

# GAMEA *Lux*



**MACHINE À ESPRESSO / CAPPUCCINO / LATTE  
SUPERAUTOMATIQUE**

**GUIDE DE L'UTILISATEUR**

## TABLE DES MATIÈRES

|   |          |
|---|----------|
| 1. Consignes de sécurité .....                                      | 3        |
| 2. Lire attentivement avant d'utiliser .....                        | 4        |
| 2.1 Composantes de la machine & remarques .....                     | 5-6      |
| 3. Introduction de fonction .....                                   | 7        |
| 3.1 Démarrage de la machine .....                                   | 7        |
| 3.2 Interface principale .....                                      | 8        |
| 3.3 Espresso / 2 x Espresso / Cappuccino / Latte / Lait / Eau ..... | 8        |
| 3.4 Fonction d'infusion de café en poudre (café pré-moulu) .....    | 9        |
| 3.5 Bouton ajustement mouture.....                                  | 10       |
| 3.6 Ajustement du volume de café .....                              | 10       |
| 3.7 Vis d'ajustement de lait moussé .....                           | 11       |
| 4. Menu de configuration.....                                       | 12       |
| 4.1 Température de café.....  | 12       |
| 4.2 Décalcification.....  | 12       |
| 4.3 Dureté de l'eau.....  | 13       |
| 4.4 Comment programmer les breuvages "Favoris" .....                | 13-14-15 |
| 4.5 Nettoyage du tube et système mousser à lait .....               | 16       |
| 4.6 Eco .....   | 16       |
| 4.7 Sélection de la langue.....                                     | 16       |
| 4.8 Réglage d'usine (Réinitialisation).....                         | 17       |
| 4.9 Compteur de tasses .....  | 17       |
| 5. Icônes d'avertissement.....                                      | 17-18-19 |
| Paramètres d'interface principale .....                             | 20       |

# 1. Consignes de sécurité

- (1) Lire attentivement et conserver ce Guide d'utilisateur.
- (2) Placer la machine sur une surface stable, sèche et bien ventilée en tout temps. Ne pas placer dans un armoire fermé lorsqu'en usage.
- (3) Ne jamais utiliser la machine sans mettre suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau.



Pour remplir le réservoir d'eau, d'abord le retirer de l'appareil pour éviter de renverser de l'eau sur la machine. L'eau qui pénètre la machine peut entraîner des dommages non-couverts par la garantie (par exemple: un court-circuit des composants électriques)

- (4) Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau à température pièce ou froide seulement.
- (5) Conserver la boîte et l'emballage d'origine de la machine pour transporter votre machine pour fins de la garantie.
- (6) Éloigner la machine des sources de chaleur pour éviter d'endommager sa surface.
- (7) La température ambiante normale d'utilisation et de stockage est de 0 ~ +45. Les températures de gel peuvent endommager la machine.
- (8) Utiliser un chiffon microfibrés non-abrasifs pour nettoyer la machine.**
- (9) Ne jamais modifier les composantes de la machine. Cela pourrait causer des dommages graves non-couverts par la garantie.
- (10) Retirer/nettoyer les pièces d'infusion et/ou toutes autres pièces seulement lorsque la machine est éteinte.
- (11) Envoyer la machine pour réparations professionnelles en cas de problème et/ou si les composants électriques sont endommagés.
- (12) Cette machine ne doit pas être utilisée ou nettoyée par des enfants sans surveillance d'un adulte. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation électrique hors la portée des enfants de moins de 8 ans.
- (13) Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, il est préférable le débrancher.
- (14) Pour toutes questions au sujet de la machine, contacter le fournisseur.
- (15) L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissance si supervisées.
- (16) Cet appareil peut être utilisé dans des applications domestiques également dans les cuisines commerciales, bureaux ,hotels, motels à faible débit
- (17) L'appareil ne doit jamais être immergé dans l'eau pour le nettoyage.

ATTENTION: Ne pas utiliser cet appareil si la surface est fissurée.

## 2. Lire attentivement avant d'utiliser

- (1) Avant d'utiliser la machine, vous assurer que toutes les pièces sont en place. (pièces d'infusion, bac d'égouttage, réservoir d'eau etc.)
- (2) Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau purifiée de température pièce ou froide.
- (3) Remplir le bac à grains de café avec des grains de type « espresso » fraîchement torréfiés et non huileux.



