

*Model AEM-646*

**Instruction Manual**



***Espresso System  
Cappu-Latté™***

**AROMA®**

**AROMA®**

***Cappu-Latté™  
Machine à Espresso***



**Manuel d'instructions**

*Modelo: AEM-646*

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet article.

Votre expresso **AROMA** Cappu-Latté agrémentera votre vie quotidienne d'une façon très agréable. Vous pouvez maintenant savourer le goût unique de l'expresso gourmet dans votre cuisine. Cet appareil élégant et de qualité supérieure vous fabriquera des espressos délicieux en quelques minutes, autant que vous le désirez.

Veuillez lire attentivement toutes les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.



Publié par :

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
É.-U.  
1-800-276-6286  
www.aromaco.com

©2005 Aroma Housewares Company. Tous droits réservés.



Your **AROMA** Cappu-Latté Espresso System will make a fine addition to your home. Now you can enjoy the great taste of gourmet espresso in the comfort of your own kitchen. This elegant, high-quality unit will provide great tasting espresso coffee in just minutes time after time.

Please read the following instructions carefully before your first use.

Congratulations!

Published By:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
U.S.A.  
1-800-276-6286  
www.aromaco.com

© 2005 Aroma Housewares Company All rights reserved.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS Product for Household Use Only.

1. Read all instructions before use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or espresso maker in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not intended to be used by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to completely cool before putting on or taking off any parts and before cleaning.
6. Do not operate this appliance with a damaged cord, plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
11. To disconnect, press the Power button, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for anything other than its intended use.
13. Scalding may occur if the lid is removed during the brewing process.

*including the following:*

*Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances,*

## IMPORTANT SAFEGUARDS

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

*Il faut toujours respecter les précautions de base en utilisation des appareils électriques, y compris ce qui suit:*

1. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. N'ouvrez pas le couvercle tandis que la cafetière prépare la boisson car l'eau bouillante pourrait éclabousser et provoquer des brûlures.
4. Ne mettez jamais la cafetière en marche sans eau dans le percolateur car cela pourrait brûler le produit et provoquer des dommages permanents.
5. En remplissant d'eau, ne dépassez jamais la ligne d'eau maximale du percolateur.
6. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans tout autre liquide.
7. Cet appareil n'est pas conçu pour les enfants. Il faut une supervision étroite lorsque le percolateur est utilisé près des enfants.
8. Débranchez-le de la prise avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
9. Laissez refroidir le percolateur entièrement avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant tout nettoyage.
10. N'utilisez pas cet appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e) ou après toute défaillance, s'il a été échappé ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à une installation de service autorisé pour son examen, sa réparation ou pour tout ajustement électrique/mécanique.
11. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
12. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
13. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
Cet appareil est conçu uniquement pour  
être utilisé à l'intérieur**

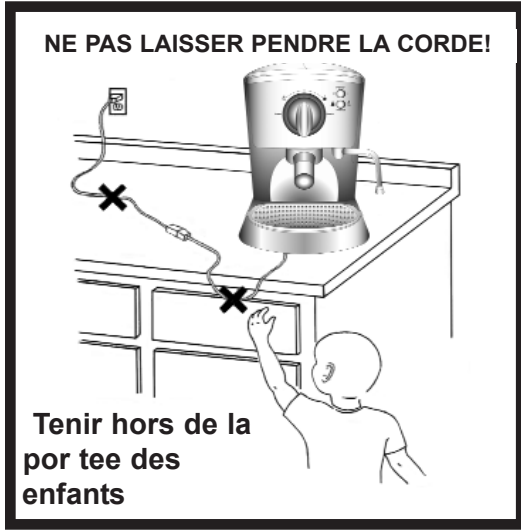
## INSTRUCTIONS DE CORDON COURTS

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de trébucher ou de s'emmêler avec un cordon plus long.
2. Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées de manière prudente.
3. Si une rallonge plus longue est utilisée :
  - a. La valeur nominale électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
  - b. Le cordon plus long doit être arrangé pour ne pas s'enrouler sur le dessus du comptoir ou sur le dessus de table ou des enfants pourraient le tirer ou trébucher accidentellement.

## FICHE POLARISÉE

Cet appareil a une **fiche polarisée** (une lame est plus large que l'autre); suivez les instructions plus bas :

Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut entrer dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si ceci ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.



