez ajuster ce réglage en fonction de vos préférences gustatives. Si vous réduisez la quantité préréglée à moins de 10 cl, vous obtiendrez un espresso plus corsé. Si vous augmentez le réglage à plus de 10 cl, vous obtiendrez un espresso plus doux.

1. Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir, que le porte-filtre avec le tamis et le café moulu est bien en place et que votre ou vos tasses sont préchauffées comme décrit dans les chapitres précédents.
2. Insérez le porte-filtre dans la machine et tournez-le vers la droite au maximum.
3. Placez la ou les tasses souhaitées sous les bords du porte-filtre et appuyez sur le bouton  (Tasse simple) ou  (Double tasse) pendant 3 secondes. Le bouton de la tasse sélectionnée se met à clignoter, indiquant que la machine est en mode programmation, tandis que l'espresso commence à couler dans votre tasse.
4. Une fois le volume souhaité atteint, appuyez sur le bouton de la tasse sélectionnée et relâchez-le pour arrêter l'écoulement de l'espresso. La machine produira désormais la quantité nouvellement programmée à chaque pression sur le bouton sélectionné.

Remarque : Pour rétablir les paramètres d'origine de la machine, débranchez-la de la prise murale pendant 2 minutes, puis rebranchez-la.





Préparation du cappuccino

Important : Pendant et après l'utilisation de la buse vapeur pour faire mousser du lait ou chauffer de l'eau, les parties métalliques de la buse vapeur peuvent devenir très chaudes. Placez vos doigts sur la poignée noire lorsque vous manipulez la buse vapeur chaude. Manipulez la buse vapeur avec précaution afin d'éviter toute blessure.


Le cappuccino est un mélange d'une ou deux doses d'espresso avec une quantité égale ou supérieure de lait chaud et de mousse de lait.

Faire mousser le lait


Commencez toujours avec du lait froid. Le lait écrémé ou sans matière grasse produira le plus de mousse et donnera un goût d'espresso plus prononcé. Le lait à 1 % et à 2 % de matières grasses produira moins de mousse, et le lait entier produira moins de la moitié de la quantité de mousse du lait écrémé.

1. Commencez par préparer votre espresso, mais utilisez des tasses à cappuccino plus grandes et préchauffées au lieu de tasses à espresso.
2. Appuyez sur le bouton  (Vapeur) et le voyant de vapeur s'allume. Pendant le préchauffage, le voyant d'alimentation clignote et les voyants  (Tasse simple),  (Double tasse) et  (Vapeur) s'éteignent. Positionnez la buse vapeur de manière à ce qu'elle soit orientée vers l'extérieur de la machine. Versez 2 à 3 cl (1/4 à 1/3 de tasse) de lait frais dans un petit pichet à lait en acier inoxydable suffisamment petit pour passer sous la buse vapeur. Veillez à laisser suffisamment d'espace dans le pichet pour que le lait et la mousse de lait puissent se dilater. Pour un résultat optimal, le lait et le récipient doivent être froids.

Conseil ! Bien qu'il soit recommandé d'utiliser un pichet en acier inoxydable pour faire mousser le lait, vous pouvez également utiliser des tasses en porcelaine ou en céramique.

3. Dès que le voyant d'alimentation cesse de clignoter, plongez la buse vapeur aux deux tiers dans le pichet à lait. Tournez le bouton vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'icône  « vapeur ». Pour un résultat optimal, commencez à faire mousser le lait à partir du fond du pichet et remontez lentement. Maintenez la buse vapeur près du fond du pichet sans le toucher pendant environ 25 secondes. Abaissez ensuite progressivement le récipient afin que la buse vapeur remonte vers la surface du lait. Ne laissez pas l'extrémité de la buse vapeur sortir complètement du lait et veillez à ce que le niveau du lait ne recouvre pas la poignée en caoutchouc noir située en haut de la buse.

Important :

- Pour éviter un nettoyage difficile de la buse vapeur, veillez à ce que la mousse de lait ne recouvre pas la poignée en caoutchouc noir située en haut de la buse vapeur.
 - Après la vapeur, la machine crée automatiquement un peu de vapeur et évacue l'eau restante du bloc thermique vers le bac d'égouttement. Cela permet d'éviter la présence d'eau stagnante dans le système de chauffage.
4. Une fois que le lait a moussé ou atteint la température de 70 °C, tournez le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt  pour arrêter le débit de vapeur de la buse vapeur.
 5. Versez la mousse de lait sur l'espresso et dégustez.
 6. Il est important de nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation afin d'éviter que le lait ne durcisse et ne sèche à l'intérieur de la buse. Pour nettoyer la buse, placez-la dans un petit récipient rempli d'eau et répétez la procédure ci-dessus pendant au moins 30 secondes.

Attention : La buse vapeur sera CHAUDE après avoir fait mousser le lait. Repositionnez la buse vapeur uniquement à l'aide de la poignée en caoutchouc noir, en particulier après avoir fait mousser ou chauffer du lait à la vapeur ou préparé de l'eau chaude.

Préparation d'un latte



Le latte est un mélange d'une ou deux doses d'espresso et d'une quantité égale ou supérieure de lait chaud chauffé à la vapeur, avec très peu ou pas de mousse.

Remarque : Sans le manchon mousser, la buse vapeur chauffera le lait à la vapeur, mais ne fera pas mousser. Retirez le manchon mousser. Faites chauffer ensuite le lait à la vapeur comme décrit au chapitre précédent. Versez le lait chaud et mousseux sur l'espresso.

Attention : La buse vapeur sera CHAUDE après le chauffage à la vapeur. Repositionnez la buse vapeur uniquement à l'aide de la poignée en caoutchouc noir, en particulier après avoir fait mousser ou chauffer du lait à la vapeur ou préparé de l'eau chaude.


Production d'eau chaude

Votre machine à espresso EXP3 peut également produire de l'eau chaude pour le thé ou les cafés américains à l'aide de la buse vapeur. Avant de faire chauffer de l'eau, assurez-vous toujours que la buse vapeur est bien propre et exempte de dépôts de lait séché.

1. Placez un récipient sous la buse vapeur pour recueillir l'eau chaude.
2. Tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'icône  « vapeur » : de l'eau chaude s'écoule de la buse vapeur. Lorsque la tasse est remplie de la quantité d'eau chaude souhaitée, tournez le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt  et l'eau chaude cessera immédiatement de s'écouler.
3. Répétez la procédure ci-dessus si vous avez besoin de plus d'eau chaude.

Mise hors tension de la machine à espresso EXP3

Nous vous recommandons de mettre la machine hors tension lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si vous oubliez de mettre la machine hors tension, elle s'éteindra automatiquement après 30 minutes d'inactivité.

1. Après avoir préparé le dernier café ou fait mousser le lait, attendez environ 15 secondes afin que le bloc thermique puisse libérer la vapeur et l'eau résiduelle dans le bac d'égouttement. Ceci est tout à fait normal.
2. Appuyez ensuite sur le bouton  pour éteindre la machine. Les voyants lumineux s'éteignent.

Remarque : Lorsque vous n'utilisez pas la machine, retirez le porte-filtre. Cela prolongera la durée de vie du joint à l'intérieur de la tête d'infusion.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la machine

1. Pour éviter toute blessure, éteignez et débranchez toujours la machine avant de la nettoyer et laissez-la refroidir. Essuyez l'extérieur de la machine avec un chiffon propre et humide. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ni de nettoyeurs à base d'alcool ou de solvants pour nettoyer la machine. Utilisez uniquement un liquide vaisselle doux et de l'eau tiède. Après chaque utilisation, rincez le réservoir d'eau et videz-le avant de le remettre en place dans la machine.
2. Lorsqu'une fine couche de poudre blanche commence à se former dans le réservoir, c'est le signe qu'un détartrage est nécessaire. Il est recommandé d'éliminer régulièrement ces dépôts à l'aide de la solution de nettoyage essentiel b ou d'un agent détartrant similaire.

Nettoyage de la buse vapeur

Il est important de nettoyer la buse vapeur immédiatement après l'utilisation.

1. Si la buse vapeur est bouchée par des dépôts de lait, il est utile de la déboucher en nettoyant le manchon mousseur et toutes ses pièces.
2. Commencez par retirer le manchon mousseur en acier inoxydable de la buse vapeur, puis dévissez l'embout mousseur à l'aide de la partie hexagonale située à l'extrémité de la cuillère doseuse afin de le détacher de la buse. Assurez-vous que le joint torique transparent de la buse à mousse est bien en place.
3. Nettoyez tous les composants sous l'eau chaude courante. Utilisez une aiguille pour nettoyer l'ouverture de la buse vapeur jusqu'à ce qu'il ne reste plus de dépôts de lait séché. Rincez bien et séchez complètement toutes les pièces avant de les remonter.
4. Remontez tous les composants dans l'ordre dans lequel vous les avez démontés. Assurez-vous que le joint torique est bien en place sur l'embout de la buse vapeur avant de revisser l'embout sur la buse. Une fois l'embout assemblé, serrez-le à l'aide du trou hexagonal situé sur le manche de la cuillère à café. Remettez le manchon mousseur en acier inoxydable en place sur la buse vapeur en le poussant fermement. La buse vapeur doit être correctement assemblée pour garantir un moussage adéquat du lait.

Nettoyage du bac d'égouttement

1. Le bac d'égouttement doit être vidé à chaque utilisation de la machine. La présence d'eau dans le bac d'égouttement est normale et n'est pas le signe d'une fuite. Soulevez légèrement le bac et tirez-le pour le retirer de la machine. Si plusieurs espressos sont préparés à la suite, le bac d'égouttement doit être vidé après quelques espressos afin d'éviter tout débordement. L'indicateur de débordement rouge dans le bac d'égouttement remontera à la surface et deviendra visible pour vous rappeler de vider le bac avant qu'il ne déborde.
2. Lorsque vous videz le bac d'égouttage, retirez la grille et rincez le bac et la grille. Si nécessaire, la grille et le bac d'égouttement peuvent être lavés à la main à l'eau tiède avec un liquide vaisselle doux. Rincez-les soigneusement et séchez-les complètement avant de les remettre en place dans la machine.

Important : Lorsque vous remettez le bac d'égouttement en place, veillez à l'enfoncer complètement dans la machine afin d'éviter toute fuite.

Nettoyage de la tête d'infusion et du porte-filtre

1. La tête d'infusion et le porte-filtre doivent être nettoyés fréquemment.
2. Essuyez la tête d'infusion avec un chiffon propre et humide.

Attention : Risque de brûlure ou d'éclaboussures ! Assurez-vous que la machine a complètement refroidi avant de la nettoyer.

3. Si le filtre interne de la tête d'infusion accumule des huiles de café, il peut être retiré à l'aide d'un tournevis pour être nettoyé en profondeur. Assurez-vous de le remettre en place de la même manière après le nettoyage.
4. Lavez le porte-filtre et les tamis à la main à l'eau tiède. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ni de nettoyeurs à base d'alcool ou de solvants pour nettoyer la tête d'infusion ou le porte-filtre. Pour nettoyer le porte-filtre et les tamis, passez-les sous l'eau courante. Rincez-les bien et séchez-les soigneusement. Lorsque vous n'utilisez pas la machine à espresso, ne rangez pas le porte-filtre en position verrouillée. Cela évitera une usure inutile du joint.

Important : Ne lavez jamais les pièces détachées ou les accessoires au lave-vaisselle. Lavez-les uniquement à la main !



5. Pour nettoyer les parties internes du porte-filtre à la main, tournez le tamis vers l'encoche du porte-filtre pour le libérer. Retirez ensuite le joint en silicone et le bec verseur pour les nettoyer. Rincez-les soigneusement avec un liquide vaisselle doux et de l'eau chaude. Séchez-les complètement avant de replacer le joint en silicone et le bec verseur dans le porte-filtre. Le tamis doit être aligné avec l'encoche du porte-filtre afin de pouvoir l'engager correctement.

Détartrage de la machine


Pour préparer un espresso, utilisez toujours de l'eau froide et propre. L'utilisation d'eau de source ou d'eau filtrée ralentira l'accumulation de calcaire. Nous recommandons de détartre la machine après 100 à 200 utilisations ou au moins tous les 2 à 3 mois.

Videz le réservoir d'eau et remplissez-le d'un mélange composé de 30 cl d'eau et d'un sachet de solution nettoyante essentiel b ou d'un agent détartreant similaire.

