

*L'expresso • L'expresso Program
L'expresso Program Automatic*

Mode d'emploi



magimix®

Nous vous remercions de la confiance et de la fidélité que vous accordez à notre marque. Vous venez d'acquérir un Espresso Magimix et souhaitons que son usage vous donne entière satisfaction. Cet appareil a été conçu pour vous offrir le plaisir d'un véritable expresso.



Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre machine et conservez-le.

Les règles d'or d'un bon expresso

L'expresso est un café puissant, extrêmement riche en arôme, caractérisé par sa crème couleur « chamois ». Pour obtenir une qualité optimale, 4 règles sont à respecter :

La qualité du café.

Utilisez du café spécial expresso fraîchement torréfié et moulu.

Pour conserver toute sa fraîcheur, évitez au maximum de l'exposer à l'air. Après ouverture, refermez le paquet de café en chassant l'air et placez-le dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

La qualité de l'eau.

Une tasse de café est composée à plus de 98% d'eau ! Le chlore, souvent présent dans l'eau du robinet altère fortement le goût du café et le calcaire nuit au bon fonctionnement de votre appareil. Choisissez une eau de source (peu chargée en minéraux) ou filtrez votre eau.

La température.

L'eau qui traverse la mouture doit être frémissante, jamais bouillante. Le thermostat de votre expresso garantit une température optimale de préparation.

L'art de la dégustation.

Vous devez préchauffer le porte-filtre à vide : avant le premier café, laissez couler l'équivalent d'une tasse. Préchauffez également les tasses : entreposez-les sur le plateau chauffe-tasses ou réchauffez-les avec la buse eau chaude (cf. p. 12). Ainsi dès la première tasse votre expresso pourra être dégusté dans les meilleures conditions.

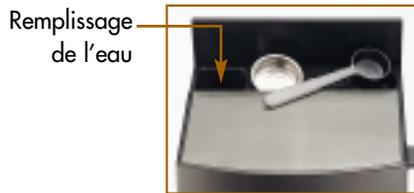
L'expresso se sert dans une tasse épaisse, si possible de forme conique pour faire remonter toute la crème à la surface.

Descriptif	4
<hr/>	
Avant la première utilisation	
- Installation	6
- Réglage du niveau de dureté d'eau	7
<hr/>	
Comment faire un expresso ?	
- Préparation de la machine	8
- Mise en marche	9
- Arrêt automatique ou manuel	10
<hr/>	
Fonctions complémentaires	
- Fonction vapeur	11
- Fonction eau chaude	12
<hr/>	
Entretien	
- Nettoyage	12
- Détartrage	13
• Détartrage pour le modèle l'expresso	
• Détartrage pour les modèles l'expresso Program et Program automatic	
<hr/>	
Que faire si ?	16
<hr/>	
Recettes	
- Les différents types d'expresso	18
- Les cafés du monde	19
<hr/>	
⚠ Consignes de sécurité	21
<hr/>	

DESCRIPTIF



Réservoir amovible



Remplissage de l'eau

Compartiment de rangement

Livré avec 2 filtres «Extracrem» : - **petit filtre** : 1 tasse expresso dosette (papier) ou 1 tasse expresso café moulu.

- **grand filtre** : 2 tasses café moulu.



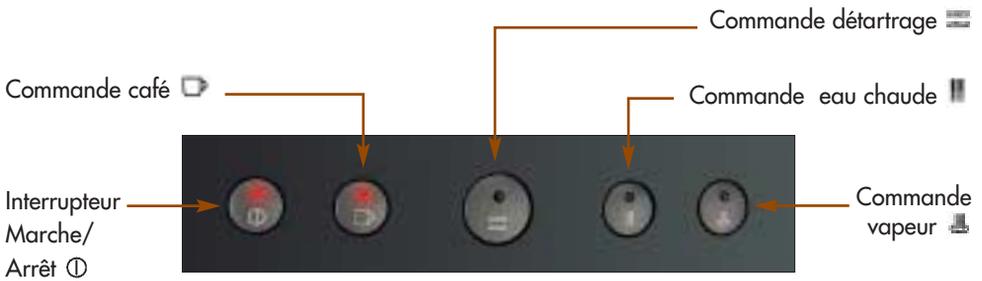
Cuillère-doseur pour café moulu (1 cuillère rase = 7 g = 1 tasse).

