

BLACK+DECKER®

SEMI-AUTOMATIC ESPRESSO MAKER MACHINE À EXPRESSO SEMI-AUTOMATIQUE

use and care manual
guide d'utilisation et d'entretien



EM0312-OSD

Thank you for your purchase!

Merci de votre achat!



Register online at
Enregistrez le produit en ligne à

www.prodprotect.com/blackanddecker



Rate and review your products at
www.blackanddeckerappliances.com

Évaluez vos produits et faites vos commentaires à
www.blackanddeckerappliances.ca



Share your pictures & stories with us online
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne



Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070 (US). Please do not return to the store.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 465-6070 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	4
Parts & Accessories	6
Instructions for Use	7
Care & Maintenance	12
Troubleshooting	13

Prevent Injuries! – Carefully Read All Instructions Before Use!

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

1. Read all instructions before using.
2. To protect yourself from fire, electric shock, and injury to persons, never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
3. Do not use appliance for other than intended use.
4. Avoid contact with moving parts.
5. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
6. Do not operate any appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, injury, or electric shock.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. Clean the product and all other accessories after each use.
11.  Do not immerse in any liquid.
12. The coffee-maker shall not be placed in a cabinet during use.
13.  The surfaces of the appliance will get hot. Residual heat will keep the surfaces hot after use.
14. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
15. Use the appliance according to these instructions. Any misuse may cause potential injury, electric shock or other hazards.
16. This appliance is not intended for use by children or by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
19. To disconnect, turn any control to “OFF”, then remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Safety Features

POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

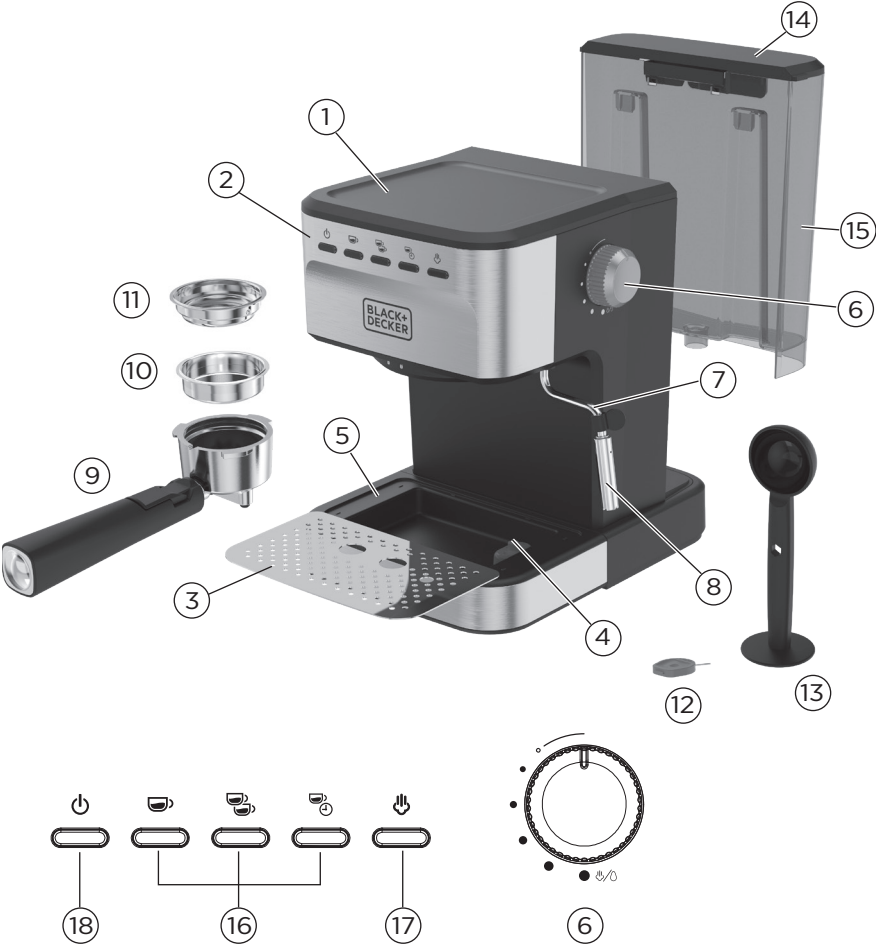
1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cord set (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement.

If damaged, the appliance shall be replaced.

For Latin America: If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified personnel or by an authorized service center.

PARTS & ACCESSORIES



1.

Cup warming plate
2.

Control panel
3.

Drip tray cover
4.

Drip tray full indicator
5.

Removable drip tray
6.

Steam/hot water control knob
7.

Steam wand
8.

Removable panarello (steam nozzle)
9.

Portafilter
10.

2 shot sieve
11.

1 shot sieve
12.

Cleaning tool
13.

Measuring spoon/Tamper
14.

Water tank lid
15.

Removable water tank
16.

Serving size selection buttons
17.

Steam button
18.