Détartrage de la tête d'infusion

1. Retirez le porte-filtre.
2. Pour de meilleurs résultats, dévissez le tamis à l'intérieur de la tête d'infusion. Essuyez les résidus de café avec un chiffon humide.
3. Remplissez le réservoir d'eau avec la solution détartreante et de l'eau.
4. Placez un grand récipient sous la tête d'infusion.
5. Appuyez sur le bouton  (Double tasse) et laissez l'eau s'écouler dans le récipient. Répétez cette opération, puis laissez la machine reposer pendant 15 minutes. Appuyez à nouveau sur le bouton  (Double tasse) pour faire passer davantage de solution nettoyante dans la machine.
6. Videz le récipient.

Détartrage de la buse vapeur

1. Placez le récipient vide sous la buse vapeur.
2. Appuyez sur le bouton  (Vapeur) et tournez le bouton vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'icône vapeur. Laissez le reste de la solution nettoyante s'écouler à travers la buse vapeur dans le récipient, puis tournez le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt.


Rinçage du système

1. Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement, puis remplissez-le d'eau froide et replacez-le dans la machine.
2. Répétez les étapes ci-dessus avec de l'eau froide.
3. Remettez le filtre en place dans la tête d'infusion et serrez bien la vis.

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
De l'eau s'écoule du bas de la machine à espresso.	Il y a trop d'eau dans le bac d'égouttement.	Nettoyez et séchez le bac d'égouttement, puis remettez-le en place.
	La machine présente peut-être un défaut interne.	Contactez le centre de services de votre magasin Boulanger.
Le café coule sur le côté du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas correctement inséré.	Tournez la poignée du porte-filtre davantage vers la droite.
	Le bord du tamis n'est pas exempt de café moulu.	Éteignez l'appareil, retirez le porte-filtre et nettoyez les bords du tamis.
	Le joint d'étanchéité à l'intérieur de la tête d'infusion est sale.	Éteignez la machine, retirez le porte-filtre et le tamis de la tête d'infusion, puis nettoyez le joint d'étanchéité avec un chiffon chaud et humide. ATTENTION ! CHAUD !
	Le joint d'étanchéité n'est plus élastique.	Le joint d'étanchéité doit être remplacé. Contactez le centre de services de votre magasin Boulanger.
Très peu ou pas de café s'écoule du porte-filtre.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau fraîche.
	Le filtre à l'intérieur de la tête d'infusion est bouché.	Faites couler de l'eau à travers le filtre sans insérer le porte-filtre. Si l'eau ne s'écoule pas, dévissez le filtre, nettoyez-le et remettez-le en place.
	Le tamis est bouché.	Nettoyez le tamis, insérez-le dans le porte-filtre et faites infuser de l'eau sans café. Si l'eau ne s'écoule pas à travers le tamis, appelez le centre de services de votre magasin Boulanger pour obtenir un tamis de remplacement.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'espresso s'écoule goutte à goutte.	Le café moulu est trop fin ou trop tassé.	Ne tassez pas le café moulu. Utilisez un café moulu plus grossier.
	La machine est bloquée par des dépôts de calcaire.	Procédez au détartrage de l'appareil.
Pas de crème.	Le café est vieux ou trop sec.	Utilisez du café frais moulu juste avant la préparation.
	L'eau traverse le café trop rapidement. Le café est trop grossier.	Utilisez une mouture plus fine. Utilisez 1 cuillère de café moulu par tasse.
Goût acide (vinaigre) dans le café espresso.	Le système n'a pas été entièrement rincé après le détartrage.	Procédez au rinçage du système après le détartrage.
	Le café n'est pas frais ou de mauvaise qualité.	Il est conseillé de moulin des grains de café frais juste avant la préparation. Après ouverture, conservez les grains entiers dans un récipient opaque et hermétique pour préserver leur fraîcheur. Consommez les grains dans un délai d'une semaine.
L'espresso n'est pas assez chaud.	Préchauffez les tasses et le système.	Préchauffez les tasses avec de l'eau chaude ou sur le plateau chauffe-tasses. Purgez la tête d'infusion et le porte-filtre juste avant la préparation. Séchez le porte-filtre et le tamis avant de les remplir de café moulu.
Remplissage inégal des tasses.	Sortie du tamis ou du porte-filtre bouchée.	Retirez le tamis du porte-filtre. Nettoyez-le à l'aide d'une brosse dure. Nettoyez le porte-filtre.
	Dosage irrégulier du café moulu dans le tamis.	Répartissez uniformément le café finement moulu dans le tamis.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Bruit de pompe important / pas d'eau à la sortie de la tête d'infusion.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau fraîche.
	Obstruction d'air dans la pompe.	Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et faites fonctionner la pompe par intervalles à l'aide de la fonction « Eau chaude ». Si aucun liquide ne s'écoule de la machine après plusieurs tentatives, contactez le centre de services de votre magasin Boulanger.
	Le réservoir d'eau n'est pas dans la bonne position.	Appuyez fermement sur le réservoir d'eau afin qu'il s'enclenche complètement dans la valve.
La buse à vapeur ne produit pas de vapeur.	La fonction vapeur n'est pas sélectionnée.	Assurez-vous d'appuyer sur le bouton vapeur avant de tourner la molette vers la position vapeur  .
	La buse à vapeur est bloquée par des dépôts de lait ou de calcaire.	Éteignez la machine. À l'aide d'une aiguille, dégagez délicatement les résidus de lait. Procédez au nettoyage de la buse vapeur.
La mousse obtenue lors du moussage du lait n'est pas suffisante.	Le lait n'est pas frais.	Utilisez du lait aussi frais que possible. N'utilisez pas de lait ouvert depuis plusieurs jours, car cela peut affecter la qualité de la mousse.
	Le lait ne convient pas.	Les laits végétaux, biologiques et ultra-pasteurisés ne moussent pas aussi bien que le lait frais.
	Le lait était trop chaud avant même qu'il ne commence à mousser.	Utilisez du lait froid, réfrigéré, de préférence entre 1°C et 4°C. Utilisez un pichet à mousser froid en acier inoxydable.



Tips to help make the best espresso



- To extract the full flavour from your beans, we recommend using freshly ground whole coffee beans every time you make an espresso.
- Besides the coffee, use fresh, cold water with no chlorine smell or other impurities to help you achieve the perfect espresso.
- Store your ground coffee in an airtight container, in a cool, dry place, to preserve its flavour. Ground coffee should not be stored for long periods of time, as its aroma will change.
- Do not fill the filter holder to the brim. Use the provided measuring spoon to dose 1 level scoop of ground coffee for each cup of espresso.
- If you have not used the machine in the last 5 days, rinse and empty the water tank.
- Always turn off the machine before removing the water tank to fill or empty it.
- Always place the appliance on a flat, stable and heat-resistant work surface.
- To keep your espresso at an optimal temperature, we recommend preheating your cups.
- The filter holder should be turned to the right as far as possible to prevent it from dislodging under the high pressure.





Before first use


After carefully unpacking your EXP3 espresso machine, wash all removable parts in hot, soapy water and rinse them thoroughly. Familiarise yourself with the appliance and read this entire instruction manual.


Plug the power cable into an earthed wall socket, according to safety instructions. Rinse the internal components before brewing an espresso.

1. Open the lid and lift the handle to remove the water tank.
2. Fill the water tank according to the MIN and MAX marks.
3. Reposition the water tank by pressing firmly on it to ensure that it is secured in place, then close the lid.
4. Press the  power button to turn on the appliance. The power indicator light will flash while the machine is heating up.
5. Insert the filter holder without any coffee. Align the filter holder to the  position, push the filter holder upwards and turn it firmly to the right until it is securely in place.

Please note: At first, you may not be able to turn the filter holder all the way to the  (LOCKING) position. Just make sure the filter holder is securely in place. Over time, the filter holder will be able to move closer to the  position.

6. Place a container large enough to hold all the water in the tank under the filter holder.
7. When the machine reaches the correct temperature, the  (Power) indicator light will stop flashing and the 4 product indicators will light up:  (Single cup),  (Double cup), and  (Steam).

8. Press the  (Double cup) button and let the water dispense into the container. Repeat this 5 times or until there is no more water left in the tank.





Please note: If necessary, stop the operation by pressing the  (Double cup) button to empty the container, then resume the operation.

9. Empty the container and unlock the filter holder.

Important: Before first use, after a prolonged period of non-use or after descaling, the machine should be primed as described above.

Preheating the accessories

Tip! For the best results, we recommend preheating the filter holder before adding the ground coffee and warming the espresso cups. When the machine is turned on, the cups can be warmed up on the warming tray.

1. Press the  power button to turn on the appliance. The  power indicator light will flash as the machine heats up.
2. Insert the filter holder with the sieve (without any ground coffee) into the machine and turn it to the right until it stops. When the required temperature is reached, the power indicator light will stop flashing and the 4 product indicators will turn on. Place the cup(s) under the filter holder spouts.
3. Press the  (Single cup) or  (Double cup) button. The hot water will be pumped through the filter into the cups.
4. When the water stops dispensing and the cups are filled with hot water, remove them from the machine and empty them into a sink. Unlock the filter holder by turning the handle to the left to release it from the machine.

Please note: When the machine has been switched on for roughly 15 minutes, the warming tray will be hot and can be used to preheat the cups, instead of using the hot water from the machine.

Filling and inserting the Filter holder

Your EXP3 espresso machine comes with a small sieve (one cup) and large sieve (two cups). Place one of the sieves in the filter holder and lock it in place.

Use the provided measuring spoon to dose 1 level scoop of ground coffee for each cup of espresso, then tamp down the grounds with the handle. The amount of coffee must not exceed the maximum mark.

Be sure to brush off any ground coffee residue that remains on the rim of the filter holder. Any ground coffee residue left on the rim of the filter will interfere with the tamping process and affect the quality of your espresso.



Brewing an espresso

Tip! The type of coffee you choose strongly influences the strength and flavour of your espresso. Always use relatively fine and uniform ground coffee beans that are suitable for espressos. Grinding too finely will result in an over-extracted, bitter espresso. Grinding too coarsely will result in an under-extracted, low-flavour espresso. The perfect grind for an espresso should be slightly grainy, with a texture between that of sugar and flour. Coffee beans that are ground irregularly or exposed to excessive heat during the grinding process will also affect the final result. So make sure to use a burr grinder that uniformly grinds the beans to the proper size for even extraction, without overheating them or stripping them of their natural oils.

To preserve the flavour of your ground coffee, store it in an airtight container in a cool, dry place. Ground coffee should not be stored for long periods of time, as its aroma will change. Do not use instant coffee or ground coffee for filter coffee machines.

1. Make sure that there is water in the tank, the filter holder containing the sieve and ground coffee is securely in place, and your cup or cups have been preheated, as described in the previous chapters.
2. Insert the filter holder into the machine and turn it as far as it will go to the right.
3. Place one or two cups under the filter holder, depending on your needs.





Please note: For one cup of espresso, use the small sieve; for two cups of espresso, use the large sieve.

4. When the machine reaches the desired temperature, the power indicator light will stop flashing and the 4 product indicators will light up. Press the  (Single cup) or  (Double cup) button to start brewing coffee. When the cups are filled with the programmed amount of espresso, the machine will automatically stop. Remove the cups from under the filter holder.


Please note: Once the espresso has been brewed, the machine will automatically generate some steam and force any remaining water from the thermoblock into the drip tray. This prevents water from standing in the heating system. After brewing a few cups of espresso, carefully remove the tray from the machine, empty it, and put it back in place.

5. Turn the filter holder to the left and extract it from the machine. Turn the filter holder upside down and tap it to extract the used coffee grounds. Rinse the filter holder under running water and make sure the holes are not clogged with coffee deposits. Once the filter holder has been rinsed and dried, it can be used to make more espressos.

Important:



- The machine is pre-programmed to use 1.5 cups of water per cup of espresso. You can stop dispensing the espresso by pressing the  (Single cup) or  (Double cup) button again. The  (Single cup) and  (Double cup) buttons are reprogrammable.
- To prevent unnecessary seal wear, do not store the filter holder in the locked position when not in use.

Tips:

- For a stronger espresso, use a heaped spoonful of ground coffee.
- For a weaker espresso, use less than a spoonful.
- For an extra-strong espresso, use two level spoons of ground coffee in the large sieve and brew an individual cup via the  (Single cup) button.