Tableau de commande selon modèle

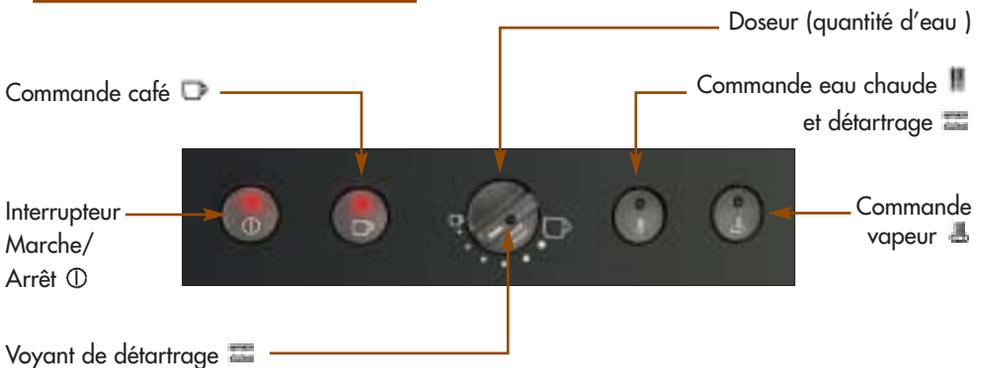
• L'expresso



• L'expresso Program



• L'expresso Program Automatic



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Les produits Magimix sont systématiquement testés, ainsi vous pouvez constater des traces d'eau lors du déballage de votre machine, ceci est parfaitement normal.

Procédez au rinçage du circuit d'eau pour éliminer l'eau résiduelle du système, lors de la première mise en service et après une longue période de non utilisation.

Installation



- Soulevez l'appareil et déroulez la longueur de câble d'alimentation qui vous est nécessaire. Coincez le cordon dans l'encoche prévue à cet effet.



- Retirez complètement le réservoir par l'arrière et remplissez-le d'eau fraîche. Lors de la remise en place, placez bien le tuyau souple à l'intérieur du réservoir.

➤ Vous pouvez également remplir directement le réservoir par le trou de remplissage situé dans le compartiment de rangement.

⚠ **Ne mettez jamais d'eau chaude dans le réservoir.**



- Branchez l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Tournez jusqu'en butée le sélecteur de fonction face au repère ●.
- Pour le modèle **L'expresso Program Automatic** : réglez également le doseur au niveau maximum, en le positionnant (sens anti-horaire) sur la grande ☐.



- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur ①. Le témoin lumineux ① s'allume, et le témoin ☐ clignote. Lorsque le témoin ☐ s'allume en continu, l'appareil est prêt à fonctionner.

NB : Si le sélecteur n'est pas positionné sur ●, les témoins ① et ☐ clignotent.

- Placez un récipient assez large sous la buse, appuyez sur , positionnez le sélecteur de fonction sur . Faites couler l'équivalent d'un bol. Pour arrêter l'écoulement ramenez le sélecteur de fonction sur .



- Insérez le porte-filtre vide (tirette vers l'arrière) dans la tête d'extraction face à la flèche et tournez-le vers la droite.
- Placez un récipient suffisamment large sous le porte-filtre et appuyez sur . Le témoin rouge clignote et la quantité d'eau s'écoule dans le récipient. Faites passer l'équivalent d'un bol. Arrêtez l'écoulement en appuyant à nouveau sur .

 **Attendez 10 à 15 secondes avant de retirer le porte-filtre.**

- Le rinçage terminé, éteignez l'appareil en appuyant sur , retirez le réservoir et videz-le. Nettoyez le réservoir, le porte-filtre et les filtres. Remplissez le réservoir d'eau fraîche et replacez-le.

Réglage du niveau de dureté d'eau (Modèles Program et Program Automatic uniquement).

