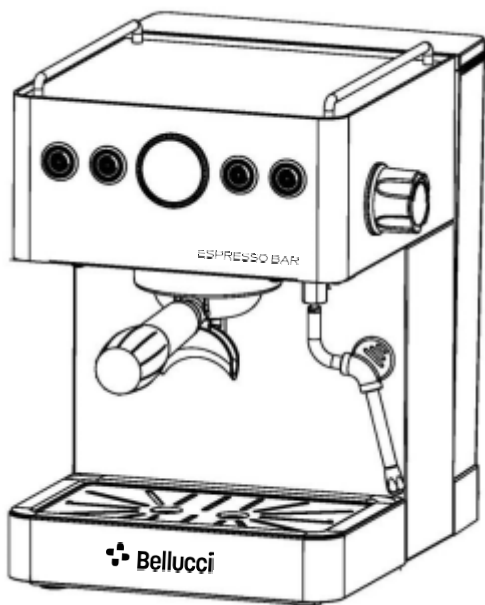


# **Bellucci** ESPRESSO BAR™

## Instruction Manual



<b>Name</b>	<b>ESPRESSO BAR</b>
<b>Voltage</b>	<b>120V/60Hz</b>
<b>Power</b>	<b>1500W</b>
<b>Water tank</b>	<b>1.7L</b>
<b>Pressure</b>	<b>15Bar</b>

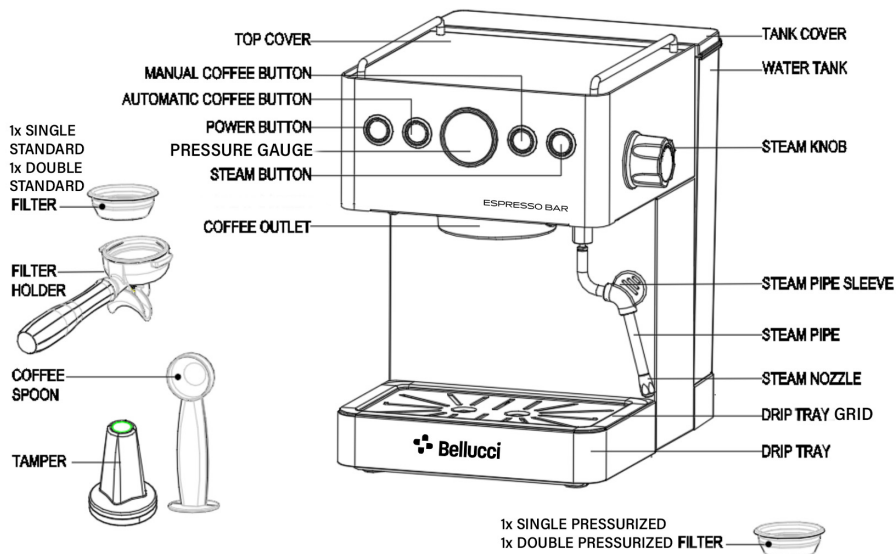
## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Before using, check that the voltage of the wall outlet corresponds to the voltage marked on the rating plate.
3. This appliance has been incorporated with a grounded plug.
4. Ensure the power cord does not touch the hot surface of the appliance.
5. Do not place the coffee maker on a hot surface or beside an open flame.
6. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
7. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
8. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance to cool down completely before taking off or attaching components of before cleaning.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repairs, or adjustments.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
11. Do not touch any hot surface of the appliance (including the steam wand, and the steel mesh) Use handle or knobs.
12. To protect against fire, electric shock and injury do not immerse the cord or plug in water or any other liquids.
13. Place appliance on a flat surface or table, do not hang power cord over the edge of a table or counter.
14. Do not fill more than 1.7L to upper MAX mark.
15. Do not use outdoors.
16. Be careful not to get burned by the steam.
17. Do not use appliance for other than intended use.
18. Do not let the coffee maker operate without water.
19. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR YOUR REFERENCE.

# HOUSEHOLD USE ONLY

## Accessories:



**Warning:** The machine must use grounded coffee and is composed of a central structure for obtaining espresso and steam/hot water.

## A. FOR THE FIRST USE

1. Remove the coffee maker from the package and verify the accessories according to the list.
2. Clean all detachable components.
3. Operation of the appliance according to section “B” and “C” (without the grounded coffee in filter). Repeat 2-3 times.

