

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

It's time appliances had a personality. Yours.



AFFETTO-Cafe Automatic Espresso Machine + Frother

OWNER'S MANUAL

ENGLISH/FRANÇAIS

ESPAÑOL - Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet cafeappliances.com.

THANK YOU FOR MAKING CAFÉ A PART OF YOUR HOME.

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

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

C A F É

D I S T I N C T B Y D E S I G N™

Table of Contents

Models: C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, C7CEBBS2RS3, C7CEBAS3RD3,
C7CEBAS4RW3, C7CEBAS2RS3

SAFETY INFORMATION	4
GETTING STARTED	6
COMPONENTS	7
ACCESSORIES	8
CONTROL PANEL	9
FUNCTIONS	10
ALERTS	11
USING YOUR ESPRESSO MACHINE	12
CARE AND CLEANING	15
TIPS	17
TROUBLESHOOTING	18
WiFi CONNECT SMARTHQ APP	20
FCC STATEMENT	21
LIMITED WARRANTY	22
CONSUMER SUPPORT	23

Product Registration

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

WARNING

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

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

WARNING

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

Power Cord

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
- 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

WARNING



RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting Started

NOTE: For household use only.

General Information

- We DO NOT recommend using oily beans (found in some dark roasts). See page 17 for more information.
- Place drip tray before turning on the machine. The machine rinses upon first start up.
- Recommend starting at medium grind size and adjusting slowly per taste.

Drip Tray

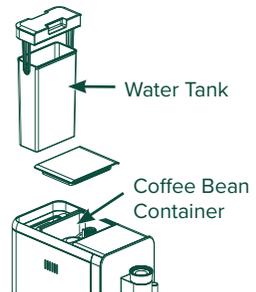
- Remove the drip tray from the packaging and connect it to the front of the espresso machine, under the coffee spout.

NOTE: There are magnets that will allow the drip tray to lightly adhere to the machine. Remove drip tray before lifting or moving the machine.

Water Tank

- Remove the water tank and fill it with water. Replace in the machine before using any functions.
- **Rinsing Cycle:** The machine will rinse automatically at every power ON. After the machine is preheated, it will dispense a small amount of hot water directly into the drip tray. This is to keep the machine clear of coffee residue. Machine will only rinse if it was Powered ON from cold state.

NOTE: DO NOT add hot water to the water tank. This could damage the appliance.



Coffee Bean Container

- Lift the lid located on the top of the espresso machine and fill it with coffee beans. Close the lid tightly when finished. Make sure rubber seal is closed completely to preserve freshness of beans.

NOTE: When grinding is in process, turn the coffee bean dial to your desired grind size. Run with coffee bean container lid open to access grinder adjustment dial.

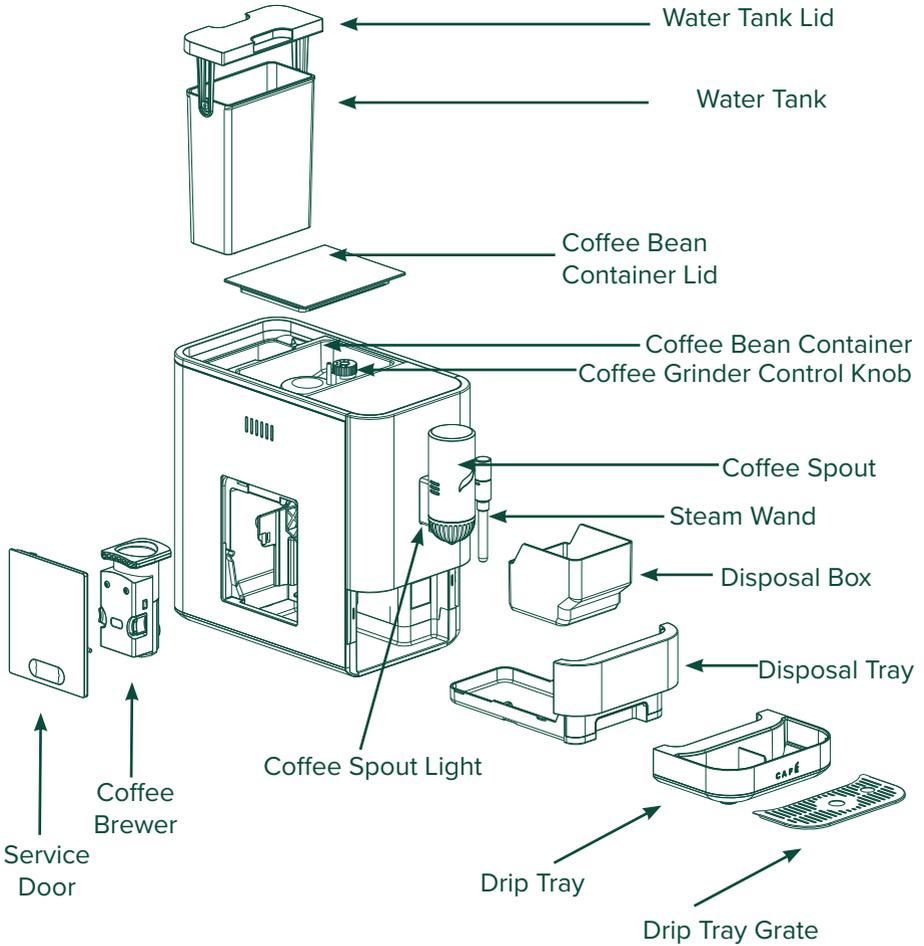
NOTE: It may take several tries to get a grind size that best fits your taste.



Ready to Use!

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

Components



Steam wand only available with models C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, and C7CEBBS2RS3

Accessories

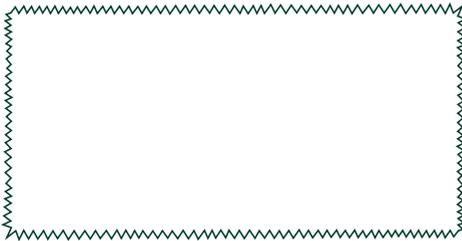
Cleaning Kit



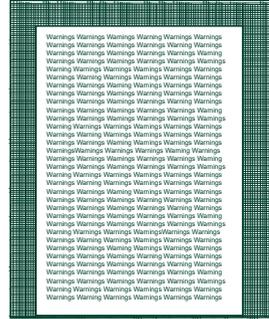
Pin/Needle



Cleaning Brush



Microfiber Cleaning Cloth

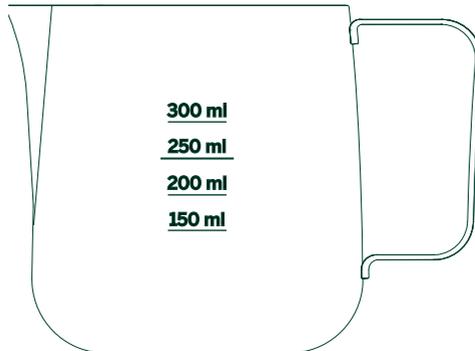


Cleaning Solution (3)



Water Hardness Strips

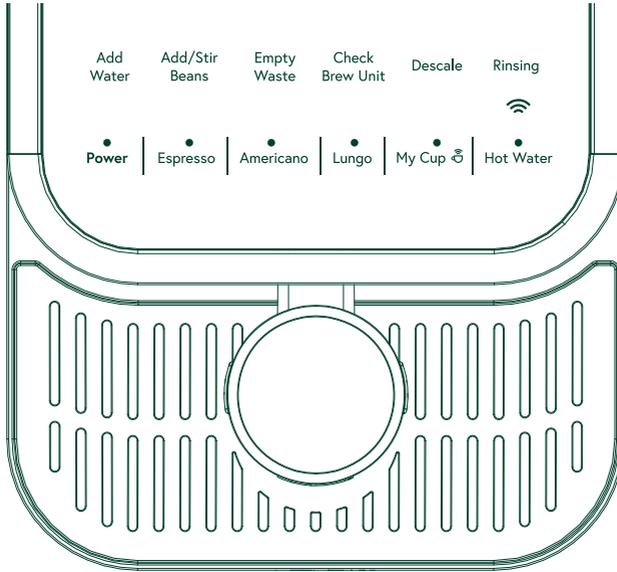
Milk Pitcher



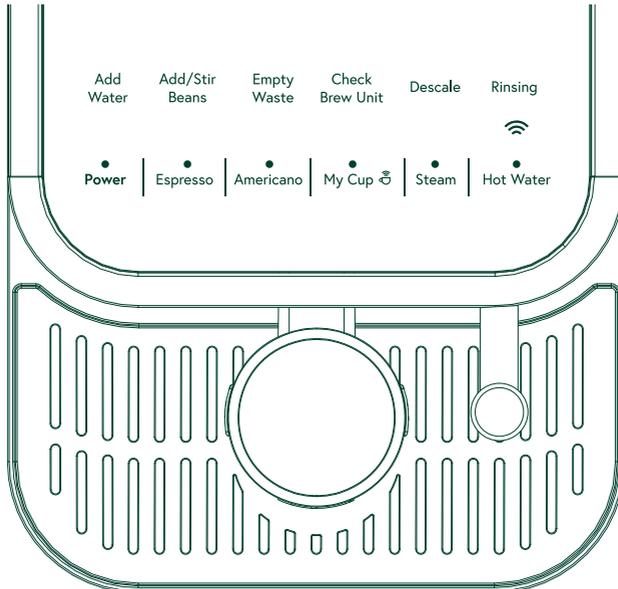
NOTE: Milk Pitcher is only included with model C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, C7CEBBS2RS3

Control Panel

C7CEBAS3RD3, C7CEBAS4RW3, C7CEBAS2RS3



C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, C7CEBBS2RS3



Functions

NOTE: Some settings can be changed through the SmartHQ App.