L'expresso Program et L'expresso Program Automatic vous préviennent automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire (le témoin  clignote). Vous devez auparavant régler la machine selon le niveau de dureté de votre eau.

1- Déterminez le niveau de dureté de votre eau (reportez-vous p 13).

2- Réglez le niveau de dureté sur votre Espresso.

L'Espresso dispose de 4 niveaux.

- Appareil branché et éteint, appuyez 5 secondes sur la touche  jusqu'à ce que les témoins s'allument.
- Appuyez à nouveau brièvement sur la touche  autant de fois que nécessaire afin de sélectionner votre niveau de dureté. Le niveau de dureté est fonction du nombre de témoins allumés (cf. tableau ci-dessous).
- Pour mémoriser et quitter le réglage, appuyez sur la touche , tous les témoins s'éteignent.
NB : Si aucune touche n'est activée pendant 1 min., le processus est interrompu automatiquement (les témoins s'éteignent) sans modifier le dernier réglage mémorisé.

Votre eau est...	Niveau	Témoins de niveau
Très douce ou douce	1	         
Moyennement dure	2	         
Dure	3	         
Très dure	4	         

- Témoin allumé,  Témoin clignotant, ● Témoin éteint.

NB : A la livraison, l'appareil est programmé sur le niveau 3.

COMMENT FAIRE UN EXPRESSO ?

Préparation de la machine



- Remplissez le réservoir d'eau fraîche.
- Appuyez sur  : le témoin de mise sous tension s'allume fixement et le témoin  clignote.
NB : Si le sélecteur de fonction n'est pas bien positionné sur ●, les témoins  et  clignotent.



- Choisissez le filtre en fonction du type d'expresso que vous voulez préparer.
- Placez le filtre que vous avez choisi dans le porte-filtre.
 - 1 tasse café moulu ou dosette = petit filtre.
 - 2 tasses café moulu = grand filtre.



- **Café moulu**
 - 1 - Remplissez le filtre à l'aide de la cuillère doseur :
 - 1 cuillère rase = 1 tasse ou 2 cuillères rases = 2 tasses.

NB : Rase = pleine non bombée.

 - ⚠ **Une mouture trop fine peut boucher le filtre.**
 - ⚠ **Une quantité de café trop importante peut provoquer des fuites au niveau du porte-filtre.**



- 2 - Aplanir la mouture à l'aide de l'égaliseur (bien à l'horizontal dans le filtre).
 - ⚠ **Ne tassez pas la mouture.**
 - ⚠ **Ne laissez pas de café sur le bord du porte-filtre.**



• Dosette

Le filtre 1 tasse accueille la plupart des dosettes papier expresso. Placez la dosette dans le filtre adapté. La forme du papier pouvant être différente d'une marque à l'autre, prenez soin de bien centrer la dosette dans le filtre.

⚠ **Pliez les rebords du papier afin d'éviter tout dépassement hors du filtre.**



• Insérez le porte-filtre (tirette vers l'arrière) dans la tête d'extraction face à la flèche et tournez-le vers la droite.

NB : La poignée doit être légèrement décalée vers la droite.

• Positionnez 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre.

⚠ **Le porte-filtre dosette ne permet de faire qu'une tasse à la fois.**

Mise en marche



• Assurez-vous que le sélecteur de fonction soit sur ● et que la machine est prête (les témoins ① et ② allumés fixement).

NB : l'écoulement s'effectuera en **2 temps** car votre expresso est doté d'un **système de pré-humidification** de la mouture pour révéler tous les arômes du café.



• Pour les modèles **L'expresso** et **L'expresso Program** : appuyez sur la touche ② : le témoin rouge se met à clignoter et le café s'écoule. Une fois la quantité de café désirée obtenue, appuyez à nouveau sur la touche ②. L'écoulement s'arrête et le témoin rouge ② devient fixe.



• Pour le modèle **L'expresso Program Automatic** :

Votre appareil est doté d'un arrêt automatique : l'écoulement du café s'arrête automatiquement au volume que vous aurez préalablement sélectionné :

- Tournez le doseur pour sélectionner la quantité de café que vous souhaitez obtenir.
- Appuyez sur ② : le café s'écoule et s'arrête automatiquement.