Programming

Your EXP3 espresso machine is pre-programmed to use 100 ml of water per cup of espresso. You can adjust this setting to suit your preferences. If you reduce the preset amount to less than 100 ml, you will get a fuller-bodied espresso. If you increase the setting to over 100 ml, you will get a smoother espresso.

1. Make sure that there is water in the tank, the filter holder containing the sieve and ground coffee is securely in place, and your cup or cups have been preheated, as described in the previous chapters.
2. Insert the filter holder into the machine and turn it as far as it will go to the right.
3. Place the desired cup(s) under the filter holder spouts and press and hold the  (Single cup) or  (Double cup) button for 3 seconds. The button of the selected cup will start flashing, indicating that the machine is in programming mode, while the espresso will begin dispensing into your cup.
4. Once the desired volume is reached, press and release the button of the selected cup to stop dispensing the espresso. The machine will now produce the newly programmed quantity with each press of the selected button.

Please note: To restore the machine to its original settings, unplug it from the wall socket for 2 minutes, then plug it back in.





Brewing a cappuccino

Important: The metal parts of the steam wand can become very hot when being used to froth milk or heat water, and for some time afterwards. Place your fingers on the black grip when using the hot steam wand. Carefully handle the steam wand to avoid injury.


Cappuccinos are a blend of one or two shots of espresso with an equal or greater amount of hot milk and milk foam.

Frothing the milk


Always start with cold milk. Skimmed or fat-free milk will produce the most foam and provide a stronger espresso taste. 1% and 2% fat milk will produce less foam, and whole milk will produce less than half the amount of foam of skimmed milk.

1. Start by brewing your espresso, but use larger, preheated cappuccino cups instead of espresso cups.
2. Press the  (Steam) button and the steam indicator light will become lit. While warming up, the power indicator light will flash and the  (Single cup),  (Double cup) and  (Steam) indicator lights will turn off. Position the steam wand so that it is facing the outside of the machine. Pour 20 to 30 ml (1/4 to 1/3 cup) of fresh milk into a stainless steel milk jug that's small enough to fit under the steam wand. Make sure to leave enough space in the jug for the milk and milk foam to expand. For best results, the milk and container should be cold.

Tip! While we recommend using a stainless steel jug to froth the milk, you can also use porcelain or ceramic cups.

3. When the power indicator light stops flashing, immerse the steam wand two-thirds into the milk jug. Turn the steam knob anticlockwise to the  "steam" icon. For best results, start frothing the milk at the bottom of the jug and slowly work your way upwards. Hold the steam wand near the bottom of the jug, without touching it, for about 25 seconds. Then gradually lower the container so that the steam wand rises towards the surface of the milk. Do not allow the end of the steam wand to fully extrude from the milk, and make sure that the milk level does not cover the black rubber grip at the top of the wand.

Important:

- To make the steam wand easy to clean, avoid letting the milk froth over the black rubber grip at the top of the steam wand.
 - When you have finished using the steam, the machine automatically generates some steam and drains the remaining water from the thermoblock to the drip tray. This prevents water from standing in the heating system.
4. Once the milk has foamed or reached a temperature of 70°C, turn the steam knob clockwise to the  Off position to stop the steam dispensing from the steam wand.

5. Pour the milk foam over the espresso and enjoy.
6. It is important to clean the steam wand after each use to prevent the milk from hardening and drying inside the wand. To clean the wand, immerse it in a small container filled with water and repeat the above procedure for at least 30 seconds.

Warning: The steam wand will be HOT after frothing the milk. Only reposition the steam wand via the black rubber grip, especially after frothing milk, steaming milk or dispensing hot water.

Brewing a latte



Lattes are a blend of one or two shots of espresso and an equal or greater amount of hot steamed milk, with very little to no foam.

Please note: Without the frother sleeve, the steam wand will steam the milk but not froth it. Remove the frother sleeve. Then heat the milk with steam as described in the previous chapter. Pour the hot, frothy milk over the espresso.

Warning: The steam wand will be HOT after use. Only reposition the steam wand via the black rubber grip, especially after frothing milk, steaming milk or dispensing hot water.


Dispensing hot water

Your EXP3 espresso machine can also dispense hot water for tea or Americanos via the steam wand. Before heating the water, always make sure that the steam wand is clean and free of any dried milk residue.

1. Place a container under the steam wand to collect the hot water.
2. Turn the steam knob anticlockwise to the  "steam" icon: hot water will be dispensed from the steam wand. When the cup has been filled with the desired quantity of hot water, turn the steam knob clockwise to the  Off position and the hot water will immediately stop dispensing.
3. Repeat the above procedure if you need more hot water.

Turning off the EXP3 espresso machine

We recommend turning off the machine whenever it is not in use. If you forget to turn off the machine, it will automatically switch off after 30 minutes of inactivity.

1. Once you have brewed your last coffee or finished frothing the milk, wait around 15 seconds for the thermoblock to release the steam and residual water into the drip tray. This is completely normal.
2. Then press the  button to switch off the machine. The indicator lights will turn off.

Please note: Remove the filter holder whenever you are not using the machine. This will extend the service life of the seal inside the brew head.

Cleaning and maintenance

Cleaning the machine

1. To avoid injury, always turn off and unplug the machine before cleaning it and allow it to cool down. Wipe the outside of the machine with a clean, damp cloth. Do not immerse the appliance in water or any other liquid. Do not use harsh or abrasive cleaners, or alcohol- or solvent-based cleaners to clean the machine. Only use mild washing-up liquid and lukewarm water. After each use, rinse the water tank and empty it before repositioning it inside the machine.
2. When a thin layer of white powder begins to form in the tank, this is a sign that descaling is necessary. We recommend regularly removing these deposits, using the Essentiel B cleaning solution or a similar descaling agent.

Cleaning the steam wand

It is important to clean the steam wand immediately after use.

1. If the steam wand is clogged with milk deposits, it may help to unclog it by cleaning the frother sleeve and all its components.
2. Start by removing the stainless steel frother sleeve from the steam wand, then unscrew the frother tip using the hexagonal part at the end of the measuring spoon to detach it from the nozzle. Make sure the clear O-ring on the frother nozzle is securely in place.
3. Clean all the components under hot running water. Use a needle to clear out the opening of the steam wand until no dried milk deposits remain. Rinse well and thoroughly dry all parts before reassembling them.
4. Reassemble all the components in the order in which you disassembled them. Make sure the O-ring is securely in place on the steam wand tip before screwing the tip back onto the nozzle. Once the tip is assembled, tighten it via the hexagonal hole on the handle of the teaspoon. Reposition the stainless steel frother sleeve on the steam wand by pushing it firmly in place. The steam wand must be properly assembled to ensure it can correctly froth milk.

Cleaning the drip tray

1. The drip tray must be emptied each time the machine is used. Any water found in the drip tray is normal and not a sign of a leak. Lift the tray slightly to extract it from the machine. If several espressos are brewed in a row, the drip tray must be emptied after a few espressos to prevent it from overflowing. The red overflow indicator in the drip tray will rise to the surface and become visible as a prompt to empty the tray before it overflows.
2. When emptying the drip tray, remove the rack and rinse both the tray and rack. If necessary, the rack and drip tray can be hand-washed in lukewarm water with mild washing-up liquid. Thoroughly rinse and dry them before reassembling them on the machine.

Important: When repositioning the drip tray, make sure to push it all the way into the machine to prevent any leaks.

Cleaning the brew head and filter holder

1. The brew head and filter holder should be cleaned frequently.
2. Wipe the brew head with a clean, damp cloth.

Warning: Risk of burns or splashes! Make sure the machine has cooled down completely before cleaning it.

3. If coffee oils have accumulated on the brew head's internal filter, it can be removed with a screwdriver for a thorough cleaning. Be sure to reposition it in the same way after cleaning.
4. Hand-wash the filter holder and sieves in lukewarm water. Do not use harsh or abrasive cleaners, or alcohol- or solvent-based cleaners to clean the brew head or filter holder. To clean the filter holder and sieves, pass them under running water. Thoroughly rinse and dry them. When not using the espresso machine, do not store the filter holder in the locked position. This will prevent unnecessary wear and tear on the seal.

Important: Never wash the spare parts or accessories in the dishwasher. Only wash them by hand!



5. To hand-clean the internal parts of the filter holder, turn the sieve toward the notch in the filter holder to release it. Then remove the silicone seal and spout to clean them. Thoroughly rinse them with mild washing-up liquid and warm water. Thoroughly dry them before repositioning the silicone seal and spout in the filter holder. The sieve should be aligned with the notch in the filter holder, to ensure it is properly engaged.

Descaling the machine


Always use cold, clean water to make an espresso. Spring or filtered water can be used to slow down the build-up of limescale. We recommend descaling the machine after 100 to 200 uses or at least every 2 to 3 months.

Empty the water tank and fill it with a mixture of 300 ml of water and a sachet of Essentiel B cleaning solution (or a similar descaling agent).

Descaling the brew head

1. Remove the filter holder.
2. For best results, unscrew the sieve inside the brew head. Wipe off any coffee residue with a damp cloth.
3. Fill the water tank with the descaling solution and water.
4. Place a large container under the brew head.
5. Press the  (Double cup) button and let the water dispense into the container. Repeat this process, then let the machine rest for 15 minutes. Press the  (Double cup) button again to pass more cleaning solution through the machine.
6. Empty the container.

Descaling the steam wand

1. Place the empty container under the steam wand.
2. Tap the  (Steam) button and turn the steam knob anticlockwise to the steam icon. Allow the remaining cleaning solution to flow through the steam wand into the container, then turn the steam knob clockwise to the Off position.


Flushing the system

1. Remove the water tank and rinse it thoroughly, then fill it with cold water and reposition it inside the machine.
2. Repeat the above steps with cold water.
3. Reposition the filter in the brew head and securely tighten the screw.

Troubleshooting guide

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Water is dripping from the bottom of the espresso machine.	There is too much water in the drip tray.	Clean and dry the drip tray, then reposition it.
	The machine may have an internal defect.	Contact your Boulanger store's service centre.
The coffee dispenses down the side of the filter holder.	The filter holder has not been inserted correctly.	Turn the filter holder handle further to the right.
	There is ground coffee on the rim of the sieve.	Turn off the appliance, remove the filter holder and clean the rim of the sieve.
	The seal inside the brew head is dirty.	Turn off the machine, remove the filter holder and sieve from the brew head, then clean the seal with a warm, damp cloth. WARNING! HOT!
	The seal is no longer elastic.	The seal must be replaced. Contact your Boulanger store's service centre.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Very little to no coffee is dispensing from the filter holder.	There is no water in the tank.	Fill the tank with fresh water.
	The filter inside the brew head is clogged.	Run water through the filter without inserting the filter holder. If the water does not dispense, unscrew the filter, clean it and reposition it.
	The sieve is clogged.	Clean the sieve, insert it into the filter holder and brew water without any coffee. If water does not dispense through the sieve, call your local Boulanger store's service centre to obtain a replacement sieve.
The espresso dispenses, drop by drop.	The ground coffee is too fine or too compacted.	Do not tamp the ground coffee. Use a coarser ground coffee.
	The machine is clogged by limescale deposits.	Descalate the appliance.
There is no cream.	The coffee is old or too dry.	Use freshly ground coffee.
	The water is passing through the coffee too quickly. The coffee is too coarse.	Use a finer grind. Use 1 spoonful of ground coffee per cup.
The espresso coffee has an acidic (vinegary) taste.	The system was not flushed thoroughly after the descaling procedure.	Rinse the system after the descaling procedure.
	The coffee is not fresh or of poor quality.	We recommend grinding fresh coffee beans, just before brewing them. Once open, store the whole beans in an opaque, airtight container to keep them fresh. Use the beans within one week.



PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The espresso is not hot enough.	Preheat the cups and system.	Preheat the cups with hot water or on the cup-warming tray. Purge the brew head and filter holder, just before brewing. Dry the filter holder and sieve before filling them with ground coffee.
Unevenly filled cups.	The sieve or filter holder outlet is clogged.	Remove the sieve from the filter holder. Clean it with a stiff brush. Clean the filter holder.
	Uneven dose of ground coffee in the sieve.	Evenly distribute the finely ground coffee in the sieve.
Loud pump noise/ no water coming out of the brew head.	There is no water in the tank.	Fill the tank with fresh water.
	Air blockage in the pump.	Fill the tank with fresh water and intermittently run the pump, using the "Hot Water" function. If no liquid is dispensed from the machine after several attempts, contact your Boulanger store's service centre.
	The water tank is not in the right position.	Firmly press the water tank so that it fully clicks into the valve.
The steam wand is not generating steam.	The steam button has not been selected.	Make sure to press the steam button before turning the knob to the  steam position.
	The steam wand is blocked by milk or limescale deposits.	Turn off the machine. Use a needle to gently remove the milk residue. Clean the steam wand.
Not enough foam is obtained when frothing the milk.	The milk is not fresh.	Use milk that is as fresh as possible. Do not use milk that has been opened for several days, as this can affect the quality of the foam.
	The milk is not suitable.	Plant-based, organic and ultra-pasteurised milks do not foam as well as fresh milk.
	The milk was too hot before it started to foam.	Use cold milk, chilled preferably between 1°C and 4°C. Use a cold stainless steel frothing jug.



