



ARTISTA – V02



Artista



Artista Nera



ENGLISH



CONTENTS

- p. 07 Introduction
- p. 07 General instructions
- p. 07 Important safety precautions
- p. 08 Installation – Water tank
- p. 08 Coffee Preparation
- p. 08 Cleaning
- p. 09 Boiler Draining
- p. 10 Orange light – Triple protection function
- p. 10 Diagram: Coffee machine & controls
- p. 11 Troubleshooting

INTRODUCTION

Please read this instruction manual carefully before using the espresso machine. It will advise how to get the best out of your machine, correct maintenance, and troubleshooting.

GENERAL INSTRUCTIONS

Ensure the power cord is correctly grounded. The use of extension cords or multi-socket adaptors is not advised. If necessary, only use adaptors that correspond to current safety regulations. Only use extensions or power adaptors rated to match the power input of the machine.

The espresso machine is designed for the perfect extraction of espresso and heating milk. This device should be used for the above mentioned purpose only. The manufacturer cannot accept any liability for any damages caused by improper use of the machine.

Completely power down the machine and unplug it from its power source before carrying out any maintenance. It is important to follow the maintenance steps outlined by this manual to keep the machine in good working order.

In case of breakdown or malfunction, turn off the machine. Do not attempt repairs. Instead, call the authorized repair technician. Repairs should only be carried out by authorized technicians who will use original spare parts for the repair. Failure to comply with these regulations will compromise the machine's safety and void the warranty.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Do not leave the machine exposed to weather conditions (rain, sun, etc.)
- Do not allow children or unqualified users to operate the machine.
- Never put your hands under the steam nozzle or the group head while water or steam is flowing, otherwise you put yourself at risk of scalding and burns.
- The group head and/or steam wand will be hot during machine operation. Take care when using the machine to avoid burns.

ATTENTION: WHEN WORKING, THE BOILER CONTAINS PRESSURISED HOT WATER AND STEAM

INSTALLATION

WATER TANK

Before switching on the machine, fill the provided water tank with water. It is advisable to remove the tank once a week and rinse it and fill it with fresh cold water.



COFFEE PREPARATION

Remove the portafilter from the group head by moving the handle to the left in clockwise fashion. Fill the portafilter with ground coffee; use one 7-gram dose in the single-shot basket in the portafilter with the single pouring spout. Use one 14 gram dose in the double shot basket in the portafilter with the double pouring spouts. Tamp the coffee and pay attention that no grounds remain on the filter's rim. Lock the portafilter back into the group head. Place your cup(s) under the portafilter spouts and lift the lever on the right upwards to a 90 degree angle to begin brewing. Push the lever on the right back down to stop the extraction.

A single shot of espresso should result in about 1 fluid oz and extract in 20-30 seconds. A double shot of espresso should result in about 2-2.5 fluid oz and take about 20-25 seconds to extract. If your extraction is too fast, adjust for a finer grind size. If your extraction is too slow, adjust for a coarser grind. Always tamp with consistent pressure.

CLEANING

PORTAFILTERS

Clean the portafilters and filter baskets each evening. Immerse the filters in hot water so that the coffee oils dissolve. Do not use any chemical products other than specific coffee cleaning products in order to avoid damaging the group head and valves.

BACKFLUSHING

Back flush the machine each week to remove oils and coffee build-up from the machine's internals, and keep coffee tasting fresh. To back flush, use a blind filter basket or back flush disc in your portafilter. Then add back flushing detergent to the portafilter and lock it into place in the group head. Pull a shot as you normally would for about 10 seconds. Repeat this 5 times. Then, repeat this process 5 times without detergent in the portafilter to rinse the system. To finish, run water through the group head without the portafilter locked into place for 10 seconds or until the water is clear.

DRIP TRAY

Cleaning the drip tray each evening is also recommended.

STEAM WAND

The steam spouts have to be cleaned after each use in order to avoid milk build-up blocking the openings of the steam spout.