## B. MAKE ESPRESSO COFFEE

1. Open the lid, remove the water tank, and pour water into the water tank. Do not exceed the MAX capacity.
2. Replace the water tank and close the lid.
3. Connect the power plug and press the power button. All indicator lamps will light on for about 1s. Machine will automatically pump water for about 2s, then coffee and hot water indicator lamp will flash. The machine starts preheating; preheating will be finished after 3min, auto coffee & manual coffee indicator lamp will always light on.
4. Remove filter holder, pour grounded coffee into the filter with the measuring coffee spoon, then press the grounded coffee tightly (with the tamper), clean the extra grounded coffee that overflowed the edge of filter holder, to avoid any damage to the seal ring of group head.

**Note: If too much grounded coffee remains around the edge of the filter, you won't be able to adjust the filter holder and there will be a water leakage.**

5. Hold the upper part of machine with one hand, lock the filter holder counterclockwise into the middle of the group head (must be tightened).
6. Place cup(s) under coffee outlet.
7. Automatic making coffee: press automatic coffee button, machine starts pumping water, and coffee brewing will come out from outlet. It will stop automatically after **25s** (factory setting). You also can program the brewing time. You can remove the cup after finished.
8. Manual making coffee: press manual coffee button, machine starts pumping water, and coffee comes out from outlet. When desired coffee is reached, you could press the button to stop. Remove cup after finished.

**Note: Do not use machine when it's unsupervised as sometimes it would need manual operation.**

9. Remove filter holder after finished, knock out the coffee grounds and clean it with hot water immediately, place it back for next use.

**Note: Check frequently the water level in the tank. Refill if necessary**  
**Do not touch the hot surfaces of the machine with your hands to avoid scald, especially brewing outlet, steam nozzle when use machine.**

## **How to make a good cup of coffee**

A good, grounded coffee bean will determine the quality of your coffee. It should take 25s-30s to make a cup of coffee, if the ground is too coarse, coffee will not extract properly, the taste and color will be too light, and the crema will also be too thin. If the ground is too fine, coffee extraction will be too dark, and you will have no crema on your coffee. A good cup of coffee should use freshly grounded coffee beans (use burr coffee grinder) and use the perfect amount of grounded coffee. Each time you are making a coffee, the freshness of the coffee beans is very important, if your bean is in storage for too long it will lose flavor. **(Pressure Gage)** If pressure gage is under 8 or 10 Bars, it means the coffee is too coarse, or it's not pressed well with the coffee tamper or there's not enough coffee. Over 10 Bars, coffee is too fine, and it will give you an over extracted coffee. To get the perfect coffee, the pressure gage should be between 8-10 Bars. The pressure gage is there to help you achieve the perfect espresso. The machine comes with 4 filters 2 Regular (1 cup or 2 cups) 2 Pressurized filters (1 cup or 2 cups).

**\*\*The pressurized filter will help you achieve a good coffee even if your grinding is not accurate.**

## **C. FROTHING MILK/ MAKING CAPPUCCINO**

1. Prepare your espresso as mentioned in section B MAKE ESPRESSO COFFEE"
2. Use whole cold milk and pour 1/3 milk in a stainless-steel cup.

**Note: Use a stainless-steel cup, and cup diameter should not less than 70 ± 5mm, due to the volume of milk that will increase during frothing.**

3. Press the steam button, it will start preheating, and the steam indicator will start flashing Wait until the steam indicator lights goes on (the preheating finished.

4. Put a stainless- steel cup under steam nozzle.
5. Open the steam knob, turn it to the maximum position, it will start frothing the milk.
6. Once you have the right amount of foam and your milk is warm, you could turn off the knob (steam will stop). Remove the cup and pour the frothed milk into the espresso and your cappuccino is ready. You can also add sugar or Cocoa powder if you like it.

**Note: Purge steam to clean steam nozzle after use. Warning hot surface.  
Clean Steam pipe immediately after milk usage.**

## **D. MAKING HOT WATER**

1. Place a cup under the steam nozzle.
2. Open the steam knob, the hot water will come out through the steam nozzle.  
(coffee indicator lights are always lights on)
3. Close the steam knob to stop. (If it stays open for over 30s, the hot water will automatically stop come out)

**Note: Do not touch the hot surfaces of the machine with hands to avoid injuries (burns) especially brewing outlet and the steam nozzle while the machine is in use.**

## **E. HEATING LIQUID (Steam function)**

1. Use a stainless-steel cup, pour cold liquid to 1/2 cup.

**Note: Cup diameter should not less than  $70 \pm 5$ mm to avoid steam or liquid spout out.**

2. Press steam button, it starts preheating, then steam indicator lamp is flashing, preheating will be finished after steam indicator lamp light on.
3. Put a cup under steam nozzle.
4. Turn on steam knob, release steam, let steam nozzle insert into the liquid.
5. Turn off the knob when desired temperature is reached, now steam has stopped, open knob again if you want to continue making steam.