Power button

INSTRUCTIONS FOR USE

Before First Use

1. Unpack all listed contents from the packaging.
2. Read all material, warning stickers, and labels.
3. To register your product, go to www.prodprotect.com/blackanddecker.
4. Remove all packing materials, stickers, and labels from the appliance. Remove any clear or blue protective film on the components before use. Remove red tab on bottom of water tank.
5. Wash the portafilter, sieves and the measuring spoon/tamper in warm soapy water. Rinse and dry.
6. Before using for the first time, or if the appliance has not been used for a long time, run a priming cycle that cleans and resets the unit:
 - Place the empty portafilter on the unit and press the double-shot button 3 times (or until water runs from the portafilter).
 - Open the steam/hot water knob to run the hot water function. The hot water function will automatically end after 90 seconds.
 - Close the water/steam knob. The unit is now ready to brew.
7. Clean the steam system by following the instructions under CARE AND MAINTENANCE.

Auto Shutoff

After 25 minutes of inactivity, your espresso maker will shut off. To turn it back on, press .

Filling

1. Remove the water tank by lifting it upwards (Fig A).
2. Fill the water tank with cold, filtered water to the **MAX** marking.
NOTE: Use filtered water. Filtered water will limit impurities and excessive minerals that can detrimentally impact coffee flavor and machine performance.
3. Refit the water tank (Fig. B). Ensure it is correctly fitted and fully seated.



Fig A



Fig B

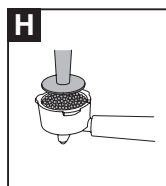
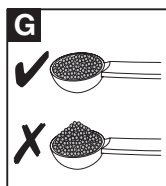
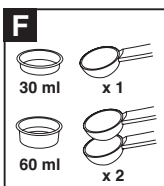
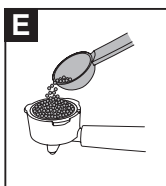
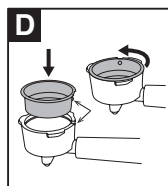
Making Espresso

Espresso can be enjoyed on its own or used for many popular espresso based variations such as Lattes, Cappuccinos, Americanos, etc. Your espresso maker can make a single shot (approx. 30ml/1 oz), or a double shot (60ml/2 oz) of espresso. Your espresso maker can make drinks automatically or under manual control.

Note: For best results use an espresso mug.

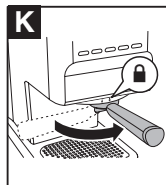
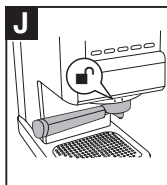
Filling the portafilter

1. Decide whether you are making a single shot or double shot.
2. For a single shot, fit the 1 shot (smaller) sieve into the portafilter; for a double shot, use the 2 shot (larger) sieve. For E.S.E.-compatible pods, use the 1 shot sieve. When inserting the sieves, make sure they are aligned with the key slot on the portafilter (Fig. D). To remove, reverse the process.
3. Use the measuring spoon to fill the sieve (Fig. E). For a single shot, use 1 measure and for a double shot, use 2 measures (Fig. F). The coffee in the measure should be level and not heaped (Fig. G).
4. Lightly tamp (compress) the coffee into the portafilter using the provided tamper (Fig. H) until it is level to ensure even water distribution. The portafilter is designed to automatically create the correct brewing pressure, so only light tamping is needed. Over tamping can lead to bitter espresso and/or low brew volumes.



Fitting the portafilter

1. Make sure the rim of the portafilter is free from any coffee debris. Fit it into the machine with the handle facing to the left so that it is aligned with the  mark (Fig. J).
2. Push the portafilter upwards then turn it to the right until it stops (Fig. K). To remove the portafilter, turn it to the left until the handle lines up with the  mark.



Automatic One and Two Shot Mode

Your Espresso maker can make one or two shots with the press of a single button. You can make a single shot into one cup, a double shot into one cup or a double shot shared between two cups by placing two cups side by side under the outlet and preparing the portafilter with the 2 shot sieve.

1. Fill the water tank, then add the required amount of coffee to the portafilter and fit it.
2. Press the  button to switch your Espresso maker on.
3. All function button lights will pulse during heating.
4. Place one or two cups onto the drip tray.
5. For one shot, press the  button; for two shots press the  button.
6. The selected function button light will pulse.
7. Once the brew cycle is finished, the unit will return to the default interface.
NOTE: If pre-heat is needed, all function buttons will return to pulsing.

Manual Mode

This mode allows you to control the amount of coffee your Espresso maker dispenses.

1. Fill the water tank, then add the required amount of coffee to the portafilter and fit it.
2. Place one or two cups onto the drip tray.
3. Press the  button once to start brewing. The  button light will pulse during use.
4. Press the  button again to stop brewing.
NOTE: The maximum run time in manual mode is 60 seconds.

Steam/Hot Water Functions

The steam/hot water functions can be used to heat milk, froth milk and heat drinks that have cooled. Steaming and hot water functions will always be manually controlled.

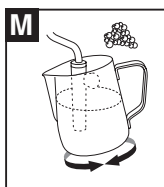
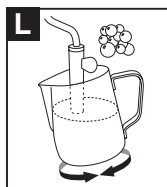
IMPORTANT: The appliance requires a short cooling period after the steaming or frothing function is completed and will not be able to brew immediately.

Steaming milk

1. Press the steam button .
2. The steam indicator light will pulse during heat-up and turn solid when ready.
3. Fill a small jug with milk.
4. Hold the jug under the steam nozzle with the nozzle beneath the surface of the milk.
5. Turn the steam/hot water control knob counterclockwise. The further counterclockwise you turn the control knob, the more steam is produced.
6. When the milk is heated to your satisfaction, turn the steam/hot water control knob clockwise to the off (O) position.
7. Immediately clean the steam nozzle. Refer to the Care and Maintenance section for cleaning instructions.