**Cet appareil est conçu uniquement pour être utilisé à l'intérieur**

This appliance is for household use only.



To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If plug does not fully fit 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.

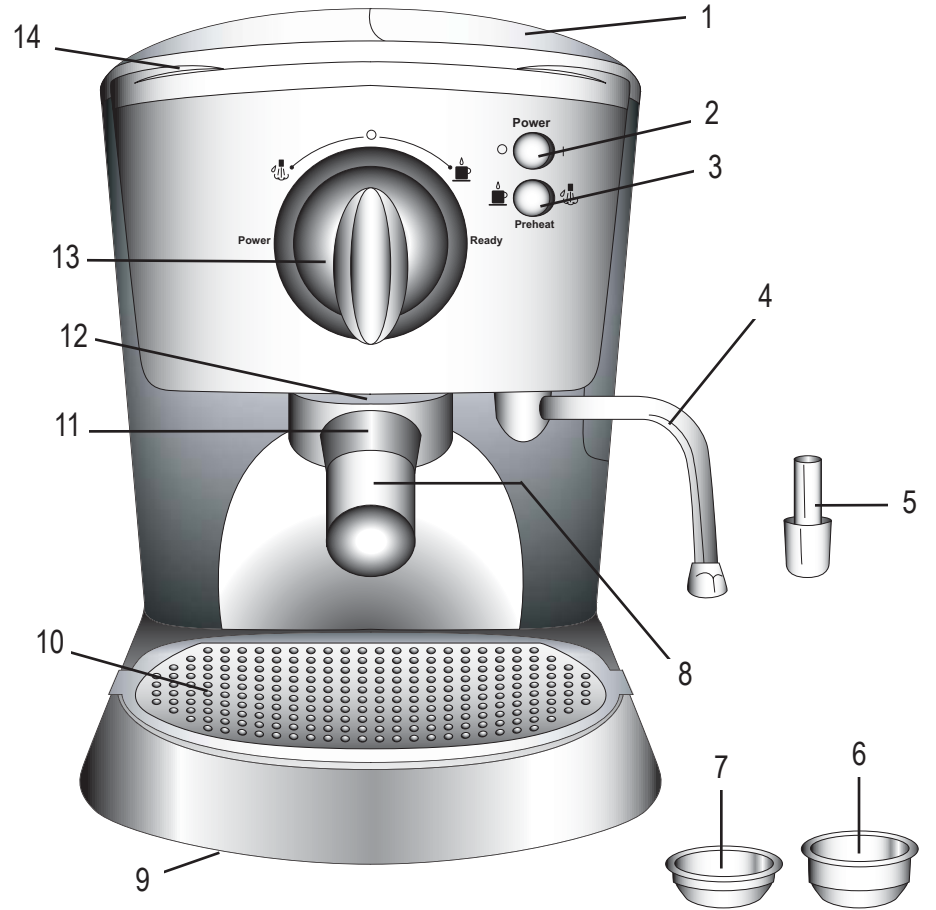
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

## POLARIZED PLUG

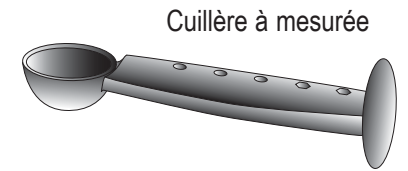
1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised.
3. If a longer extension cord is used:
  - a. The marked electrical rating of the extension cord should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