**Note: Clean steam nozzle immediately after use, to prevent milk scaling.**

**Caution high temperature of hot water outlet when in use.**

## **F. SETTING COFFEE TIME AND RESTORE DEFAULT TIME**

1. Setting coffee time: Under open power condition, press and hold automatic coffee button, machine starts pumping water after 3s, coffee comes out from group head, release automatic coffee button after you have reached the desired amount, then setting is finish. (The coffee time can be set to a memory range of 10s-60s.)
2. Restore default time (25s): Press automatic coffee button and steam button at the same time, coffee and steam indicator will be fast flashing at the same time after 5s, after finished fast flashing, restore default time is finished after stop fast flashing.

## **\*CLEANING AND MAINTENANCE**

1. The machine must be turned off and cooled down.
2. Clean housing with damp cloth.

**Note: Do not use abrasive sponges and alcohol or solvents.**

**Do not immerse the machine into water.**

3. Clean steam outlet, verify that there is no blockage.
4. Clean the outlet and the seal under the group head with a professional brush.
5. Rinse with hot water to dissolve any coffee bean oil residue.
6. Clean all the detachable attachments in the water and dry thoroughly.

## **\*CLEANING MINERAL DEPOSITS**

1. To make sure your coffee maker operates efficiently, the coffee machine needs to be descaled, cleaned, and maintained periodically. The machine needs to be descaled every 2-3 months.
2. Fill the water tank with water and descaling agent to the MAX level (refer to the instructions of the descaling agent). Please use "household descaler". Visit [www.bellucci.ca](http://www.bellucci.ca)
3. Lock the filter holder (no ground coffee) into the group head. According to part "B" MAKE ESPRESSO COFFEE.
4. Press coffee button, then make about 150ml coffee (after coffee indicator lights are on), turn off coffee button and turn on steam button, then open knob after steam indicator always lights on, release steam about 2min and turn off the knob, then press steam button to go out from steam mode, then wait for 10 minutes.
5. Repeat steps 4 for 3 times.
6. Press coffee button to brew until there is no more descaler left in the water tank.

### **RINSING AFTER DESCALER USAGE**

7. Make coffee again (no ground coffee), repeat the steps 4 for 3 times (no need to wait for 15 min), then brew until no more water is left in the water tank.

# \*TROUBLE SHOOTING

<b>Problem</b>	<b>Cause/Result</b>	<b>Solution</b>
No water comes out	Water tank is empty	Pour water in water tank
	The input voltage or frequency is inconsistent with nameplate	Make sure the voltage and frequency is consistent with the nameplate
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service center ( info@bellucci.ca)
No steam is generated	Steam nozzle clogged	Clean steam nozzle
	Water tank is empty	Pour water in water tank
	Machine malfunctions	Please contact the authorized service center. (info@bellucci.ca)
Coffee runs out around the edge of the filter holder	Too much grounded coffee in the filter	Turn off the machine and wait that it cools down, clean the filter, then pour appropriate grounded coffee.
	There's grounded coffee in the seal ring under group head	
	Machine malfunctions	Please contact the authorized service center. (info@bellucci.ca)
Coffee comes out too slow or no coffee comes out	Grounded coffee is too fine, and clogged filter	Grind coffee thicker
	Filter holes are blocked	Brush / clean the filter
	Water tank is not inserted	Insert the water tank in place
Water leakage on the bottom of machine	Drip tray is filled up	Clean the drip tray
	Machine malfunctions	Please contact the authorized service centre (info@bellucci.ca)

Machine is not working	The power cord is not plugged well.	Plug the power cord into a wall outlet correctly,
	NTC is short circuit	Please contact with the authorized service (info@bellucci.ca)
	Machine malfunctions	
The steam cannot froth.	Steam indicator light is not on	Wait for steam indicator lights on.
	The container is too big or does not fit	Use high and narrow cup
	Using skimmed milk	Use whole milk

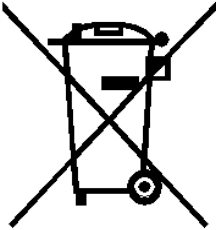
\*If you have not been able to solve the problem, contact customer support in your country.