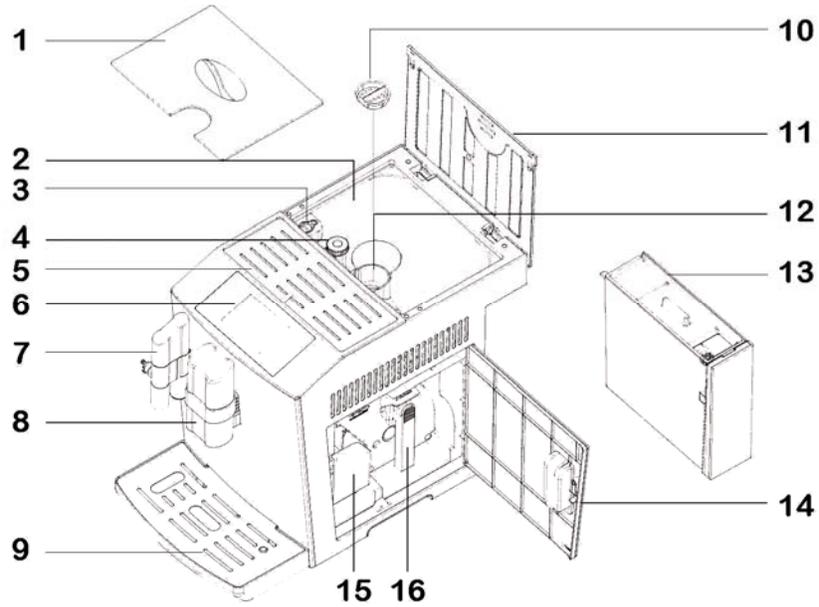
### REMARQUES:

Seuls les grains de café fraîchement torréfiés et non huileux peuvent être placés dans le bac à grains de café.

Ne pas ajouter d'eau, de poudre de café, de grains de café huileux, de grains de café contenant des pierres et/ou tout autre objet dur dans le bac à grains puisque ceci risque d'endommager le moulin à café et ne sera pas couvert par la garantie.

|   |                                |                                  |             |
|---|--------------------------------|----------------------------------|-------------|
| <b>VOLTAGE/<br/>FRÉQUENCE</b>           | 120 V / 60HZ                   | <b>PUISSANCE</b>                 | 1200-1500 W |
| <b>CAPACITÉ<br/>RÉSERVOIR<br/>D'EAU</b> | 1800 ml                        | <b>CAPACITÉ BAC À<br/>GRAINS</b> | 250 grammes |
| <b>PRESSIION DE<br/>LA POMPE</b>        | 19 Bars<br>(Pompe Italie ULKA) | <b>POIDS NET</b>                 | 13 Kg       |

## 2.1 Composantes de la machine



1- Couvercle intérieur du Bac à grains

2- Bac à grains

3- Vis d'ajustement de lait moussé

4- Bouton ajustement mouture

5- Plaque chauffe-tasse

6- Écran tactile

7- Bec verseur Cappuccino/Latte

8- Bec verseur Espresso

9- Plateau d'écoulement

10- Couvercle du réceptacle à café moulu

11- Couvercle extérieur du Bac à grains

12- Réceptacle à café moulu

13- Réservoir d'eau

14- Porte de côté

15- Conteneur à rejet (pour marc à café)

16- Groupe de distribution

## Remarques importantes



### 3- Vis d'ajustement de lait moussé

**La vis d'ajustement pour le lait moussé est pré-réglée pour assurer les meilleurs résultats. En modifiant son positionnement, vous modifierez la texture de base optimale.**

1. En tournant la vis dans le sens horaire, la texture de lait sera plus fine, moins mousseuse; Si trop tourné, le mousser produira un lait chaud sans mousse. Pour corriger ceci, légèrement tourner la vis dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la texture revienne à normale.

2. En tournant la vis dans le sens antihoraire, la texture de lait sera plus épaisse, plus mousseuse; Si trop tourné, le mousser ne pourra plus tirer de lait. Pour corriger ceci, légèrement tourner la vis dans le sens horaire jusqu'à ce que la texture revienne à normale.

### 4- Bouton ajustement mouture

\*Seulement ajuster la mouture lorsque le moulin est **en marche**

1. En tournant le bouton dans le sens antihoraire, la mouture sera plus fine et le café plus fort.

2. En tournant le bouton dans le sens horaire, la mouture sera plus grossière et le café plus léger.

### 7- Bec verseur Cappuccino/Latte

Toujours bien nettoyer les conduits de lait Cappuccino/Latte après chaque usage afin de nettoyer, retirer les matières grasses et désinfecter avec solution nettoyante et eau . (Ex. Nettoyant SaniMilk). Cela empêchera la formation de bactéries et gardera vos conduits libres de tout blocage .