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

Espresso

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

Default setting: ~ 8-12-grams of coffee yields ~ 30 mL of espresso (1oz).

Lungo

The Lungo, or "long". This will create a cup that increases the amount of water and extraction time.

Default setting: ~ 8-12 grams of coffee yields ~ 100 mL of espresso (3.5oz)

Lungo is only included with model C7CEBAS3RD3, C7CEBAS4RW3, C7CEBAS2RS3.

Americano

This is a coffee brew sized drink. It is made by the addition of hot water over the single shot of espresso. Your machine will brew espresso first, dispose of the used grounds, and pour hot water on top through the same coffee spout. Please wait for all cycles to complete before enjoying your Americano.

Default Setting: Brew Espresso (~ 8-12 grams of coffee yields ~ 50 mL [1.5oz]) Add hot water on top (~ 100 mL [3.5oz]).

My Cup

When using the "My Cup" setting, the default is set to a Ristretto. This is similar to an espresso shot but is half the water volume. Often called a "short" espresso.

Default Setting: ~ 8-12 grams of coffee yields ~ 15 mL of espresso (½ oz).

The My Cup function can only be updated within the SmartHQ app.

Steam

Steam is used to heat up milk (or alternatives) and create microfoam for frothed milk drinks like Lattes and Cappuccinos.

Steam is only included with model C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, C7CEBBS2RS3

▲ CAUTION

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

NOTE: The steam wand rotates to fit your preferred cup size.

Hot Water

The Hot Water function dispenses hot water from the spout or steam wand (C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, C7CEBBS2RS3). Use this function when hot water is desired. No coffee is used during this function.

Alerts

WiFi

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

Add Water

The Add Water indicator appears when there is no water left in the tank or the tank is removed from the machine. If this occurs during a cycle, simply add water then press the button of the desired function to continue the current cycle.

Add/Stir Beans

The Add/Stir Beans indicator appears when there are no beans left in the coffee bean container or when beans are not sliding into the grinder, typically due to oily beans. Add **ONLY** whole coffee beans to the container.

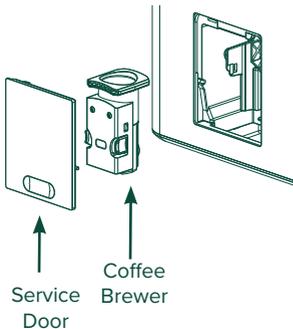
NOTE: If machine runs out of coffee beans in the middle of the cycle, it might terminate the brew or produce a drink of reduced strength.

NOTE: An alert will clear after the beans are refilled and the user restarts a new brew.

NOTE: Oily beans are not recommended for automatic espresso machines. If beans do not easily slide down into the grinder, it means oil is present. Please stir beans in the hopper.

Check Brew Unit

Coffee Brewer and/or Service door are not in place or not properly installed.



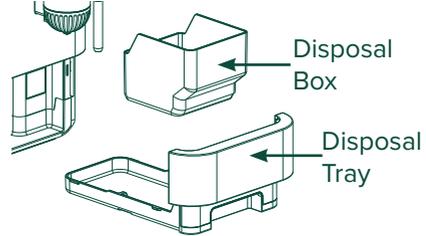
Empty Waste

Empty Waste appears after 8 brews. Empty the waste basket and the alert will turn off. If the disposal drawer is open for more than 5 seconds, the counter is reset.

⚠ CAUTION

BE CAREFUL NOT TO ACCIDENTALLY

THROW AWAY THE DISPOSAL BOX.



NOTE: Clean out, wash, and dry the Disposal Tray and Drip Tray before long periods of no use.

Descale

Descal alert will appear when it is time to run a descale cycle for best operation and life span of the machine.

Rinsing

An alert is on during automatic rinsing function which occurs on power ON after complete cool down.

Pump Airlock Condition

Pump may airlock (pull air in) when machine runs out of water. This condition may occur when the outside of the water tank is wet. Airlock is indicated by the **Add Water** alert paired with flashing **Hot Water** button.

To prime the pump, refill tank, dry off outside of tank, and run **Hot Water** function until air is cleared out of the system.

Using your Espresso Machine

NOTE: Appearance may vary slightly by model.

NOTE: For household use only.

Coffee Grinder Knob

Add coffee beans to the coffee bean container. While grinding is occurring, adjust the coffee grinder knob to desired grind size. Align the desired grind circle to the arrow on the grinder top. Begin with medium setting and make incremental changes to grind size per taste.

The smallest circle is the smallest grind size and the largest circle is the largest grind size. The smaller the grind, the stronger the coffee. This may change if the grind settings are changed in the app.

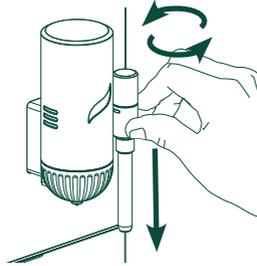
NOTE: If machine runs out of coffee beans in the middle of the cycle it might terminate the brew or produce a drink of reduced strength.

NOTE: An alert will clear after the beans are refilled and the user restarts a new brew.



Removable Steam Wand

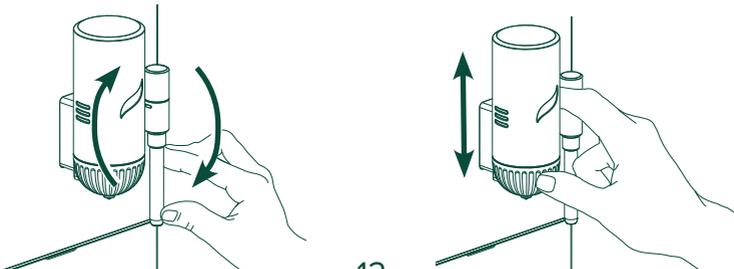
The steam wand is removable for easier cleaning. First turn as shown to disengage, then pull down. The stainless steel cover is also removable from the steam wand.



Adjustable Steam Wand and Coffee Spout

The steam wand rotates away from the coffee spout for easier use.

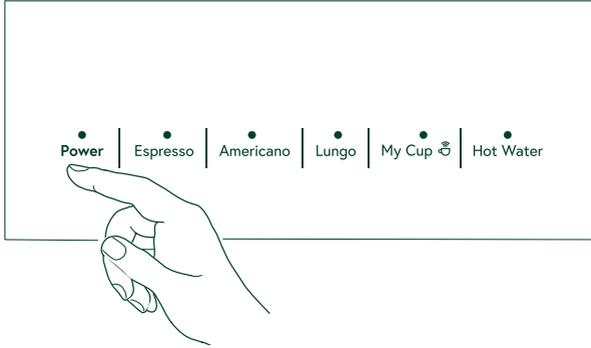
The coffee spout moves up and down to accommodate different size cups.



Using your Espresso Machine

How to Turn on the Machine

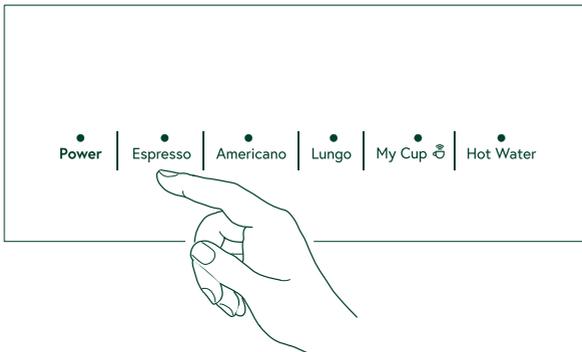
Press the **Power** button to turn on the machine.



Espresso, Lungo, Americano, and My Cup Functions

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

To use any function, press the desired button. All other buttons on the control panel will go dark, leaving the **desired function** and **Power** buttons illuminated. The espresso machine will start to grind the coffee beans. When the beans are ground, the espresso machine will dispense coffee.



NOTE: Lungo is only available with model C7CEBAS3RD3, C7CEBAS4RW3, C7CEBAS2RS3.

NOTE: The My Cup function can only be adjusted through the SmartHQ app. The default setting is Ristretto. See page 20 for more information on the SmartHQ app and how to connect to the WiFi.

Using your Espresso Machine

Steam and Hot Water

⚠ CAUTION

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

NOTE: Steam function is only available with model C7CEBBS2RS3, C7CEBBS3RD3, & C7CEBBS4RW.