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

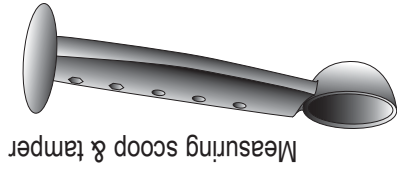
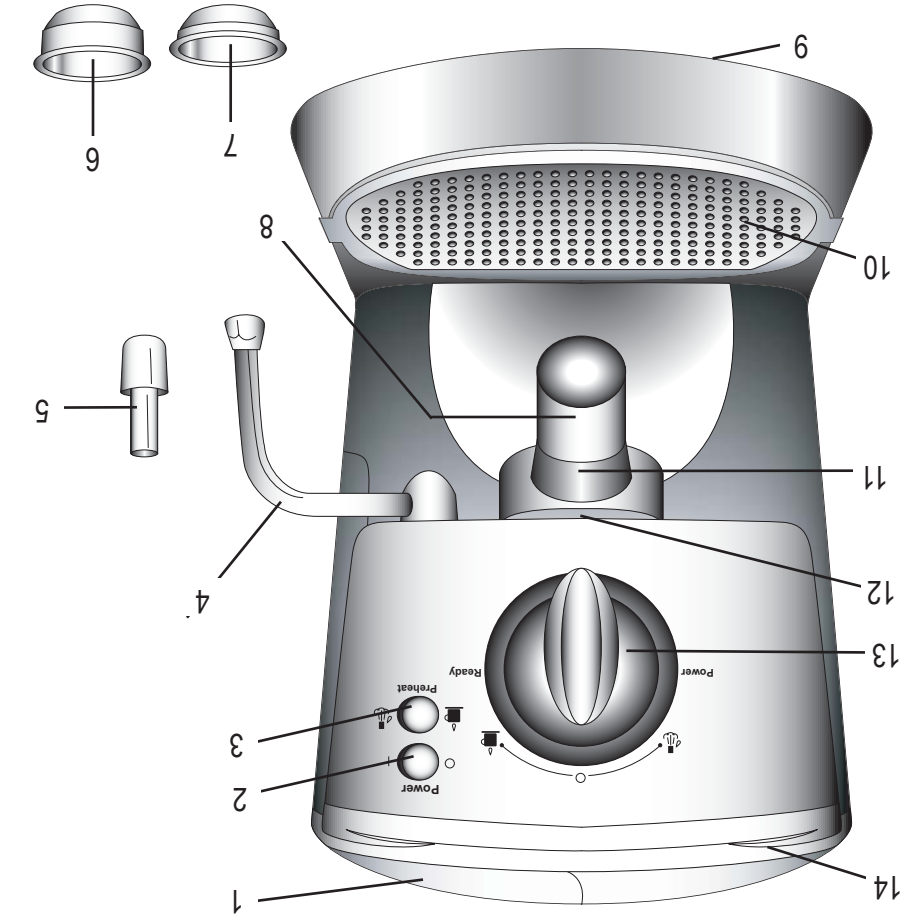
# IDENTIFICATION DE PIÈCES



1. Réservoir d'eau amovible
2. Interrupteur M/A
3. Bouton de chauffage
4. Buse vapeur
5. Accessoire mousse
6. Filtre deux tasses
7. Filtre une tasse
8. Porte-filtre
9. Pieds de caoutchouc anti-dérapants
10. Bac récolte-gouttes avec trop-plein
11. Verrou du filtre
12. Élément percolateur
13. Sélecteur
14. Plateau chauffant



# PARTS IDENTIFICATION



1. Removable water reservoir
2. Power switch
3. Preheat switch
4. Steam nozzle
5. Froth attachment
6. 2-cup filter
7. 1-cup filter
8. Filter handle
9. Slip resistant rubber feet
10. Drip tray with overflow protection
11. Filter lock
12. Espresso brewing head
13. Operation dial
14. Preheating plate

# MODE D'EMPLOI

## Avant la mise en service:

1. Lisez toutes les instructions et les précautions d'emploi.
2. Retirez tous les emballages; assurez-vous que tous les articles vous ont été livrés en bon état.
3. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et sortez la mesurette qui s'y trouve.
4. Lavez tous les accessoires avec une éponge ou un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse.
5. Rincez soigneusement pour éliminer complètement le savon.
6. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

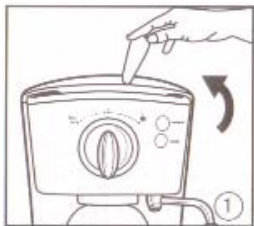
## Pre-rincage de votre Cappu-Latté Machine à Espresso:

7. Retirez le réservoir d'eau, lavez-le soigneusement avec de l'eau tiède savonneuse et remplissez-le d'eau froide. Remettez le réservoir en place et branchez l'appareil.
8. Placez un filtre sur le porte-filtre et positionnez le porte-filtre sur l'élément percolateur. Verrouillez le porte-filtre mais ne serrez pas trop.
9. Placez un grand récipient sous l'élément percolateur.
10. Le voyant "Prêt" s'allume quand l'eau est à la bonne température. Mettez le sélecteur en position espresso en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et laissez l'eau circuler dans l'appareil.

\*\*Vous devrez peut-être remettre le sélecteur en position "O" (arrêt) en milieu de cycle pour vider le grand récipient.