### 9- Plateau d'écoulement

Si le niveau d'eaux usées est élevé, le bouton rouge sera plus visible. Vider le plateau.

### 12- Réceptacle à café moulu

Verser un maximum d'une cuillère à poudre de café/café moulu à la fois (8-10 grams). Utiliser la cuillère fournie avec la machine pour assurer le bon dosage. Si le volume de poudre excède le volume nécessaire, le Groupe de distribution rencontrera des problèmes.

### 15- Conteneur à rejet (de marc à café)

Lorsque l'écran affiche "Conteneur à rejet plein", vider le conteneur à rejet.

### 16- Groupe de distribution

Ne pas ouvrir la porte ni déplacer le Groupe si la machine est en marche. Si l'écran indique « Groupe de distribution absent », retirer le Groupe et repousser-le en place jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

### 3. Introduction de fonction

#### 3.1 Comment démarrer la machine

(1) En branchant le cordon alimentaire à la prise électrique, l'écran tactile démarre en mode veille.

(2) Toucher l'écran pour débiter le processus Mode-Test / Réchauffement / Mode-Nettoyage. Une étape de nettoyage prendra place en purgeant de l'eau chaude et vapeur des becs à cappuccino/latte et espresso avant l'utilisation. Une fois terminé, vous entrerez automatiquement dans l'Interface principale (3.2).

SVP ne pas essayer de faire fonctionner la machine pendant ce processus.

Mode veille:



Mode test:



Réchauffement:



Mode nettoyage:



### 3.2 Interface principale



### 3.3. Espresso / 2 X Espresso / Cappuccino / Latte / Lait / Eau

À partir de l'interface principale, il est possible de sélectionner une des options suivantes; Espresso, 2 X Espresso, Cappuccino, Latte, Lait ou Eau en pesant sur l'icône désiré.

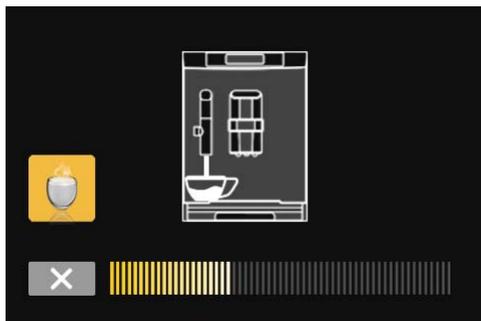
-Lors des processus Espresso or 2 X Espresso, peser sur l'icône  pour stopper l'action à n'importe quel moment.

-Lors du processus Cappuccino/Latte, peser sur l'icône  pour stopper le moussage de lait à n'importe quel moment. Le cycle d'espresso ne pourra être stoppé.

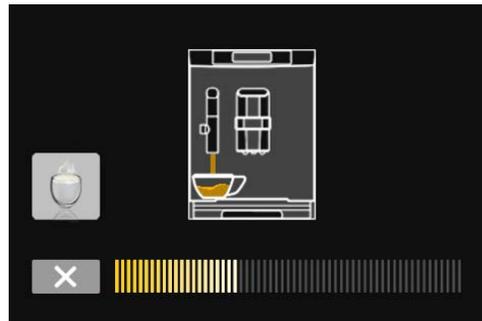
-Il est possible de faire un café Americano en sélectionnant l'option Espresso ou 2 x Espresso, puis ajouter de l'eau chaude à part jusqu'à obtention du goût désiré.



Remarques: Une fois l'infusion terminée, le Groupe de distribution retournera à sa position originale. Seulement opérer la machine une fois ce processus complété.



Processus Moussage de lait



Processus Espresso



### 3.4 Fonction d'infusion de café en poudre (café pré-moulu)



- (1) Pour utiliser du café en poudre (pré-moulu pour machine espresso), peser sur cet icône afin d'afficher les choix possibles: ESPRESSO, CAPPUCCINO or LATTE.

**IMPORTANT:** La fonction 2 X ESPRESSO sera désactivée. Comme indiqué à la page 6, le Groupe Distribution bloquera si une quantité excessive de café en poudre est versée dans le réceptacle à café moulu. Pour un double espresso, répéter la fonction ESPRESSO deux fois de suite.



- (2) Verser un maximum d'une cuillère à poudre de café/café moulu à la fois (8-10 grams). Utiliser la cuillère fourni pour assurer le bon dosage. Si le volume de poudre excède le volume nécessaire, le Groupe de Distribution risque de bloquer.



