



**Digit Espresso Inox
Machine à expresso digitale
LB3034**

Merci de nous avoir accordé votre confiance.

**Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce manuel
et le conserver pour une utilisation future.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI - Cette machine à expresso est un appareil électrique produisant eau chaude et vapeur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures graves (brûlures, électrocution) ou des dommages matériels. Veuillez lire attentivement toutes les consignes avant utilisation. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.



DANGER - Sécurité électrique : Risque de choc électrique pouvant entraîner des blessures graves ou mortelles.

- Ne touchez jamais l'appareil, la prise ni le cordon avec des mains ou pieds humides.
- Assurez-vous que la prise murale soit facilement accessible pour pouvoir débrancher l'appareil rapidement si nécessaire.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant directement sur la prise, jamais sur le câble.
- Pour couper complètement l'alimentation, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé, s'il est tombé ou si le cordon présente un défaut. Débranchez-le immédiatement et contactez le service après-vente.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Vérifier que la tension secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Utiliser une prise correctement installée et mise à la terre, sans adaptateur ni rallonge.
- Ne jamais couvrir ni obstruer les zones de ventilation et la circulation d'air autour de l'appareil.

DANGER - Risque de brûlures et de vapeur

- L'appareil produit de l'eau très chaude et de la vapeur sous-pression brûlante.
- Ne touchez jamais la buse vapeur, la sortie d'eau chaude, le plateau chauffe-tasses ni aucune surface susceptible de devenir chaude pendant et après l'utilisation.
- **ATTENTION** : les surfaces restent chaudes, même plusieurs minutes après la fin du cycle.

- Manipulez la buse vapeur en utilisant uniquement les parties isolantes prévues à cet effet.
- Ne placez jamais votre main ou votre visage au-dessus du porte-filtre, de la buse vapeur, de la sortie d'eau ou du chauffe-tasses.
- Ne retirez jamais le porte-filtre pendant l'extraction : risque d'éjection pressurisée.
- N'ouvrez jamais le réservoir d'eau lorsque la machine est en fonctionnement ou encore chaude.
- Attention aux projections, à la condensation de vapeur et aux éclaboussures éventuelles.

Utilisation par des enfants et personnes vulnérables

- Les appareils peuvent être utilisés par des enfants de 8 ans et plus **uniquement sous surveillance** et après explication des dangers.
- Les enfants ne doivent **pas jouer** avec l'appareil ni manipuler le câble.
- L'utilisation et le nettoyage ne peuvent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans.
- Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

IMPORTANT : Prévention des risques électriques, mécaniques et thermiques

- Ne placez jamais l'appareil près d'un **robinet, évier, surface mouillée**, ou dans un environnement humide.
- N'installez pas l'appareil dans un endroit où la température peut descendre sous 0 °C (risque d'éclatement interne).
- Placez l'appareil sur une surface **plane, stable**, et à au moins **3 cm des parois** latérales et arrière, et **15 cm au-dessus**.
- Gardez le cordon éloigné des surfaces chaudes et arêtes coupantes.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau claire avant la première utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.

Utilisation conforme de l'appareil

Cet appareil est conçu **uniquement** pour :

- Préparer du café par extraction sous pression,
- Produire de l'eau chaude,
- Chauffer du lait via la buse vapeur.

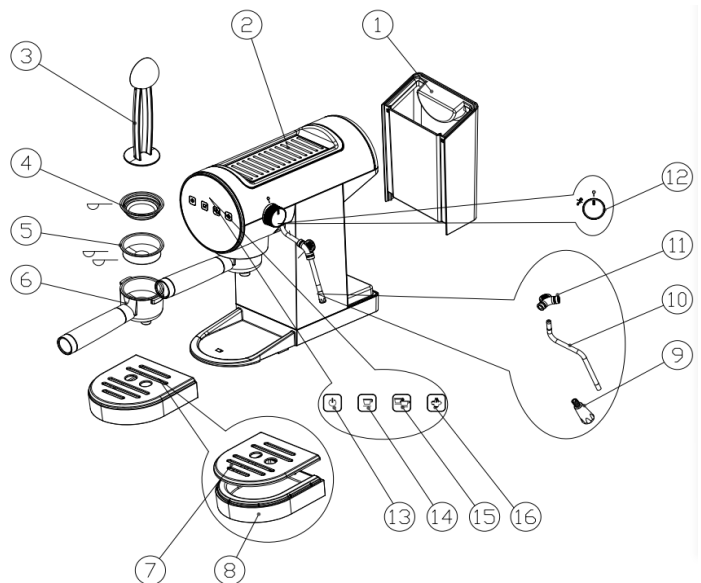
Toute autre utilisation est **impropre et dangereuse**.