# INDICATOR TIPS

<b>Power Indicator</b>	<b>AUTO Coffee Indicator</b>	<b>Manual Coffee Indicator</b>	<b>Steam Indicator</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Lights on	Flashing	Flashing	Lights on	Coffee is pre-heating	/
Lights on	Lights on	Lights on	Lights on	Coffee pre-heating finished	/
Lights on	Lights on	Lights off	Lights off	Auto making coffee	/
Lights on	Lights off	Lights on	Lights off	Manual making coffee	/
Lights on	Lights on	Lights on	Lights off	Making Hot water	/
Lights on	Lights off	Lights off	Flashing	Steam is pre-heating	/
Lights on	Lights off	Lights off	Lights on	Steam pre-heating finished	/
Lights on	Lights off	Lights off	Lights on	Making steam	/
Lights on	Fast Flashing	Fast Flashing	Lights on	Turn off Steam button (Temperature is too high)	Wait for the temperature to go down naturally or press coffee button to cool.

# DISPOSAL

Please dispose of old appliances in an environmentally neutral way. Old appliances contain valuable materials which should be salvaged for recycling, therefore dispose of old appliances via your regional collection system.

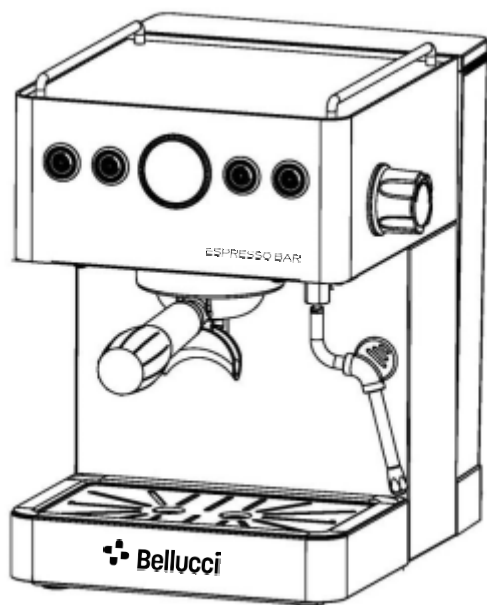




1750, Guillet, Laval,  
QC. Canada H7L 5B2  
[www.bellucci.ca](http://www.bellucci.ca)  
**1-877-819-4443**

# **Bellucci** ESPRESSO BAR™

## Manuel d'instructions



<b>Nom</b>	<b>ESPRESSO BAR</b>
<b>Tension</b>	<b>120V/60Hz</b>
<b>Puissance</b>	<b>1500W</b>
<b>Réservoir d'eau</b>	<b>1.7L</b>
<b>Pression</b>	<b>15Bar</b>

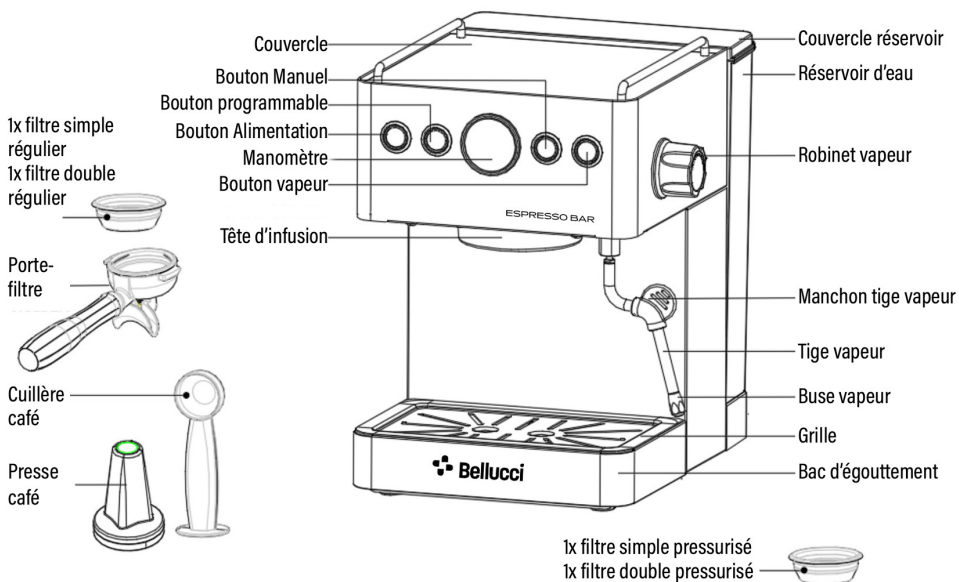
## MESURE DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant d'utiliser la machine, lisez attentivement et respectez toutes ces instructions :