- (3) Sélectionner une des options suivantes:  
ESPRESSO, CAPPUCCINO or LATTE

**\* Si la poudre de café n'est pas ajoutée à la machine entre les étapes 2 et 3, la machine à café ne fera que couler de l'eau chaude par le bec verseur à espresso. Cette technique peut être utilisée pour nettoyer le Bec verseur espresso et les tubes de café internes et / ou pour réchauffer les composants.**

### 3.5 Bouton de réglage de la mouture

\*Seulement ajuster la mouture lorsque le moulin est en marche

1. En tournant le bouton dans le sens antihoraire, la mouture sera plus fine et le café plus fort.
2. En tournant le bouton dans le sens horaire, la mouture sera plus grossière et le café plus léger.



**Remarque: Une fois l'ajustement apportée, le résultat final sera seulement visible après la 3<sup>e</sup> tasse de café.**

### 3.6 Ajustement du volume de café

Pour programmer vos breuvages "favoris", peser sur l'icône Configuration  situé dans

l'Interface principale. Ensuite, peser sur l'icône "FAVORIS" .

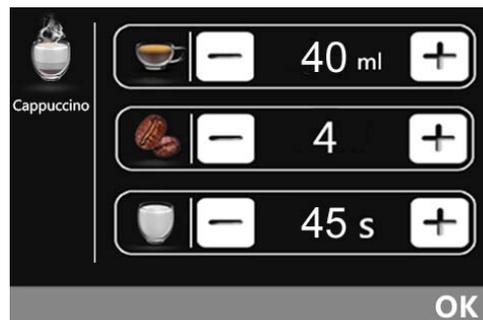
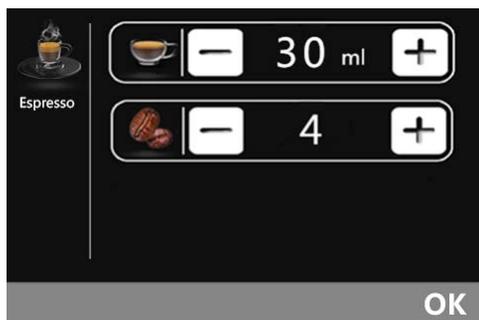
À partir d'ici, prendre note que l'icône TASSE À CAFÉ  représente le volume liquide et

l'icône GRAINS  représente le volume de café (de 7-11 grammes/tasse). Ces fonctions affectent directement l'intensité de goût du café.

1. Peser sur le symbole "-" pour réduire les volumes
2. Peser sur le symbole "+" pour augmenter les volumes

**\*Réglages suggérés: Volume Liquide: 30-40 ml / Volume Café: 4**

Voir exemples ici-bas :