- **N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de tampons à récurer.**
- **Ne plongez jamais l'espresso, le fil électrique ou la prise dans l'eau.**

## Remplissage du réservoir d'eau:

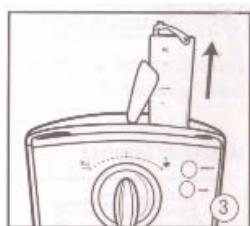


Soulevez le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir



Vous pouvez remplir le réservoir d'eau froide sans le déplacer. Sinon

Ou



Retirez le réservoir d'eau

# HOW TO USE

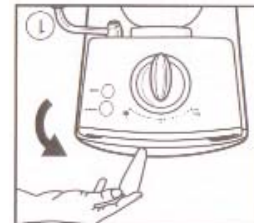
1. Read all the instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials; make sure all your items are received in good condition.
3. Lift water reservoir lid and remove the measuring spoon from the water reservoir.
4. Wash all the accessories with warm soapy water using a sponge or dishcloth.
5. Rinse thoroughly to remove soapy residue.
6. Wipe body clean with a damp cloth.

## Pre-Rinsing the Cappu-Latté Espresso System:

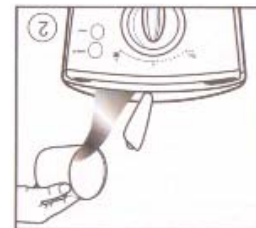
1. Remove the water reservoir, wash thoroughly with warm soap and water, and fill it up with cold water. Return the reservoir and plug the unit into an outlet.
  2. Place a filter in the filter handle and position the filter handle on the espresso brewing head. Lock the filter handle in place, but do not over tighten.
  3. Place a large container beneath the brewing head.
  4. Once the ready light illuminates the water has been heated to the correct temperature. Turn the operation dial clockwise to the espresso function and allow all the water to run through the unit.
- \*\* It may be necessary to turn the operation dial back to the "O" off position mid-cycle to empty the large container.

- **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**
- **Do not immerse the espresso maker, cord or plug in water at any time.**

## Filling The Water Reservoir:

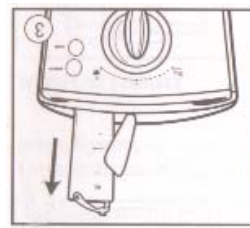


Lift up to open the lid of the water reservoir



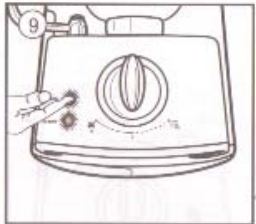
While it is in place, fill the water reservoir with cold water

Or

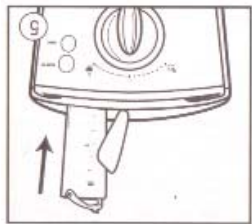


Remove water reservoir

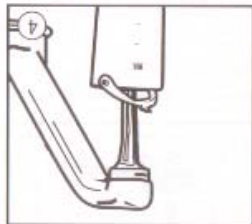
# HOW TO USE



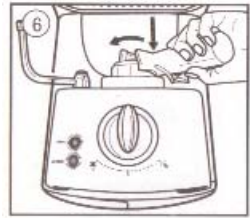
Begin preheating by shifting the Preheat switch to the espresso setting



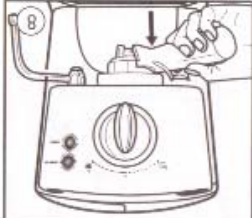
Replace water reservoir



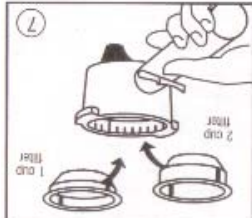
Fill with cold water from the sink



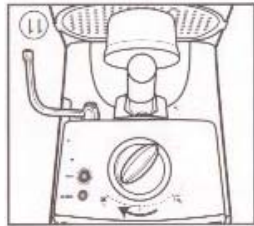
Lock the filter head into place by turning it handle to the right



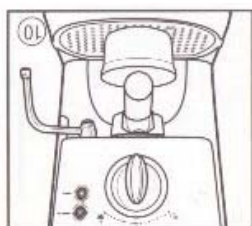
Position the filter handle on the espresso brewing head