1. Lire toutes les instructions.
2. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre prise de courant avant d'utiliser la machine.
3. Cet appareil est équipé d'une mise à la terre.
4. Assurez vous que le cordon électrique ne touche pas une surface chaude de la machine.
5. Ne placez pas la machine à café sur une surface chaude ou près d'une flamme.
6. Gardez hors de la portée des enfants.
7. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique, au gaz chaud, ou dans le four.
8. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pour une longue durée et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
9. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e) En cas de défaillance de l'appareil ou de dommage quelconque, retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour une vérification, une réparation ou un réglage.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
11. Attention aux risques de brûlure; surface de l'appareil, la buse vapeur et tête de filtre.
12. Pour vous protéger contre les incendies, les décharges électriques et les blessures, ne pas submerger le cordon, la prise ou le boîtier dans l'eau ou dans d'autres liquides.
13. Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
14. N'ajouter pas plus de 1,7 litres d'eau, ne pas dépasser la ligne Max du réservoir à eau.
15. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
16. Faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur.
17. N'utilisez pas l'appareil sans eau.
18. Conservez les instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

# USAGE RÉSIDENTIEL SEULEMENT

## Accessoires :



**Avertissement : L'appareil doit être utilisé avec du café moulu et est composé d'une structure centrale permettant de produire de l'espresso, de la vapeur et de l'eau chaude.**

## A. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Sortez la cafetière de son emballage et vérifiez les accessoires conformément à la liste.
2. Nettoyer toutes les composantes amovibles.
3. Faites fonctionner l'appareil conformément à la section « B » et « C » (sans café dans le filtre). Répétez 2 à 3 reprises.

## B. PRÉPARATION DE CAFÉ ESPRESSO

1. Ouvrez le couvercle, retirez le réservoir d'eau et versez l'eau appropriée dans le réservoir. Ne dépassez pas l'indicateur.
2. Remettez le réservoir d'eau en place et fermez le couvercle.
3. Branchez la prise d'alimentation, appuyez sur le bouton d'alimentation, tous les témoins s'allument environ 1 seconde, la machine pompe automatiquement l'eau pendant environ 2 secondes. Les témoins de café et de l'eau chaude clignotent et la machine commence son préchauffage. Le préchauffage prend fin après 3 minutes et les témoins de café automatique et de café manuel restent allumés.
4. Retirez le porte-filtre, versez la quantité de café moulu appropriée dans le filtre à l'aide d'une cuillère à café, puis pressez fermement le café moulu (avec le presse café) et nettoyez le surplus de café moulu qui déborde du porte-filtre afin d'éviter d'endommager le joint d'étanchéité de la tête d'infusion. **Remarque : Si trop de café moulu reste sur le bord du filtre, il est fort probable que l'étanchéité soit réduite et que cela cause une fuite d'eau.**
5. Tenez la partie supérieure de la machine avec la main, verrouillez le porte-filtre en tournant en sens antihoraire jusqu'au milieu de la tête d'infusion (doit être serré).
6. Placez-la ou les tasses sous la tête d'infusion.
7. Préparation de café automatique : appuyez sur le bouton de préparation automatique du café, la machine commence à pomper l'eau, puis le café s'écoule de la sortie. L'appareil s'arrête automatiquement après **25 secondes** (réglage d'usine). Vous pouvez également régler la durée de l'infusion. Vous pouvez retirer la tasse une fois l'infusion terminée.
8. Préparation de café manuelle : appuyez sur le bouton de préparation de café manuelle, la machine commence à pomper l'eau, puis le café s'écoule de la sortie. Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter après avoir obtenu la quantité de café désirée. Retirez la tasse une fois l'infusion terminée. **Remarque : N'utilisez pas la machine sans surveillance, car elle nécessite parfois une intervention manuelle.**
9. Retirez le porte-filtre une fois l'infusion terminée, cognez-le pour le vider le marc à café et nettoyez-le immédiatement à l'eau chaude. Ensuite verrouillez-le à nouveau pour la prochaine utilisation.