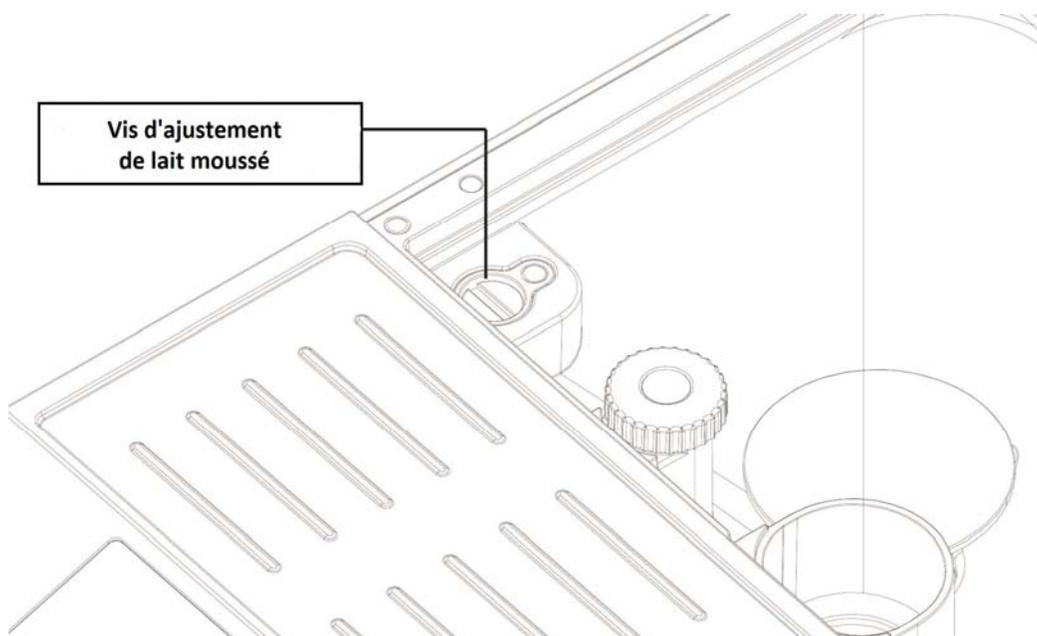
### 3.7 Vis d'ajustement de lait moussé



**La vis d'ajustement pour le lait moussé est pré-réglée pour assurer les meilleurs résultats.**

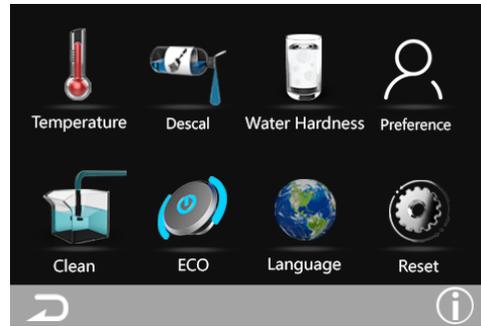
1. En tournant la vis dans le sens horaire, la texture de lait sera plus fine, moins mousseuse; Si trop tourné, le mouseur produira un lait chaud sans mousse. Pour corriger ceci, légèrement tourner la vis dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la texture revienne à normale.

2. En tournant la vis dans le sens antihoraire, la texture de lait sera plus épaisse, plus mousseuse; Si trop tourné, le mouseur ne pourra plus tirer de lait. Pour corriger ceci, légèrement tourner la vis dans le sens horaire jusqu'à ce que la texture revienne à normale.



## 4. Menu de configuration

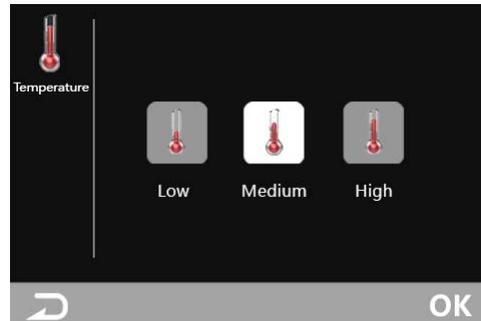
Peser sur l'icône  à partir de l'interface principale pour accéder à la Configuration.



### 4.1 Température du café

Peser sur l'icône  pour afficher les Choix de température: Minimale, Médiane, Élevée. Sélectionner et peser sur "OK" .

*\*Réglage suggéré: Élevée*



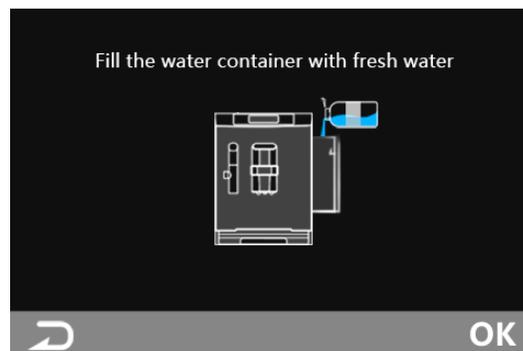
### 4.2 Décalcification

Peser sur icône  pour débiter le processus et utiliser un agent de décalcification. (Ex.Poudre Ascor Decalcifier) Peser sur  pour annuler en tout temps.

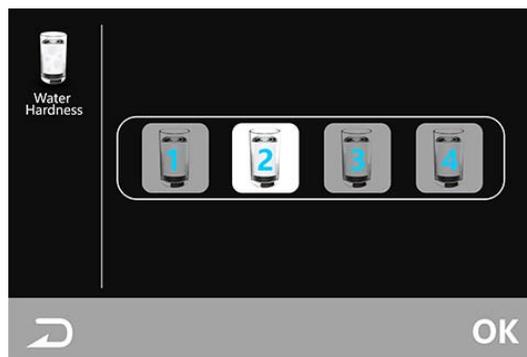
**Étape 1. Ajouter le détartrant dans le réservoir d'eau et remplir d'eau. Appuyer sur "OK". La pompe fonctionnera pendant 30 secs, s'arrêtera pendant 3 mins et répétera le processus 11 fois jusqu'à ce que le nettoyage soit terminé. Pour éviter les dégâts, placer des récipients sous les becs verseurs Capp./ Latte et Espresso.**



**Étape 2. Remplir le réservoir d'eau avec eau propre et appuyer sur "OK" pour commencer le nettoyage des tubes intérieurs. Une fois le nettoyage terminé et que la machine a pompé 1 000 ml d'eau, elle retournera à l'interface principale. Pour éviter les dégâts, placer des récipients sous les becs verseurs Capp/Latte & Espresso et rester à proximité, ce processus étant plus rapide.**



Peser sur l'icône Dureté de l'eau  pour afficher les choix:



\* La machine à café vous rappellera de décalcifier en fonction de la dureté d'eau sélectionnée. Il est recommandé de choisir les **niveaux 3 ou 4**.