So gelingt Ihnen der perfekte Espresso






- Damit sich das volle Aroma entfalten kann, empfehlen wir, ganze Kaffeebohnen direkt vor jeder Zubereitung frisch zu mahlen.
- Für den perfekten Espresso ist aber nicht nur der Kaffee entscheidend: Verwenden Sie stets frisches, kaltes Wasser, das frei von Chlor und anderen Verunreinigungen ist.
- Bewahren Sie den gemahlene Kaffee in einem luftdicht verschlossenen Behälter an einem kühlen und trockenen Ort auf, um das Aroma zu erhalten. Vermeiden Sie eine zu lange Lagerung des gemahlene Kaffees, da sich die Aromastoffe schnell verflüchtigen und der Geschmack leidet.
- Befüllen Sie den Filterhalter nicht bis zum Rand. Verwenden Sie pro Tasse Espresso 1 gestrichene Messlöffel (im Lieferumfang enthalten) gemahlene Kaffee.
- Sollten Sie die Maschine länger als 5 Tage hintereinander nicht benutzen, spülen und entleeren Sie bitte den Wassertank.
- Schalten Sie die Maschine immer aus, bevor Sie den Wassertank zum Befüllen oder Entleeren herausnehmen.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Damit Ihr Espresso die optimale Temperatur behält, empfehlen wir, die Tasse vorzuwärmen.
- Der Filterhalter muss so fest wie möglich nach rechts gedreht werden, um zu verhindern, dass er sich durch den hohen Druck löst.


Vor der ersten Verwendung

Nachdem Sie Ihre Espressomaschine EXP3 vorsichtig ausgepackt haben, reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie gründlich ab. Machen Sie sich mit dem Gerät vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch. Schließen Sie das Netzkabel gemäß den Sicherheitshinweisen an eine geerdete Steckdose an. Spülen Sie die internen Komponenten vor der ersten Espresso-Zubereitung durch.

1. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Wassertank heraus, indem Sie ihn am Griff anheben.
2. Befüllen Sie den Wassertank und beachten Sie dabei die MIN- und MAX-Markierungen.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und drücken Sie ihn fest an, um sicherzustellen, dass er richtig eingerastet ist. Schließen Sie danach den Deckel.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um die Maschine einzuschalten. Die Betriebsanzeige blinkt, während die Maschine aufheizt.
5. Setzen Sie den Filterhalter ohne Kaffee ein. Setzen Sie den Filterhalter an der Position  an, drücken Sie ihn nach oben und drehen Sie ihn fest nach rechts, bis er sicher fixiert ist.

Hinweis: Zu Beginn lässt sich der Filterhalter unter Umständen noch nicht ganz bis zur Position  (VERRIEGELT) drehen. Stellen Sie einfach sicher, dass der Filterhalter fest eingesetzt ist. Im Laufe der Zeit lässt sich der Filterhalter weiter in Richtung der Position  drehen.

6. Stellen Sie ein Gefäß unter den Filterhalter, das groß genug ist, um den gesamten Inhalt des Wassertanks aufzunehmen.
7. Sobald die Maschine die richtige Temperatur erreicht hat, hört die Betriebsanzeige  (Stromversorgung) auf zu blinken und die 4 Kontrollleuchten am Produkt leuchten auf: ,  (2 Tassen) und  (Dampf).
8. Drücken Sie die Taste  (2 Tassen) und lassen Sie das Wasser in den Behälter laufen. Wiederholen Sie diesen Vorgang fünfmal oder so oft, bis kein Wasser mehr im Tank vorhanden ist.





Hinweis: Falls nötig, unterbrechen Sie den Vorgang durch Drücken der Taste , um den Behälter zu leeren, und setzen Sie den Vorgang anschließend fort.

9. Leeren Sie den Behälter und entriegeln Sie den Filterhalter.

Wichtig: Vor der ersten Verwendung, nach längerer Nichtbenutzung oder nach einer Entkalkung muss die Maschine wie oben beschrieben vorbereitet werden.

Vorwärmen des Zubehörs

Tipp! Für beste Ergebnisse empfehlen wir, den Filterhalter vor dem Einfüllen des gemahlene Kaffees vorzuwärmen und auch die Espressotassen anzuwärmen. Wenn die Maschine eingeschaltet ist, können die Tassen auf der Heizplatte erwärmt werden.

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um die Maschine einzuschalten. Die Betriebsanzeige  blinkt, während die Maschine aufheizt.
2. Setzen Sie den Filterhalter mit dem Sieb (ohne gemahlene Kaffee) in die Maschine ein und drehen Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, hört die Betriebsanzeige auf zu blinken und die 4 Kontrollleuchten am Produkt leuchten auf. Stellen Sie die Tasse(n) unter die Ausläufe des Filterhalters.
3. Drücken Sie die Taste  (1 Tasse) oder  (2 Tassen). Das heiße Wasser wird durch den Filter in die Tassen gepumpt.
4. Sobald kein Wasser mehr fließt und die Tassen mit heißem Wasser gefüllt sind, nehmen Sie diese aus der Maschine und entleeren Sie sie in den Ausguss. Lösen Sie den Filterhalter, indem Sie den Griff nach links drehen, um ihn aus der Maschine zu nehmen.

Hinweis: Nachdem die Maschine etwa 15 Minuten in Betrieb ist, ist der Tassenwärmer aufgeheizt. Sie können diesen nun zum Vorwärmen Ihrer Tassen nutzen, anstatt heißes Wasser aus der Maschine zu beziehen.

Befüllen und Einsetzen des Filterhalters

Im Lieferumfang Ihrer Espressomaschine EXP3 sind ein kleiner Siebeinsatz (für eine Tasse) und ein großer Siebeinsatz (für zwei Tassen) enthalten. Setzen Sie eines der Siebe in den Filterhalter ein und lassen Sie es einrasten.

Verwenden Sie pro Tasse Espresso 1 gestrichenen Messlöffel (im Lieferumfang enthalten) gemahlene Kaffee. Drücken Sie anschließend den gemahlene Kaffee mit dem Stiel fest. Die Kaffeemenge darf die Maximalmarkierung nicht überschreiten.

Säubern Sie den Rand des Filterhalters sorgfältig von überschüssigem, gemahlene Kaffee. Kaffeepulverrückstände auf dem Siebrand verhindern ein gleichmäßiges Anpressen und beeinträchtigen die Qualität Ihres Espressos.



Zubereitung von Espresso

Tipp! Die Wahl der Kaffeesorte hat einen maßgeblichen Einfluss auf die Stärke und das Aroma Ihres Espressos. Verwenden Sie stets Kaffeemehl mit einem relativ feinen und gleichmäßigen Mahlgrad, die speziell auf die Zubereitung von Espresso abgestimmt ist. Ein zu feiner Mahlgrad führt zu einem überextrahierten und bitteren Espresso. Eine zu grobe Mahlgrad führt zu einem unterextrahierten Espresso mit schwachem Geschmack. Der perfekte Mahlgrad für einen Espresso sollte leicht körnig sein, mit einer Textur zwischen Zucker und Mehl. Ein ungleichmäßiger Mahlgrad oder eine zu starke Erwärmung der Bohnen während des Mahlvorgangs wirken sich ebenfalls auf das Endergebnis aus. Achten Sie daher auf die Verwendung eines hochwertigen Mahlwerks, das die Bohnen gleichmäßig auf die richtige Größe für eine homogene Extraktion mahlt, ohne sie zu überhitzen oder ihnen ihre natürlichen Öle zu entziehen.

Lagern Sie gemahlene Kaffee stets luftdicht verschlossen, kühl und trocken. Verbrauchen Sie ihn möglichst zeitnah, da er bei längerer Lagerung deutlich an Aroma verliert. Verwenden Sie weder Instantkaffee noch Kaffeepulver, das für Filterkaffeemaschinen bestimmt ist.

1. Stellen Sie sicher, dass sich Wasser im Tank befindet, der Filterhalter mit dem eingesetzten Sieb und gemahlene Kaffee fest eingespannt ist und Ihre Tasse(n) – wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben – vorgewärmt sind.
2. Setzen Sie den Filterhalter in die Maschine ein und drehen Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts.
3. Stellen Sie je nach Bedarf eine oder zwei Tassen unter den Filterhalter.





Hinweis: Verwenden Sie für eine Tasse Espresso das kleine Sieb, für zwei Tassen Espresso das große Sieb.

4. Sobald die Maschine die gewünschte Temperatur erreicht hat, hört die Betriebsanzeige auf zu blinken und die 4 Kontrollleuchten am Produkt leuchten auf. Drücken Sie die Taste  (1 Tasse) oder  (2 Tassen), um die Kaffe Zubereitung zu starten. Wenn die Tassen mit der programmierten Espressomenge gefüllt sind, schaltet sich die Maschine automatisch aus. Nehmen Sie die Tassen unter dem Filterhalter weg.


Hinweis: Sobald der Espresso zubereitet ist, erzeugt die Maschine automatisch etwas Dampf und drückt das im Thermoblock verbleibende Wasser in die Abtropfschale. Dadurch wird verhindert, dass sich im Heizsystem stehendes Wasser ansammelt. Entnehmen Sie nach der Zubereitung einiger Tassen Espresso vorsichtig die Abtropfschale aus der Maschine, leeren Sie diese und setzen Sie sie wieder ein.

5. Drehen Sie den Filterhalter nach links und nehmen Sie ihn aus der Maschine heraus. Drehen Sie den Filterhalter um und klopfen Sie ihn leicht aus, um den verbrauchten Kaffeesatz zu entfernen. Spülen Sie den Filterhalter unter fließendem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass die Sieblöcher nicht durch Kaffeerückstände verstopft sind. Sobald der Siebträger abgespült und abgetrocknet ist, kann er für die Zubereitung weiterer Espressi verwendet werden.

Wichtig:



- Die Maschine ist so vorprogrammiert, dass sie 1,5 Tassen Wasser pro Tasse Espresso verwendet. Durch erneutes Drücken der Taste  (1 Tasse) oder  (2 Tassen) kann die Kaffeeausgabe abgebrochen werden. Die Tasten  (1 Tasse) und  (2 Tassen) sind beide umprogrammierbar.
- Um unnötigen Verschleiß der Dichtung zu vermeiden, sollten Sie den Filterhalter bei Nichtgebrauch nicht in der verriegelten Position aufbewahren.

Tipps:

- Für einen stärkeren Espresso verwenden Sie einen gehäuften Löffel gemahlene Kaffee.
- Für einen milderen Espresso verwenden Sie weniger als einen vollen Löffel.
- Für einen extrastarken Espresso verwenden Sie zwei gestrichene Messlöffel gemahlene Kaffee im großen Sieb und bereiten Sie eine einzelne Tasse mit der Taste  (1 Tasse) zu.

Programmierung

Ihre Espresso-Maschine EXP3 ist so vorprogrammiert, dass sie 10 cl Wasser pro Tasse Espresso verwendet. Sie können diese Einstellung an Ihren persönlichen Geschmack anpassen. Wenn Sie die voreingestellte Menge auf weniger als 10 cl reduzieren, erhalten Sie einen stärkeren Espresso. Wenn Sie die Einstellung auf mehr als 10 cl erhöhen, erhalten Sie einen milderen Espresso.

1. Stellen Sie sicher, dass sich Wasser im Tank befindet, der Filterhalter mit dem eingesetzten Sieb und gemahlener Kaffee fest eingespannt ist und Ihre Tasse(n) – wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben – vorgewärmt sind.
2. Setzen Sie den Filterhalter in die Maschine ein und drehen Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts.
3. Stellen Sie die gewünschte(n) Tasse(n) unter die Ausläufe des Filterhalters und halten Sie die Taste  (1 Tasse) oder  (2 Tassen) 3 Sekunden lang gedrückt. Die entsprechende Taste beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass sich die Maschine im Programmiermodus befindet, während der Espresso in Ihre Tasse zu laufen beginnt.
4. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie die gewählte Taste erneut und lassen Sie sie wieder los, um die Espressoausgabe zu stoppen. Die Maschine bereitet nun bei jedem Druck auf die gewählte Taste die neu programmierte Menge zu.