NB : Sur un même repère, les quantités peuvent varier en fonction du type de café : moulu ou dosette, de la finesse de la mouture, de la quantité de café et du tassement de la mouture.

NB : Pendant l'écoulement la pompe émet un bruit caractéristique tout à fait normal.

 **Attendez 10 à 15 secondes avant de retirer le porte-filtre.**



- Retirez le porte-filtre en le tournant vers la gauche.

NB : Après l'arrêt de l'écoulement, quelques gouttes tombent du porte-filtre (il s'agit de l'eau restée dans le filtre), ceci est tout à fait normal.



- Jetez la dosette ou le marc par frappes successives du porte-filtre. Veillez à pousser la tirette contre le filtre et maintenez-la fermement afin que le filtre ne tombe pas en même temps que le marc ou la dosette.

NB : Aidez-vous éventuellement d'une petite cuillère.

- Rincez le porte-filtre sous l'eau courante.

Remplacez le porte-filtre dans la tête d'extraction afin de préparer votre prochain café à une température optimale.

NB : Lorsque l'appareil est sous tension le témoin  clignotera par instant (régulation de la température).

Arrêt automatique ou manuel

Manuel :

Appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt  : tous les témoins s'éteignent.

Automatique :

Pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie, votre Espresso est doté d'une mise hors service automatique. Votre appareil s'arrête automatiquement 2 heures après la dernière utilisation.

FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

La buse sert à faire mousser le lait pour un cappuccino ou un chocolat chaud, ainsi qu'à chauffer un liquide. Vous pouvez également préparer de l'eau chaude afin de réaliser thés, tisanes ou infusions.

Fonction vapeur

⚠ Ne chauffez jamais de liquides inflammables avec la vapeur (ex. : alcool fort).

- Assurez-vous qu'il y a de l'eau fraîche dans le réservoir.
- L'appareil étant sous tension, et le témoin  allumé, appuyez sur , le voyant rouge clignote tant que la température requise n'est pas atteinte. Une fois que l'appareil est à température, le voyant  devient fixe et l'appareil est prêt.



- Placez un récipient (assez haut et étroit, "petit pichet") contenant le liquide à faire chauffer sous la buse.
- Pour obtenir de la vapeur, tournez le sélecteur de fonction sur le repère .



- Plongez la buse vapeur dans le récipient. Maintenez l'extrémité de la buse sous la surface du liquide durant toute l'opération en évitant de toucher le fond du récipient. Faites de légers mouvements circulaires et de haut en bas. Vous pouvez réguler votre débit de vapeur afin de l'adapter au récipient, en ouvrant plus ou moins le sélecteur de fonction.
- Pour arrêter la production de vapeur, ramenez le sélecteur face à .
NB : Si vous voulez refaire de la vapeur immédiatement, il vous suffit de tourner à nouveau le sélecteur sur .

Sans aucune action de votre part pendant 6 minutes, l'appareil redescend automatiquement à température «café».

NB : Si vous désirez faire un expresso à la suite, appuyez sur la touche  afin de revenir à bonne température plus rapidement. Tant que le témoin  clignote la température est trop élevée pour préparer un bon expresso.

- Pour accélérer la descente en température et rincer la buse : placez un récipient vide sous la buse, appuyez sur  et tournez le sélecteur sur la position . Dès que l'eau coule en continu par la buse, ramenez le sélecteur sur . Puis appuyez sur . Essuyez la buse aussitôt après usage, à l'aide d'une éponge humide.

 **Ne touchez pas la buse, elle devient extrêmement chaude.**

 **Attention, la vapeur peut brûler.**

- Recette du cappuccino page 19.

Fonction eau chaude

- Assurez-vous qu'il y a de l'eau fraîche dans le réservoir.
- L'appareil étant sous tension, et le témoin  allumé, appuyez sur la touche . Si l'appareil n'est pas prêt le voyant  clignote, en revanche si celui-ci est assez chaud il s'allumera fixement.
- Placez un récipient sous la buse et tournez le sélecteur de fonction sur . Une fois la quantité d'eau désirée obtenue, tournez le sélecteur dans le sens anti-horaire sur  pour arrêter l'écoulement. Appuyez sur  pour revenir en fonction café.