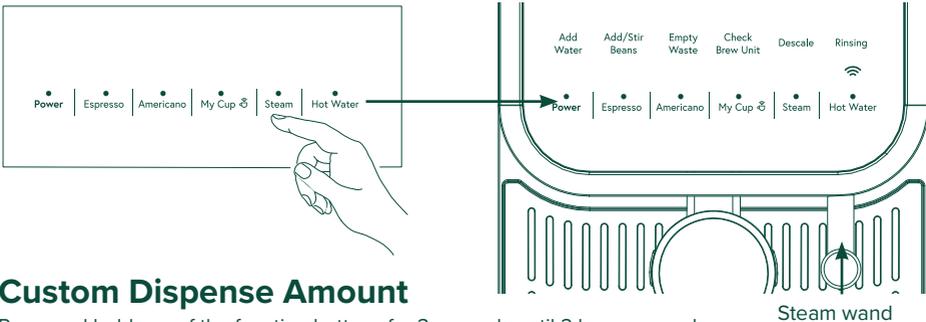
NOTE: Make sure you have a coffee cup or container placed under the steam wand before using either function.

Hot water will dispense when the **Hot Water** button is pressed. To stop the water dispensing press **Hot Water** again.

To use the **Steam** function, press the **Steam** button to initiate the process. The **Steam Wand Light** will start flashing. While steam is preheating a small amount of water or steam may purge into drip tray. Point steam wand towards drip tray. Do not introduce milk until steam is preheated. To stop the steam dispensing press **Steam** again.

NOTE: No coffee beans are used for this function.

NOTE: Hot Water comes out of steam wand if present. Hot water comes out of spout for models without the steam wand.



Custom Dispense Amount

Press and hold any of the function buttons for 3 seconds until 2 beeps sound.

The machine will begin to dispense for the selected function.

To choose a new dispense volume, press the function button again. The machine will stop. 2 more beeps will sound and the new dispense volume will be set. The machine will return to idle state.

NOTE: If no custom dispense amount is set, the maximum volume will be the custom dispense amount.

NOTE: Adjustable volume ranges are different for each function. For detailed volume options, refer to the SmarHQ app.

NOTE: Changing the volume presets may alter the flavor and strength of the coffee.

NOTE: The Americano function has a different volume adjustment style. Hold for 3 seconds to start adjusting, then press once for coffee and again for water volume change. For other functions the selection happens only once.



NOTE: Pump may airlock (pull air in) when machine runs out of water. This condition may occur when the outside of the water tank is wet. Airlock is indicated by the Add Water alert paired with flashing Hot Water button. To prime the pump, refill tank, dry off outside of tank, and run Hot Water function until air is cleared out of the system.

Care and Cleaning

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

Cleaning the Espresso Machine

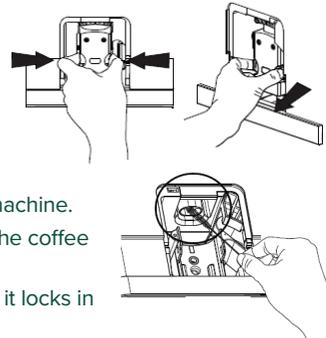
- Unplug the espresso machine from the wall.
- Pour out all leftover water and wash and dry the water tank, drip tray, and disposal tray.
- Wipe down appliance using the provided microfiber cloth and non-abrasive cleaner.
- **DO NOT** place any part of the espresso machine in the dishwasher. Hand wash only.

NOTE: When not in use for long periods of time, such as vacation, run system empty cycle, dry water tank, and open water tank lid.

Cleaning the Coffee Brewer and Service Area

The service area will get dirty over time with excess coffee grounds.

- Unplug the espresso machine from the wall.
- Remove the service door located on the side of the appliance by pressing the bottom of the service door.
- To take out the brewer, pinch both orange tabs to release.
- Use cleaning brush and microfiber cloth provided to wipe away access grounds from the service area and coffee grinder chute as shown.
- Wash coffee brewer in the sink with warm water. Make sure to air dry or wipe with microfiber cloth before returning to machine.
- Make sure to air dry the service area before reassembling the coffee brewer.
- Replace the brewer by pressing the orange tabs again until it locks in place.
- Replace service door before using machine. The service door will click into place.



Care and Cleaning

Descaling Process

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

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

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

- It is recommended to descale once a month or more depending on the water hardness. Water hardness strip can be used to measure your water hardness and adjust the frequency of the descale alert accordingly under SmartHQ app.
- Descale process consists of 2 stages. Descale alert will turn off after the second stage is completed. The whole process is expected to last 30-40 minutes start to finish.

STAGE 1:

1. Fully fill the water tank.
2. Add one pack of cleaning solution in the water tank and mix well.
3. Remove the drip tray and place a 45 oz or larger container under the spout (spouts for Steam models).
4. Press and hold the **Hot Water** and **Steam** (for Steam Wand machines) and **My Cup** and **Hot Water** for Espresso only Machines for 3 seconds to initiate the descaling process. A single beep sounds, all buttons turn off and Descale alert starts to flash.
5. Water starts dispensing into the container. During this step, the machine will dispense continually as well as pulse.
6. After all water is dispensed, Descale alert stops flashing, but stays ON. Add Water alert flashes.

STAGE 2:

1. After Stage 1 is complete, remove, rinse, fully refill, and reinstall the water tank. Add Water alert will go off.
2. Repeat steps 3 to 5 from Stage 1.
3. After all water is dispensed, Descale alert turns OFF. Add Water alert turns ON.
4. Refill the water tank again. Machine is ready for normal operation.

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

System Emptying

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

- Press and hold the **Hot Water** and **Power** buttons together for 3 seconds to initiate the emptying process. Water will empty into the drip tray.
- Remove the water tank. Place a small bowl under both spouts.
- When the cycle ends, the **Rinsing** button will stop flashing and the machine will return to the Powered ON state.

Checking Your Water Hardness

Included with the machine is a Water Hardness Test Kit. Please follow the instructions on the package using the water you plan to use to make espresso. Once you have gathered your results, please refer to the SmartHQ app to set your water hardness level.

Tips

- Espresso is often mistakenly thought of as a drink made with darker roast beans. Some coffee roasters even mark their product as "Espresso Coffee". This is misleading because espresso is mainly distinguished from other coffee drinks by the correct grind size and brew process, not the type, origin, or roast of the coffee beans.

Any coffee bean can be used in making your espresso!

However, in automatic espresso machines it is not recommended to use oily beans that most often come from darker roasts. Oil coats the inside components and may affect the usability and life span of the machine.

- Use the hot water button to heat up your espresso cup before brewing. Espresso has a very small volume and will cool quicker if brewed in a cold cup.
- Some functions can be adjusted within the SmartHQ App to meet your specific preferences or coffee type. Reference the SmartHQ section on page 20.

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

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

■ **Cappuccino**

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

■ **Latte**

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

■ **How to steam milk:**

NOTE: Steam function is only included with model C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, C7CEBBS2RS3.

NOTE: During steam preheat, the wand will purge hot water. Do not insert steam wand into milk until preheat is complete.

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

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

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Appliance does not work/does not turn on.	No power is connected to the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check cable and plug are connected to power and press the "on" button. ■ Check GFI plug.
No or delayed response from pressing buttons on control panel.	Panel may be dirty or wet.	Unplug the machine and clean the panel with cloth provided and ensure panel is dry.
	Electromagnetic interference.	Unplug the machine. Wait a few minutes then plug back in.
Coffee is not hot enough.	Cup is not preheated.	Run hot water into the cup and swirl it lightly around to heat up the cup before brewing espresso.
	The coffee brewer is too cold.	Dispense hot water to warm up the coffee brewer.
Coffee does not come out of spout.	Excessive scale has built up.	Descal the appliance as directed on page 16.
	Empty system function may have been used.	Run the hot water function until water starts dispensing.
	Pump airlock (air in the water pump).	Run the hot water function until water starts dispensing.
	Something is blocking the spout.	Run the hot water function until water starts dispensing.
Coffee is dispensing slower than normal	The coffee grounds are too fine.	Adjust the coffee grinder so the grounds are slightly larger or until the water flow is back to normal.
Espresso shot has no crema.	The coffee grounds are too coarse.	Adjust coffee bean grind size to a smaller setting during grinding operation.
	Coffee beans are not fresh.	Change or use appropriate coffee beans.
	Brew temperature is incorrect for this type of coffee.	Connect appliance to SmartHQ app and change temperature.
Steam wand is not making enough microfoam	The steam wand is dirty or something is blocking the output.	Refer to Care and Cleaning section.
	The machine needs to be descaled.	Follow the directions to descale the appliance on page 16.
	Improper form or technique.	Refer to the Tips section on page 17.
Appliance takes too long to heat up.	Excessive scale has built up.	Follow the directions to descale the appliance on page 16.
Water tank is empty but "Add Water" alert does not show up.	Water sensor is detecting water on the outside of the water tank.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wipe the exterior of the water tank and interior of the water tank housing completely dry. ■ Avoid pouring water directly into the water tank. It is recommended to pull out water tank, fill, then replace in the machine.
Internal Drip Tray is filled with large amount of water.	Coffee powder is too fine, coffee can not pass through grounds.	Adjust coffee bean grind size to a larger setting during grinding operation.
	Restriction in the coffee or steam nozzle.	Check for restrictions.
	Too much hard water scale building on the internal tubing.	Descal the appliance.