**Remarque : Vérifiez fréquemment le niveau d'eau dans le réservoir. Remplissez le réservoir au besoin. Lors de l'utilisation, ne touchez pas les surfaces chaudes de la machine avec les mains pour éviter les brûlures, en particulier la sortie d'infusion et la buse à vapeur.**

## **\* Comment préparer une bonne tasse de café espresso**

La qualité des grains de café et de la mouture détermine largement la qualité du café, le temps d'infusion d'une tasse de café doit être de 25 à 30 secondes. Si la mouture du café est trop grosse, l'extraction du café est inadéquate, le goût est léger et la couleur est plus claire, la crema sera également très mince et de couleur blanche. Si la mouture est trop fine, il y aura surextraction, le café sera trop foncé et la crema deviendra très pâle. Pour obtenir une bonne tasse de café, il faut utiliser des grains de café fraîchement moulus (à l'aide d'un moulin à café à meules) et utiliser la quantité appropriée de grains de café. Lorsque vous préparez un café avec du café moulu, la fraîcheur des grains est très importante. Un stockage prolongé entraînera la décomposition de l'huile des grains de café. Si le manomètre est inférieur à 8 ou 10 bars, cela signifie que le café est moulu trop grossier ou qu'il n'est pas bien pressé avec le presse café. Au-delà de 10 bars, le café est moulu trop fin et vous obtiendrez un café surextrait. Pour obtenir le café parfait, le manomètre est là pour vous aider à obtenir l'espresso parfait. La machine est livrée avec 4 filtres, 2 filtres réguliers (1 tasse ou 2 tasses) 2 filtres pressurisés (1 tasse ou 2 tasses).  
\*\*Le filtre pressurisé vous aidera à obtenir un bon café même si votre mouture n'est pas précise.

## C. MOUSSER LAIT/PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO

1. Préparez d'abord un espresso avec une tasse de taille suffisante selon la section « B. PRÉPARATION DE CAFÉ ESPRESSO ».
2. Utilisez du lait entier, frais et froid sorti du réfrigérateur (8 °C à 10 °C), et versez 1/3 du lait dans la tasse.

**Remarque : Utilisez un gobelet en acier inoxydable, dont le diamètre ne doit pas être inférieur à 70 mm ± 5 mm, en raison de l'augmentation du volume du lait après le moussage.**

3. Appuyez sur le bouton de vapeur, le préchauffage commence, et le témoin de vapeur se met à clignoter. Attendez que le témoin de vapeur s'allume, car cela indique que le préchauffage est terminé.
4. Placez un gobelet en acier inoxydable sous la buse à vapeur.
5. Actionnez le robinet vapeur et tournez-le au maximum pour faire mousser le lait.
6. Retirez le gobelet lorsque vous avez obtenu la mousse de lait désirée, puis fermez le robinet pour arrêter la production de vapeur. Versez le lait mousseux dans l'espresso préparé pour obtenir un cappuccino. Vous pouvez ajouter du sucre ou de la poudre de cacao si vous le souhaitez.

**Remarque : Purgez la vapeur pour nettoyer la buse de vapeur après l'utilisation. Essayez avec un linge humide et faites attention aux surfaces chaudes.**

## D. PRÉPARATION D'EAU CHAUDE

1. Placez un récipient sous la buse de vapeur.
2. Ouvrez le robinet de vapeur lorsque le témoin de café reste allumé, puis de l'eau chaude est éjectée par la buse de vapeur.
3. Fermez le robinet de vapeur pour arrêter. (Si la fonction d'eau chaude est ouverte **pendant** plus de **30 secondes**, l'écoulement d'eau chaude s'arrête automatiquement et le robinet de vapeur peut être fermée normalement.)

**Remarque : Lors de l'utilisation, ne touchez pas les surfaces chaudes de la machine avec vos mains pour éviter les brûlures, en particulier la sortie d'infusion et la buse à vapeur.**

## **E. CHAUFFAGE DU LIQUIDE (fonction de vapeur)**

1. Utilisez un gobelet en acier inoxydable et versez le liquide froid jusqu'à la moitié du gobelet.

**Remarque : Le diamètre du gobelet ne doit pas être inférieur à 70 mm ± 5 mm afin d'éviter que de la vapeur ou du liquide ne s'échappe.**

2. Appuyez sur le bouton de vapeur, le préchauffage commence, le témoin de vapeur clignote et le préchauffage est terminé lorsque le témoin de vapeur reste allumé.