Hinweis: Um die ursprünglichen Einstellungen des Geräts wiederherzustellen, ziehen Sie den Netzstecker für 2 Minuten aus der Steckdose und stecken Sie ihn dann wieder ein.





Zubereitung von Cappuccino

Wichtig: Während und nach der Verwendung der Dampfdüse zum Aufschäumen von Milch oder Erhitzen von Wasser können die Metallteile der Dampfdüse sehr heiß werden. Benutzen Sie den schwarzen Griff, wenn Sie die heiße Dampfdüse bewegen. Gehen Sie vorsichtig mit der Dampfdüse um, um Verletzungen zu vermeiden.


Cappuccino ist eine Mischung aus einer oder zwei Portionen Espresso mit einer gleichen oder größeren Menge heißer Milch und Milchschaum.

Milch aufschäumen

Beginnen Sie immer mit kalter Milch. Magermilch oder fettfreie Milch erzeugt den meisten Schaum und sorgt für einen ausgeprägteren Espressogeschmack. Milch mit 1 % und 2 % Fettgehalt erzeugt weniger Schaum, und Vollmilch erzeugt weniger als die Hälfte der Schaummenge von Magermilch.

1. Bereiten Sie zunächst Ihren Espresso zu, verwenden Sie jedoch größere, vorgewärmte Cappuccino-Tassen anstelle von Espressotassen.
2. Drücken Sie die Taste  (Dampf). Daraufhin leuchtet die Dampf-Kontrollleuchte auf. Während des Vorheizens blinkt die Betriebsanzeige und die Anzeigen  (1 Tasse),  (2 Tassen) und  (Dampf) erlöschen. Positionieren Sie die Dampfdüse so, dass sie von der Maschine weg nach außen zeigt. Gießen Sie 2 bis 3 cl (1/4 bis 1/3 Tasse) kalte Milch in ein kleines Edelstahl-Milchkännchen, das kompakt genug ist, um unter die Dampfdüse zu passen. Achten Sie darauf, ausreichend Platz im Milchkännchen zu lassen, damit sich Milch und Schaum ausdehnen können. Für ein optimales Ergebnis sollten die Milch und der Behälter gekühlt sein.

Tip! Obwohl die Verwendung eines Milchkännchens aus Edelstahl zum Aufschäumen empfohlen wird, können Sie auch Tassen aus Porzellan oder Keramik verwenden.

3. Sobald die Betriebsanzeige aufhört zu blinken, tauchen Sie die Dampfdüse zu zwei Dritteln in das Milchkännchen ein. Drehen Sie den Dampfknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol  (Dampf). Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie mit dem Aufschäumen am Boden des Milchkännchens beginnen und die Düse langsam nach oben führen. Halten Sie die Dampfdüse für etwa 25 Sekunden kurz über dem Boden des Milchkännchens, ohne diesen zu berühren. Senken Sie dann den Behälter langsam ab, damit die Dampfdüse wieder an die Oberfläche der Milch gelangt. Achten Sie darauf, dass die Spitze der Dampfdüse nicht vollständig aus der Milch austritt, und stellen Sie sicher, dass der Milchspiegel das schwarze Gummigriffstück oben an der Düse nicht erreicht.

Wichtig:

- Um eine mühsame Reinigung der Dampfdüse zu vermeiden, achten Sie darauf, dass der Milchschaum das schwarze Gummigriffstück am oberen Ende der Düse nicht bedeckt.
 - Nach dem Dampfbetrieb erzeugt die Maschine automatisch noch ein wenig Dampf und leitet das restliche Wasser aus dem Thermoblock in die Abtropfschale ab. Dadurch wird verhindert, dass sich im Heizsystem stehendes Wasser ansammelt.
4. Sobald die Milch aufgeschäumt ist oder eine Temperatur von 70 °C erreicht hat, drehen Sie den Dampfregler im Uhrzeigersinn in die Stopp-Position **OFF**, um den Dampfaustritt an der Düse zu beenden.
 5. Gießen Sie den Milchschaum über den Espresso und lassen Sie es sich schmecken.
 6. Reinigen Sie die Dampfdüse unbedingt nach jeder Anwendung; so vermeiden Sie, dass Milch im Düseninneren aushärtet und eintrocknet. Um die Düse zu reinigen, stellen Sie diese in ein kleines, mit Wasser gefülltes Gefäß und wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang für mindestens 30 Sekunden.

Achtung: Die Dampfdüse ist nach dem Aufschäumen der Milch HEISS. Verstellen Sie die Position der Dampfdüse ausschließlich mithilfe des schwarzen Gummigriffstücks – insbesondere nach dem Aufschäumen oder Erhitzen von Milch sowie nach dem Bezug von Heißwasser.

Zubereitung eines Latte


Ein Caffè Latte besteht aus ein bis zwei Portionen Espresso und mindestens der gleichen Menge an heißer, dampferhitzter Milch mit sehr wenig oder gar keinem Schaum.

Hinweis: Ohne den Aufschäumaufsatz wird die Milch durch die Dampfdüse lediglich erhitzt, aber nicht aufgeschäumt. Nehmen Sie den Aufschäumaufsatz ab. Erhitzen Sie die Milch anschließend mit Dampf, wie im vorherigen Kapitel beschrieben. Gießen Sie die heiße, schaumige Milch über den Espresso.

Achtung: Die Dampfdüse ist nach dem Aufheizen mit Dampf HEISS. Verstellen Sie die Position der Dampfdüse ausschließlich mithilfe des schwarzen Gummigriffstücks – insbesondere nach dem Aufschäumen oder Erhitzen von Milch sowie nach dem Bezug von Heißwasser.


Heißwasserbezug

Ihre Espressomaschine EXP3 kann über die Dampfdüse auch Heißwasser für Tee oder Caffè Americano zubereiten. Stellen Sie vor dem Heißwasserbezug immer sicher, dass die Dampfdüse sauber und frei von angetrockneten Milchrückständen ist.

1. Stellen Sie einen Behälter unter die Dampfdüse, um das heiße Wasser aufzufangen.
2. Drehen Sie den Dampfknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol  (Dampf): Heißes Wasser fließt aus der Dampfdüse. Wenn die Tasse mit der gewünschten Menge heißem Wasser gefüllt ist, drehen Sie den Dampfknopf im Uhrzeigersinn bis zur Stopp-Position **OFF**, und das heiße Wasser hört sofort auf zu fließen.
3. Wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang, wenn Sie mehr heißes Wasser benötigen.

Ausschalten der Espressomaschine EXP3

Wir empfehlen Ihnen, das Gerät auszuschalten, wenn es nicht benutzt wird. Wenn Sie vergessen, das Gerät auszuschalten, schaltet es sich nach 30 Minuten Inaktivität automatisch aus.

1. Nachdem Sie den letzten Kaffee zubereitet oder die Milch aufgeschäumt haben, warten Sie etwa 15 Sekunden, damit der Thermoblock den Dampf und das Restwasser in die Abtropfschale ableiten kann. Das ist völlig normal.
2. Drücken Sie anschließend die Taste , um die Maschine auszuschalten. Die Kontrollleuchten erlöschen.

Hinweis: Wenn Sie die Maschine nicht benutzen, entfernen Sie den Filterhalter. Dies verlängert die Lebensdauer der Dichtung im Inneren des Brühkopfs.

Reinigung und Wartung

Reinigung der Maschine

1. Um Verletzungen zu vermeiden, schalten Sie die Maschine vor der Reinigung immer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie abkühlen. Wischen Sie die Außenseite der Maschine mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, keine Reinigungsmittel auf Alkohobasis und keine Lösungsmittel. Verwenden Sie nur ein mildes Spülmittel und lauwarmes Wasser. Spülen Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch aus und leeren Sie ihn, bevor Sie ihn wieder in die Maschine einsetzen.
2. Sobald sich eine feine weiße Pulverschicht im Wassertank bildet, ist dies ein Zeichen dafür, dass eine Entkalkung erforderlich ist. Es wird empfohlen, diese Ablagerungen regelmäßig mithilfe der Reinigungslösung „essentiel b“ oder eines vergleichbaren Entkalkungsmittels zu entfernen.

Reinigung der Dampfdüse

Die Reinigung der Dampfdüse sollte direkt nach jeder Verwendung erfolgen.

1. Falls die Dampfdüse durch Milchrückstände verstopft ist, empfiehlt es sich, diese durch eine Reinigung des Aufschäumaufsatzes und all seiner Einzelteile wieder frei zu machen.
2. Nehmen Sie zuerst den Aufschäumaufsatz aus Edelstahl von der Dampfdüse ab. Schrauben Sie anschließend die Aufschäumspitze mithilfe des Sechskantschlüssels am Ende des Messlöffels ab, um sie von der Düse zu lösen. Vergewissern Sie sich, dass der transparente O-Ring der Schaumdüse korrekt sitzt.
3. Reinigen Sie alle Komponenten unter fließendem warmem Wasser. Reinigen Sie die Öffnung der Dampfdüse mit einer Nadel, bis keine Milchrückstände mehr vorhanden sind. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und trocknen Sie sie vollständig, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

4. Bauen Sie alle Komponenten in der Reihenfolge wieder ein, in der Sie sie ausgebaut haben. Vergewissern Sie sich, dass der O-Ring richtig auf der Spitze der Dampfdüse sitzt, bevor Sie die Spitze wieder auf die Düse schrauben. Sobald die Düsenspitze aufgesetzt ist, ziehen Sie diese mithilfe der Sechskant-Aussparung am Griff des Messlöffels fest. Setzen Sie die Edelstahl-Schaumdüse wieder auf die Dampfdüse und drücken Sie sie fest an. Die Dampfdüse muss korrekt montiert sein, um eine ausreichende Aufschäumung der Milch zu gewährleisten.

Reinigung der Abtropfschale

1. Die Abtropfschale muss nach jedem Gebrauch der Maschine geleert werden. Wasser in der Abtropfschale ist normal und kein Anzeichen für eine Undichtigkeit. Heben Sie die Schale leicht an und ziehen Sie diese nach vorne heraus, um sie aus der Maschine zu entfernen. Wenn mehrere Espressi hintereinander zubereitet werden, muss die Abtropfschale nach einigen Bezügen geleert werden, um ein Überlaufen zu verhindern. Die rote Überlaufanzeige in der Abtropfschale steigt nach oben und wird sichtbar, um Sie daran zu erinnern, die Schale zu leeren, bevor sie überläuft.
2. Nehmen Sie beim Entleeren der Abtropfschale das Gitter ab und spülen Sie sowohl die Schale als auch das Gitter gründlich ab. Bei Bedarf können das Gitter und die Abtropfschale von Hand in lauwarmem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie vollständig, bevor Sie sie wieder in die Maschine einsetzen.

Wichtig: Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Abtropfschale darauf, diese vollständig in die Maschine einzuschieben, um Undichtigkeiten zu vermeiden.

Reinigung des Brühkopfes und des Filterhalters

1. Der Brühkopf und der Filterhalter müssen regelmäßig gereinigt werden.
2. Wischen Sie den Brühkopf mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Achtung: Verbrennungs- oder Spritzgefahr! Stellen Sie sicher, dass die Maschine vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen.

3. Sollten Kaffeeölablagerungen das Innensieb des Brühkopfs verstopfen, lässt es sich zur gründlichen Reinigung mit einem Schraubenzieher entfernen. Achten Sie darauf, dass Sie es nach der Reinigung wieder genauso einsetzen.
4. Waschen Sie den Filterhalter und die Siebe von Hand mit lauwarmem Wasser. Verwenden Sie zur Reinigung der Brühgruppe oder des Siebträgers keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel sowie keine Reiniger auf Alkohol- oder Lösungsmittelbasis. Um den Filterhalter und die Siebe zu reinigen, halten Sie sie unter fließendes Wasser. Spülen Sie sie gut ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Wenn Sie die Espressomaschine nicht benutzen, bewahren Sie den Filterhalter nicht in der verriegelten Position auf. Dies verhindert unnötigen Verschleiß der Dichtung.