Troubleshooting

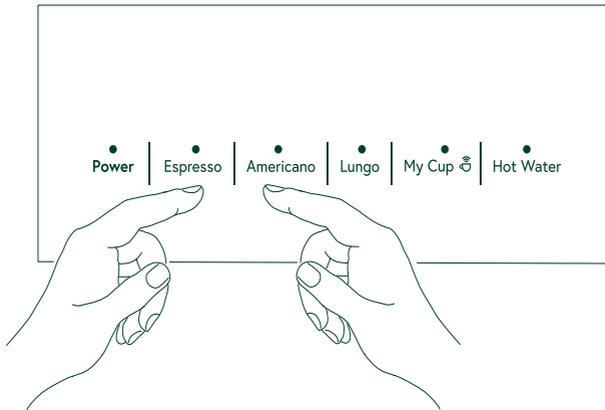
Problem	Cause	Solution
"Add/Stir Coffee Beans" indicator on but hopper still contains lots of coffee beans.	Internal coffee outlet is blocked.	Clean the coffee grinder shoot. Refer to the "Cleaning the Coffee Brewer and Service Area" on page 15.
	Beans are too oily and do not slide freely into the grinder.	Stir the beans in the container to allow them to slide down and avoid using oily beans if possible.
Grinder is making a very loud sharp noise.	There are foreign objects in the grinder.	Stop operations and call service.
Appliance disposes of unused coffee grounds without brewing coffee.	The function was canceled before completing or power outage during brew cycle.	
	Bean container is empty and grind amount did not meet standards for good strength espresso. The shot was disposed. Oily beans can also get stuck and result in insufficient grounds.	Refill coffee bean container.
Coffee dispensed is watery.	Commonly occurs on first brewing cycle.	Optimize the coffee extraction with the next brew.
	Coffee brewer is dirty.	Remove the coffee brewer and clean.
	Grinder setting is too coarse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Adjust coffee bean grind size to a smaller setting during grinding operation. ■ Go to the SmartHQ app and adjust coffee settings.
	Low on coffee beans.	Refill coffee bean container.
Coffee Brewer cannot be removed.	Coffee brewer not in neutral position.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Machine is still in function mode, wait until function is complete before removing, Replace service door to ensure continuous function. ■ If appliance is not running, ensure all parts are in place, and press the ON/OFF button to turn the appliance OFF. Wait until you hear no more sounds and press the ON/OFF button to turn the appliance back ON. Open the service door to try and remove again. Remove the coffee brewer and clean. <p>NOTE: If coffee brewer has not returned to neutral position, call service (1-800-GECARES).</p>
Disposal Drawer cannot be removed.	Disposal Drawer can only be removed when the appliance is not mid-function.	Turn off the machine or wait until current function is complete before attempting to remove the disposal drawer.
Internal drip tray is filled with water	The coffee grounds are too fine.	Adjust the coffee grinder so the grounds are larger.
No steam or hot water is coming out of the steam wand.	The hole in the spout is clogged.	Stop the cycle, unplug the machine, clear the steam wand spout using the cleaning tool as directed.
Steam or hot water have stopped dispensing mid-process.	Water tank is empty.	Refill the water tank to continue process.
	The function was cancelled early.	Restart the function.
Poor crema formation and weak espresso.	High altitude affects boiling point and extraction.	Adjustments may be made using the SmartHQ app for high altitude settings.

WiFi Connect – SmartHQ

WiFi Connect

Press and hold the **Espresso** and **Americano** buttons simultaneously for 3 seconds to turn on the WiFi function. The espresso maker will beep to confirm the action and the **WiFi** icon will appear on the screen. **WiFi** icon will flash on UI. When the machine is successfully connected to WiFi the **WiFi** icon will go solid.

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



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

NOTE: Connecting the machine may take multiple attempts.

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

SmartHQ App

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

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

FCC/IC COMPLIANCE STATEMENT

FCC/IC COMPLIANCE STATEMENT:

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

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

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

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

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

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

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

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

ConnectPlus module only (or similar communication module)

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

FCC ID: ZKJ-WCATA006

IC ID: 10229A-WCATA006

Limited Warranty

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

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

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

In Canada, contact us at cafeappliances.ca

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

What Café Appliances Will Not Cover:

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

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

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

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

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

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

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

Consumer Support

CAFÉ WEBSITE

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

In Canada: **cafeappliances.ca**

REGISTER YOUR APPLIANCE

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

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

PARTS AND ACCESSORIES

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

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

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

CONTACT US

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

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

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

cafeappliances.ca/support/contact-us

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

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



Machine à espresso automatique AFFECT-Cafe + mousser

MANUEL D'UTILISATION

FRANÇAIS.

NOUS VOUS REMERCIONS D'ACCUEILLIR CAFE CHEZ VOUS

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

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

C A F E

D I S T I N C T B Y D E S I G N™

Table des matières

Models: C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, C7CEBBS2RS3, C7CEBAS3RD3,
C7CEBAS4RW3, C7CEBAS2RS3

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	4
POUR COMMENCER	6
COMPOSANTS	7
ACCESSOIRES	8
PANNEAU DE COMMANDE	9
FONCTIONS	10
ALERTES	11
UTILISATION DE VOTRE MACHINE À EXPRESSO	12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
CONSEILS	17
DÉPANNAGE.....	18
CONNEXION WI-FI – SMARTHQ	20
RENSEIGNEMENTS RÉGLEMENTAIRES	21
GARANTIE LIMITÉE	22
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR.....	23

Enregistrement du produit

Inscrivez les numéros de modèle et de série ici :

No de modèle _____

No de série _____

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Cordon d'alimentation

- a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
 - b) Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on fait preuve de prudence lors de leur utilisation.
 - c) Si un long cordon d'alimentation détachable ou une rallonge est utilisé :
- 1) La puissance électrique indiquée sur le cordon d'alimentation détachable ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil ;
 - 2) Si l'appareil est du type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mise à la terre ; et
 - 3) Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne tombe pas sur le plan de travail ou la table où il peut être tiré par des enfants ou trébucher.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

- **POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE (OU L'ARRIÈRE).**
- **Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la machine à espresso sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien en réparation autorisé.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour commencer

REMARQUE : Pour usage domestique uniquement.

Informations générales

- Il n'est pas recommandé d'utiliser des grains gras, généralement torréfiés. Reportez-vous à la page 17 pour plus d'informations.
- Placez le bac d'égouttage avant d'allumer l'appareil. L'appareil rince au premier démarrage.
- Il est recommandé de commencer avec une mouture moyenne et d'ajuster lentement selon les goûts. Retirez le bac d'égouttage avant de soulever ou de déplacer la machine.

Plateau d'égouttage

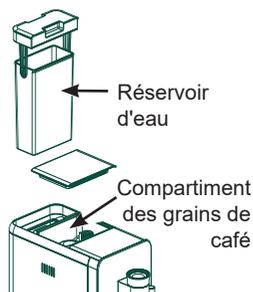
- Retirez le plateau d'égouttage de l'emballage et fixez-le sur le devant de la machine à espresso, en dessous de la buse de distribution du café.

REMARQUE : Il y a des aimants qui permettront de faire adhérer légèrement le plateau d'égouttement à la machine. Ces aimants ne sont pas suffisamment adhérents pour maintenir le plateau en place lorsque l'appareil est déplacé sur un rebord ou soulevé.

Réservoir d'eau

- Retirez le réservoir et remplissez-le avec de l'eau. Remplacez-le dans la machine avant d'utiliser une fonction quelconque.
- Cycle de rinçage : La machine exécute un rinçage automatique à chaque mise en marche (ON). Une fois la machine préchauffée, elle distribue une petite quantité d'eau chaude directement dans le plateau d'égouttage. Cela vise à garder la machine exempte de résidus de café. Le rinçage s'exécutera seulement si la machine est froide lors de sa mise en marche.

REMARQUE : N'ajoutez PAS d'eau chaude dans le réservoir d'eau. Cela pourrait endommager l'appareil.



Compartiment des grains de café

- Levez le couvercle situé sur le dessus de la machine à espresso et remplissez le compartiment avec des grains de café. Fermez ensuite le couvercle fermement. Assurez-vous que le joint d'étanchéité en caoutchouc est complètement fermé afin de préserver la fraîcheur des grains.

REMARQUE : Lorsque la mouture est en cours, tournez le cadran des grains de café jusqu'à la taille de mouture souhaitée. Run with coffee bean container lid open to access grinder adjustment dial.