**Niveau 1:** Rappel de décalcification après utilisation de 150 litres d'eau

**Niveau 2:** Rappel de décalcification après l'utilisation de 120 litres d'eau

**Niveau 3:** Rappel de décalcification après utilisation de 90 litres d'eau

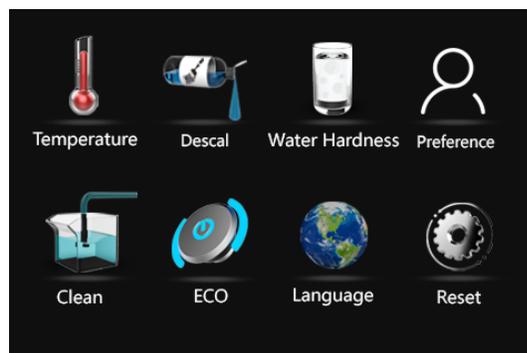
**Niveau 4:** Rappel de décalcification après utilisation de 60 litres d'eau



**Remarque:** Il est possible de peser sur  pour annuler l'avis de décalcification mentionné ci-haut. La machine vous rappellera à nouveau la prochaine fois qu'elle sera démarrée et continuera à vous le rappeler jusqu'à ce que le processus soit complété.

## 4.4 Comment programmer les breuvages "Favoris"

1. Peser sur l'icône  pour accéder au menu de Configuration.

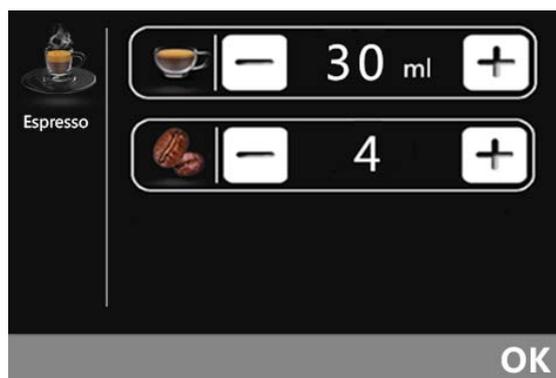


2. Peser sur l'icône "FAVORIS"  pour afficher tous les breuvages personnalisables.



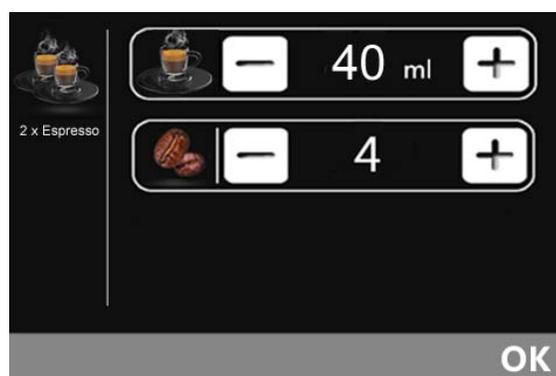
A. Peser sur l'icône ESPRESSO  pour afficher les options de volume liquide et de volume café. Peser "+" ou "-" pour programmer les volumes désirés, puis "OK".

**\*Réglages suggérés:**  
**Volume Liquide: 30-40ml**  
**Volume Café: 4**



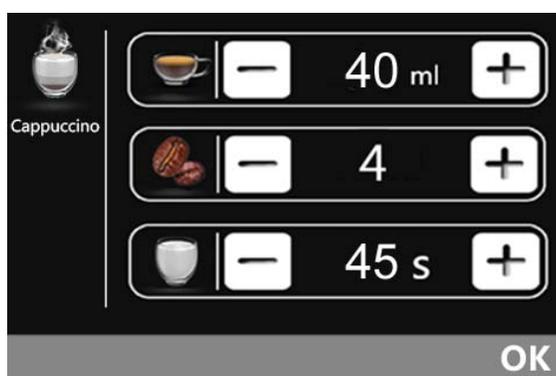
B. Peser sur 2 X ESPRESSO  pour afficher les options de volume liquide et volume café par espresso. Peser "+" ou "-" pour programmer les volumes désirés, puis "OK". **\*Réglages suggérés:**