Wichtig: Waschen Sie Ersatzteile oder Zubehörteile niemals in der Spülmaschine. Waschen Sie sie nur von Hand!

5. Um die inneren Teile des Filterhalters von Hand zu reinigen, drehen Sie das Sieb in Richtung der Kerbe des Filterhalters, um es zu lösen. Entfernen Sie anschließend die Silikondichtung und den Ausgießer, um sie zu reinigen. Spülen Sie sie gründlich mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser ab. Trocknen Sie sie vollständig, bevor Sie die Silikondichtung und den Auslauf wieder in den Filterhalter einsetzen. Das Sieb muss mit der Kerbe des Filterhalters ausgerichtet sein, damit es richtig einrasten kann.


Entkalken der Maschine

Verwenden Sie zur Zubereitung eines Espressos immer kaltes, sauberes Wasser. Die Verwendung von Quellwasser oder gefiltertem Wasser verlangsamt die Kalkablagerungen. Wir empfehlen, die Maschine nach 100 bis 200 Anwendungen oder mindestens alle 2 bis 3 Monate zu entkalken. Leeren Sie den Wassertank und befüllen Sie ihn mit einer Mischung aus 30 cl Wasser und einem Beutel Reinigungslösung „essential b“ oder einem ähnlichen Entkalkungsmittel.

Entkalkung des Brühkopfes

1. Entfernen Sie den Filterhalter.
2. Um ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen, lösen Sie das Sieb auf der Innenseite des Brühkopfs. Wischen Sie Kaffeereste mit einem feuchten Tuch ab.
3. Füllen Sie den Wassertank mit der Entkalkungslösung und Wasser.
4. Stellen Sie einen großen Behälter unter den Brühkopf.
5. Drücken Sie die Taste  (2 Tassen) und lassen Sie das Wasser in den Behälter laufen. Wiederholen Sie diesen Vorgang und lassen Sie die Maschine anschließend 15 Minuten lang ruhen. Drücken Sie erneut die Taste  (2 Tasse), um mehr Reinigungslösung durch die Maschine laufen zu lassen.
6. Leeren Sie den Behälter.

Entkalken der Dampfdüse

1. Stellen Sie den leeren Behälter unter die Dampfdüse.
2. Drücken Sie die Taste  (Dampf) und drehen Sie den Dampfknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Dampfsymbol. Lassen Sie die restliche Reinigungslösung durch die Dampfdüse in das Gefäß ablaufen und drehen Sie dann den Dampfregler im Uhrzeigersinn bis zur Stopp-Position.


Spülen des Systems

1. Entnehmen Sie den Wassertank und spülen Sie ihn sorgfältig aus. Füllen Sie ihn anschließend mit kaltem Wasser und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein.
2. Wiederholen Sie die oben genannten Schritte mit kaltem Wasser.
3. Setzen Sie den Filter wieder in den Brühkopf ein und ziehen Sie die Schraube fest an.

Anleitung zur Störungsbehebung

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
An der Unterseite der Espressomaschine tritt Wasser aus.	Zu viel Wasser in der Abtropfschale.	Abtropfschale reinigen und wieder einsetzen.
	Interner Gerätedefekt möglich.	Servicecenter Ihres Boulanger-Geschäfts kontaktieren.
Kaffee läuft an der Seite des Filterhalters herunter.	Filterhalter nicht richtig eingesetzt.	Griff des Filterhalters weiter nach rechts drehen.
	Kaffeepulver-Rückstände am Siebrand.	Maschine ausschalten, Filterhalter entfernen und Siebrand reinigen.
	Dichtung im Inneren des Brühkopfs verschmutzt.	Maschine ausschalten, Filterhalter und Sieb aus dem Brühkopf entfernen. Dann Dichtung mit einem warmen, feuchten Tuch reinigen. VORSICHT! HEISS!
	Dichtung nicht mehr elastisch.	Dichtung muss ersetzt werden. Servicecenter Ihres Boulanger-Geschäfts kontaktieren.
Es fließt nur sehr wenig oder gar kein Kaffee aus dem Filterhalter.	Kein Wasser im Tank.	Tank mit frischem Wasser befüllen.
	Filter im Brühkopf verstopft.	Wasser durch den Filter laufen lassen, ohne den Filterhalter einzusetzen. Wenn das Wasser nicht abfließt, Filter abschrauben, reinigen und wieder einsetzen.
	Sieb verstopft.	Sieb, in den Filterhalter einsetzen und Wasser ohne Kaffee durchlaufen lassen. Wenn das Wasser nicht durch das Sieb fließt, den Kundendienst Ihres Boulanger-Geschäfts kontaktieren, um ein Ersatzsieb zu erhalten.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Espresso fließt nur tropfenweise.	Der gemahlene Kaffee ist zu fein oder zu stark gepresst.	Gemahlene Kaffee nicht festdrücken. Gröber gemahlene Kaffee verwenden.
	Maschine durch Kalkablagerungen blockiert.	Maschine entkalken.
Keine Crema-Bildung.	Kaffee zu alt oder zu trocken.	Unmittelbar vor der Zubereitung frisch gemahlene Kaffee verwenden.
	Wasser fließt zu schnell durch den Kaffee. Kaffee zu grob gemahlen.	Feiner gemahlene Kaffee verwenden. 1 Teelöffel gemahlene Kaffee pro Tasse verwenden.
Saurer Geschmack (Essig) im Espresso.	System nach Entkalkung nicht vollständig durchgespült.	System nach Entkalkung durchspülen.
	Kaffee nicht frisch oder von schlechter Qualität.	Kaffeebohnen immer frisch vor der Zubereitung mahlen. Die ganzen Bohnen nach dem Öffnen in einem lichtundurchlässigen, luftdichten Behälter aufbewahren, damit sie frisch bleiben. Bohnen innerhalb einer Woche verbrauchen.
Espresso ist nicht heiß genug.	Tassen und System vorwärmen.	Tassen mit heißem Wasser oder auf dem Tassenwärmer vorwärmen. Brühkopf und den Filterhalter unmittelbar vor der Zubereitung entlüften. Vor dem Befüllen mit gemahlene Kaffee Filterhalter und Sieb trocknen.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Tassen werden ungleichmäßig befüllt.	Auslass des Siebs oder Filterhalters verstopft.	Sieb aus dem Filterhalter entfernen. Dann mit einer harten Bürste reinigen. Filterhalter reinigen.
	Unregelmäßige Verteilung des gemahlene Kaffees im Sieb.	Fein gemahlene Kaffee gleichmäßig im Sieb verteilen.
Starkes Pumpengeräusch / kein Wasser am Auslass des Brühkopfs.	Kein Wasser im Tank.	Tank mit frischem Wasser befüllen.
	Luftabschluss in der Pumpe.	Tank mit Frischwasser befüllen und Pumpe mit der Funktion „Warmwasser“ in Intervallen laufen lassen. Sollte nach mehreren Versuchen keine Flüssigkeit austreten, bitte an den Kundendienst Ihres Boulanger-Geschäfts kontaktieren.
	Wassertank nicht korrekt eingesetzt.	Wassertank fest andrücken, bis dieser vollständig im Ventil eingerastet ist.
Dampfdüse erzeugt keinen Dampf.	Dampffunktion wurde nicht ausgewählt.	Erst Dampftaste drücken, dann den Regler auf Dampf  drehen.
	Dampfdüse ist durch Milch- oder Kalkablagerungen verstopft.	Maschine ausschalten. Milchrückstände vorsichtig mit einer Nadel entfernen. Dampfdüse reinigen.
Der beim Aufschäumen der Milch entstehende Schaum reicht nicht aus.	Milch nicht frisch.	Möglichst frische Milch verwenden. Keine Milch verwenden, die bereits seit mehreren Tagen geöffnet ist, da dies die Qualität des Schaums beeinträchtigen kann.
	Milch ist nicht geeignet.	Pflanzenmilch, Bio- oder H-Milch schäumen weniger stark als Frischmilch.
	Milch war vor dem Aufschäumen zu heiß.	Kalte Milch verwenden (Kühlschranktemperatur, ca. 1 bis 4 °C). Kaltes Edelstahl-Milchkännchen verwenden.

Advies voor het bereiden van de beste espresso

- Om alle smaken uit uw koffiebonen te halen, raden wij aan om telkens wanneer u een espresso bereidt verse, hele koffiebonen te gebruiken en deze direct te malen.
- Naast de gebruikte koffie helpt het gebruik van vers en koud water, zonder chloorgeur of andere onzuiverheden, u om een perfecte espresso te verkrijgen.
- Bewaar gemalen koffie in een luchtdichte verpakking op een koele, droge plaats om de smaak te behouden. Gemalen koffie mag niet langdurig worden bewaard, omdat het aroma achteruitgaat.
- Vul de filterhouder niet tot aan de rand. Gebruik met de meegeleverde maatlepel 1 afgestreeken lepel gemalen koffie per kop espresso.
- Als u het apparaat langer dan 5 opeenvolgende dagen niet gebruikt, spoel en leeg het waterreservoir.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u het waterreservoir verwijdert om het te vullen of te legen.
- Plaats het apparaat altijd op een vlak, stabiel en hittebestendig werkoppervlak.
- Om uw espresso op een optimale temperatuur te houden, raden wij aan uw kopjes voor te verwarmen.
- De filterhouder moet zo ver mogelijk naar rechts worden gedraaid om te voorkomen dat deze door de hoge druk losraakt.






Voor het eerste gebruik


Nadat u uw espressomachine EXP3 zorgvuldig hebt uitgepakt, was alle afneembare onderdelen met warm water en afwasmiddel en spoel deze grondig af. Maak uzelf vertrouwd met het apparaat en lees deze volledige handleiding.

Steek de stekker van het netsnoer in een geaard stopcontact overeenkomstig de veiligheidsvoorschriften. Spoel de interne onderdelen af voordat u een espresso bereidt.

1. Open het deksel en verwijder het waterreservoir door de handgreep omhoog te tillen.
2. Vul het waterreservoir met inachtneming van de MIN- en MAX-markering.
3. Plaats het waterreservoir terug door het stevig aan te drukken zodat u zeker weet dat het goed vastzit en sluit vervolgens het deksel.
4. Druk op de aan/uit-knop  om het apparaat in te schakelen. Het aan/uit-lampje knippert terwijl het apparaat opwarmt.
5. Plaats de filterhouder zonder koffie. Lijn de filterhouder uit met positie , duw de filterhouder omhoog en draai hem stevig naar rechts tot hij goed vastzit.

Opmerking: In het begin is het mogelijk dat u de filterhouder niet volledig tot positie  (VERGRENDELING) kunt draaien. Zorg ervoor dat de filterhouder goed is geplaatst. Na verloop van tijd kan de filterhouder dichter bij positie  worden gedraaid.

- Plaats een voldoende grote opvangbak onder de filterhouder om al het water uit het reservoir op te vangen.
- Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, stopt het lampje  (Aan/uit) met knipperen en gaan de 4 indicatielampjes branden:  (Enkel kopje),  (Dubbel kopje) en  (Stoom).
- Druk op knop  (Dubbel kopje) en laat het water in de opvangbak stromen. Herhaal deze handeling 5 keer of totdat er geen water meer in het reservoir zit.





Opmerking: Indien nodig kunt u de handeling onderbreken door op knop  (Dubbel kopje) te drukken om de opvangbak te legen en daarna de handeling te hervatten.

- Leeg de opvangbak en ontgrendel de filterhouder.

Belangrijk: Voor het eerste gebruik, na een lange periode van niet-gebruik of na het ontkalken moet het apparaat worden ontvlucht zoals hierboven beschreven.

De accessoires voorverwarmen

Tip! Voor het beste resultaat raden wij aan de filterhouder voor te verwarmen voordat u de gemalen koffie toevoegt en de espressokopjes voor te verwarmen. Wanneer het apparaat is ingeschakeld, kunnen de kopjes worden voorverwarmd op de warmhoudplaat.

- Druk op de aan/uit-knop  om het apparaat in te schakelen. Het aan/uit-lampje  knippert terwijl het apparaat opwarmt.
- Plaats de filterhouder met de zeef (zonder gemalen koffie) in het apparaat en draai deze naar rechts tot aan de aanslag. Zodra de vereiste temperatuur is bereikt, stopt het aan/uit-lampje met knipperen en gaan de 4 indicatielampjes branden. Plaats het kopje of de kopjes onder de uitlopen van de filterhouder.
- Druk op de knop  (Enkel kopje) of  (Dubbel kopje). Heet water wordt door het filter in de kopjes gepompt.
- Wanneer het water stopt met stromen en de kopjes met heet water zijn gevuld, neem ze uit het apparaat en leeg ze in de gootsteen. Ontgrendel de filterhouder door de handgreep naar links te draaien om deze uit het apparaat te verwijderen.