BOILER DRAINING

NOTE: The machine must be cold when draining or you may get burned! When storing the machine for extended periods of time or shipping the machine, make sure to drain the boiler to prevent damage to the machine. To do this, locate the black valve visible beneath your machine, closer to the left side. Opening this valve will drain the boiler downward from the adjacent spout. You can position the machine such that this spout will drain into your sink, or a large container before opening the valve. Make sure to keep hold of the machine to prevent it from tipping over.

ORANGE/RED LIGHT – TRIPLE PROTECTION FUNCTION

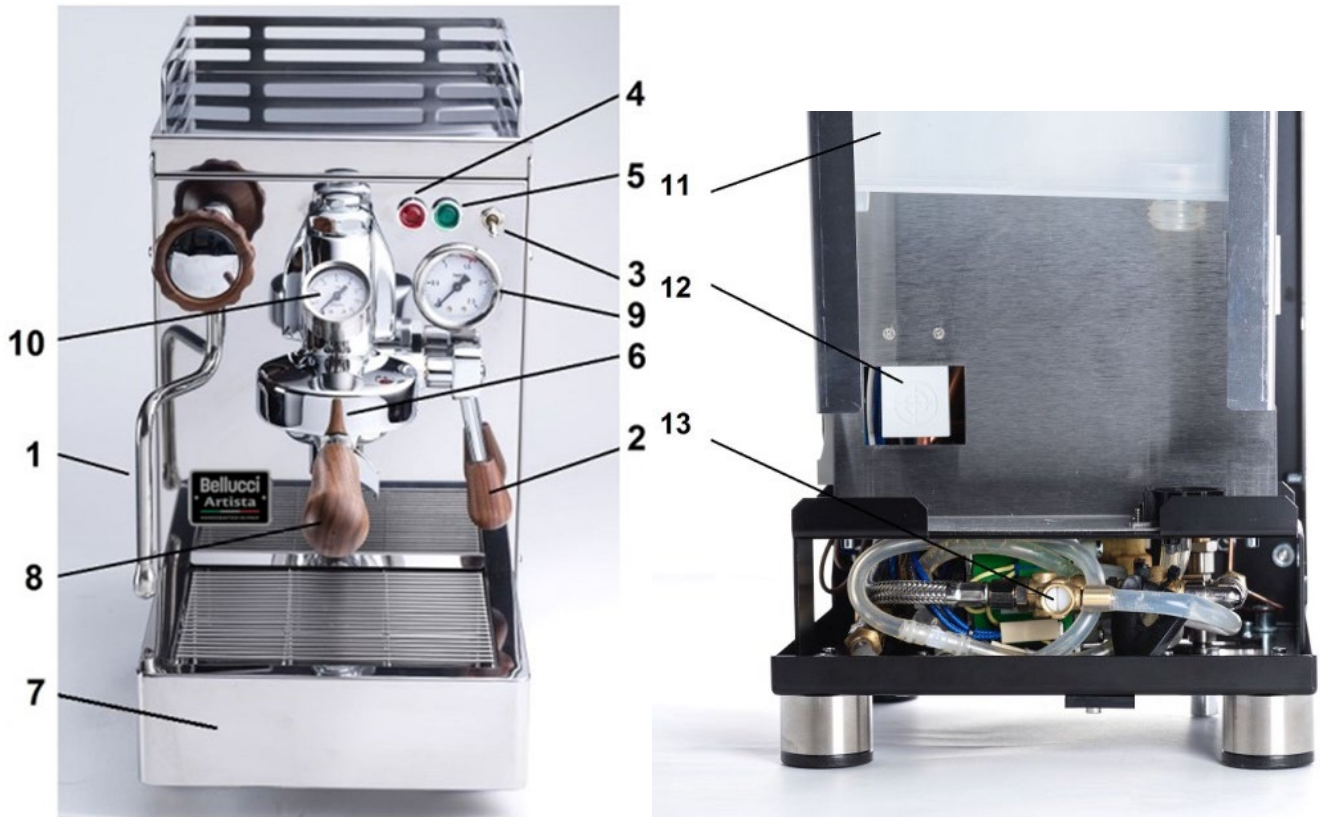
The orange/red light has a triple protection/alarm function outlined below.