Select either the 1-cup or the 2-cup filter

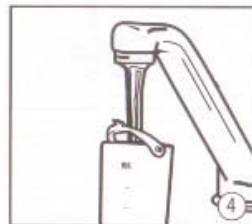


Once the ready light turns on, turn the operation dial clockwise to activate the espresso function

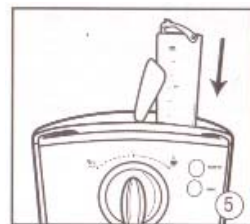


Place your espresso cup beneath the espresso brewing head

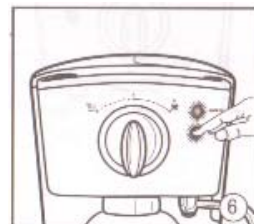
# MODE D'EMPLOI



Remplissez-le d'eau froide du robinet



Remettez le réservoir en place

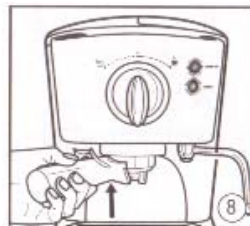


Commencez la chauffe en mettant le bouton de chauffe en position "expresso"

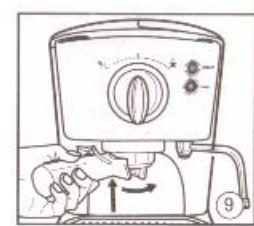
## Préparation de l'expresso Cappu-Latte:



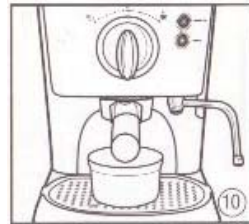
Choisissez entre le filtre une tasse et le filtre deux tasses



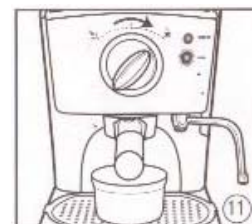
Insérez le porte-filtre dans l'élément percolateur



Verrouillez l'élément le porte-filtre en le tournant vers la droite



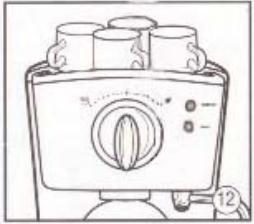
Posez une tasse à expresso sous l'élément percolateur



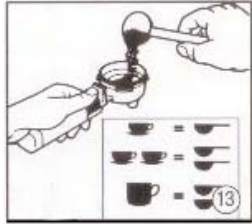
Quand le voyant lumineux "Prêt" s'allume, tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour déclencher la fonction expresso

# MODE D'EMPLOI

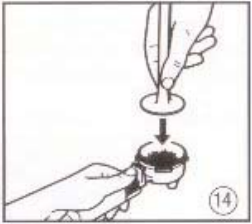
## Préparation d'expresso gourmet:



Réchauffez les tasses à expresso en les posant à l'envers sur le plateau chauffant



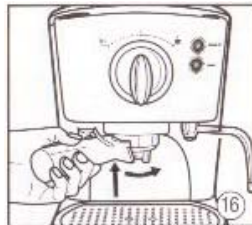
Mettez le bouton de chauffe en position expresso. Versez le café de votre choix dans le filtre à café



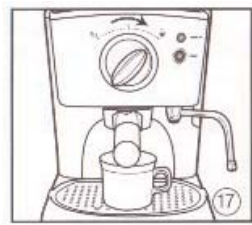
À l'aide du presse-mouture inclus, tassez le café dans le filtre



Retirez le café en trop en essuyant le bord du filtre

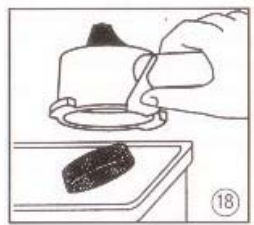


Insérez le porte-filtre dans l'expresso et verrouillez-le en tournant le porte-filtre vers la droite

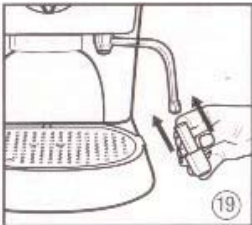


Quand le voyant lumineux "Prêt" s'allume, tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "expresso" pour déclencher la fonction expresso