N'utilisez jamais la buse vapeur pour d'autres liquides que du lait.

Utilisez uniquement de l'eau potable dans le réservoir.

DESCRIPTION DE VOTRE DIGIT EXPRESSO INOX

1. Réservoir d'eau amovible
2. Plateau chauffe-tasses
3. Cuillère doseuse et tasseuse
4. Filtre pour 1 tasse
5. Filtre pour 2 tasses
6. Porte-filtre
7. Couvercle du plateau récolte-gouttes
8. Plateau récolte-gouttes amovible
9. Buse vapeur
10. Tube vapeur
11. Bague noire : partie isolante anti-brûlure
12. Touche marche / arrêt




Description de l'écran de votre Digit Espresso Inox :

13. Touche marche / arrêt
14. Touche pour 1 tasse
15. Touche pour 2 tasses
16. Touche de réglage vapeur / eau



PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE DIGIT EXPRESSO INOX

Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires et le réservoir d'eau à l'eau chaude puis rincez le circuit interne de votre machine à espresso comme suit :

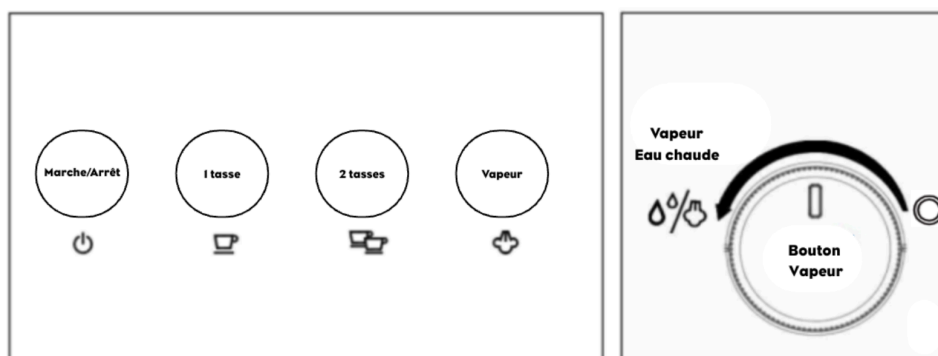
1. Remplissez le réservoir d'eau conformément au chapitre **REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU**.
2. Branchez l'appareil et appuyez sur la touche marche / arrêt .
L'appareil effectue un cycle d'autodiagnostic, indiqué par un clignotement des quatre boutons pendant 2 secondes. Les voyants 1

tasse ☕ et 2 tasses ☕ clignotent pour indiquer que l'appareil est en cours de chauffage.

3. Appuyez sur la touche vapeur ☞ et tournez le bouton vapeur, se trouvant sur la droite de votre machine à espresso, pour libérer l'air résiduel.
4. Effectuez cette opération pendant au moins 30 secondes lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois ou après une longue période d'inutilisation.

Important : l'air résiduel à l'intérieur peut empêcher le bon fonctionnement de l'appareil !