**Volume Liquide: 30-40ml**  
**Volume Café: 4**



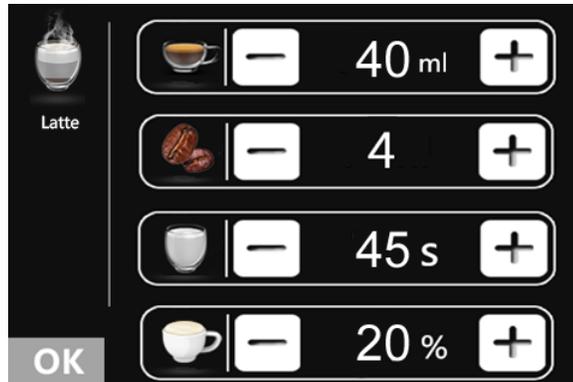
C. Peser sur CAPPUCCINO  pour afficher les options de volume liquide, volume café et temps de moussage. Peser "+" ou "-" pour programmer les volumes désirés, puis "OK". **\*Réglages suggérés:**

**Volume liquide : 30-40ml / Volume Café: 4 /**  
**Temps de moussage: 45s**



D. Peser sur LATTE  pour afficher les options de volume liquide, volume café, temps de moussage et ratio de mousse. Peser “+” ou “-” pour programmer les volumes désirés, puis "OK". **\*Réglages suggérés:**

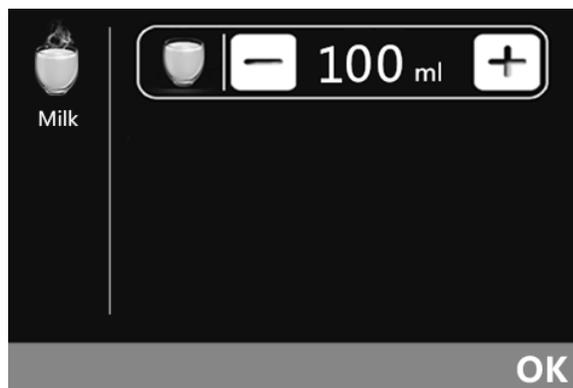
**Volume liquide : 30-40ml / Volume Café: 4 / Temps de moussage: 45s / Ratio de mousse: 20%**



E. Peser sur EAU CHAUDE  pour afficher les options de volume. Peser “+” ou “-” pour choisir le volume d'eau chaude, puis ensuite sur "OK".



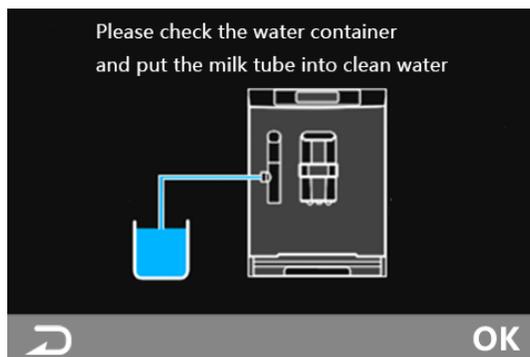
F. Peser sur LAIT  pour afficher les options de volume. Peser “+” ou “-” pour choisir le volume de lait moussé, puis ensuite sur "OK".



#### 4.5 Nettoyage du tube et du système mousser à lait



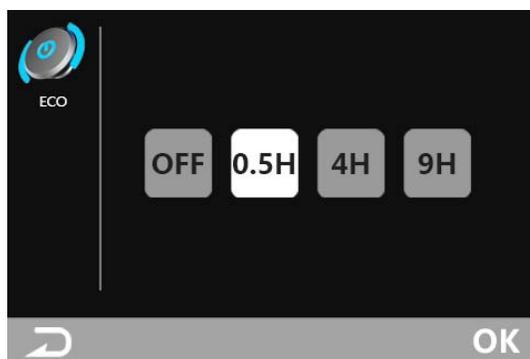
En appuyant sur cet icône , cet avis apparaîtra : **«S'il vous plaît vérifier le réservoir d'eau et mettre le tube de lait dans l'eau propre.»** . Une fois fait, appuyer sur "OK" pour débuter le nettoyage. Placer un récipient sous les becs verseurs.