Orange/red light blinking: the machine will timeout after 90 seconds of brewing. You can brew without interruption for 90 seconds at which point water flow will cease. By this time, every type of coffee should be finished. This prevents any possible flooding if someone forgets to stop water flow.

Orange/red light blinking: the water tank is empty. Refill the tank with water.

Orange/red light solid: the pump is starting to fill the boiler. Should 3 minutes pass and the level sensor has not detected water, the machine will turn off, and the orange light will illuminate solid. Check to make sure there is enough water in the water reservoir.

DESCRIPTION OF MACHINE AND CONTROLS

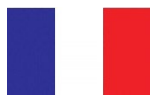


1. Steam wand and steam nozzle "no burn"
2. Brew lever – lift the lever upwards until level to start extraction. When the desired quantity of coffee is reached, push the lever down.
3. Main power switch
4. Orange warning light triple function.
5. Green power light "Main power on"
6. Group head
7. Drip tray
8. Portafilter. The machine comes with a single and a double portafilter
9. Pressure gauge D. 50
10. Pressure gauge D. 40
11. Water reservoir
12. Water level sensor
13. [Not explicitly named in the list, but points to the base of the machine]



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema	The grind is not fine enough.	User a finer grind.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee.
	More grounds are needed.	Use 7 g. – 9 g. of coffee per cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Reduced coffee flow	The grind is too fine.	Use a coarser grind setting.
	Excess grounds are being used.	Use ~7g-9g of coffee for every cup.
	The water tank is empty.	Refill the water tank.
Weak coffee	The grind is not fine enough.	Reduce the grind setting.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	Not enough grounds being used.	Use ~7g-9g of coffee for every cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee beans are improper.	Use another coffee bean.
	The grind setting is not suitable for the coffee beans in use.	Dial in the grind setting to the appropriate size.
Machine is switched on, but no water is released from the brew group.	Water is low in the tank.	Refill the water tank with water.
	The boiler is empty after steaming	Allow the boiler to refill after steaming.
	The water tank was inserted incorrect.	Reinsert the water tank properly.
Brew group releases steam/temperature for coffee preparation is too high	The steam switch is switched on.	Switch off the steam switch.
	The water tank is empty.	Refill the water tank and release water from the brew group.
No steam / steam not working	The boiler is empty.	Allow the boiler to refill.
	The nozzle is blocked.	Clean the nozzle.
The coffee dispensing is irregular.	The filter is blocked.	Clean the filter.
	The grind is not correct.	Change the grind.



CONTENU

- p. 12 Introduction
- p. 12 Instructions générales
- p. 12 Précautions de sécurité importantes
- p. 13 Installation
- p. 13 Préparation du café
- p. 13 Nettoyage et entretien
- p. 14 Vidange de la bouilloire
- p. 14 Lumière orange / rouge – fonction triple protection
- p. 15 Présentation: Machine à café & contrôles
- p. 16-17 Dépannage

INTRODUCTION

Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser la machine à espresso. Il vous indiquera comment tirer le meilleur de votre machine, effectuer l'entretien adéquat et le dépannage.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement mis à la terre. L'utilisation de rallonges ou d'adaptateurs multiprises est fortement déconseillée. Si nécessaire, n'utilisez que des adaptateurs qui correspondent aux règles de sécurité en vigueur. N'utilisez que des rallonges ou des adaptateurs d'alimentation conçus pour correspondre à la puissance absorbée de la machine.

La machine à espresso est conçue pour l'extraction parfaite de l'espresso et le moussage rapide du lait. Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins mentionnées ci-dessus. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation de la machine.

Éteignez complètement la machine et débranchez-la de sa source d'alimentation avant d'effectuer tout entretien. Il est important de suivre les étapes d'entretien décrites dans ce manuel pour maintenir la machine en bon état de fonctionnement.