## Mousser le Lait: (Instructions détaillées sur la page 12)



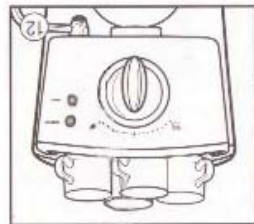
Commencez par enlever le marc de café



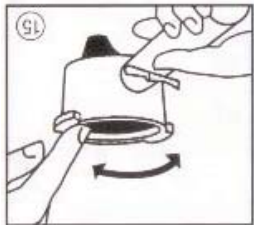
Glissez l'accessoire mousse sur la buse vapeur



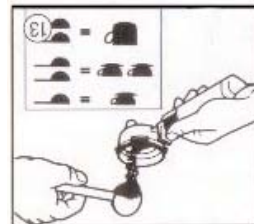
Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire mousser le lait



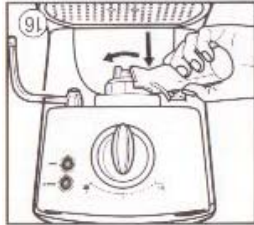
Preheat your espresso cups by placing them upside down on the preheating plate



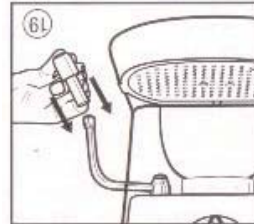
Remove excess coffee grounds by wiping the edge of the filter



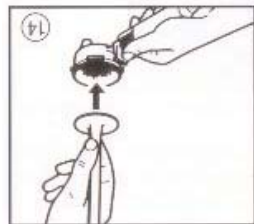
Shift the Preheat switch to the espresso setting. Place your choice of coffee in the coffee filter



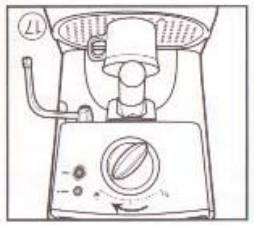
Insert the filter handle into the espresso machine and lock it in place by turning the filter handle to the right



Slide the froth attachment onto the steam nozzle



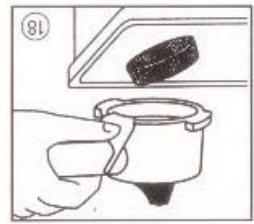
Use the included tamper to pack the coffee into the filter



Once the ready light turns on, turn the operation dial clockwise to the espresso setting to begin making espresso



Turn the operation dial counter-clockwise to froth the milk



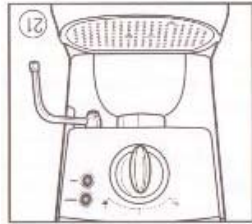
Begin by removing the used coffee grounds

## Frothing the Milk: (Detailed directions on page 12)



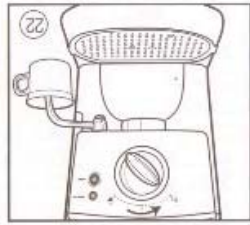
# HOW TO USE

## Hot water dispensing:



Fill the machine with water and shift the preheat switch to the steam setting. Remove the froth attachment

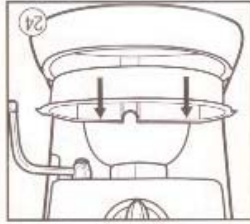
## Cleaning and caring for your unit:



Turn the operation dial counter-clockwise to dispense hot water



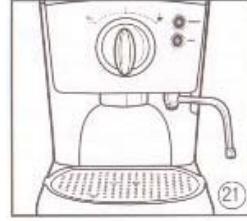
Carefully remove the top cover of the drip tray



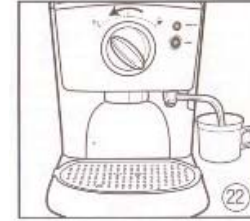
Remove drip tray and wash with soap and water

# MODE D'EMPLOI

## Production d'eau chaude:



Remplissez la machine d'eau et mettez le bouton de chauffe sur la position de vapeur. Retirez l'accessoire mousse

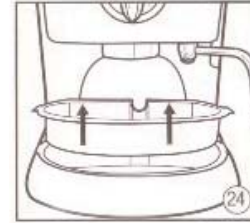


Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour produire de l'eau chaude

## Nettoyage et entretien de l'appareil:



Retirez soigneusement la grille du bac récolte-gouttes



Retirez le récolte-gouttes et lavez-le avec de l'eau savonneuse

# PRÉPARATION D'ESPRESSO GOURMET

8

Suivez ces instructions pour préparer un espresso parfait. Reportez-vous au schéma du chapitre Mode d'emploi pour une meilleure compréhension:

1. Assurez-vous que le sélecteur est en position "O" (arrêt) et que l'interrupteur M/A est en position arrêt. Branchez l'appareil.
2. Remplissez le réservoir d'eau froide comme indiqué sur le schéma.
3. Mettez le bouton de chauffe en position espresso. Pour déclencher la chauffe, mettez l'interrupteur M/A en position marche. Le voyant lumineux rouge "Fonctionnement" s'allume.