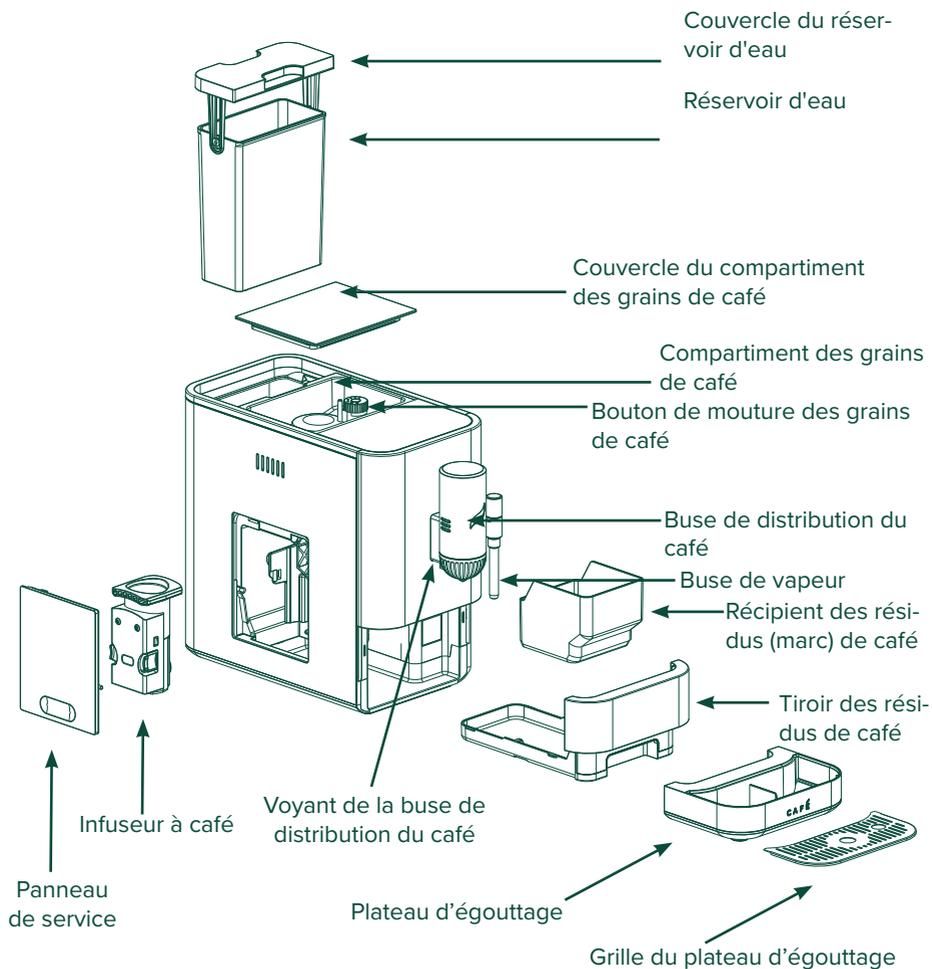
REMARQUE : plusieurs essais peuvent être nécessaires pour obtenir la taille de mouture qui correspond le mieux à vos goûts.



Prêt à l'emploi!

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

Composants



REMARQUE : La buse de vapeur est disponible sur les modèles C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, and C7CEBBS2RS3

Accessoires

Trousse de nettoyage



Broche de nettoyage

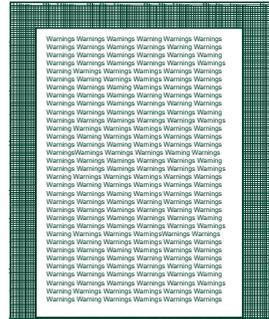


Brosse de nettoyage

REMARQUE : Recommandée pour nettoyer la buse de vapeur



Linge de nettoyage en microfibres

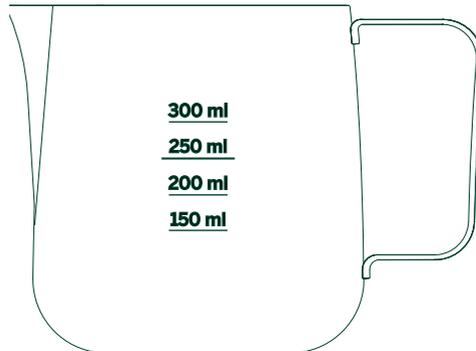


Solution de nettoyage (3)



Band de mesure de la dureté de l'eau

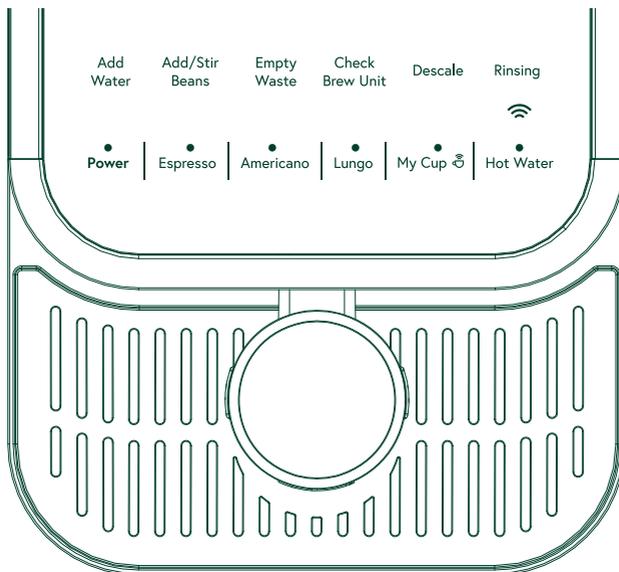
Carafe à lait



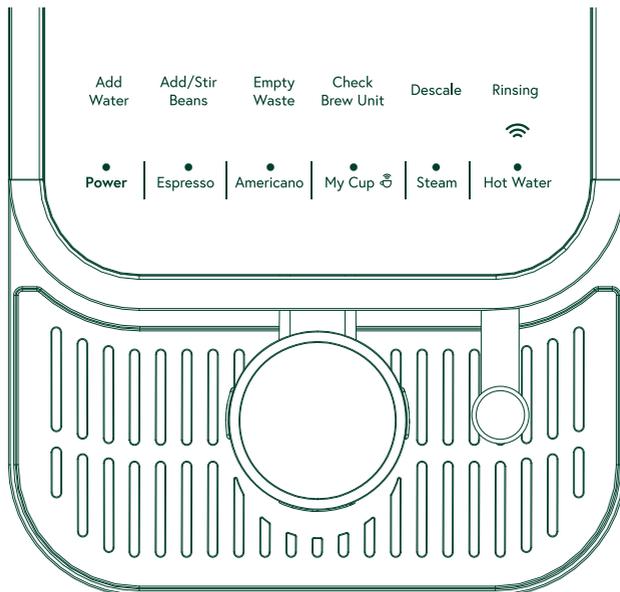
REMARQUE : La carafe à lait est incluse avec le modèle C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, C7CEBBS2RS3 seulement.

Panneau de commande

C7CEBAS3RD3, C7CEBAS4RW3, C7CEBAS2RS3



C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, C7CEBBS2RS3



Fonctions

REMARQUE : Réglages ont une valeur par défaut que l'on peut modifier avec l'application SmartHQ.

REMARQUE : Les quantités de café moulu et les volumes d'espresso peuvent varier en fonction du type de grain et des réglages de la machine.

Espresso

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

Réglage par défaut : ~ 8 à 12 grammes de café donnent ~ 30 ml d'espresso (1 oz).

Lungo

Fonction «Lungo» ou «allongé». Cette fonction produira une tasse qui nécessitera plus d'eau et une durée d'infusion plus longue.

Réglage par défaut : ~ 8-12 grammes de café donnent ~ 100 ml d'espresso (3,5 oz)

Lungo n'est inclus qu'avec le modèle P7CEBAS6RBB.

Americano (Américain)

Il s'agit d'une boisson de la taille d'une infusion de café. Il est fait par l'ajout d'eau chaude sur le seul coup d'espresso. Votre machine préparera d'abord l'espresso, éliminera le marc utilisé et versera de l'eau chaude par-dessus par le même bec verseur de café. Veuillez attendre la fin de tous les cycles avant de profiter de votre Americano.

Réglage par défaut : Brew Espresso (~ 8-12 grammes de café, ~ 50 ml [1,5 oz]) Ajoutez de l'eau chaude sur le dessus (~ 100 ml [3,5 oz]).

My Cup (ma tasse)

Lorsque vous utilisez le paramètre « My Cup », la valeur par défaut est un Ristretto. Ceci est similaire à un espresso, mais représente la moitié du volume d'eau. Souvent appelé espresso « court ».

~ 8-12 grammes de café donnent ~ 15 ml d'espresso (½ oz).

La fonction My Cup ne peut être mise à jour que dans l'application SmartHQ.

Vapeur (Steam)

La vapeur est utilisée pour chauffer le lait (ou des alternatives) et créer de la micromousse pour les boissons au lait moussées comme les lattes et les cappuccinos.

La vapeur n'est incluse qu'avec le modèle P7CEBBS6RBB



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

Hot Water (eau chaude)

La fonction Hot Water distribue de l'eau chaude par la buse de distribution de café ou par la buse de vapeur (P7CEBBS6RBB). Utilisez cette fonction lorsque vous avez besoin d'eau chaude. Aucun café n'est distribué durant cette fonction.

Alertes

Wi-Fi

Votre machine à espresso est compatible Wi-Fi. Voyez la page 20 pour savoir comment établir la connexion et utiliser l'application SmartHQ.

Add Water (ajouter de l'eau)

L'inscription Add Water s'illumine lorsqu'il ne reste plus d'eau dans le réservoir. Ajoutez de l'eau dans le réservoir pour résoudre cette situation. Si cela survient pendant un cycle, ajoutez simplement de l'eau puis pressez le bouton de la fonction désirée pour poursuivre le cycle en cours.

Add/Stir Beans (ajouter/brasser des grains)

L'inscription Add/Stir Beans s'illumine lorsqu'il n'y a plus de grains dans le compartiment des grains de café. Ajoutez SEULEMENT des grains de café entiers dans le compartiment.