ENTRETIEN

Le bon fonctionnement, la longévité de votre appareil, et l'application de la garantie dépendent d'un entretien rigoureux et régulier.

 **Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est bien débranché et froid.**

Nettoyage



- Le corps de l'appareil : de temps en temps, nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide.
- Le réservoir : 1 fois par semaine, nettoyez-le avec un liquide vaisselle non abrasif.



- Le bac collecteur et la grille : 1 fois par semaine, nettoyez-les avec un détergent doux.
- Le porte-filtre et les filtres : après chaque utilisation, rincez-les rapidement sous l'eau courante. De temps en temps, nettoyez-les avec un détergent doux.

NB : Le bac collecteur doit être vidé régulièrement.



- La buse : Après chaque utilisation, rincez-la et essuyez-la comme indiqué p.12.
- Régulièrement ou si la buse est bouchée, dévissez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et débouchez-la à l'aide d'une aiguille.



- La tête d'extraction : le café moulu adhère parfois au joint et à la grille de la tête d'extraction. Essuyez-la avec une éponge humide.

⚠ N'utilisez pas d'alcool, de solvant ou de produits de nettoyage agressifs.

NB : Nous vous déconseillons de passer les éléments amovibles au lave-vaisselle, qui risqueraient d'être fragilisés et de se décolorer.

Détartrage

- Le calcaire est la principale cause de dysfonctionnement. L'accumulation de tartre altère la qualité de votre café dans un premier temps, puis endommage votre machine. C'est pourquoi vous devez détartrer votre appareil régulièrement pour garantir son bon fonctionnement et sa longévité. Votre appareil s'entartre plus ou moins vite en fonction de la dureté de votre eau.

NB : Les pannes dues à une absence de détartrage ou à un détartrage non conforme au mode d'emploi ne sont pas couvertes par la garantie.

Comment déterminer le niveau de dureté de votre eau ?

- Utilisez la bandelette-test jointe à votre machine.
- Plongez-la 1 seconde dans l'eau froide, secouez-la pour enlever l'excédent d'eau et comparez le résultat au tableau ci-après.

Déterminez la dureté de votre eau	
Résultat test	vosre eau est ...
	Très douce
	Douce
	Moyennement dure
	Dure
	Très dure

Méthode de détartrage :

Nous vous recommandons d'utiliser un détartrant spécifique pour machine à café (évitiez les détartrants en poudre qui se dissolvent mal).

⚠ N'utilisez jamais de vinaigre

Détartrage pour le modèle L'expresso :

Quand détartrer ?

Eau	Consommation mensuelle	
<i>Niveau de dureté</i>	<i>100 tasses / mois</i>	<i>200 tasses / mois</i>
Très douce ou douce	Tous les 6 mois	Tous les 3 mois
Moyennement dure ou dure	Tous les 4 mois	Tous les 2 mois
Très dure	Tous les 2 mois	Tous les mois

Durée ? Env. 30 min.

Comment ? Suivez le guide...

1ère phase : détartrage

1. **Appareil éteint** et refroidi, remplissez le réservoir d'eau fraîche et ajoutez ensuite le détartrant (**jamais l'inverse**) comme indiqué sur le mode d'emploi de ce dernier. Enlevez le porte filtre. Placez un récipient assez large (ex. petit saladier) sous la tête d'extraction et sous la buse.
2. Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur .
3. Appuyez sur  et laissez s'écouler le mélange par la tête d'extraction pendant env. 1 min. Il n'est pas nécessaire d'attendre que le témoin  s'allume en continu.
4. Éteindre la machine (touche ) et attendre 5 min. pour laisser agir le détartrant.
5. Recommencez une nouvelle fois les étapes 2 à 4.
6. Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur . Appuyez sur la touche  et tournez le sélecteur sur . Laissez s'écouler le mélange par la buse pendant env. 1 min.
7. Éteindre la machine (touche ) et attendre 5 min. pour laisser agir le détartrant. Replacez le sélecteur sur .