En cas de panne ou de dysfonctionnement, éteignez la machine. Ne tentez pas de réparations. Appelez plutôt un technicien de réparation agréé. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens agréés qui utiliseront des pièces de rechange d'origine pour la réparation. Le non-respect de ces réglementations compromettra la sécurité de la machine et annulera la garantie.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne laissez pas la machine exposée aux intempéries (pluie, neige, gel, soleil, etc.)
- Ne laissez pas les enfants ou les utilisateurs non qualifiés utiliser la machine.
- Ne jamais mettre les mains sous la buse vapeur ou la tête de groupe pendant que de l'eau coule ou de la vapeur s'échappe de la buse. Autrement, vous vous exposez à des risques de brûlures.
- La tête de groupe et/ou la buse vapeur seront chaudes pendant le fonctionnement de la machine. Faites attention lorsque vous utilisez la machine pour éviter les brûlures.

ATTENTION : LORSQU'EN FONCTION, LA BOUILLOIRE CONTIENT DE L'EAU TRÈS CHAUDE SOUS PRESSION ET DE LA VAPEUR

RÉSERVOIR D'EAU

Avant d'allumer la machine, remplissez le réservoir d'eau. Il est conseillé de retirer le réservoir une fois par semaine, de le rincer et de le remplir d'eau fraîche et froide.



PRÉPARATION DU CAFÉ

Retirez le porte-filtre de la tête du groupe en déplaçant la poignée vers la gauche dans le sens des aiguilles d'une montre. Remplissez le porte-filtre de café moulu; utilisez une dose de 6 à 8 grammes dans le panier monodose dans le porte-filtre avec le bec verseur unique. Utilisez une dose de 14 à 18 grammes dans le panier double shot dans le porte-filtre avec les doubles becs verseurs. Tassez le café et veillez à ce qu'il ne reste pas de marc sur le bord du filtre. Verrouillez le porte-filtre dans la tête de groupe. Placez votre (vos) tasse(s) sous les becs du porte-filtre et soulevez le levier de droite vers le haut à un angle de 90 degrés pour commencer l'infusion. Repoussez le levier de droite vers le bas pour arrêter l'extraction.

Une seule dose d'espresso devrait donner environ 1 oz liquide et être extrait en 20 à 25 secondes. Une double dose d'espresso devrait donner environ 2 à 2,5 onces liquides et prendre environ 20 à 30 secondes pour une extraction adéquate. Si votre extraction est trop rapide, ajustez votre moulin pour une mouture plus fine. Si votre extraction est trop lente, ajustez pour une mouture plus grossière. Tassez toujours avec une pression constante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

PORTE-FILTRE

Nettoyez les porte-filtres et les paniers-filtres chaque soir. Plongez les filtres dans l'eau chaude pour que les huiles de café se dissolvent. Ne pas utiliser de produits chimiques autres que des produits de nettoyage spécifiques au café afin d'éviter d'endommager la tête de groupe et les vannes.

BACKFLUSHING

Une fois par semaine, il est recommandé d'effectuer le back-flushing (nettoyer les parties actives utilisées lors de la distribution) pour éliminer les huiles et l'accumulation de café des composants internes de la machine et garder le goût du café frais.

Pour le backflushing, utilisez un panier-filtre aveugle ou un disque de rinçage à contre-courant dans votre porte-filtre. Ajoutez ensuite du détergent de rinçage dans le porte-filtre et verrouillez-le en place dans la tête de groupe. Faire fonctionner votre machine comme vous le feriez normalement pendant environ 10 secondes. Répétez cela 5 fois. Ensuite, répétez ce processus 5 fois sans détergent dans le porte-filtre pour rincer le système. Pour finir, faites couler de l'eau dans la tête de groupe sans le porte-filtre verrouillé en place pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que l'eau soit claire.

BAC D'ÉGOUTTAGE

Il est également recommandé de nettoyer le bac d'égouttage chaque soir.

BUSE VAPEUR

La buse vapeur doit être nettoyée après chaque utilisation afin d'éviter une accumulation de lait obstruant les ouvertures du bec de vapeur. Tout juste après chaque utilisation, simplement essuyer la tige avec un linge humide, puis purger la buse pendant 5 secondes.