#### 4.6 ECO



Appuyer sur l'icône ECO  pour afficher les choix d'heures qui permettent d'automatiquement éteindre la machine. Sélectionner l'heure désirée puis appuyer sur "OK". **La machine s'éteindra automatiquement si elle n'est pas utilisée pendant la période sélectionnée.**



**Remarque: Appuyer sur "ARRET" pour annuler la fonction ECO.**

#### 4.7 Sélection de la langue



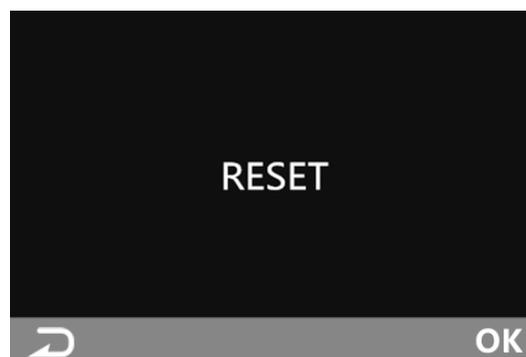
Peser sur cet icône  pour afficher les 4 options de langue. Sélectionner la langue désirée puis appuyer sur "OK" pour confirmer.



## 4.8 Réglage d'usine (Réinitialisation)

Peser l'icône Réglage d'usine  puis sur "OK" pour reprogrammer la machine à ses options d'origine.

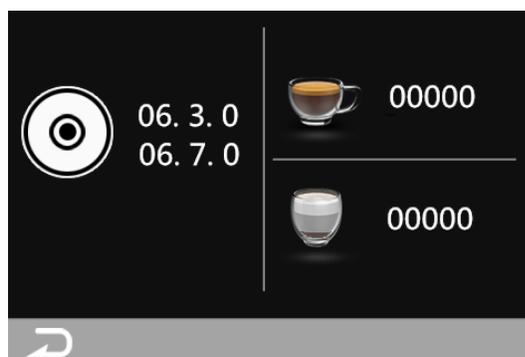
Peser sur  pour annuler le Réglage d'Usine.



## 4.9 Compteur de tasse

Peser sur INFORMATION 

Pour afficher le nombre total de tasses Espresso et Cappuccino/Latte produites par la machine.

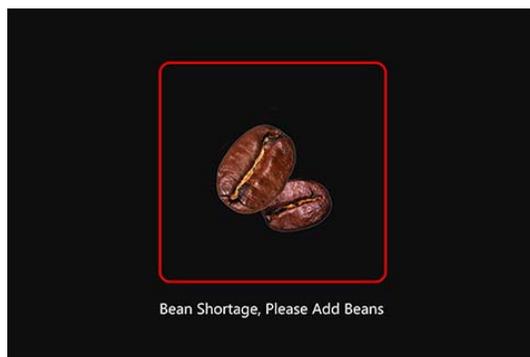


## 5. Icônes d'avertissement

(1) MANQUE D'EAU: Remplir le réservoir d'eau.



(2) **MANQUE DE GRAINS** : Ajouter des grains de café au bac à grains.



(3) **GROUPE DISTRIBUTION ABSENT**: Retirer le Groupe Distribution et repousser-le en place jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



(4) **CONTENEUR À REJET ABSENT** : S'assurer que le contenant à rejet (marc à café) est bien en place.



(5) PLATEAU D'ÉCOULEMENT ABSENT: S'assurer que le plateau d'écoulement est bien en place.



(6) CONTENANT À REJET PLEIN : Vider le contenant à rejet et remettre en place.



(7) PORTE OUVERTE: Fermer la porte de côté.



(8) TUBE OBSTRUÉ: **Éteindre la machine, remplir le réservoir d'eau, puis redémarrer.**  
**Si le problème persiste, contacter le fournisseur.**



| <b>Paramètre d'interface principale</b> |           |                            |            |
|---|-----------|----------------------------|------------|
| Voltage                                 | 120V 60HZ | Puissance                  | 1200-1500W |
| Capacité Réservoir eau                  | 1700ml    | Capacité Bac à grains      | 250g       |
| Volume café                             | 30-250ml  | Poids Net                  | 13kg       |
| ULKA Pompe                              | 19 Bar    |                            |            |
| Pré infusion                            | √         | Tuyau en acier inox.       | √          |
| Chaudière (aluminium)                   | √         | Porte-tasse en acier inox. | √          |
| Ajustement lait                         | √         | Réservoir eau mobile       | √          |
| Bec verseur café                        | √         |                            |            |
| Moulin acier inox.                      | √         |                            |            |
| Espresso                                | √         |                            |            |
| Americano                               | √         |                            |            |
| Eau Chaude                              | √         |                            |            |
| 2 x Espresso                            | √         |                            |            |
| Température café ajustable              | √         |                            |            |
| Programme Dureté de l'eau               | √         |                            |            |
| Information                             | √         |                            |            |
| Décalcification                         | √         |                            |            |
| Mode ECO                                | √         |                            |            |
| Réglage d'usine                         | √         |                            |            |