2ème phase : rinçage

1. Rincez abondamment le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche. Videz le récipient et replacez-le sur la grille du bac collecteur.
2. Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur .
3. Appuyez sur  et laissez s'écouler la moitié du réservoir par la tête d'extraction. Appuyez à nouveau sur  pour arrêter l'écoulement.
4. Appuyez sur la touche  et tournez le sélecteur sur . Laissez s'écouler le reste du réservoir par la buse. Ramenez le sélecteur sur . Appuyez à nouveau sur  : votre appareil est à nouveau prêt.

Détartrage pour les modèles L'expresso Program & Program Automatic :

Quand détartre ? L'appareil vous prévient automatiquement lorsque vous devez le détartre : le témoin  est allumé.

Durée ? Env. 30 min.

Comment ? Votre appareil est doté d'un programme automatique pour un détartage simplifié et efficace : suivez le guide...

1ère phase : détartage

1. **Appareil éteint** et refroidi, remplissez le réservoir d'eau fraîche et ajoutez ensuite le détartant (**jamais l'inverse**) comme indiqué sur le mode d'emploi de ce dernier. Enlevez le porte-filtre. Placez un récipient assez large (ex. petit saladier) sous la tête d'extraction et sous la buse.

Phase	Action	Durée (env.)	Indication fin de phase
2. Détartage côté expresso	Appuyez pendant 5 sec. sur la touche : -  pour l'expresso Program. -  pour l'expresso Program Automatic	9 mn. par intermittence	 
3. Détartage côté buse	Tournez 	9 mn. par intermittence	 

● Témoin éteint  Témoin clignotant ● Témoin allumé

2ème phase : rinçage

1. Rincez abondamment le réservoir d'eau et remplissez-le entièrement d'eau fraîche. Videz et replacez le récipient sur la grille du bac collecteur.

Phase	Action	Durée (env.)	Indication fin de phase
2. Rinçage côté buse	Appuyez pendant 5 sec. sur la touche : -  pour l'expresso Program. -  pour l'expresso Program Automatic	7 mn. par intermittence	 

3. Videz le reste de l'eau, remplissez de nouveau le réservoir d'eau fraîche.

Phase	Action	Durée (env.)	Indication fin de phase
4. Rinçage côté expresso	Tournez 	7 mn. par intermittence	 

5. Videz une dernière fois complètement le réservoir d'eau.

NB : Suivant le détartant utilisé, votre café peut avoir un mauvais goût après le détartage, procédez à un rinçage manuel complémentaire : rincez puis remplissez entièrement votre réservoir d'eau et faites couler l'eau : la moitié par la buse et l'autre moitié par le porte filtre.

NB : En cas d'erreur de manipulation, vous pouvez interrompre le programme de détartage automatique en débranchant l'appareil. En rebranchant l'appareil, le voyant  continuera à clignoter jusqu'à ce que vous ayez suivi le programme de détartage complet. Vous pourrez cependant continuer à utiliser les fonctions café, eau chaude et vapeur.

QUE FAIRE SI ?