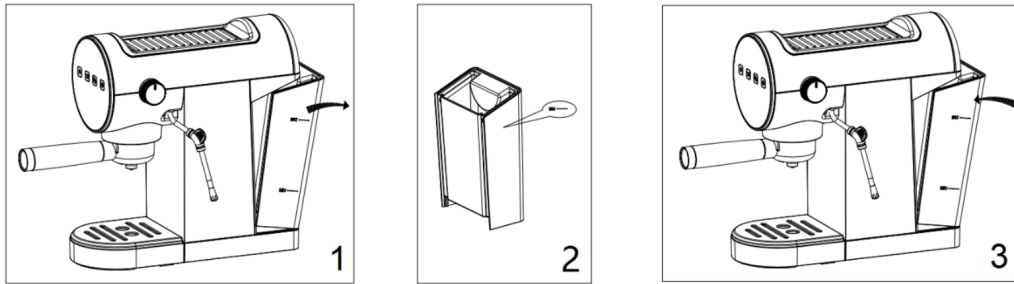
5. Tournez le bouton vapeur vers le symbole ⦿ pour passer à l'étape suivante.
6. Fixez le porte-filtre à l'appareil .
7. Appuyez sur la touche marche / arrêt ⏻. Placez un récipient d'une capacité minimale de 500 ml sous la sortie d'eau chaude et appuyez sur la touche ☕ lorsque les voyants sont fixes. Répétez cette opération 5 fois.
8. La machine s'éteindra automatiquement si aucune opération n'est effectuée après 20 minutes. Vous pouvez appuyer sur la touche marche / arrêt pour redémarrer.



REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Retirez le réservoir en le tirant vers l'arrière.

Remplissez le réservoir d'eau fraîche et propre, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX. Remettez le réservoir en place dans l'appareil.



Remarque : Ne jamais utiliser l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans le réservoir.

1. Veuillez remplir avec de l'eau potable douce ou de l'eau filtrée. Ne versez aucun produit nettoyant chimique dans le réservoir.

Remarque : La présence d'eau dans l'espace sous le réservoir est normale. Il convient donc de l'essuyer régulièrement à l'aide d'une éponge propre.

PRÉPARER UN CAFÉ EXPRESSO

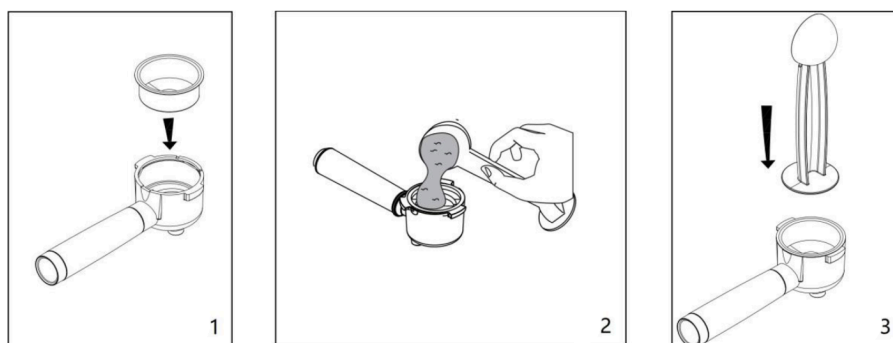
Comment préparer un café plus chaud ?

Pour préparer un café espresso, vous devez :

- Il est recommandé de réchauffer les tasses avant de préparer le café en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
- Fixez le porte-filtre à l'appareil avec le filtre en place, sans café. À l'aide de la tasse qui sera utilisée pour préparer le café, appuyez sur la touche « une tasse » et laissez couler l'eau chaude.
- Posez les tasses que vous utiliserez sur le chauffe-tasses qui devient chaud pendant le fonctionnement.

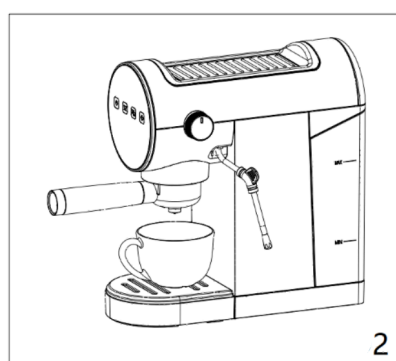
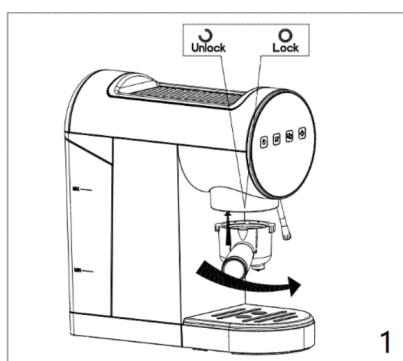
Comment préparer un café espresso à partir de café moulu ?