Frothing milk

1. Follow steps 1 and 2 under 'Steaming milk'. Use cold milk from the refrigerator for best results.
2. Hold the jug under the nozzle as above and open the steam/hot water control knob as desired.
3. To make frothy milk with large bubbles, hold the nozzle just under the surface of the milk and make circular motions with the jug as steam is released (Fig. L).
4. To make frothy milk with small bubbles (micro foam), hold the nozzle fully under the surface of the milk and make circular motions with the jug as steam is released (Fig. M).
5. Turn the steam/hot water control knob clockwise to the off (O) position when you are finished.
6. Immediately clean the steam nozzle. Refer to the Care and Maintenance section for cleaning instructions.



Dispensing hot water

1. Make sure machine has been pre-heated.
2. Hold a suitable container under the steam nozzle.
3. Turn the steam/hot water control knob fully counterclockwise to the  position.
4. Hot water will come out of the steam nozzle for up to 90 seconds.
5. Turn the steam/hot water control knob clockwise to the off (O) position when you are finished.

Heating drinks

1. Follow the directions under 'Steaming milk' but holding the cooled drink under the steam nozzle instead of the milk.

Cleaning the steam nozzle after each use

1. Clean the steam nozzle and the swivel arm immediately after every use.
2. Immerse the steam nozzle in a cup of clean water.
3. Turn the steam/hot water control knob counterclockwise. Let steam escape into the clear water for several seconds.
4. Repeat the process several times if necessary.
5. Finally, carefully remove the steam nozzle and wipe it and the swivel arm with a clean damp cloth before replacing it.

Cooling the machine after steaming

1. After using the steam function, the temperature of the unit can become high and will prevent further brewing until the machine has cooled.
2. In this situation, the display will begin flashing quickly to indicate the error.
3. The hot water function can be used to cool the machine rapidly:
 - a. Turn the steam dial to hot water.
 - b. The machine will release steam at first, when water begins to dispense, the unit is cooled enough to brew, and the lights should return to normal status.

Preset Volume Adjustment

1. Press and hold on/off and steam buttons together for 5 seconds to enter volume adjustment mode. Auto function buttons will blink to indicate setting mode is activated.
2. Press and hold auto button to begin brewing. Release when desired brew volume is achieved. New time will be saved as default.
3. Press and hold Steam function for 5 seconds to return to factory defaults.
4. Press and hold on/off and steam buttons together for 5 seconds to exit adjustment mode.

NOTE: Maximum time for 1-shot is 30 seconds and maximum time for 2-shot is 50 seconds.

CARE & MAINTENANCE

Cleaning

1. Unplug the appliance and let it completely cool down.
 2. Clean the exterior surfaces and the steam nozzle with a slightly damp cloth and then dry them thoroughly. Make sure that no water enters the product interior. The steam nozzle tip can be removed by pulling it downwards and it can then be washed separately.
 3. The portafilter handle includes a flip-up lever that holds the sieve in place while emptying, which prevents it from falling into the sink/garbage. Remove the portafilter and sieve and empty out the coffee grounds. Wash under running water and dry thoroughly.
 4. Wipe the area on the machine where the portafilter fits.
 5. Empty the drip tray when you have finished using the machine, or when the drip tray full indicator pops up.
- Use the cleaning tool to unblock the openings in the portafilter.
 - The steam nozzle, sieves, drip tray and drip tray cover can be cleaned in a dishwasher.

Descaling

After 500 uses, all indicators will flash three times whenever the unit is turned on to indicate that cleaning is recommended.

Over time, calcium deposits or “scale” may build up in your brewer. Scale is non-toxic, but if left unattended, can hinder brewer performance and cause premature failure. Regularly descaling your machine helps to maintain beverage quality, as well as the lifespan of the heating element, and other internal parts that come in contact with water throughout the brew process.

A full cleaning with vinegar is recommended once a month. More frequent cleanings may be required in areas with higher water hardness. If using a proprietary descaling product, follow the manufacturer’s instructions.

1. Pour fresh water and the specified amount of decalcifier into the water tank. Use a 50/50 mix when using a vinegar solution.
2. Repeatedly start the brewing process and also use the ‘hot water’ process to clean the steam nozzle and internal components.
3. Do this until the water tank is empty. If necessary, repeat this process.
4. After descaling, rinse the product several times by brewing water with no coffee to remove any decalcifier residue.
5. To clear the clean warning: Hold 1-shot and Manual brew buttons together for 3 seconds.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
No espresso is made.	Water tank empty.	Fill the water tank.
	Portafilter or sieve is blocked.	Remove and clean.
	Machine needs descaling.	Descalc the machine.
	Grind is too fine or coarse.	Grind the coffee to the correct consistency.
	Too much tamping pressure was used.	Empty sieve and re-add coffee using less tamping pressure.
Espresso leaks from around the portafilter.	The portafilter is not fitted correctly.	Remove and refit the portafilter. Make sure it is turned fully to the right until it won't turn any further.
Portafilter can't be fitted.	Too much coffee in the sieve.	Use the supplied measuring spoon/tamper as directed.
	Debris around the portafilter fitting.	Clean the area where the portafilter fits.
Coffee tastes weak.	Not enough coffee in the sieve.	Use the supplied measuring spoon/tamper as directed.
	Grind is too fine or coarse.	Grind the coffee to the correct consistency.
	Coffee too loose in sieve.	Tamp the coffee down with more pressure.
Excessive water in portafilter after brew.	Not enough coffee in the sieve.	Use the supplied measuring spoon/tamper as directed.
	Grind is too fine or coarse.	Grind the coffee to the correct consistency.
	Coffee too loose in sieve.	Tamp the coffee down with more pressure.
Excessive noise and vibration.	Unit left without water and dried out.	Run a prime cycle. With no coffee, press double shot and run machine.
	Unit was run with water below minimum.	
	First use of the unit.	