Problèmes	Solutions
 et  clignotent et aucune fonction n'est possible	<ul style="list-style-type: none"> • Ramenez le sélecteur sur ●.
 clignote	<ul style="list-style-type: none"> • Détartrez votre appareil. (cf. p.13 à p.15).
① clignote	<ul style="list-style-type: none"> • Appareil éteint, appuyez 5 sec. sur . • Réappuyez sur . • Pour quitter, appuyez sur ①.
Votre expresso a mauvais goût	<ul style="list-style-type: none"> • Votre café est peut-être éventé ou trop acide. Essayez une autre mouture. Utilisez du café fraîchement moulu et conservez-le dans un récipient hermétique au réfrigérateur.
	<ul style="list-style-type: none"> • Votre eau est peut-être chlorée, ce qui dénature fortement le goût du café. Utilisez de l'eau filtrée ou de l'eau de source.
	<ul style="list-style-type: none"> • Suivant le détartrant utilisé votre café peut avoir un mauvais goût après le détartrage, procédez à un rinçage manuel complémentaire : rincez puis remplissez entièrement votre réservoir d'eau et faites couler l'eau : la moitié par la buse et l'autre moitié par le porte-filtre.
Il n'y a pas ou peu de mousse	<ul style="list-style-type: none"> • Le café est éventé. Utilisez du café fraîchement moulu et conservez-le dans un récipient hermétique au réfrigérateur.
	<ul style="list-style-type: none"> • Changez de mouture (plus fine). Essayez une autre marque de dosette.
	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentez la quantité de mouture et tassez légèrement.
Le café n'est pas assez chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Attendez que le témoin  soit fixe (température OK) avant de préparer un café.
	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffez les tasses et le porte-filtre avant de faire votre café. (cf p. 2).
Les tasses sont remplies de manière inégale	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est mal répartie dans le filtre. Tassez la mouture de manière homogène.
	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez le porte-filtre.

Problèmes	Solutions
Vous n'arrivez pas à faire mousser le lait	• La buse est bouchée ou entartrée. (cf. p.13 à p.15).
	• Utilisez un récipient haut et étroit (ex. : petit pichet) de préférence en métal.
	• Utilisez du lait entier froid.
L'expresso fuit par les côtés du porte-filtre	• Diminuez la quantité de café et serrez le porte-filtre.
	• La dosette est mal positionnée.
	• Nettoyez la tête d'extraction et les rebords du filtre avant d'insérer le porte-filtre.
Présence d'eau autour de l'appareil	• Videz le bac collecteur d'eau régulièrement.
L'expresso coule trop lentement ou ne coule plus	• Il y a trop de café.
	• Choisissez une mouture moins fine et ne la tassez pas trop.
	• Détartrez votre appareil (cf. p.13 à p.15).
	• Le filtre est bouché : - filtre à vis : devissez-le, nettoyez-le puis revissez-le au maximum. - filtre sans vis : nettoyez-le ou changez-le.
	• Essuyez la grille de la tête d'extraction avec une éponge humide. (cf p.13).
Présence de marc dans la tasse	• Rincez le porte-filtre sous l'eau courante.
La pompe est anormalement bruyante	• Remplissez votre réservoir d'eau.
La buse fuit	• Tournez le sélecteur à fond sur ●.
L'appareil ne fonctionne plus	• Vérifiez les branchements.
	• La pompe a fonctionné à vide et le système de sécurité s'est déclenché. Patientez 30 mn avant de rallumer l'appareil.

Si vous ne pouvez pas déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à votre revendeur ou contactez notre service consommateurs qui vous indiquera une station de service après-vente agréée Magimix.

 **Vous ne devez en aucun cas démonter vous-même votre appareil**

Les différents types d'expresso

L'Expresso

Réussir un expresso parfait est un art mais aussi un réel plaisir des sens. Sa couleur, entre roux et noisette, est fort appétissante, et sa crème onctueuse et dorée nous invite à plonger les lèvres au cœur du café et découvrir sa saveur et sa richesse. Un expresso représente à peu près 4 à 5 cl de café noir servi dans une tasse de 6 cl.



Le Ristretto

C'est un expresso servi dans une tasse de 6 cl., mais son volume ne dépasse pas 2,5 cl. Le Ristretto est fort car il est fait avec la même quantité de café tout en étant deux fois moins dilué.

Le Macchiatto

Pour le Machiatto qui signifie en italien «tacheté», il s'agit d'un expresso avec un doigt de lait moussé. Il a un goût beaucoup plus fort et plus aromatisé que le Cappuccino.

Préparez une tasse d'expresso puis faites mousser le lait (Cf. p.11) et déposez 1 cuillère à café de lait dans la tasse.

Le Corretto

Préparez une tasse d'expresso en y ajoutant 1 cuillère à soupe d'alcool ou de liqueur. En Italie du Nord, on le boit servi avec la grappa.