Opmerking: Wanneer het apparaat ongeveer 15 minuten is ingeschakeld, is de warmhoudplaat warm en kan deze worden gebruikt om de kopjes voor te verwarmen in plaats van heet water uit het apparaat te gebruiken.

De filterhouder vullen en plaatsen

Uw espressomachine EXP3 wordt geleverd met een kleine zeef (één kopje) en een grote zeef (twee kopjes). Plaats één van de zeven in de filterhouder en vergrendel deze.

Gebruik met de meegeleverde maatlepel 1 afgestreeken lepel gemalen koffie per espressokopje. Druk vervolgens de gemalen koffie aan met de steel. De hoeveelheid koffie mag de maximale markering niet overschrijden.

Zorg ervoor dat u gemalen koffieresten die op de rand van de filterhouder achterblijven wegborstelt. Achterblijvende koffieresten op de rand van de filter belemmeren het aandrukken en beïnvloeden de kwaliteit van uw espresso.

Bereiding van espresso

Tip! Het type koffie dat u kiest, heeft een grote invloed op de sterkte en de smaak van uw espresso. Gebruik altijd relatief fijn en gelijkmatig gemalen koffie die geschikt is voor espresso. Een te fijne maling resulteert in een overgeëxtraheerde en bittere espresso. Een te grove maling resulteert in een ondergeëxtraheerde espresso met een zwakke smaak. De perfecte maling voor een espresso moet licht korrelig zijn, met een textuur tussen die van suiker en bloem. Ongelijkmatig gemalen koffiebonen of bonen die tijdens het malen aan overmatige hitte zijn blootgesteld, hebben eveneens invloed op het eindresultaat. Zorg er daarom voor dat u een maalschijvenmolen gebruikt die de bonen gelijkmatig tot de juiste grootte maalt voor een homogene extractie, zonder ze te oververhitten of hun natuurlijke oliën aan te tasten.

Om de smaak van uw gemalen koffie te behouden, bewaar deze in een luchtdichte verpakking op een koele, droge plaats. Gemalen koffie mag niet gedurende lange tijd worden bewaard, omdat het aroma achteruitgaat. Gebruik geen oploskoffie en geen gemalen koffie die bestemd is voor filterkoffiemachines.

- Zorg ervoor dat er water in het reservoir zit, dat de filterhouder met zeef en gemalen koffie correct is geplaatst en dat uw kopje of kopjes zijn voorverwarmd zoals beschreven in de voorgaande hoofdstukken.
- Plaats de filterhouder in het apparaat en draai deze zo ver mogelijk naar rechts.
- Plaats één of twee kopjes onder de filterhouder, afhankelijk van uw behoefte.





Opmerking: Gebruik voor één espressokopje de kleine zeef; voor twee espressokopjes gebruikt u de grote zeef.

- Zodra het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, stopt het aan/uit-lampje met knipperen en gaan de 4 indicatielampjes branden. Druk op knop  (Enkel kopje) of  (Dubbel kopje) om de koffiebereiding te starten. Wanneer de kopjes zijn gevuld met de geprogrammeerde hoeveelheid espresso, stopt het apparaat automatisch. Verwijder de kopjes die onder de filterhouder staan.


Opmerking: Na het bereiden van de espresso produceert het apparaat automatisch een kleine hoeveelheid stoom en voert het resterende water uit het thermoblok af naar de lekbak. Dit voorkomt dat er stilstaand water in het verwarmingssysteem achterblijft. Na het bereiden van enkele kopjes espresso verwijder voorzichtig de lekbak uit het apparaat, leeg deze en plaats de bak terug.

5. Draai de filterhouder naar links en verwijder deze uit het apparaat. Keer de filterhouder om en tik er voorzichtig tegenaan om de gebruikte koffiedik te verwijderen. Spoel de filterhouder onder stromend water en controleer of de gaatjes niet door koffieresten zijn verstopt. Zodra de filterhouder is afgespoeld en gedroogd, kan deze opnieuw worden gebruikt om espresso te bereiden.

Belangrijk:



- Het apparaat is voorgeprogrammeerd om 1,5 kopje water per espressokopje te gebruiken. Het is mogelijk de espresso-uitloop te stoppen door opnieuw op knop  (Enkel kopje) of  (Dubbel kopje) te drukken. De knoppen  (Enkel kopje) en  (Dubbel kopje) zijn beide opnieuw programmeerbaar.
- Om onnodige slijtage van de afdichting te voorkomen, berg de filterhouder niet in vergrendelde positie op wanneer deze niet wordt gebruikt.

Tips:

- Voor een sterkere espresso gebruik een volle, bolle lepel gemalen koffie.
- Voor een mildere espresso gebruik minder dan een afgestreeken lepel.
- Voor een extra sterke espresso gebruik twee afgestreeken lepels gemalen koffie in de grote zeef en bereid één kopje met behulp van de knop  (Enkel kopje).

Programmering

Uw espressomachine EXP3 is voorgeprogrammeerd om 10 cl water per espressokopje te gebruiken. U kunt deze instelling aanpassen aan uw persoonlijke smaakvoorkeur. Als u de vooraf ingestelde hoeveelheid verlaagt tot minder dan 10 cl, krijgt u een sterkere espresso. Als u de instelling verhoogt tot meer dan 10 cl, krijgt u een mildere espresso.

1. Zorg ervoor dat er water in het reservoir zit, dat de filterhouder met zeef en gemalen koffie correct is geplaatst en dat uw kopje of kopjes zijn voorverwarmd zoals beschreven in de voorgaande hoofdstukken.
2. Plaats de filterhouder in het apparaat en draai deze zo ver mogelijk naar rechts.
3. Plaats het gewenste kopje of de gewenste kopjes onder de uitlopen van de filterhouder en houd knop  (Enkel kopje) of  (Dubbel kopje) 3 seconden ingedrukt. De knop van het geselecteerde kopje begint te knipperen, wat aangeeft dat het apparaat zich in de programmeermodus bevindt, terwijl de espresso in het kopje begint te lopen.
4. Zodra het gewenste volume is bereikt, druk opnieuw op de knop van het geselecteerde kopje en laat deze los om de espresso-uitloop te stoppen. Het apparaat zal voortaan bij elke druk op de geselecteerde knop de nieuw geprogrammeerde hoeveelheid bereiden.

Opmerking: Om de oorspronkelijke instellingen van het apparaat te herstellen, koppel het gedurende 2 minuten los van het stopcontact en sluit het daarna opnieuw aan.





Bereiding van cappuccino

Belangrijk: Tijdens en na het gebruik van het stoompijpje voor het opschuimen van melk of het verwarmen van water kunnen de metalen onderdelen van het stoompijpje zeer heet worden. Plaats uw vingers op de zwarte handgreep wanneer u het hete stoompijpje hanteert. Ga voorzichtig om met het stoompijpje om letsel te voorkomen.


Cappuccino is een mengsel van één of twee shots espresso met een gelijke of grotere hoeveelheid warme melk en melkschuim.

Melk opschuimen

Begin altijd met koude melk. Magere of vetvrije melk produceert het meeste schuim en zorgt voor een meer uitgesproken espressosmaak. Melk met 1% en 2% vet produceert minder schuim en volle melk produceert minder dan de helft van de hoeveelheid schuim van magere melk.

1. Begin met het bereiden van uw espresso, maar gebruik grotere, voorverwarmde cappuccinokopjes in plaats van espressokopjes.
2. Druk op de knop  (Stoom) en het stoomlampje gaat branden. Tijdens het voorverwarmen knippert het aan/uit-lampje en gaan de lampjes  (Enkel kopje),  (Dubbel kopje) en  (Stoom) uit. Plaats het stoompijpje zodanig dat het naar de buitenzijde van het apparaat is gericht. Giet 2 tot 3 cl (1/4 tot 1/3 kopje) koude melk in een kleine roestvrijstalen melkkan die klein genoeg is om onder het stoompijpje te passen. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte in de kan overblijft zodat de melk en het melkschuim kunnen uitzetten. Voor een optimaal resultaat moeten zowel de melk als het kannetje koud zijn.

Tip! Hoewel het wordt aanbevolen een roestvrijstalen melkkan te gebruiken om melk op te schuimen, kunt u ook porseleinen of keramische kopjes gebruiken.

3. Zodra het aan/uit-lampje stopt met knipperen, dompel het stoompijpje tot twee derde in de melkkan. Draai de stoomknop tegen de klok in tot het pictogram  'stoom'. Voor een optimaal resultaat begin met het opschuimen van de melk onder in de kan en beweeg langzaam omhoog. Houd het stoompijpje gedurende ongeveer 25 seconden dicht bij de bodem van de kan zonder deze aan te raken. Laat de kan vervolgens geleidelijk zakken zodat het stoompijpje richting het oppervlak van de melk beweegt. Laat de punt van het stoompijpje niet volledig uit de melk komen en zorg ervoor dat het melkkniveau de zwarte rubberen handgreep bovenaan het stoompijpje niet bedekt.

Belangrijk:

- Om te voorkomen dat het stoompijpje moeilijk te reinigen is, dient u erop te letten dat het melkschuim de zwarte rubberen handgreep bovenaan het stoompijpje niet bedekt.
 - Na het stomen produceert het apparaat automatisch een kleine hoeveelheid stoom en voert het resterende water uit het thermoblok af naar de lekbak. Dit voorkomt dat er stilstaand water in het verwarmingssysteem achterblijft.
4. Zodra de melk is opgeschuimd of een temperatuur van 70 °C heeft bereikt, draai de stoomknop met de klok mee naar de uit-positie **OFF** om de stoomtoevoer van het stoompijpje te stoppen.
 5. Giet het melkschuim over de espresso en geniet ervan.
 6. Het is belangrijk het stoompijpje na elk gebruik te reinigen om te voorkomen dat melk binnenin het pijpje hard wordt en opdroogt. Plaats het stoompijpje voor het reinigen in een klein reservoir met water en herhaal bovenstaande procedure gedurende ten minste 30 seconden.

Opgelet: Het stoompijpje is na het opschuimen van melk HEET. Verstel het stoompijpje uitsluitend met behulp van de zwarte rubberen handgreep, met name na het opschuimen of stoomverwarmen van melk of het bereiden van heet water.

Een latte bereiden

Latte is een mengsel van één of twee shots espresso met een gelijke of grotere hoeveelheid met stoom verwarmde melk, met zeer weinig of geen schuim.

Opmerking: Zonder het opschuimhulsje verwarmt het stoompijpje de melk met stoom, maar schuimt deze niet op. Verwijder het opschuimhulsje. Verwarm de melk vervolgens met stoom zoals beschreven in het vorige hoofdstuk. Giet de warme, opgeschuimde melk over de espresso.

Opgelet: Het stoompijpje is HEET na het stoomverwarmen. Verstel het stoompijpje uitsluitend met behulp van de zwarte rubberen handgreep, met name na het opschuimen of stoomverwarmen van melk of het bereiden van heet water.


Productie van heet water

Uw espressomachine EXP3 kan met behulp van het stoompijpje ook heet water leveren voor thee of Amerikaanse koffie. Controleer voor het verwarmen van water altijd of het stoompijpje schoon is en vrij van opgedroogde melkresten.

1. Plaats een opvangbak onder het stoompijpje om het hete water op te vangen.
2. Draai de stoomknop tegen de klok in tot het pictogram  'stoom': er stroomt heet water uit het stoompijpje. Wanneer het kopje is gevuld met de gewenste hoeveelheid heet water, draai de stoomknop met de klok mee naar de uit-positie **OFF**. Het hete water stopt onmiddellijk met stromen.
3. Herhaal bovenstaande procedure indien u meer heet water nodig hebt.

De espressomachine EXP3 uitschakelen

Wij raden aan het apparaat uit te schakelen wanneer het niet wordt gebruikt. Als u vergeet het apparaat uit te schakelen, schakelt het automatisch uit na 30 minuten inactiviteit.

1. Na het bereiden van de laatste koffie of het opschuimen van melk wacht ongeveer 15 seconden zodat het thermoblok de resterende stoom en het resterende water kan afvoeren naar de lekbak. Dit is volkomen normaal.
2. Druk vervolgens op de knop  om het apparaat uit te schakelen. De controlelampjes gaan uit.