VIDANGE DE LA BOUILLOIRE

REMARQUE : La machine doit être froide lors de la vidange ou vous pourriez vous brûler.

Lors du stockage de la machine pendant de longues périodes ou lors de l'expédition de la machine, assurez-vous de vidanger la bouilloire pour éviter d'endommager la machine. Pour ce faire, repérez la valve noire visible sous votre machine, plus près du côté gauche. L'ouverture de cette vanne drainera la chaudière vers le bas depuis le bec adjacent. Vous pouvez positionner la machine de telle sorte que ce bec s'écoule dans votre évier ou dans un grand récipient avant d'ouvrir le robinet. Assurez-vous de tenir la machine en main pour éviter qu'elle ne bascule.

Tout autre opération d'entretien doit être effectuée seulement par un centre service après-vente autorisé.

LUMIÈRE ORANGE/ROUGE – FONCTION TRIPLE PROTECTION

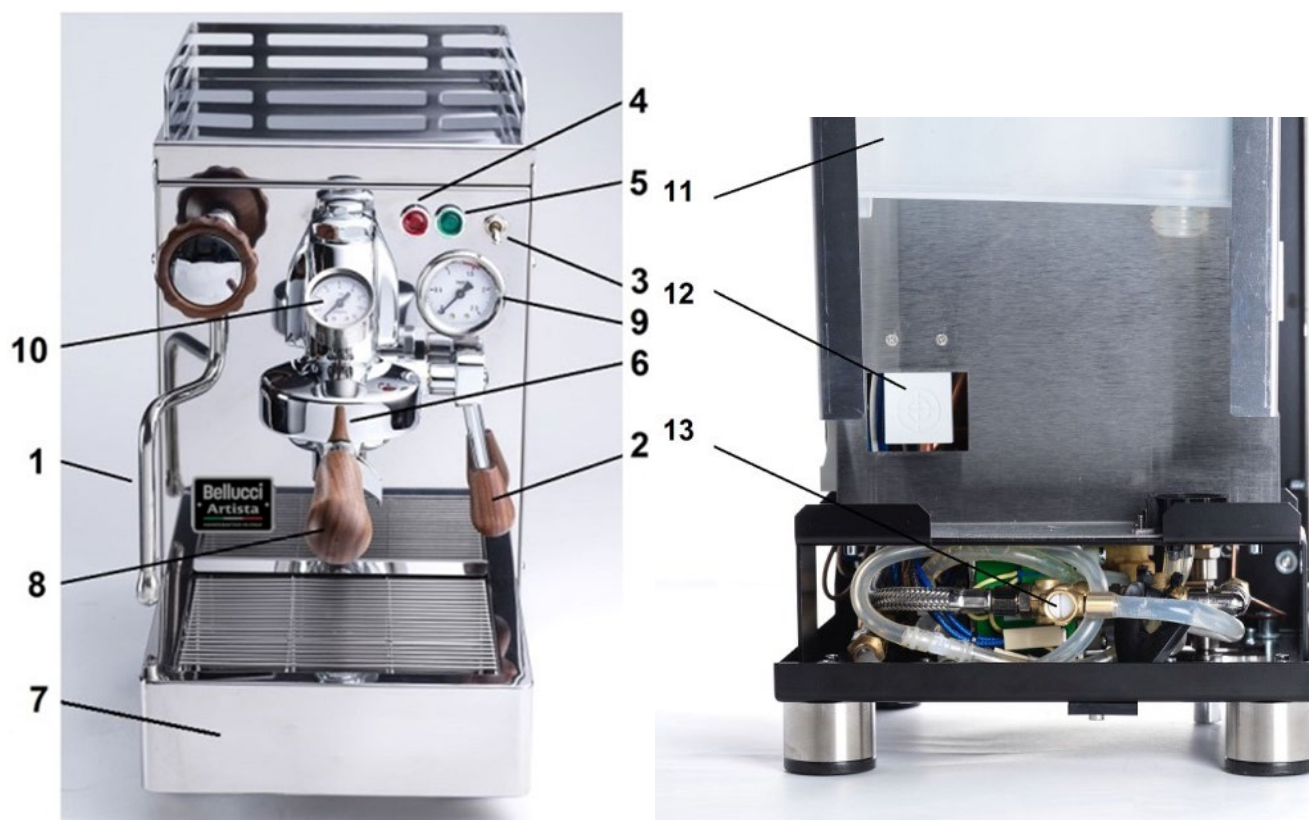
Le voyant orange/rouge a une triple fonction de protection/alarme décrite ci-dessous.