Le Romano

C'est un expresso servi avec un zeste de citron. Le «cafezinho», l'équivalent en brésilien de l'expresso, est lui aussi souvent accompagné de citron.



Le Cappuccino

La célèbre boisson associant l'expresso et du lait mousseux.

Pour 2 personnes

- 2 tasses d'expresso fort
- 15 à 25 cl de lait entier froid
- Cacao en poudre

Préparez 2 tasses d'expresso dans des tasses à cappuccino (10 à 15 cl.).

Faites mousser le lait à l'aide de la buse (Cf. p.11), puis versez délicatement 2 cuillères à soupe de lait mousseux sur le café.

Saupoudrez de cacao en poudre.



Les cafés du monde

Irish Coffee*

Pour 2 personnes

- 4 tasses d'expresso
- 5 cl de whiskey
- 2 c.c. de sucre
- 3 c.c. de crème fraîche

Faites chauffer sur feu doux le whiskey et le sucre. Répartissez le café chaud dans les verres. Ajoutez le whiskey. Enfin versez délicatement la crème fraîche au-dessus des verres en la laissant descendre sur le dos d'une grande cuillère, de façon à ne pas mélanger le café et la crème.

Café antillais*

Pour 4 personnes

- 45 cl d'expresso froid
- 5 cl de Tequila ou de rhum blanc
- 5 cl de Malibu
- 10 cl de lait de coco
- ½ c.c. d'essence de vanille
- Glace pilée
- Crème fouettée

Mixez tous les ingrédients dans un robot. Servez dans des verres et ajoutez 1 cuillère à soupe de crème fouettée dans chacun.

Décorez de copeaux de noix de coco grillés.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Café mexicain

Pour 4 personnes

- 50 cl d'expresso
- 10 cl de crème fleurette
- 2 c.s. de chocolat fondu
- 2 c.s. de sucre
- Muscade, cannelle

Fouettez la crème fleurette avec le chocolat fondu, le sucre, 1 pincée de cannelle et 1 pincée de muscade.

Versez le café chaud dans le mélange et remuez. Répartissez dans 4 tasses et déposez éventuellement une cuillère de crème fouettée.

Café normand

Pour 4 personnes

- 50 cl d'expresso
- 50 cl de jus de pommes
- 2 c.s. de sucre roux, selon le goût
- 3 oranges finement émincées
- 2 petits bâtons de cannelle
- 1 pincée de cinq-épices en poudre
- 1 pincée de clous de girofle en poudre
- 4 bâtons de cannelle pour la garniture



Portez tous les ingrédients dans une casserole à ébullition à feu moyen, puis baissez le feu et laissez frémir 10 min.

Passez le liquide dans une carafe préchauffée, puis versez-le dans des tasses à cappuccino, en ajoutant éventuellement 1 bâton de cannelle dans chaque tasse.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que le voltage de votre installation électrique correspond bien à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre en utilisant le cordon d'alimentation d'origine. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit être avec prise de terre.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé. Si le cordon est abîmé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, un service de réparation agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Débranchez toujours l'appareil pour le déplacer, le nettoyer, ou en cas d'anomalie. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.
- Ne posez jamais l'appareil ou le câble sur ou à côté d'une surface très chaude. Ne laissez pas pendre le cordon du plan de travail.
- Évitez le contact avec certaines parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation (tête du porte filtre, filtre, buse vapeur/eau chaude).
- Ne chauffez jamais de liquides inflammables avec la vapeur.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Versez uniquement de l'eau froide dans le réservoir d'eau et pas d'autres liquides.
- Avant de retirer le porte-filtre, attendez 10 à 15 s. après l'écoulement du café.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et n'est pas conçu pour un usage professionnel/commercial.



Pour toutes informations complémentaires,
notre Service Consommateurs est à votre disposition :

FRANCE

5, rue Félix Faure - BP 157
94305 Vincennes Cedex.
Tél. : 01 43 98 36 36
Fax : 01 43 98 88 31

BELGIQUE

26 rue des Hayettes
6540 Mont-Sainte-Genève
Tél. : (071) 59 50 80
Fax : (071) 59 36 04

www.magimix.fr

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.