- Placez le filtre à café moulu dans le porte-filtre.
- Pour préparer un café, utilisez le filtre portant le symbole « **1 tasse** » sur le dessous puis y verser 1 dose de café.
- Pour préparer deux cafés, utilisez le filtre portant le symbole « **2 tasses** » sur le dessous, puis y verser 2 doses de café.
- Remplissez le filtre petit à petit pour éviter que le café moulu ne déborde.



Important : Avant de remplir le filtre avec du café moulu, pour un fonctionnement correct, assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu de café provenant de la dernière utilisation.



- Répartissez le café moulu uniformément et appuyez légèrement avec la cuillère tasseuse fournies.
- Il est essentiel de bien presser le café moulu pour obtenir un bon espresso. Si vous appuyez trop fort, le café s'écoulera lentement et sera trop fort. Si vous appuyez trop légèrement, le café s'écoulera rapidement et sera trop léger.
- Retirez l'excédent de café du bord du porte-filtre et fixez le porte-filtre à l'appareil. Pour le fixer correctement, alignez la poignée du porte-filtre avec le symbole **UNLOCK**. Fixez le porte-filtre et tournez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée avec le symbole **LOCK**.
- Placez-la ou les tasses sous les becs du porte-filtre.
- Assurez-vous que les voyants correspondant aux boutons de café sont allumés, puis appuyez sur la touche 1 tasse ☕ ou 2 tasses ☕. L'appareil commence à préparer le café et la distribution s'interrompt automatiquement.
- Pour retirer le porte-filtre, tournez la poignée de droite (**LOCK**) vers la gauche (**UNLOCK**).



ATTENTION : Risque de brûlure ! Pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le porte-filtre pendant l'écoulement du café. Attendez toujours quelques secondes après l'arrêt de la machine.

Programmation des quantités de café dans la tasse

L'appareil est réglé par défaut pour distribuer automatiquement des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procédez comme suit :

- Préparez le café espresso comme décrit dans le chapitre **PRÉPARER UN CAFÉ EXPRESSO**.
- Placez-la ou les tasses sous les becs du porte-filtre.
- Appuyez sur la touche que vous souhaitez programmer : 1 tasse  ou 2 tasses . Les 3 premières secondes servent à activer cette fonction, puis la cafetière commence à distribuer le café automatiquement.
- Une fois que la quantité de café souhaitée a été distribuée dans la tasse, relâchez la touche. La distribution s'arrête et le voyant clignote pour indiquer que la quantité a été enregistrée correctement.
- Lorsque les deux voyants café s'allument de manière fixe, l'appareil est prêt à l'emploi.

Remarques :


- Pour 1 tasse, le temps de distribution le plus court est de 12 secondes, le temps de distribution le plus long est de 22 secondes.
- Pour 2 tasses, le temps de distribution le plus court est de 20 secondes, le temps de distribution le plus long est de 51 secondes.
- Le temps ne comprend pas les 3 premières secondes.

Réinitialisation de la quantité de café d'origine

Si vous souhaitez réinitialiser le fonctionnement aux paramètres usine, procédez comme suit :

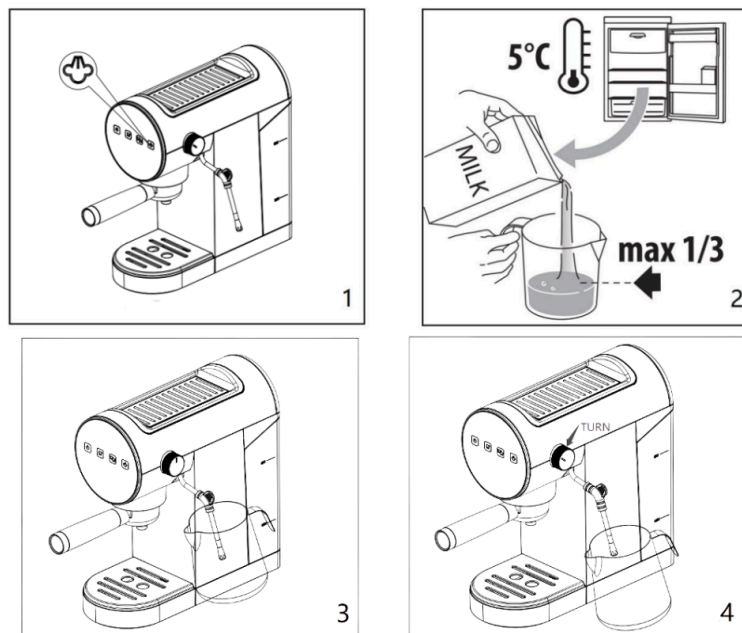
- Branchez la machine à l'alimentation électrique, sans appuyer sur la touche ON/OFF.
- Une fois tous les boutons éteints, appuyez simultanément sur les boutons « 1 tasse » et « 2 tasses ».
- La machine émettra un bip et tous les boutons clignoteront trois fois pour indiquer la fin de la réinitialisation.

