

Avanti®

FIABILITÉ • PERFORMANCE

Importé d'Italie



**CAPRI / TRIESTE / ALBA /
AMALFI**

INSTRUCTIONS DE BASE MACHINE ESPRESSO AVANTI

*****AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT** :***

- Ne jamais immerger la machine sous l'eau.
- Le porte-filtre, le groupe infuseur et la tige vapeur de la machine deviennent très chaud. Manipuler avec prudence.
- Toujours utiliser la machine sur une surface rigide et stable.

a) Première utilisation : Avant de laisser la machine chauffer, il est important de l'amorcer afin d'éviter de brûler l'élément chauffant. Voici comment procéder...

- 1- Tout d'abord, assurez-vous que le réservoir d'eau est bien rempli.
- 2- Placez un récipient d'au moins 250 mL sous la tige vapeur.
- 3- Ensuite, branchez la machine et enclenchez l'interrupteur général pour la mettre sous tension.

- 4- **Immédiatement après avoir allumé la machine**, ouvrez le robinet vapeur et activez la pompe en enclenchant l'interrupteur « café » (ou « eau chaude » s'il y a lieu).
- 5- Lorsque vous voyez un jet d'eau s'échapper du tube vapeur, vous pouvez éteindre la pompe et fermer le robinet vapeur.

b) Préparer l'espresso : Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre machine espresso. Voici comment procéder...

- 1- Laissez préchauffer la machine pendant au moins 10 à 15 minutes avec le porte-filtre inséré (sans café).
- 2- Une fois que la machine est bien chaude, retirez le porte-filtre et insérez la quantité appropriée de café moulu dans le filtre (une cuillère rase pour le filtre simple ou deux cuillères rases pour le filtre double).
- 3- Tassez fermement le café et insérez le porte-filtre dans la machine. Une fois le porte-filtre inséré, vous avez un maximum de 15 secondes pour actionner l'écoulement (sinon le café sera brûlé).
- 4- Placez vos tasses sous le porte-filtre et actionnez la pompe en appuyant sur le bouton « café ».
- 5- Si votre mouture est adéquate, le café devrait couler comme un filet d'huile d'olive (texture sirupeuse). Laissez couler le

café entre 20 et 25 secondes avant d'interrompre l'extraction. ****Important : Faire fonctionner la pompe plus de 30 secondes peut l'endommager.****

- 6- Une fois l'extraction terminée, éteignez la pompe, retirez les tasses et videz le café usé du porte-filtre.
- 7- Finalement, remplacez le porte-filtre sur la machine.

c) Préparer le lait moussé : Si vous désirez confectionner un cappuccino ou un café au lait, vous devez ajouter du lait moussé à votre espresso. Voici comment procéder...

- 1- Commencez par enclencher l'interrupteur vapeur. Le délai de préchauffage pour la vapeur est d'environ 1 minute.
- 2- Pendant ce temps, versez du lait froid dans votre contenant monte-lait (entre le tiers et la moitié de sa capacité).
- 3- Une fois que le témoin lumineux vert s'allume pour vous indiquer que la vapeur est prête, vous pouvez immerger la tige vapeur sous la surface du lait.
- 4- Ensuite, ouvrez complètement le robinet vapeur.
- 5- Laissez l'émulsionneur mousser le lait sans bouger le contenant. Si vous entendez un bruit très aigu ou strident, baissez le contenant un peu afin de vous assurer que la tige vapeur ne touche pas le fond du monte-lait.

- 6- Une fois que le lait est assez chaud (généralement lorsque le contenant devient difficile à tolérer pour votre main), vous pouvez fermer le robinet vapeur et retirer la tige vapeur du lait.
- 7- Finalement, éteignez l'interrupteur vapeur et purger le système pour éviter de brûler l'élément chauffant

d) **Purger le système** : Il est très important de purger le système à chaque fois qu'on termine notre mousse de lait. *****Négliger cette étape pourrait endommager votre machine*****. Voici comment procéder...

- 1- **Immédiatement après avoir moussé votre lait**, placez un récipient d'au moins 250 mL sous la tige vapeur.
- 2- Ouvrez le robinet vapeur et activez la pompe en enclenchant l'interrupteur « café » (ou « eau chaude » s'il y a lieu).
- 3- Au départ, l'excédent de vapeur sera évacué (pendant environ 5 secondes). Lorsque vous voyez un jet d'eau s'échapper du tube vapeur, vous pouvez éteindre la pompe et fermer le robinet vapeur.
- 4- Finalement, nettoyez la tige vapeur et retirez l'émulsionneur (cylindre en plastique noir) pour bien le rincer.

5- Vous pouvez maintenant préparer d'autres espresso ou éteindre votre machine si vous avez terminé.

e) **Nettoyage Quotidien** : Les composantes suivantes doivent être nettoyées quotidiennement...

- Intérieur du porte-filtre (filtres)
- Plateau de récupération
- Tige vapeur et émulsionneur

f) **Protéger contre le calcaire** : Afin d'assurer la durabilité de votre machine, il est important d'éviter l'accumulation de calcaire dans sa bouilloire. Voici 3 manières de la protéger...

Option 1- Utiliser de l'eau déminéralisée (distillée ou osmose inversée) pour faire le café. En utilisant ce type d'eau, il n'est pas nécessaire d'installer un adoucisseur d'eau ou de détartrer la machine.

Option 2- Installer un adoucisseur d'eau dans la machine. Vous pouvez vous procurer un adoucisseur « **Bilt Oscar 90** » pour filtrer votre eau (de source ou du robinet) et le changer annuellement.

Option 3- Détartrer la machine mensuellement. Vous pouvez vous procurer un détartrant « **Puly Cleaner Baby** » et effectuer un détartrage de la machine une fois par mois.

-Notes-

Avanti[®]