All lights will flash on and off every 1/2 second to indicate an error in the following circumstances:

CAUSE	SOLUTION
The steam/hot water control knob is in the open position during brewing.	Close the control knob.
Steaming longer than 180 seconds.	Close control knob to reset
Hot water dispensed for longer than 90 seconds.	Close control knob to reset.
The steam/hot water control knob is in the open position when the unit is switched on.	The unit will not brew. Close the control knob.
Attempting to brew coffee before the unit has reached the correct temperature.	Allow the unit to pre-heat fully. Use hot water function to cool machine if returning to brewing after steaming.
Attempting to create steam before the unit has reached the correct temperature.	Allow the unit to reach the correct temperature.
Attempting to dispense hot water before the unit has reached the correct temperature.	Allow the unit to reach the correct temperature.
Attempting to set default brew time longer than 30 seconds for 1-shot or 50 seconds for 2-shot.	Ensure brew time selection is below these thresholds and try brewing again.

E.S.E. is a trademark of Consorzio per lo Sviluppo e la Tutela dello Standard Easy Serving Espresso (E.S.E.). Empower Brands, LLC is not affiliated with, endorsed by, or sponsored by Consorzio per lo Sviluppo e la Tutela dello Standard Easy Serving Espresso (E.S.E.).

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES	17
Pièces et Accessoires	19
Mode D'Emploi	20
Entretien et Maintenance	25
Dépannage	26

EMPÊCHER LES BLESSURES! LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS
AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.

MISES EN GARDE IMPORTANTES.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions avant l'utilisation de l'appareil.
2. Afin d'éviter les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, ne jamais immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
3. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
4. Éviter le contact avec les pièces mobiles.
5. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
6. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont endommagés, qui ne fonctionne pas correctement, qui a été endommagé ou qui a été échappé. Retourner l'appareil à un centre de service autorisé pour la vérification, la réparation ou le réglage de celui-ci.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant présente des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir ni toucher une surface chaude, y compris une cuisinière.
10. Nettoyer l'appareil et tous les autres accessoires après chaque utilisation.
11.  Ne pas immerger dans un liquide.
12. La machine à expresso ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.
13.  Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. La chaleur résiduelle garde les surfaces chaudes après l'utilisation.
14. La surface de l'élément chauffant dégage une chaleur résiduelle après l'utilisation.
15. Utiliser l'appareil conformément à ces instructions. Toute mauvaise utilisation peut entraîner des blessures, des chocs électriques ou d'autres risques pour la sécurité.
16. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant. Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
17. Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
18. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
19. Pour débrancher l'appareil, mettre tout bouton de commande en position d'arrêt (OFF), puis débrancher l'appareil de la prise de courant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**Ce produit est destiné à un usage
domestique uniquement.**

Caractéristiques de Sécurité

FICHE POLARISÉE (modèles 120 V uniquement)

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si cela ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

VIS INVOLABLE

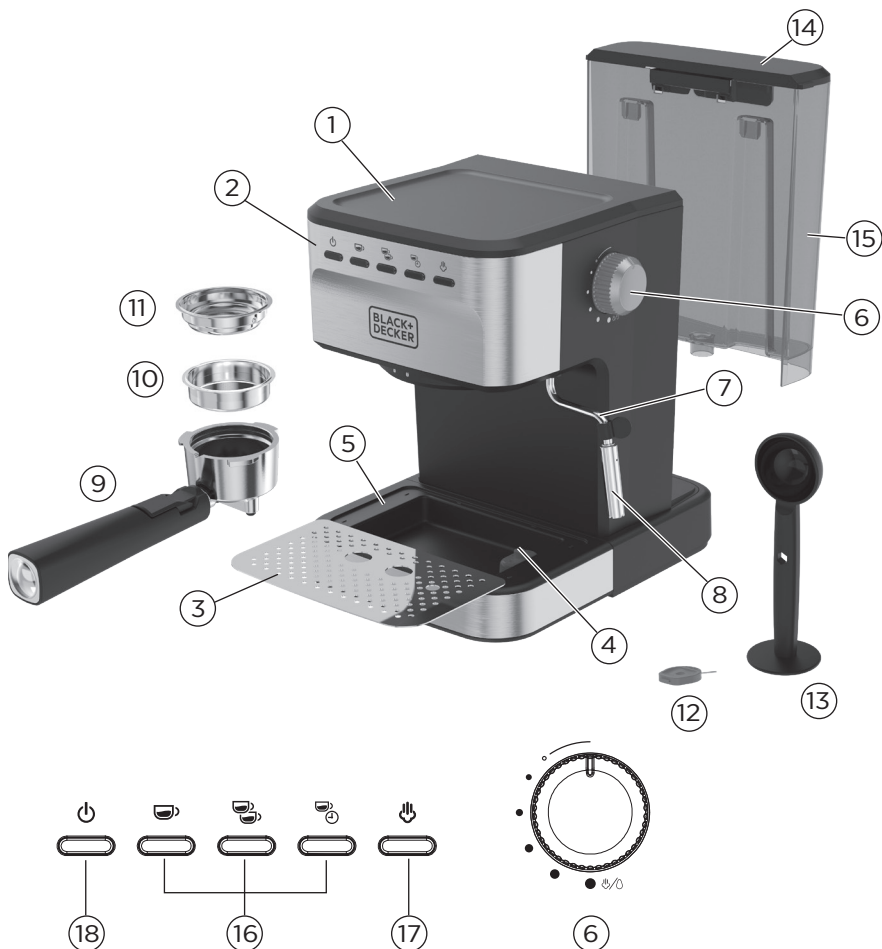
Avertissement : Cet appareil est équipé d'une vis inviolable pour empêcher le retrait du couvercle extérieur. Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, n'essayez pas de retirer le couvercle extérieur. Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel de service autorisé.