3. Placez une tasse sous la buse de vapeur.

4. Ouvrez le robinet de vapeur pour relâcher la vapeur et laissez la buse à vapeur pénétrer dans le liquide.

5. Fermez le Robinet lorsque la température désirée est atteinte pour arrêter la vapeur. Ouvrez à nouveau le robinet si vous voulez continuer à produire de la vapeur.

**Remarque : Nettoyez la buse à vapeur immédiatement après l'utilisation pour éviter les dépôts de lait.**

**Faites attention à la température élevée de la sortie d'eau chaude lors de l'utilisation.**

## **F. RÉGLAGE DE LA DURÉE D'INFUSION ET RÉTABLISSEMENT DE LA DURÉE PAR DÉFAUT**

1. Réglage de la durée d'infusion : Lorsque la machine est sous tension, appuyez sur le bouton de préparation de café automatique et maintenez-le enfoncé. La machine commence à pomper de l'eau après 3 secondes. Commencez à compter le temps en secondes. Le café sort de la tête d'infusion, puis relâchez le bouton de préparation de café automatique après avoir atteint la quantité désirée et le réglage est terminé. (La durée d'infusion du café peut être réglée sur une plage mémorisée de 10 à 60 secondes.)

2. Rétablissement de la durée par défaut (25 secondes) : Appuyez simultanément sur le bouton de préparation de café automatique et le bouton de vapeur. Les témoins de café et de vapeur clignotent rapidement en même temps. Après 5 secondes, le témoin lumineux clignote rapidement et lorsque le clignotement rapide prend fin, le réglage de durée d'infusion par défaut est rétabli.

## \* NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. La machine doit être éteinte et refroidie.
2. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide.  
**Remarque : N'utilisez pas d'éponges, d'alcool ou de solvants abrasifs.  
Ne submergez pas la machine dans l'eau.**
3. Nettoyez la sortie de vapeur et vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction.
4. Nettoyez la sortie et le joint d'étanchéité sous la tête d'infusion avec une brosse professionnelle.
5. Rincez à l'eau chaude pour dissoudre tout résidu d'huile des grains de café.
6. Nettoyez tous les accessoires amovibles et séchez-les soigneusement.

## \* NETTOYAGE DES DÉPÔTS DE MINÉRAUX

1. Des dépôts de calcaire s'accumulent dans la machine au fil du temps et vous devez la détartrer tous les 2 à 3 mois.
2. Versez de l'eau et une solution de détartrage dans le réservoir d'eau jusqu'au repère de niveau MAX (le rapport d'eau et de solution de détartrage est de 4:1 et vous devez suivre les instructions de détartrage). Utilisez une « solution de détartrage résidentielle » Visitez notre site internet [www.bellucci.ca](http://www.bellucci.ca)
3. Verrouillez le porte-filtre (sans café moulu) dans la tête d'infusion. Consultez la section « B », PRÉPARATION DE CAFÉ ESPRESSO.
4. Appuyez sur le bouton de café, puis infusez environ 150 ml de liquide après que le témoin de café se soit allumé. Éteignez le bouton de café et activez le bouton de vapeur, puis ouvrez le robinet lorsque le témoin de vapeur reste allumé. Relâchez la vapeur pendant environ 2 minutes, puis fermez le robinet. Laissez la solution de détartrage agir dans la machine pendant au moins 15 minutes.
5. Répétez l'étape 4 à 3 reprises.
6. Appuyez sur le bouton de café pour continuer l'infusion jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de solution de détartrage dans le réservoir.
7. Rincer le réservoir pour vous assurer qu'il n'y ait plus de solution détartrant et ajouter de l'eau propre et recommencez le processus d'infusion (sans café moulu), répétez l'étape 4 à 3 reprises (aucun besoin d'attendre 15 minutes), puis infusez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans le réservoir.