PRÉPARER UN CAPPUCINO

- Préparez les cafés espresso comme décrit dans les sections précédentes, en utilisant des tasses suffisamment grandes.
- Appuyez sur la touche  et le voyant s'allume.
- Pendant ce temps, remplissez un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer.
- Pour obtenir une mousse plus dense et plus homogène, vous devez utiliser du lait entier à température de réfrigérateur (environ 5 °C). Lorsque vous

choisissez la taille du récipient, n'oubliez pas que le lait double ou triple de volume.

- Placez un récipient vide sous la machine à cappuccino et tournez le bouton de vapeur vers la position ☉ pendant quelques secondes pour éliminer l'air restant dans le circuit.
- Tournez ensuite le bouton vers la position 5/5.
- Placez le récipient contenant le lait sous la machine à cappuccino.
- Plongez la buse dans le récipient contenant le lait. Ne jamais y plonger la bague noire.
- Tournez le bouton sur la position ☼. La vapeur est libérée par la buse, donnant au lait un aspect crémeux et mousseux. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plongez la buse dans le lait et faites tourner le récipient avec des mouvements lents vers le haut.
- Lorsque la température souhaitée (l'idéal est 60 °C) et la densité de mousse sont atteintes, interrompez l'éjection de vapeur en tournant le bouton de vapeur sur la position OFF.
- Versez le lait mousseux dans les tasses contenant le café espresso préparé précédemment, le cappuccino est prêt.
- Sucrez à votre goût et, si vous le souhaitez, saupoudrez la mousse d'un peu de cacao en poudre.



Remarques :

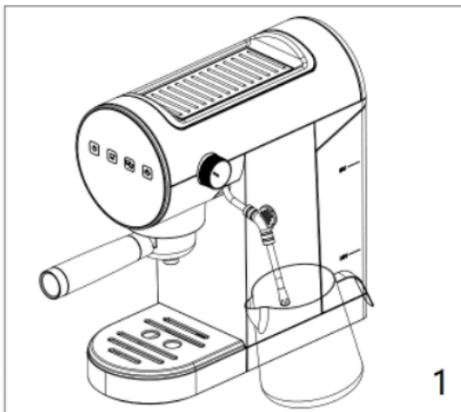
- Pour préparer plusieurs cappuccinos, commencez par préparer tous les cafés, puis préparez le lait mousseux pour tous les cappuccinos.
- Pour préparer un autre café immédiatement après avoir fait mousser le lait, laissez d'abord refroidir la machine à espresso, sinon le café sera brûlé. Nous vous recommandons donc d'appuyer sur la touche 1 tasse ☉ ou 2

tasses ☕, ou et de laisser s'écouler un peu d'eau chaude avant de préparer une autre tasse de café.

- Faites attention aux projections d'eau chaude et de vapeur qui s'échappent du tuyau de la machine à cappuccino.
- Interrompez la vapeur en appuyant sur la touche ☞ puis en tournant le bouton de vapeur en position OFF .
- Ne diffusez pas de vapeur pendant plus de 60 secondes.