CORDON ÉLECTRIQUE

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Des rallonges peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
3. Si une longue rallonge amovible est utilisée :
 - a) La puissance électrique indiquée sur le cordon d'alimentation ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - b) Si l'appareil est du type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre.
 - c) Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.

Remarque : Cet appareil comporte des marques importantes sur la fiche de la fiche. La fiche de fixation ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée sur le cordon) ne peut pas être remplacé. S'il est endommagé, l'appareil doit être remplacé. Pour l'Amérique latine : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié ou par un centre de service agréé.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Réchaud à tasse | 9. Porte-filtre |
| 2. Panneau de commande | 10. Tamis à double dose |
| 3. Couvercle du plateau d'égouttage | 11. Tamis à dose simple |
| 4. Indicateur de plateau d'égouttage plein | 12. Outil de nettoyage |
| 5. Plateau d'égouttage amovible | 13. Cuillère à mesurer/presse-mouture |
| 6. Bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude | 14. Couvercle du réservoir à eau |
| 7. Buse à vapeur | 15. Réservoir à eau amovible |
| 8. Buse pannarello amovible | 16. Boutons de sélection du format |
| | 17. Bouton de vapeur |
| | 18. Interrupteur marche/arrêt |

MODE D'EMPLOI

Avant la Première Utilisation

1. Sortir de l'emballage tous les éléments indiqués.
2. Lire tous les documents, autocollants d'avertissement et étiquettes.
3. Pour enregistrer le produit, aller à l'adresse www.prodprotect.com/blackanddecker.
4. Retirer tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes de l'appareil. Retirer toute pellicule protectrice transparente ou bleue sur les composants avant de les utiliser. Retirer la languette rouge située sous le réservoir à eau.
5. Laver le porte-filtre, les tamis et la cuillère à mesurer/le presse-mouture dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
6. Avant la première utilisation, ou si l'appareil n'a pas été utilisé depuis longtemps, effectuer un cycle d'amorçage qui nettoie et réinitialise l'appareil :
 - Placer le porte-filtre vide sur l'appareil et appuyer 3 fois sur le bouton du double expresso (ou jusqu'à ce que de l'eau s'écoule du porte-filtre).
 - Ouvrir le bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude pour lancer la fonction d'eau chaude. La fonction d'eau chaude s'arrête automatiquement au bout de 90 secondes.
 - Fermer le bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude. L'appareil est maintenant prêt à infuser.
7. Nettoyer le système de vapeur en suivant les instructions de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

Arrêt Automatique

Après 25 minutes d'inactivité, la machine à espresso s'éteint. Pour la réactiver, appuyer sur .

Remplissage

1. Retirer le réservoir à eau en le soulevant (fig. A).
2. Le remplir d'eau froide filtrée jusqu'à l'indicateur **MAX**.
REMARQUE : Utiliser de l'eau filtrée. L'eau filtrée limitera les impuretés et les minéraux excessifs qui peuvent nuire à la saveur du café et à la performance de l'appareil.
3. Remettre le réservoir à eau en place (fig. B). S'assurer qu'il est correctement installé et bien calé.



Fig A



Fig B

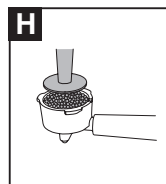
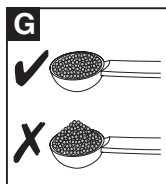
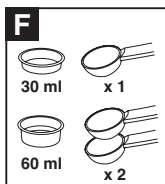
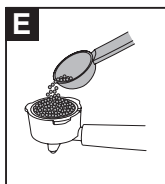
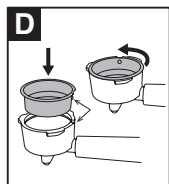
Préparation de L'Expresso

L'expresso peut être dégusté tel quel ou servir à la préparation de nombreuses boissons populaires à base d'expresso, comme les lattés, les cappuccinos, les américanos, etc. L'appareil peut préparer un expresso simple (environ 30 ml/1 oz) ou un double expresso (60 ml/2 oz). Elle peut également préparer des boissons de manière automatique ou manuelle.

Remarque : Pour des résultats optimaux, utiliser une tasse à expresso.