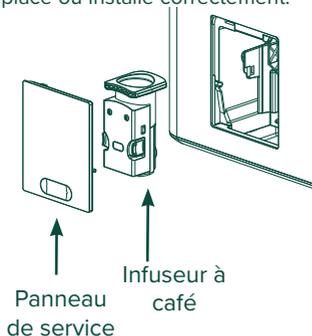
REMARQUE : Si la machine manque de grains de café au milieu du cycle, cela peut mettre fin à l'infusion ou produire une boisson de force réduite.

REMARQUE : Une alerte s'effacera une fois les grains remplis et l'utilisateur redémarrera une nouvelle infusion.

REMARQUE : Les grains huileux ne sont pas recommandés pour les machines à espresso automatiques. Si les grains ne glissent pas facilement dans le moulin, cela signifie que de l'huile est présente. Veuillez brasser les grains dans la trémie.

Check Brew Unit (vérifier l'unité d'infusion)

L'infuseur et/ou le panneau de service n'est pas en place ou installé correctement.

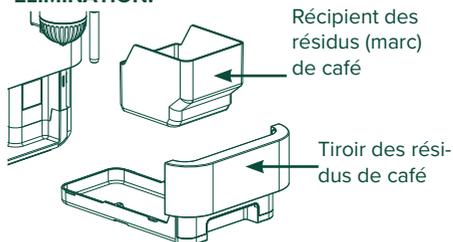


Vider les déchets

Vider les déchets apparaît après 8 infusions. Videz la corbeille et l'alerte s'éteindra. Si le tiroir à déchets est ouvert pendant plus de 5 secondes, le compteur est réinitialisé.

REMARQUE : nettoyez, lavez et séchez le bac de récupération et le bac d'égouttage avant de longues périodes d'inutilisation.

ATTENTION VEILLEZ À NE PAS JETER ACCIDENTELLEMENT LA BOÎTE À ÉLIMINATION.



Descale (détartrage)

L'inscription Descale s'illumine lorsqu'il est temps de lancer un cycle de détartrage pour optimiser le fonctionnement de la machine et augmenter sa durée de vie.

Rinsing (rinçage)

L'inscription Rinsing s'illumine durant la fonction de rinçage automatique qui s'active suite à la mise en marche (ON) de la machine après son refroidissement complet.

Voyant d'indication lumineux

Voyez la page 12 pour la liste complète des couleurs.

État du sas de la pompe

REMARQUE : La pompe peut produire des poches d'air lorsque l'appareil manque d'eau. Cette condition peut survenir lorsque l'extérieur du réservoir d'eau est mouillé.

Le mot « Airlock » s'affiche près de l'alerte « Add Water » (ajouter de l'eau) et que le bouton « Hot Water » (eau chaude) clignote. Pour redémarrer la pompe, remplissez le réservoir, essuyez l'extérieur du réservoir et activez la fonction « Hot Water » (eau chaude)

Utilisation de votre machine à espresso

REMARQUE : L'apparence peut varier légèrement selon le modèle.

REMARQUE : Pour usage domestique uniquement.

Bouton de mouture des grains de café

Ajoutez des grains dans le compartiment des grains de café. Pendant que la mouture se déroule, réglez le bouton de mouture à la taille désirée. Alignez la taille (cercle) de mouture désirée sur la flèche du dessus du moulin. Commencez par le réglage de mouture moyenne et augmentez par incréments pour moudre les grains selon votre choix.

Le plus petit cercle correspond à la taille de mouture la plus fine et le plus grand cercle, à la taille la plus grande. Plus la mouture est fine, plus le café est fort. Cela peut changer si les réglages de mouture sont modifiés dans l'application.

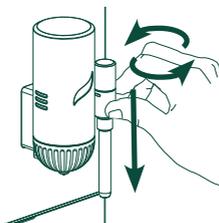
REMARQUE : Si la machine manque de grains de café au milieu du cycle, cela peut mettre fin à l'infusion ou produire une boisson de force réduite.

REMARQUE : Une alerte s'effacera une fois les grains remplis et l'utilisateur redémarrera une nouvelle infusion.



Buse de vapeur amovible

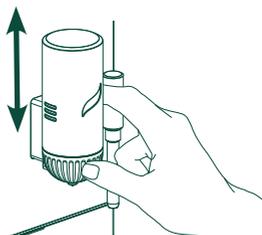
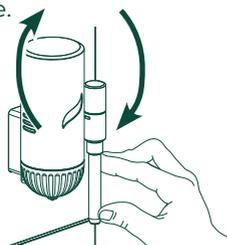
La buse de vapeur est amovible pour faciliter le nettoyage. Commencez par tourner, comme montré, puis tirez vers le bas. Le couvercle en acier inoxydable est également amovible de la buse à vapeur.



Buse de vapeur et buse de distribution du café ajustables

La buse de vapeur s'écarte du bec verseur pour en faciliter l'utilisation.

La buse de distribution du café se déplace de haut en bas pour s'adapter à différents formats de tasse.



Utilisation de votre machine à espresso

Mise en marche de la machine à espresso

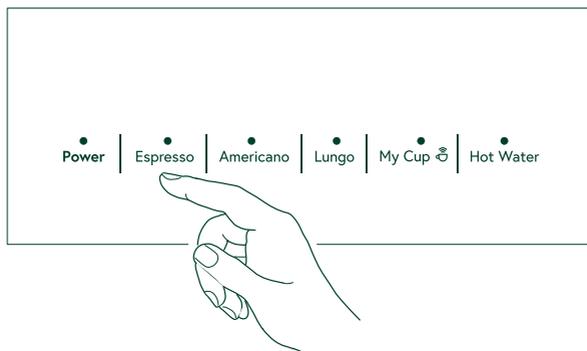
Pressez le bouton marche-arrêt pour mettre la machine en marche.



Fonctions Espresso, Lungo, Americano et My Cup

REMARQUE : Assurez-vous de placer une tasse ou un récipient sous la buse de distribution avant d'utiliser une fonction quelconque.

Pour utiliser une fonction, pressez son bouton. Tous les autres boutons du panneau de commande vont s'assombrir, laissant le bouton de la fonction choisie et le bouton marche-arrêt illuminés. La machine à espresso commencera à mouliner les grains de café. Une fois les grains moulus, la machine distribuera le café.



REMARQUE : La fonction Lungo (espresso allongé) est incluse avec le modèle C7CEBAS3RD3, C7CEBAS4RW3, C7CEBAS2RS3 seulement.

REMARQUE : La fonction My Cup ne peut être réglée qu'au moyen de l'application SmarHq. La valeur par défaut est Ristretto (espresso court). Voyez la page 19 pour de plus d'informations sur l'application SmarHq et la façon de se connecter au réseau Wi-Fi.

Utilisation de votre machine à expresso

Fonction Steam/Hot Water (vapeur/eau chaude)

ATTENTION

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

REMARQUE : La fonction Steam (vapeur) est incluse avec le modèle P7CEBBS6RBB seulement.

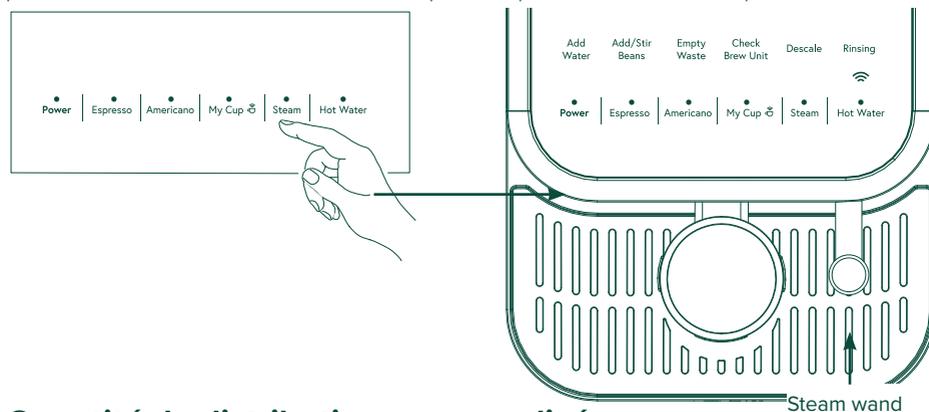
REMARQUE : Assurez-vous d'avoir une tasse à café ou un récipient placé sous la buse vapeur avant d'utiliser l'une ou l'autre fonction.

L'eau chaude sera distribuée lorsque le bouton **Eau chaude** est enfoncé. Pour arrêter la distribution d'eau, appuyez à nouveau sur « Hot Water » (eau chaude).

Pour utiliser la fonction **Steam**, appuyez sur le bouton **Steam** pour lancer le processus. Le voyant **Steam Wand** commencera à clignoter. Lorsque l'eau est préchauffée, le **voyant Steam Wand** s'allumera et le bouton **Steam** clignotera. Insérez la buse vapeur dans le lait, puis appuyez sur le bouton Vapeur pour le distribuer.

REMARQUE : Les grains de café ne sont pas utilisés pour cette fonction.

REMARQUE : Si elle est présente, l'eau chaude est distribuée par la buse de vapeur. L'eau chaude est distribuée par la buse de distribution du café sur les modèles qui ne sont pas dotés d'une buse de vapeur.