## Remarque:

Quand l'eau atteint la température idéale pour la percolation de l'espresso, le voyant lumineux "Prêt" s'allume.

4. Réchauffez les tasses à espresso en les posant à l'envers sur le plateau chauffant.
5. Choisissez le filtre de la capacité désirée et placez-le dans le porte-filtre.
6. À l'aide de la mesurette, versez une ou deux mesures de café moulu dans le filtre suivant sa taille. Avec le presse-mouture qui se trouve de l'autre côté de la mesurette, tassez le café dans le filtre. N'appuyez pas trop fort.

## Remarque:

Ne mettez pas trop de café dans le filtre, et essayez toujours les bords du filtre pour enlever le café en trop. N'employez pas trop de pression en serrant les morcellements de café. Utilisez une pression minimale en serrant les morcellements de café.

8

Follow these steps for the perfect espresso. You may want to go back to the How to Use section of the manual to reference the picture guide:

1. Make sure the operation dial is turned to the "O" off position and the Power switch is in the off position. Then, insert the plug into the proper outlet.

2. Fill the water reservoir with cold water as shown in the picture guide.

3. Shift the Preheat switch to the espresso icon. To begin the preheating process, shift the Power switch to the on position. The red "Power" light will illuminate.

## Note:

When the water temperature has reached the ideal temperature for brewing espresso, the ready light will illuminate.

4. Preheat your espresso cups by placing them upside down on top of the preheating plate.

5. Select your desired filter size and place the filter in the filter handle.

6. Using the measuring scoop provided, place one or two scoops of ground coffee into the filter depending on the filter size. Use the tamper on the other side of the measuring scoop to pack the coffee into the filter. Be careful not to apply too much pressure when packing.

## Note:

Do not overfill the filter with coffee, and always wipe around the edges of the filter to remove excess coffee grounds. Do not tamp the coffee with excessive force. Lightly flatten the grinds with a small amount of pressure.

# PREPARING GOURMET ESPRESSO

Suite...

7. Insérez le porte-filtre dans l'expresso et verrouillez-le.
8. Quand l'eau est à la bonne température, le voyant lumineux "Prêt" s'allume; tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position expresso. La machine va émettre des bruits de pompe. C'est tout à fait normal, c'est dû à la percolation de l'expresso. Quand les tasses sont remplies jusqu'au niveau désiré, remettez le sélecteur en position "O" (arrêt).
9. Assurez-vous que la machine soit complètement refroidit, ensuite retirez le porte-filtre en le tournant vers la gauche. Pour enlever le marc de café, poussez le verrou du filtre vers l'avant contre le bord du filtre, puis retournez-le au-dessus d'une poubelle et tapotez le fond pour le vider.

Nous recommandons de rincer l'expresso Cappu-Latte après chaque utilisation pour enlever tous les résidus de marc de café et obtenir une température d'eau correcte pour le prochain expresso. Retirez le porte-filtre de l'expresso puis tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position expresso, et laissez l'eau couler jusqu'à ce que le débit soit constant.

- **Ne laissez pas le porte-filtre verrouillé pendant longtemps ou quand vous n'utilisez pas l'appareil. Cela pourrait endommager les joints en caoutchouc de l'élément percolateur.**

Continued...