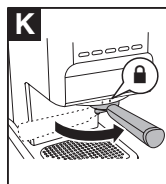
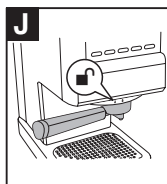
Remplissage du porte-filtre

1. Choisir entre une dose simple et une double dose.
2. Pour un expresso simple, placer le tamis à dose simple (le plus petit) dans le porte-filtre; pour un double expresso, utiliser le tamis à double dose (le plus grand). Pour les dosettes à café E.S.E., utiliser le tamis à dose simple. Lors de l'insertion du tamis, veiller à ce qu'il soit aligné sur la fente du porte-filtre (fig. D). Pour le retirer, suivre le processus inverse.
3. Remplir le tamis à l'aide de la cuillère à mesurer (fig. E). Pour un expresso simple, utiliser une cuillère et pour un double expresso, utiliser deux cuillères (fig. F). La cuillère doit être remplie à ras bord, et non en tas (fig. G).
4. Compresser légèrement le café dans le porte-filtre à l'aide du presse-mouture fourni (fig. H) jusqu'à ce qu'il soit à niveau afin d'assurer une distribution uniforme de l'eau. Le porte-filtre est conçu pour produire automatiquement la bonne pression d'infusion, de sorte que seule une légère compression est nécessaire. Une compression excessive peut se traduire par un expresso amer ou un volume d'infusion trop faible.



Installation du porte-filtre

1. S'assurer que le rebord du porte-filtre est exempt de tout débris de café. Insérer le porte-filtre dans l'appareil en orientant la poignée vers la gauche, de manière à ce qu'elle soit alignée sur le symbole U (fig. J).
2. Pousser le porte-filtre vers le haut, puis le tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête (fig. K). Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée vers la gauche jusqu'à ce qu'elle soit alignée sur le symbole U.



Mode Automatique Pour Dose Simple et Double

La machine à espresso peut préparer une dose simple ou double par simple pression d'un bouton. Il est possible de préparer un espresso simple ou double dans une seule tasse, ou encore de partager un double espresso entre deux tasses. Il suffit de placer les deux tasses côte à côte sous la sortie et de remplir le porte-filtre à l'aide du tamis à double dose.

1. Remplir le réservoir à eau, puis ajouter la quantité de café nécessaire dans le porte-filtre et l'installer.
2. Appuyer sur le bouton C pour mettre l'appareil en marche.
3. Tous les voyants des boutons de fonction clignotent pendant le chauffage.
4. Déposer une ou deux tasses sur le plateau d'égouttage.
5. Pour une dose simple, appuyer sur le bouton ; pour une double dose, appuyer sur le bouton .
6. Le voyant du bouton de fonction sélectionné se met à clignoter.
7. Une fois le cycle d'infusion terminé, l'appareil revient à l'interface par défaut.
REMARQUE : Si un préchauffage est nécessaire, tous les boutons de fonction se remettent à clignoter.

Mode Manuel

Ce mode permet de contrôler la quantité de café produite par la machine à espresso.

1. Remplir le réservoir à eau, puis ajouter la quantité de café nécessaire dans le porte-filtre et l'installer.
2. Déposer une ou deux tasses sur le plateau d'égouttage.
3. Appuyer une fois sur le  bouton pour lancer l'infusion. Le voyant du  clignote pendant l'utilisation.
4. Appuyer à nouveau sur le  bouton pour arrêter l'infusion.
REMARQUE : La durée maximale de fonctionnement en mode manuel est de 60 secondes.

Fonctions de Vapeur et D'eau Chaude

Les fonctions de vapeur et d'eau chaude peuvent être utilisées pour chauffer ou faire mousser le lait et réchauffer des boissons qui ont refroidi. Les fonctions de vapeur et d'eau chaude sont toujours contrôlées manuellement.

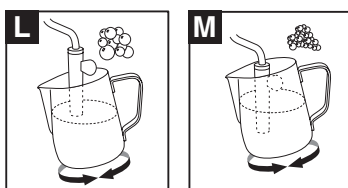
IMPORTANT : L'appareil nécessite une courte période de refroidissement après la fin de la fonction de chauffage à la vapeur ou de moussage et ne peut donc pas être utilisé immédiatement pour l'infusion.

Faire Chauffer du Lait à la Vapeur

1. Appuyer sur le bouton de la vapeur .
2. Le voyant de vapeur clignote durant le chauffage et devient fixe lorsque l'appareil est prêt.
3. Remplir une petite cruche de lait.
4. Tenir la cruche sous la buse à vapeur, de sorte que la buse se trouve sous la surface du lait.
5. Tourner le bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude dans le sens antihoraire. Plus on tourne le bouton dans le sens antihoraire, plus le débit de vapeur est important.
6. Une fois que le lait est à la température voulue, tourner le bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude dans le sens horaire jusqu'à la position d'arrêt (O).
7. Nettoyer immédiatement la buse à vapeur. Consulter la section Entretien et nettoyage pour connaître les instructions de nettoyage.