Quantité de distribution personnalisée

Maintenez une pression sur le bouton de fonction désiré durant 3 secondes jusqu'à entendre 2 bips.

La machine commencera à distribuer selon la fonction choisie.

Pour obtenir un nouveau volume de distribution, pressez le bouton de la fonction de nouveau. La machine va s'arrêter. Deux autres bips retentiront et le nouveau volume de distribution sera réglé. La machine retournera à l'état de veille.

REMARQUE : Si aucune quantité de distribution personnalisée n'est définie, le volume maximum sera la quantité de distribution personnalisée.

REMARQUE : Les quantités de volume réglables sont différentes pour chacune des fonctions. Pour connaître les options détaillées de quantité, consultez l'application SmarHq.

REMARQUE : La modification des volumes pré-réglés peut altérer la saveur et l'intensité du café.

REMARQUE : La fonction «Americano» comporte différents styles de réglage de quantité. Maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour commencer la modification puis appuyez une fois pour le café et encore une fois pour modifier la quantité d'eau.



REMARQUE : La pompe peut produire des poches d'air lorsque l'appareil manque d'eau. Cette condition peut survenir lorsque l'extérieur du réservoir d'eau est mouillé. Le mot « Airlock » s'affiche près de l'alerte « **Add Water** » (ajouter de l'eau) et que le bouton « **Hot Water** » (eau chaude) clignote. Pour redémarrer la pompe, remplissez le réservoir, essuyez l'extérieur du réservoir et activez la fonction « **Hot Water** » (eau chaude).

Entretien et Nettoyage

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

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

Nettoyage de la machine à café expresso

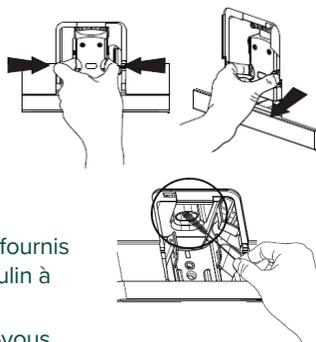
- Débranchez la machine à espresso de la prise murale.
- Videz tous les restes d'eau et lavez et séchez le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et le bac d'élimination.
- Essuyez l'appareil à l'aide du linge en microfibres fourni et d'un nettoyant non abrasif.
- Ne placez AUCUNE pièce de la machine à espresso dans le lave-vaisselle. Lavez à la main seulement.

REMARQUE : Lorsqu'il n'est pas utilisé pendant de longues périodes, comme les vacances, exécutez le cycle de vide du système, le réservoir d'eau sèche et ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.

Nettoyage de l'infuseur et de la zone de service

La zone de service se salira avec le temps avec l'accumulation de la mouture de café.

- Débranchez la machine à espresso de la prise murale.
- Retirez le panneau de service situé sur le côté de l'appareil en le pressant dans le bas.
- Pour sortir l'infuseur, pincez les deux languettes orange pour le libérer.
- Utilisez la brosse de nettoyage et le linge en microfibres fournis pour nettoyer la mouture de la zone de service et du moulin à café, comme illustré.
- Lavez l'infuseur dans l'évier avec de l'eau tiède. Assurez-vous de le laisser sécher à l'air ou avec un linge en microfibres avant de le réinstaller dans l'appareil.
- Assurez-vous de laisser la zone de service sécher à l'air avant de réinstaller l'infuseur.
- Réinstallez l'infuseur en pressant les languettes orange jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Réinstallez le panneau de service avant d'utiliser la machine. L'infuseur s'enclenchera en place.



Entretien et Nettoyage

Procédure de détartrage

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

REMARQUE : Si le détartrage est interrompu, l'appareil peut se mettre en attente et retourner à la fonction de mise en marche (Powered ON). Ceci altérera la qualité du café et la qualité de la procédure de détartrage tant que la solution de nettoyage n'est pas retirée. Effectuez un nouveau détartrage.

REMARQUE : Pendant le détartrage, l'appareil distribue et pompe continuellement de l'eau par impulsion pour permettre un meilleur nettoyage.

- Nous recommandons de détartrer une fois par mois ou plus selon la dureté de l'eau. Vous pouvez utiliser une bande de mesure de la dureté de l'eau pour évaluer la dureté de votre eau afin d'ajuster la fréquence des alertes de détartrage au moyen de l'application SmartHQ.
- Le processus de détartrage se compose de 2 étapes. L'alerte de détartrage s'éteindra une fois la deuxième étape terminée. L'ensemble du processus devrait durer 30 à 40 minutes du début à la fin.

PHASE 1 :

1. Remplissez complètement le réservoir d'eau.
2. Ajoutez un paquet de solution de nettoyage dans le réservoir d'eau et mélangez bien.
3. Retirez le bac d'égouttage et placez un récipient de 45 oz ou plus sous le bec (becs pour les appareils à vapeur).
4. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons Eau chaude et vapeur (becs pour les appareils à vapeur). et Ma tasse et eau chaude pour les machines à espresso uniquement pendant 3 secondes pour lancer le processus de détartrage. Un seul bip retentit, tous les boutons s'éteignent et l'alerte de détartrage se met à clignoter.
5. L'eau commence à couler dans le récipient. Pendant cette étape, l'appareil distribue et pompe continuellement.
6. Une fois toute l'eau distribuée, l'alerte de détartrage cesse de clignoter, mais reste allumée. L'alerte d'ajout d'eau clignote.

PHASE 2 :

1. Une fois l'étape 1 terminée, retirez, rincez, remplissez complètement et réinstallez le réservoir d'eau. L'alerte d'ajout d'eau s'éteint.
2. Répétez les étapes 3 à 5 de l'étape 1.
3. Une fois que toute l'eau est distribuée, l'alerte de détartrage s'éteint. L'alerte d'ajout d'eau s'active.
4. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau. La machine est prête à fonctionner normalement.

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

Vidage du système

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

- Maintenez une pression simultanément sur les boutons Hot Water et Marche/Arrêt durant 3 secondes pour démarrer l'opération de vidage.
- Retirez le réservoir d'eau. Placez un petit bol sous la ou les buses.
- À la fin du cycle, le bouton Rinçage cessera de clignoter et la machine reviendra à l'état sous tension.

Vérification de la dureté de votre eau

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

Conseils

- L'espresso est souvent considéré à tort comme une boisson à base de grains torréfiés plus foncés. Certains torrificateurs marquent même leur produit comme « Café Espresso ». Ceci est trompeur car l'espresso se distingue principalement des autres boissons au café par la taille de mouture et le processus d'infusion corrects, et non par le type, l'origine ou la torréfaction des grains de café. **N'importe quel grain de café peut être utilisé pour préparer votre espresso !**

Cependant, dans les machines à espresso automatiques, il n'est pas recommandé d'utiliser des grains huileux qui proviennent le plus souvent de torréfactions plus foncées. L'huile enduit les composants internes et peut affecter la facilité d'utilisation et la durée de vie de la machine.

- Utilisez le bouton d'eau chaude pour réchauffer votre tasse avant l'infusion. Le volume de l'espresso est petit et il refroidira plus rapidement dans une tasse froide.
- Vous pouvez régler certaines fonctions dans l'application SmartHQ selon vos préférences et votre type de café. Reportez-vous à la section de l'application SmartHQ à la page 19. Votre machine à espresso peut servir à préparer un nombre illimité de breuvages à base d'espresso. Les cafés à lait moussé tels que cappuccinos et lattés sont des classiques qui font la joie de plusieurs.

Assurez-vous d'infuser l'espresso AVANT d'utiliser la vapeur. La fonction Steam (vapeur) exige des températures plus élevées et infuser l'espresso immédiatement après l'injection de vapeur changera la saveur de l'espresso.

- Cappuccino

Ce café est préparé avec de l'espresso, du lait et une grande quantité de micro-mousse. Ne remplissez pas la carafe à lait à plus de la moitié afin d'éviter le débordement de micro-mousse pendant l'injection de vapeur. Le lait moussé peut jusqu'à doubler de volume.

- Latté

Ce café utilise de l'espresso et du lait vapeur dont la couche de mousse est plus petite.

- Comment préparer le lait vapeur :

- Comment préparer le lait vapeur :

REMARQUE : La fonction Steam (vapeur) est incluse avec le modèle C7CEBBS3RD3, C7CEBBS4RW3, C7CEBBS2RS3.

REMARQUE : Pendant le préchauffage de la vapeur, la buse purgera de l'eau chaude. N'insérez pas la buse de vapeur dans le lait tant que le préchauffage n'est pas terminé.

1. Une fois la vapeur chauffée et prête, placez le bout de la buse de vapeur juste sous la surface du lait sur le bord de la carafe, avec un angle d'environ 45° pour créer un vortex. Démarrez l'injection de vapeur. Plus vous injectez de vapeur dans le lait, plus vous produisez de micro-mousse. Une fois atteinte la quantité de micro-mousse, plongez la buse de vapeur plus profondément dans le lait et poursuivez l'injection de vapeur jusqu'à obtenir la température désirée. Placez une main sous la carafe pour sentir la progression de la température. Vous saurez que la température optimale est atteinte lorsque le dessous de la carafe sera suffisamment chaud pour devenir inconfortable.