PRÉPARER DE L'EAU CHAUDE

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche / arrêt ⏻.
- Assurez-vous que les voyants correspondant aux boutons de café sont allumés, puis tournez le bouton (à droite de la machine à expresso) vers la position vapeur/eau 0/3 pour ouvrir la valve.
- Appuyez immédiatement sur la touche 1 tasse ☕ ou 2 tasses ☕ pour distribuer l'eau.
- Une fois le volume prédéfini (1 tasse ☕ ou 2 tasses ☕), l'eau chaude a été distribué, appuyez sur la touche vapeur ☞ pour éteindre la machine et tournez le bouton vers la position ○.



Remarques :

- Lorsque la touche vapeur s'allume, vous ne pouvez pas sélectionner la fonction « 1 tasse » ☕ ou « 2 tasses » ☕. Appuyez à nouveau sur le bouton vapeur pour annuler le mode vapeur/eau.
- Si vous utilisez un récipient en métal, celui-ci deviendra chaud. **Risque d'échaudures et de brûlures.** Placez la touche marche / arrêt ⏻ en position arrêt et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important :

- N'utilisez pas de solvants, de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer

la machine à café.

- N'utilisez pas d'objets métalliques pour éliminer les incrustations ou les dépôts de café, car ils pourraient rayer les surfaces métalliques ou plastiques.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plus d'une semaine, avant de l'utiliser à nouveau, nous vous recommandons vivement d'effectuer un cycle de rinçage comme décrit dans la section « 7. Première utilisation ».

Remarque : Pendant le nettoyage, ne plongez jamais la cafetière dans l'eau. Il s'agit d'un appareil électrique.

Détartrage

Important : Afin de garantir la pureté du goût du café, veuillez détartrer la machine à café après 2 à 3 mois d'utilisation.

- Assurez-vous que le produit détartrant est adapté aux machines à café. Vous pouvez également utiliser de l'acide citrique (100 % d'eau pour 3 % d'acide citrique) à la place du produit détartrant.
- Remplissez le réservoir d'eau avec la solution détartrante.
- Placez un grand récipient sur le bac d'égouttement. Faites fonctionner la machine comme si vous prépariez du café et de la vapeur jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
- Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau.
- Faites fonctionner la machine comme si vous prépariez du café et faites couler de l'eau à travers la machine. Cela permettra d'éliminer toute trace de solution détartrante.
- Rangez la machine à café nettoyée débranchée, sans café dans le filtre et avec le réservoir d'eau vide.

Nettoyage du plateau récolte-gouttes

Important : Veuillez faire attention à la quantité d'eau dans le plateau récolte-gouttes. Avant que l'eau ne déborde du plateau à tasses, le plateau récolte-gouttes doit être vidé et nettoyé quotidiennement, sinon l'eau pourrait déborder et endommager l'appareil, la surface sur laquelle il repose ou la zone environnante. Nous vous recommandons de le nettoyer à chaque utilisation. Pour nettoyer le plateau récolte-gouttes, procédez comme suit :

- Retirez le plateau récolte-gouttes et le plateau à tasses.
- Nettoyez-les avec un chiffon doux humide, puis remontez-les.
- Séchez-les et remettez-les en place dans la machine.

Nettoyage des filtres à café

- Nettoyez régulièrement les filtres à café :

- Rincez les filtres sous l'eau courante ;
- Assurez-vous que les trous ne sont pas bouchés. Si nécessaire, nettoyez-les à l'aide d'une épingle.

Autres opérations de nettoyage

- N'utilisez pas de solvants ou de détergents abrasifs pour nettoyer la cafetière. Utilisez uniquement un chiffon doux humide.
- Nettoyez le porte-filtre.

Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau (environ une fois par mois) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de liquide vaisselle doux.

Nettoyage du circuit vapeur

Important : Pour des raisons d'hygiène, le circuit vapeur doit toujours être nettoyé après utilisation. Procédez comme suit :

Tournez le bouton de vapeur pour faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes. Cela permet au circuit d'évacuer le lait qui reste à l'intérieur.