Faire Mousser du Lait

1. Suivre les étapes 1 et 2 de la section Faire chauffer du lait à la vapeur. Pour des résultats optimaux, utiliser du lait froid, directement du réfrigérateur.
2. Tenir la cruche sous la buse, comme indiqué ci-dessus, et ouvrir le bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude comme souhaité.
3. Pour obtenir un lait mousseux avec de grosses bulles, tenir la buse tout juste sous la surface du lait et effectuer des mouvements circulaires avec la cruche lorsque la vapeur se dégage (fig. L).
4. Pour obtenir un lait mousseux avec de petites bulles (micromousse), maintenir la buse entièrement sous la surface du lait et effectuer des mouvements circulaires avec la cruche lorsque la vapeur se dégage (fig. M).
5. Tourner ensuite le bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude dans le sens horaire jusqu'à la position d'arrêt (O), s'il y a lieu.
6. Nettoyer immédiatement la buse à vapeur. Consulter la section Entretien et nettoyage pour connaître les instructions de nettoyage.



Distribuer de l'eau chaude

1. S'assurer que l'appareil a été préchauffé.
2. Tenir un récipient approprié sous la buse à vapeur.
3. Tourner le bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude à fond dans le sens antihoraire jusqu'à la position ☯/0.
4. De l'eau chaude sort de la buse à vapeur pendant un maximum de 90 secondes.
5. Tourner ensuite le bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude dans le sens horaire jusqu'à la position d'arrêt (O), s'il y a lieu.

Réchauffer des boissons

1. Suivre les instructions de la section Faire chauffer du lait à la vapeur, mais en plaçant la boisson refroidie sous la buse à vapeur au lieu du lait.

Nettoyer la buse à vapeur après chaque utilisation

2. Nettoyer la buse à vapeur et le bras pivotant immédiatement après chaque utilisation.
3. Plonger la buse à vapeur dans une tasse d'eau propre.
4. Tourner le bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude dans le sens antihoraire. Laisser la vapeur s'échapper dans l'eau claire pendant quelques secondes.
5. Répéter l'opération plusieurs fois si nécessaire.
6. Enfin, retirer soigneusement la buse à vapeur et l'essuyer, ainsi que le bras pivotant, avec un linge propre et humide avant de la remettre en place.

Refroidir la machine après la cuisson à la vapeur

1. Après avoir utilisé la fonction vapeur, la température de l'appareil peut devenir élevée et empêcher la poursuite de la préparation jusqu'à ce que la machine ait refroidi.
2. Dans cette situation, l'écran commencera à clignoter rapidement pour indiquer l'erreur.
3. La fonction eau chaude peut être utilisée pour refroidir rapidement la machine :
 - a. Tournez le cadran de vapeur sur eau chaude.
 - b. La machine libère de la vapeur dans un premier temps, lorsque l'eau commence à couler, l'appareil est suffisamment refroidi pour permettre l'infusion et les lumières devraient revenir à leur état normal.

Réglage du Volume Préréglé

1. Appuyer simultanément sur les boutons de marche/arrêt et de la vapeur pendant cinq secondes pour accéder au mode d'ajustement du volume. Les boutons de fonctions automatiques clignotent pour indiquer que le mode de réglage est activé.
2. Appuyer sur le bouton de fonction automatique et le maintenir enfoncé pour commencer l'infusion. Relâcher le bouton lorsque le volume d'infusion souhaité est atteint. La nouvelle durée d'infusion sera enregistrée par défaut.
3. Maintenir le bouton de la vapeur enfoncé pendant cinq secondes pour revenir aux réglages par défaut.
4. Appuyer simultanément sur les boutons de marche/arrêt et de la vapeur pendant cinq secondes pour quitter le mode d'ajustement.

REMARQUE : La durée maximale est de 30 secondes pour une dose simple et de 50 secondes pour une dose double.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement.
 2. Nettoyer les surfaces extérieures et la buse à vapeur avec un linge légèrement humide, puis les sécher soigneusement. S'assurer que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur du produit. Il suffit de tirer l'embout de la buse à vapeur vers le bas pour le retirer; il peut ensuite être lavé séparément.
 3. La poignée du porte-filtre comprend un levier, qui maintient le tamis en place lors de la vidange et l'empêche de tomber dans l'évier/la poubelle. Retirer le porte-filtre et le tamis, puis vider le marc de café. Laver à l'eau courante et sécher soigneusement.
 4. Essuyer la zone de l'appareil où se trouve le porte-filtre.
 5. Vider le plateau d'égouttage après l'utilisation de l'appareil ou lorsque l'indicateur de plateau d'égouttage plein s'affiche.
- Utiliser l'outil de nettoyage pour débloquer les ouvertures du porte-filtre.
 - La buse à vapeur, les tamis, le plateau d'égouttage et le couvercle du plateau d'égouttage peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Détartrage

Après 500 utilisations, tous les indicateurs clignotent trois fois dès que l'appareil est mis en marche pour indiquer qu'un nettoyage est recommandé.

Au fil du temps, des dépôts de calcium ou de tartre peuvent s'accumuler dans la cafetière. Le tartre n'est pas toxique, mais si on le laisse s'accumuler, il peut nuire au rendement de la cafetière et entraîner une usure prématurée. Un détartrage régulier de l'appareil aide à maintenir la qualité de la boisson ainsi qu'à assurer la durée de vie de l'élément chauffant et des autres pièces qui sont en contact avec l'eau tout au long de l'infusion.

Il est recommandé d'effectuer un nettoyage complet au vinaigre, une fois par mois. Des nettoyages plus fréquents peuvent être nécessaires dans les zones où le degré de dureté de l'eau est plus élevé. Si un produit de détartrage exclusif est utilisé, suivre les instructions du fabricant.