2. Les grosses bulles peuvent être réduites en tapotant légèrement la carafe sur le comptoir.

REMARQUE : Pour chauffer le lait, plongez la buse de vapeur plus profondément dans la carafe afin d'empêcher l'introduction d'air dans le lait et la création de bulles. Ce café utilise de l'espresso et du lait vapeur dont la couche de mousse est plus petite.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas ou ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que le cordon électrique et sa fiche sont bien branchés et pressez le bouton marche-arrêt. ■ Vérifiez le disjoncteur de la fiche (si GFI).
Réponse absente ou différée à la pression de boutons sur le panneau de commande.	Le panneau est peut-être sale ou mouillé.	Débranchez la machine, nettoyez le panneau avec le linge fourni puis séchez-le bien.
	Brouillage électromagnétique.	Débranchez la machine. Attendez quelques minutes puis rebranchez-la.
Le café n'est pas suffisamment chaud.	La tasse n'est pas préchauffée.	Faites couler de l'eau chaude dans la tasse et faites-la tourner pour réchauffer la tasse avant d'infuser l'expresso.
	L'infuseur à café est trop froid.	Distribuez de l'eau chaude pour réchauffer l'infuseur.
Le café ne sort pas de la buse de distribution.	Trop de tartre s'est accumulé.	Détartrez la machine selon les instructions de la page 16.
	La fonction de vidage du système a peut-être été utilisée.	Activez la fonction Hot Water (eau chaude) jusqu'à ce que l'eau coule.
	Poche d'air dans la pompe d'eau.	Activez la fonction Hot Water (eau chaude) jusqu'à ce que l'eau coule.
	Quelque chose bloque la buse.	Activez la fonction Hot Water (eau chaude) jusqu'à ce que l'eau coule.
La distribution du café est plus lente que la normale.	La mouture du café est trop fine.	Réglez le moulin à café à une mouture légèrement plus grosse ou jusqu'à ce que l'écoulement de l'eau revienne à la normale.
La dose d'expresso n'a pas de crème.	La mouture de café est trop grosse.	Réglez la mouture des grains à une taille plus petite pendant l'opération de moulinage.
	Les grains de café ne sont pas frais.	Utilisez des grains de café appropriés.
	La température d'infusion n'est pas appropriée pour ce type de café.	Connectez l'appareil à l'application SmartHQ et changez la température.
La buse de vapeur ne produit pas suffisamment de micro-mousse	La buse de vapeur est sale ou quelque chose bloque sa sortie.	Consultez la section Entretien et nettoyage.
	La machine doit être détartrée.	Suivez les instructions de détartrage à la page 16.
	Forme ou technique inappropriée.	Reportez-vous à la section Conseils de la page 17.
La machine met trop de temps à se réchauffer.	Trop de tartre s'est accumulé.	Suivez les instructions de détartrage à la page 16.
Le réservoir d'eau est vide mais l'alerte « Add Water » (ajouter de l'eau) ne s'est pas allumée.	Le capteur d'eau a détecté de l'eau sur l'extérieur du réservoir d'eau.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Essuyez l'extérieur du réservoir d'eau et l'intérieur du boîtier du réservoir d'eau jusqu'à les sécher complètement. ■ Évitez le verser de l'eau directement dans le réservoir. Nous recommandons de retirer le réservoir d'eau, de le remplir puis de le réinstaller sur la machine.
Le plateau d'égouttage interne est rempli d'une grande quantité d'eau.	La poudre de café est trop fine, le café ne peut passer à travers la mouture.	Réglez la mouture des grains à une taille plus grosse pendant l'opération de moulinage.
	RObstacles dans la buse du café ou la buse de vapeur.	Vérifiez la présence d'obstacles.
	Trop d'accumulation de tartre dans la tubulure interne.	Détartrez la machine.

Dépannage

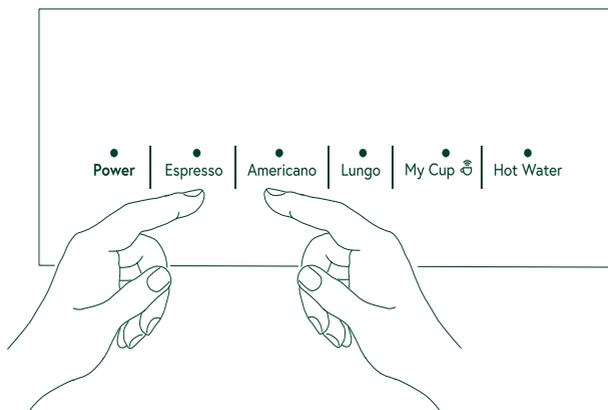
Problem	Cause	Solution
L'indicateur « Add/ Stir Coffee Beans » est illuminé mais la trémie ne contient pas beaucoup de grains de café.	La sortie interne du café est bloquée.	Nettoyez la goulotte du moulin à café. Reportez-vous à la section « Nettoyage de l'infuseur et de la zone de service » à la page 15.
	Les grains sont trop huileux et ne glissent pas librement dans le moulin.	Brassez les grains dans le compartiment pour les faire descendre et évitez d'utiliser des grains huileux autant que possible.
Le moulin fait un son aigu très bruyant.	Des objets étrangers se trouvent dans le moulin.	Cessez d'utiliser la machine et faites un appel de service.
La machine se débarrasse de la mouture non utilisée sans infuser le café.	La fonction a été annulée avant la fin du cycle ou une panne de courant est survenue pendant le cycle d'infusion.	
	Le compartiment des grains est vide et la quantité de mouture n'a pas été suffisante pour préparer un expresso de la force souhaitée. La dose a été jetée. Des grains huileux peuvent aussi s'accumuler et produire des moutures insuffisantes.	Remplissez le compartiment des grains de café.
Le café obtenu goûte l'eau.	Cela se produit souvent lors du tout premier cycle d'infusion.	Optimisez l'extraction du café lors de l'infusion suivante.
	Le module d'infusion est sale.	Retirez le module d'infusion et nettoyez-le.
	Le réglage de la mouture est trop grossier.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez la mouture des grains à une taille plus petite pendant l'opération de moulinage. ■ Allez dans l'application SmartHQ et modifiez le réglage du café.
	La quantité de grains est trop faible.	Remplissez le compartiment des grains de café
Il est impossible de retirer le module d'infusion.	Le module d'infusion n'est pas dans une position neutre.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La machine est encore dans un mode de fonction, attendez que celle-ci soit terminée avant le retrait. Remplacez le panneau de service pour assurer une fonction continue. ■ Si la machine ne fonctionne pas, vérifiez que toutes les pièces sont en place puis pressez le bouton marche-arrêt pour mettre la machine en arrêt. Attendez jusqu'à ne plus entendre de sons et pressez le bouton marche-arrêt pour remettre la machine en marche. Ouvrez le panneau de service pour faire un essai puis retirez-le de nouveau. Retirez le module d'infusion et nettoyez-le. <p>REMARQUE: Si la cafetière n'est pas revenue en position neutre, appelez le service (1-800-GECARES).</p>
Il est impossible de retirer le tiroir à résidus.	Il est possible de retirer ce tiroir seulement si une fonction n'est pas en cours.	Éteignez la machine ou attendez que la fonction en cours soit terminée avant de tenter de retirer le tiroir à résidus.
Le plateau d'égouttage interne est rempli d'eau	La mouture du café est trop fine.	Réglez le moulin à café à une mouture plus grosse.
Aucune vapeur ni eau chaude ne sort de la buse de vapeur.	L'orifice de la buse est obstrué.	Arrêtez le cycle, débranchez la machine et nettoyez la buse de vapeur à l'aide de l'outil de nettoyage selon les instructions.
La distribution de vapeur ou d'eau chaude a cessé à mi-chemin.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau pour poursuivre l'opération.
	La fonction a été annulée hâtivement.	Redémarrez la fonction.

Connexion Wi-Fi – SmartHQ

Connexion Wi-Fi

Maintenez une pression simultanément sur les boutons **Espresso** et **Americano** durant 3 secondes pour activer la fonction Wi-Fi. La machine à espresso fera entendre un bip pour confirmer l'action et l'icône Wi-Fi apparaîtra sur l'écran. L'icône « **WiFi** » clignotera sur l'IU. Lorsque la connexion de l'appareil sur le WiFi, l'icône « **WiFi** » sera fixe.

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



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

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

REMARQUE : En cas de panne de courant ou de perte de connexion, la reconnexion de l'appareil au WiFi peut prendre jusqu'à 5 minutes.

SmartHQ

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

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

Renseignements réglementaires

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC/IC :

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

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

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

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

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

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

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

FCC ID: ZKJ-WCATA006

IC ID: 10229A-WCATA006

Garantie limitée

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

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

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

Au Canada, contactez-nous à cafeappliances.ca

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

Ce que Café Appliances ne garantit pas :

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

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

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

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

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

Soutien au consommateur

SITE WEB CAFÉ

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

In Canada: cafeappliances.ca

ENREGISTREZ VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

PIÈCES ET ACCESSOIRES

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

cafeappliances.com/parts

Au Canada: geappliances.ca/parts-filters-accessories

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

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

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

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

CafeAppliances.com/contact

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

cafeappliances.ca/support/contact-us

C A F É

DISTINCT BY DESIGN™