Opmerking: Wanneer u het apparaat niet gebruikt, verwijder de filterhouder. Dit verlengt de levensduur van de afdichting in de zetgroep.

Reiniging en onderhoud

Reiniging van het apparaat

1. Om letsel te voorkomen, schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt, en laat u het eerst afkoelen. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een schone, vochtige doek. Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen reinigers op basis van alcohol of oplosmiddelen om het apparaat te reinigen. Gebruik uitsluitend een mild afwasmiddel en lauwwarm water. Spoel na elk gebruik het waterreservoir om en leeg het voordat u het terugplaatst in het apparaat.
2. Wanneer zich een dunne laag wit poeder in het reservoir begint te vormen, is dit een teken dat ontkalken noodzakelijk is. Het wordt aanbevolen deze afzettingen regelmatig te verwijderen met behulp van reinigungsoplossing B of een vergelijkbaar ontkalkingsmiddel.

Reiniging van het stoompijpje

Het is belangrijk het stoompijpje onmiddellijk na gebruik te reinigen.

1. Als het stoompijpje is verstopt door melkresten, kan het worden vrijgemaakt door het opschuimhulsje en alle bijbehorende onderdelen te reinigen.
2. Begin met het verwijderen van het roestvrijstalen opschuimhulsje van het stoompijpje en schroef vervolgens het opschuimopzetstuk los met behulp van het zeskantgedeelte aan het uiteinde van de maatlepel om het van het pijpje los te maken. Zorg ervoor dat de transparante O-ring van het opschuimopzetstuk correct is geplaatst.
3. Reinig alle onderdelen onder warm stromend water. Gebruik een naald om de opening van het stoompijpje te reinigen totdat er geen opgedroogde melkresten meer aanwezig zijn. Spoel alle onderdelen grondig af en droog ze volledig voordat u ze weer monteert.
4. Monteer alle onderdelen opnieuw in de volgorde waarin u ze hebt gedemonteerd. Zorg ervoor dat de O-ring correct op het uiteinde van het stoompijpje is geplaatst voordat u het opzetstuk weer op het pijpje vastschroeft. Zodra het opzetstuk is gemonteerd, draai het vast met behulp van het zeskantgat in de steel van de maatlepel. Plaats het roestvrijstalen opschuimhulsje terug op het stoompijpje door het stevig aan te drukken. Het stoompijpje moet correct zijn gemonteerd om een goede melkopschuiming te garanderen.

Reiniging van de lekbak

1. De lekbak moet na elk gebruik van het apparaat worden geleeqd. De aanwezigheid van water in de lekbak is normaal en geen teken van een lek. Til de lekbak lichtjes op en trek deze naar u toe om die uit het apparaat te verwijderen. Wanneer meerdere espresso's achter elkaar worden bereid, moet de lekbak na enkele espresso's worden geleeqd om overlopen te voorkomen. De rode overloopindicator in de lekbak komt omhoog en wordt zichtbaar om u eraan te herinneren de bak te legen voordat deze overloopt.
2. "Wanneer u de lekbak leegt, verwijder het rooster en spoel zowel de bak als het rooster af. Indien nodig kunnen het rooster en de lekbak met de hand worden gewassen in lauwwarm water met een mild afwasmiddel. Spoel ze grondig af en droog ze volledig voordat u ze weer in het apparaat plaatst.

Belangrijk! Wanneer u de lekbak terugplaatst, zorg er dan voor dat u deze volledig in het apparaat schuift om lekkage te voorkomen.

Reiniging van de zetgroep en de filterhouder

1. De zetgroep en de filterhouder moeten regelmatig worden gereinigd.
2. Veeg de zetgroep af met een schone, vochtige doek.

Opgelet: Risico op brandwonden of spatten! Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het reinigt.

3. Als het interne filter van de zetgroep koffieoliën ophoopt, kan het met behulp van een schroevendraaier worden verwijderd voor grondige reiniging. Zorg ervoor dat u het na het reinigen op dezelfde manier terugplaatst.
4. Was de filterhouder en de zeven met de hand in lauwwarm water. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen reinigers op basis van alcohol of oplosmiddelen om de zetgroep of de filterhouder te reinigen. Om de filterhouder en de zeven te reinigen, spoelt u deze af onder stromend water. Spoel ze grondig af en droog ze zorgvuldig. Wanneer u de espressomachine niet gebruikt, berg de filterhouder niet op in vergrendelde positie. Dit voorkomt onnodige slijtage van de afdichting.

Belangrijk: Was losse onderdelen of accessoires nooit in de vaatwasser. Was deze uitsluitend met de hand!



5. Om de interne onderdelen van de filterhouder met de hand te reinigen, draai de zeef naar de inkeping van de filterhouder om deze los te maken. Verwijder vervolgens de siliconen afdichting en de schenktuit om deze te reinigen. Spoel ze zorgvuldig af met een mild afwasmiddel en warm water. Droog ze volledig voordat u de siliconen afdichting en de schenktuit weer in de filterhouder plaatst. De zeef moet met de inkeping van de filterhouder zijn uitgelijnd zodat deze correct kan worden vastgezet.

Het apparaat ontkalken


Gebruik voor het bereiden van espresso altijd schoon, koud water. Het gebruik van bronwater of gefilterd water vertraagt de vorming van kalkaanslag. Wij raden aan het apparaat na 100 tot 200 keer gebruik of ten minste elke 2 tot 3 maanden te ontkalken.

Leeg het waterreservoir en vul het met een mengsel van 30 cl water en één zakje reinigungsoplossing B of een vergelijkbaar ontcalcingsmiddel.

De zetgroep ontkalken

1. Verwijder de filterhouder.
2. Voor een optimaal resultaat schroef de zeef aan de binnenzijde van de zetgroep los. Veeg de koffieresten weg met een vochtige doek.
3. Vul het waterreservoir met de ontcalcingsoplossing en water.
4. Plaats een grote opvangbak onder de zetgroep.
5. Druk op knop  (Dubbel kopje) en laat het water in de opvangbak stromen. Herhaal deze handeling en laat het apparaat vervolgens 15 minuten rusten. Druk opnieuw op knop  (Dubbel kopje) om meer reinigungsoplossing door het apparaat te laten lopen.
6. Leeg de opvangbak.

Het stoompijpje ontkalken

1. Plaats de lege opvangbak onder het stoompijpje.
2. Druk op  (Stoom) en draai de stoomknop tegen de klok in tot het stoompictogram. Laat de resterende reinigungsoplossing via het stoompijpje in de opvangbak stromen en draai de stoomknop vervolgens met de klok mee naar de uit-positie.


Het systeem spoelen

1. Verwijder het waterreservoir en spoel het grondig om, vul het vervolgens met koud water en plaats het terug in het apparaat.
2. Herhaal de bovenstaande stappen met koud water.
3. Plaats het filter terug in de zetgroep en draai de schroef stevig vast.

Probleemoplossingsgids

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Er lekt water uit de onderkant van de espressomachine.	Er zit te veel water in de lekbak.	Reinig en droog de lekbak en plaats deze opnieuw.
	Het apparaat vertoont mogelijk een intern defect.	Neem contact op met het servicecentrum van uw Boulanger-winkel.
De koffie loopt langs de zijkant van de filterhouder.	De filterhouder is niet correct geplaatst.	Draai de handgreep van de filterhouder verder naar rechts.
	De rand van de zeef is niet vrij van gemalen koffie.	Schakel het apparaat uit, verwijder de filterhouder en reinig de randen van de zeef.
	De afdichting aan de binnenzijde van de zetgroep is vuil.	Schakel het apparaat uit, verwijder de filterhouder en de zeef uit de zetgroep en reinig de afdichting met een warme, vochtige doek. OPGELET! HEET!
	De afdichting is niet langer elastisch.	De afdichting moet worden vervangen. Neem contact op met het servicecentrum van uw Boulanger-winkel.
Er stroomt zeer weinig of geen koffie uit de filterhouder.	Er zit geen water in het reservoir.	Vul het reservoir met vers water.
	Het filter in de zetgroep is verstopt.	Laat water door het filter stromen zonder de filterhouder te plaatsen. Als er geen water doorstroomt, schroef het filter los, reinig het en plaats het opnieuw.
	De zeef is verstopt.	Reinig de zeef, plaats deze in de filterhouder en laat water doorlopen zonder koffie. Als er geen water door de zeef stroomt, neem contact op met het servicecentrum van uw Boulanger-winkel voor een vervangende zeef.
De espresso loopt druppelsgewijs door.	De gemalen koffie is te fijn of te sterk aangedrukt.	Stamp de gemalen koffie niet aan. Gebruik grover gemalen koffie.
	Het apparaat is verstopt door kalkaanslag.	Ontkalk het apparaat.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Geen crema.	De koffie is oud of te droog.	Gebruik verse koffie die vlak voor de bereiding is gemalen.
	Het water stroomt te snel door de koffie. De maling is te grof.	Gebruik een fijnere maling. Gebruik 1 lepel gemalen koffie per kopje.
Zure (azijnachtige) smaak in de espresso.	Het systeem is na het ontkalken niet volledig gespoeld.	Spoel het systeem na het ontkalken grondig door.
	De koffie is niet vers of van slechte kwaliteit.	Het wordt aanbevolen verse koffiebonen vlak voor de bereiding te malen. Bewaar de hele koffiebonen na opening in een ondoorzichtige, luchtdichte verpakking om hun versheid te behouden. Gebruik de bonen binnen één week.
De espresso is niet warm genoeg.	Verwarm de kopjes en het systeem voor.	Verwarm de kopjes met heet water of op de warmhoudplaat. Spoel de zetgroep en de filterhouder vlak voor de bereiding door. Droog de filterhouder en de zeef voordat u deze met gemalen koffie vult.
Ongelijke vulling van de kopjes.	De uitloop van de zeef of de filterhouder is verstopt.	Verwijder de zeef uit de filterhouder. Reinig deze met behulp van een harde borstel. Reinig de filterhouder.
	Ongelijke dosering van de gemalen koffie in de zeef.	Verdeel de fijngemalen koffie gelijkmatig over het zeefje.
Luid pompgeluid / geen waterafgifte uit de zetgroep.	Er zit geen water in het reservoir.	Vul het reservoir met vers water.
	Er zit lucht in de pomp.	Vul het waterreservoir met vers water en laat de pomp met tussenpozen werken via de functie 'Heet water'. Als er na meerdere pogingen geen vloeistof uit het apparaat stroomt, neem contact op met het servicecentrum van uw Boulanger-winkel.
	Het waterreservoir staat niet in de juiste positie.	Druk het waterreservoir stevig aan zodat het volledig in de klep vastklikt.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Het stoompijpje produceert geen stoom.	De stoomfunctie is niet geselecteerd.	Zorg ervoor dat u op de stoomknop drukt voordat u de draaiknop naar de stoompositie  draait.
	Het stoompijpje is verstopt door melk- of kalkaanslag.	Schakel het apparaat uit. Verwijder de melkresten voorzichtig met behulp van een naald. Reinig het stoompijpje.
Het melkschuim dat tijdens het opschuimen ontstaat, is onvoldoende.	De melk is niet vers.	Gebruik zo vers mogelijke melk. Gebruik geen melk die al meerdere dagen geopend is, aangezien dit de kwaliteit van het schuim kan beïnvloeden.
	De melk is niet geschikt.	Plantaardige, biologische en ultra-gepasteuriseerde melk schuimen minder goed dan verse melk.
	De melk was al te warm voordat deze begon op te schuimen.	Gebruik koude, gekoelde melk, bij voorkeur met een temperatuur tussen 1 °C en 4 °C. Gebruik een koude roestvrijstalen melkkan om op te schuimen.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights relating to its trademarks, creations and information. Any copying or reproduction, by any means whatsoever, will be deemed and considered counterfeit.

Alle informatie, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn exclusief eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten inzake zijn merken, creaties en informatie. Elke kopie of reproductie, op welke manier dan ook, wordt als namaak beschouwd.

Sämtliche in diesem Dokument enthaltenen Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder sind ausschließliches Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte an seinen Marken, Designs und Informationen vor. Jegliche Kopie oder Vervielfältigung, unabhängig von den eingesetzten Mitteln, wird geahndet und als Fälschung angesehen.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektroniksrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Hausabfallmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel

Art. 8012089
Ref. EXP3

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

1, Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
1, Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