1. Verser de l'eau fraîche et la quantité spécifiée de détartrant dans le réservoir à eau. Utiliser un mélange 50/50 si une solution de vinaigre est utilisée.
2. Lancer plusieurs fois le processus d'infusion et utiliser également la fonction d'eau chaude pour nettoyer la buse à vapeur et les composants internes.
3. Procéder ainsi jusqu'à ce que le réservoir à eau soit vide. Si nécessaire, répéter ce processus.
4. Après le détartrage, rincer le produit plusieurs fois en faisant couler de l'eau sans café pour éliminer les résidus de détartrant.
5. Pour effacer l'avertissement de nettoyage : Maintenir les boutons de dose simple et d'infusion manuelle enfoncés simultanément pendant trois secondes.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Aucun expresso n'est préparé.	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau.
	Le porte-filtre ou le tamis est bloqué.	Retirer et nettoyer.
	L'appareil a besoin d'être détartré.	Détartrer l'appareil.
	La mouture est trop fine ou trop grossière.	Moudre le café à la bonne consistance.
	La compression a été trop forte.	Vider le tamis et ajouter à nouveau le café en le compressant moins.
L'expresso fuit autour du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas installé correctement.	Retirer et réinstaller le porte-filtre. S'assurer qu'il est tourné complètement vers la droite jusqu'à ce qu'il ne puisse plus tourner.
Le porte-filtre ne peut pas être installé.	Trop de café dans le tamis.	Utiliser la cuillère à mesurer/ le presse-mouture fournis selon les instructions.
	Débris autour du porte-filtre.	Nettoyer l'endroit où le porte-filtre s'insère.
Le café n'est pas corsé.	Pas assez de café dans le tamis.	Utiliser la cuillère à mesurer/ le presse-mouture fournis selon les instructions.
	La mouture est trop fine ou trop grossière.	Moudre le café à la bonne consistance.
	Le café n'est pas assez compressé dans le tamis.	Compresser le café en exerçant une pression plus forte.
Il y a un excès d'eau dans le porte-filtre après l'infusion.	Pas assez de café dans le tamis.	Utiliser la cuillère à mesurer/ le presse-mouture fournis selon les instructions.
	La mouture est trop fine ou trop grossière.	Moudre le café à la bonne consistance.
	Le café n'est pas assez compressé dans le tamis.	Compresser le café en exerçant une pression plus forte.
Bruit et vibrations excessifs.	L'appareil a été laissé sans eau et s'est desséché.	Effectuer un cycle d'amorçage. Sans café dans l'appareil, appuyer sur le bouton de double dose et faire fonctionner l'appareil.
	L'appareil a fonctionné avec un niveau d'eau inférieur au niveau minimum.	
	Première utilisation de l'appareil.	

Tous les voyants s'allument et s'éteignent toutes les demi-secondes pour indiquer une erreur dans les circonstances suivantes :

CAUSE	SOLUTION
Le bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude est en position ouverte pendant l'infusion.	Fermer le bouton de réglage.
La vapeur est en fonction pendant plus de 180 secondes.	Fermer le bouton de réglage pour réinitialiser.
L'eau chaude est distribuée pendant plus de 90 secondes.	L'appareil n'infuse pas le café. Fermer le bouton de réglage.
Le bouton de réglage de la vapeur/l'eau chaude est en position ouverte lorsque l'appareil est en marche.	Laisser l'appareil se préchauffer complètement. Utiliser la fonction d'eau chaude pour refroidir l'appareil si une infusion est faite directement après l'utilisation de la fonction de vapeur.
Tentative d'infusion du café avant que l'appareil n'ait atteint la bonne température.	Laisser l'appareil se préchauffer complètement. Utiliser la fonction d'eau chaude pour refroidir l'appareil si une infusion est faite directement après l'utilisation de la fonction de vapeur.
Tentative de création de vapeur avant que l'appareil n'ait atteint la bonne température.	Laisser l'appareil atteindre la bonne température.
Tentative de distribution d'eau chaude avant que l'appareil n'ait atteint la bonne température.	Laisser l'appareil atteindre la bonne température.
Tentative de réglage d'une durée d'infusion par défaut supérieure à 30 secondes pour une dose simple ou supérieure à 50 secondes pour une dose double.	S'assurer que la durée d'infusion sélectionnée est inférieure à ces seuils et essayer l'infusion à nouveau.

BLACK+DECKER®

www.blackanddeckerappliances.com



EM0312-OSD

1100 W 120 V ~ 60 Hz

Please do not throw this product away with normal household waste. If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type of product. Thank you for considering the environment.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères normales. Si possible, apportez-le à un point de collecte officiel de votre région qui recycle ce type de produit. Merci d'avoir pensé à l'environnement.

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Empower Brands, LLC, a subsidiary of Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved. All other marks are trademarks of Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER® et les logos BLACK+DECKER® sont des marques déposées de Black & Decker Corporation, utilisées sous licence par Empower Brands, LLC, une filiale de Spectrum Brands, Inc. pour la fabrication et la vente de ce produit. Tous droits réservés. Toutes les autres marques sont des marques de commerce de Empower Brands, LLC.

© 2025 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562 01/2025

Made in China.
Fabriqué en Chine.

T22-9004202-A
31667 EF