1. Appuyez sur la touche ON/OFF pour éteindre l'appareil.
2. Assurez-vous que la buse à mousse est froide avant de la nettoyer. Retirez la buse à mousse de la buse vapeur et lavez-la sous l'eau courante pour éliminer tout résidu de lait. **Risque de brûlure.**

Remarque : Pendant le nettoyage, ne plongez jamais la cafetière dans l'eau.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Aucun café expresso n'est distribué.	Air résiduel à l'intérieur	Ouvrez le bouton de vapeur après avoir chauffé comme décrit dans la section « 7. PREMIÈRE UTILISATION ».
	Pas d'eau dans le réservoir	Remplissez le réservoir
	Les trous du porte-filtre sont bouchés.	Nettoyez les trous du bec verseur du porte-filtre.
	Le filtre est bouché.	Nettoyez comme décrit dans la section « 11.3 Nettoyage des filtres à café ».
	Le réservoir a été mal inséré et les vannes situées au fond ne sont pas ouvertes.	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir les valves situées au fond.
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrez comme décrit dans la section « 11.1 Détartrage ».
Le café expresso s'écoule par les bords du porte-filtre plutôt que par les trous	Le porte-filtre a été mal inséré ou est sale.	Fixez correctement le porte-filtre et tournez-le fermement jusqu'à ce qu'il soit complètement enfoncé.
	Les trous dans les bords du porte-filtre sont bouchés.	Nettoyez les trous du bec verseur du porte-filtre.
	Le filtre est bouché.	Nettoyez comme décrit dans la section « 11.3 Nettoyage des filtres à café ».
Le porte-filtre ne peut pas être fixé à l'appareil.	Il y a trop de café dans le filtre.	Utilisez la mesure fournie et assurez-vous d'utiliser le filtre adapté au type de préparation.
L'appareil ne prépare pas de café et les voyants des boutons de fonction clignotent pendant quelques secondes.	Pas d'eau dans le réservoir	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir a été mal inséré et les vannes situées au fond ne sont pas ouvertes.	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes situées au fond.
	Le filtre est bouché.	Nettoyez comme décrit dans la section « 11.3 Nettoyage des filtres à café ».
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrez comme décrit dans la section « 11.1 Détartrage ».
La mousse du café est trop légère (sortie trop rapidement du bec verseur).	Le café pré-moulu n'est pas suffisamment tassé.	Tassez plus fermement le café moulu
	Il n'y a pas assez de café moulu.	Augmenter la quantité de café pré-moulu
	Le café pré-moulu est trop grossier.	Utilisez uniquement du café moulu pour les machines à café expresso.
	Une mauvaise qualité de café pré-moulu est utilisé.	Changer le type de café moulu

La mousse du café est trop foncée (sortie trop lentement du bec verseur).	Le café pré-moulu est trop tassé.	Appuyez moins fort sur le café.
	Il n'y a pas assez de café moulu.	Réduire la quantité de café moulu.
	Le filtre est bouché.	Nettoyez comme décrit dans la section « 11.3 Nettoyage des filtres à café ».
	Le café pré-moulu est trop fin.	Utilisez uniquement du café moulu pour les machines à café expresso.
	Le café pré-moulu est trop fin ou humide.	Utilisez uniquement du café moulu pour les machines à expresso et assurez-vous qu'il n'est pas trop humide.
	Calcaire dans le circuit d'eau.	Détartrez comme décrit dans la section « 11.1 Détartrage ».
Aucune mousse de lait ne se forme lors de la préparation d'un cappuccino.	Le lait n'est pas assez froid.	Utilisez toujours du lait à température de réfrigérateur (5 °C).
	Machine à cappuccino sale.	Nettoyez comme décrit dans la section « 11.6 Nettoyage de la machine à cappuccino après utilisation ».
	Calcaire dans le circuit d'eau.	Détartrez comme décrit dans la section « 11.1 Détartrage ».
L'appareil ne fonctionne pas et tous les voyants des boutons de fonction clignotent.		Débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service clientèle.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

DEEE - collecte sélective des déchets.

Cet appareil n'est pas un déchet ménager. En fin de vie, il doit être rapporté à un centre de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Ses composants y seront soigneusement triés et éliminés selon des normes environnementales strictes. Les matières plastiques et métalliques qui le composent pourront ainsi servir à la fabrication de nouveaux produits. Se renseigner auprès de de son distributeur ou de son administration locale.