## \* DÉPANNAGE

Problème	Cause/résultat	Solution
L'eau ne coule pas	Le réservoir d'eau est vide	Versez de l'eau dans le réservoir.
	La tension ou la fréquence d'entrée ne correspond pas à la plaque signalétique.	Assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
	L'appareil présente une défaillance.	Veillez contacter le centre de service autorisé. (info@bellucci.ca)
L'appareil ne produit pas de vapeur.	La buse de vapeur est bouchée.	Nettoyez la buse de vapeur
	Le réservoir d'eau est vide.	Versez de l'eau dans le réservoir
	L'appareil présente une défaillance.	Veillez contacter le centre de service autorisé. (info@bellucci.ca)
Le café s'écoule sur le bord du porte-filtre	Trop de café moulu dans le filtre.	Éteignez la machine et attendez qu'elle refroidisse, Nettoyez la tête d'infusion, puis versez la quantité de café moulu appropriée
	Il y a du café moulu sur le joint d'étanchéité sous la tête d'infusion.	
	Le problème persiste malgré l'utilisation des solutions mentionnées plus haut	Veillez contacter le centre de service autorisé. (info@bellucci.ca)

Le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.	Trop de café moulu dans le filtre ou mouture trop fine.	Utilisez mouture de café plus grosse.
	Les trous du filtre sont obstrués.	Brossez/nettoyez le filtre.
	Le réservoir d'eau n'est pas inséré.	Insérez le réservoir d'eau en place,
Fuite d'eau au bas de la machine.	Le bac d'égouttage est plein	Veillez vider le bac d'égouttage.
	Le réservoir d'eau est mal inséré.	Assurez-vous qu'il soit bien inséré. Veuillez contacter le centre de service autorisé. (info@bellucci.ca)
La machine ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché	Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale correctement.
	La thermistance CTN présente un court-circuit	Veillez contacter le centre de service autorisé. (info@bellucci.ca)
	L'appareil présente une défaillance.	
La vapeur ne permet pas de produire de la mousse.	Le témoin de vapeur ne s'allume pas.	Attendez que le témoin de vapeur s'allume.
	Le pichet est trop gros ou sa forme n'est pas adaptée.	Utilisez un pichet haut et étroit ou un pichet gradué.
	Vous avez utilisé du lait écrémé.	Utilisez du lait entier

\* Si vous n'avez pas réussi à résoudre le problème, contactez le service à la clientèle de votre pays. (info@bellucci.ca)

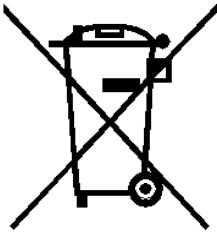
## \* CONSEILS SUR LES TÉMOINS

Témoin d'alimentation	Témoin de préparation de café AUTOMATIQUE	Témoin de préparation de café manuelle	Témoin de vapeur	Cause	Solution
Lumière allumée	Clignotement	Clignotement	Lumière allumée	Le préchauffage est en cours.	/
Lumière allumée	Lumière allumée	Lumière allumée	Lumière allumée	Le préchauffage est terminé.	/
Lumière allumée	Lumière allumée	Lumière éteinte	Lumière éteinte	Préparation de café automatique	/
Lumière allumées	Lumière éteinte	Lumière allumée	Lumière éteinte	Préparation de café manuelle	/
Lumière allumées	Lumière allumée	Lumière allumée	Lumière éteinte	Préparation d'eau chaude	/
Lumière allumée	Lumière éteinte	Lumière éteinte	Clignotement	Le préchauffage de la vapeur est en cours.	/
Lumière allumée	Lumière éteinte	Lumière éteinte	Lumière allumée	Le préchauffage de vapeur est terminé.	/
Lumière allumées	Lumière éteinte	Lumière éteinte	Lumière allumée	Production de vapeur	/
Lumière allumée	Clignotement rapide	Clignotement rapide	Lumière allumée	Désactivez le bouton de vapeur (la température est trop élevée).	Attendez que la température baisse naturellement ou appuyez sur le bouton de café pour refroidir la machine.

## Pour disposer de l'appareil

Veillez jeter vos vieux appareils aux rebuts de manière écologique.

Les vieux appareils contiennent des matériaux qui devraient être récupérés pour être recyclés. Par conséquent, veuillez-vous débarrasser de vos vieux appareils par l'intermédiaire de votre système de collecte régional.





1750, Guillet, Laval,  
QC. Canada H7L 5B2  
[www.bellucci.ca](http://www.bellucci.ca)  
**1-877-819-4443**