Voyant orange/rouge clignotant : la machine s'éteindra après 90 secondes d'infusion. Vous pouvez infuser sans interruption pendant 90 secondes, moment auquel le débit d'eau cessera. À ce stade, chaque type de café devrait être terminé. Cela empêche toute inondation possible si quelqu'un oublie d'arrêter l'écoulement de l'eau.

Voyant orange/rouge clignotant : le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir avec de l'eau.

Lumière orange/rouge fixe : la pompe commence à remplir la chaudière. Si 3 minutes s'écoulent et que le capteur de niveau n'a pas détecté d'eau, la machine s'éteindra et le voyant orange s'allumera en continu. Vérifiez qu'il y a suffisamment d'eau dans l'eau

DESCRIPTION DE LA MACHINE ET CONTRÔLES



1. Buse vapeur et/ou buse vapeur « anti-brûlure »
2. Levier d'infusion – soulevez le levier vers le haut jusqu'au niveau pour démarrer l'extraction. Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, poussez le levier vers le bas.
3. Interrupteur principal
4. Voyant orange triple fonction.
5. Voyant d'alimentation vert "Main power on"
6. Groupe
7. Bac d'égouttage
8. Porte-filtre. La machine est livrée avec un porte-filtre simple et un porte-filtre double.
9. Manomètre D. 50
10. Manomètre D. 40
11. Réservoir d'eau
12. Capteur de niveau d'eau
- 13.

DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES
Peu ou pas de crème	La mouture n'est pas assez fine.	Réduire la mouture.
	Le café est trop vieux.	Utilisez un café plus frais.
	Pas assez de café utilisé.	Utilisez une quantité de 6 à 8 grammes pour le panier-filtre simple et entre 14 et 18 grammes pour le double.
	La grille de la douchette est obstruée	Nettoyer la grille de la douchette.
Débit de café réduit	La mouture est trop fine.	Utiliser une mouture plus grossière.
	Trop de café utilise.	Utilisez une quantité de 6 à 8 grammes pour le panier-filtre simple et entre 14 et 18 grammes pour le double.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau
Café faible	La mouture n'est pas assez fine.	Réduire la mouture.
	Le café est trop vieux.	Utilisez un café plus frais.
	Pas assez de café utilisé.	Utilisez une quantité de 6 à 8 grammes pour le panier-filtre simple et entre 14 et 18 grammes pour le double.
	La grille de la douchette est obstruée	Nettoyer la grille de la douchette.
Mousse au lieu de crème	Les grains de café sont inappropriés.	Utilisez un autre types de café.
	Le réglage de la mouture n'est pas adapté aux grains de café utilisés.	Réglez le réglage de mouture à la taille appropriée.
La machine est allumée, mais aucune eau ne s'échappe du groupe.	Le niveau d'eau dans le réservoir est trop bas.	Remplir le réservoir d'eau.
	La chaudière est vide après la production de vapeur	Attendre que la bouilloire se remplissent et monte en température.
	Le réservoir d'eau a été mal inséré.	Réinsérez correctement le réservoir d'eau.
Le groupe d'infusion libère de la vapeur/température pour la préparation du café est trop élevé.	L'interrupteur vapeur est allumé.	Éteignez l'interrupteur vapeur.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau et libérez l'eau du groupe café.
Pas de vapeur / vapeur ne fonctionne pas	La bouilloire est vide.	Attendre que la bouilloire se remplissent et monte en température.
	La buse est bouchée.	Nettoyer la buse.
La distribution du café est irrégulière.	Le panier-filtre est bloqué.	Nettoyer le panier-filtre.
	La mouture n'est pas adéquate	Modifier la mouture.