7. Insert the filter handle into the espresso machine and lock it in place.
  8. Once the water is at the correct temperature and the ready light turns on, turn the operation dial clockwise to the espresso setting. The machine will begin to make a pumping noise. This is the espresso brewing process and is completely normal. Once the cups are filled to the desired level, return the operation dial to the "O" off position.
  9. Allow the unit to cool completely, then remove the filter handle by turning it to the left. To remove the used coffee grounds, push the filter lock forward against the edge of the filter, flip upside down over a trash bin and gently tap out the used coffee.
- After each use of your Cappu-Latte Espresso System, it is recommended that you flush the machine to remove and wash out any old or used coffee grinds stuck in the espresso shot. With the filter handle already removed from the espresso machine, turn the operation dial clockwise to the espresso function and allow the water to run until there is a consistent flow of water.
- **Do not leave the filter handle locked in position for extended periods of time or when the machine is not in use. This may damage the brewing head rubber seals.**

## QUELQUES CONSEILS

Maintenant vous êtes prêts à connaître les joies de la préparation d'un espresso gourmet chez vous. Avec votre nouvel espresso Cappu-Latte et un peu de pratique vous pourrez préparer des espressos dignes d'un professionnel en un rien de temps.

Quelques conseils pratiques:

- Ne dépassez jamais 37 ml de café pour une tasse d'espresso.
- Avant de commencer la percolation, tassez bien le café pour qu'il soit réparti uniformément.
- Le café ne doit pas être moulu trop gros. Nous recommandons du café moulu fin ou moyen.
- Pour un résultat optimal utilisez du lait froid et un récipient en inox pour la vapeur. Ne surchauffez pas le lait pour la mousse. La température est parfaite quand le récipient est tout juste trop chaud pour le tenir en main.
- Si vous mettez trop d'eau, l'espresso sera certainement clair et amer.
- Si l'espresso coule trop lentement dans les tasses, employez moins de pression en serrant les morcellements de café ou utilisez une plus grosse moulure.
- Du café frais, en grains ou moulu, donne une meilleure saveur. Achetez toujours le café le plus frais possible et gardez-le dans un récipient étanche à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.
- Les grains de café restent frais plus longtemps que le café moulu. Ne moulez pas plus de café que nécessaire. Le café perd rapidement son arôme une fois moulu.
- Un bon entretien de l'appareil donnera une meilleure saveur à l'espresso. Nettoyez-le et rincez-le régulièrement. Rincez l'élément percolateur à grande eau et vidangez la buse vapeur à l'eau fraîche après chaque utilisation.

### Attention:

Dans de rares occasions, un café moulu trop fin peut bloquer l'appareil. Si cela se produit, rincez l'élément percolateur à grande eau et utilisez du café plus gros.

Now you are ready to enjoy the wonderful process of making gourmet espresso at home. Your new Cappu-Latte Espresso System coupled with a little practice and experience will have you making coffeehouse espresso in no time at all. Here are a few suggestions to help you along the way:

- One single shot of espresso should be no more than 1.25oz of coffee.
- Before running your brewing cycle, be sure that your espresso is tamped (packed down) evenly.
- Do not use coffee grinds that are too coarse. A fine to medium grind of coffee is recommended.
- For optimum results, use cold milk and a stainless steel container when steaming. Do not overheat the milk when frothing. The perfect temperature is right when the container becomes too hot to continue to hold.
- If too much water is run through the coffee grounds, the espresso will likely come out thin and have a bitter taste.
- In the event your espresso pours too slowly from the machine, use less pressure when tamping the coffee grinds or try using a coarser blend.
- Fresher coffee beans or grounds will yield better taste. Always buy the freshest coffee available and store in an air-tight container in a cool, dry, dark place.
- Whole coffee beans will stay fresher longer than ground coffee. When grinding your own coffee, never grind more than you will use for immediate brewing. The coffee will lose its flavor quickly once it's ground.
- Proper maintenance of your espresso maker will result in better tasting espresso. Keep it cleaned and thoroughly rinsed. Run water through the brewing head and flush the steam nozzle with fresh water after each use.

### Warning:

In rare instances using coffee grounds that are too small may cause the coffee flow to reduce to a slow drip, or the machine to stop working altogether. If this occurs, run water through the brewing head with fresh water, and use a coarser coffee grind.

## ESPRESSO TIPS

## MILK FROTHING STEPS

*The perfect cappuccino begins with milk frothed to the perfect texture. The following are some steps to help you master creating the perfect froth:*

1. Begin by sliding the froth attachment onto the steam nozzle. The steam nozzle may be used without the froth attachment if preferred.
  2. Fill a stainless steel container with fresh, cold milk no more than half way.
- Hint:** Steam an amount of milk that is appropriate for the amount of espresso you are preparing. The volume of milk will increase during the frothing process.
3. Activate the steam function before frothing the milk to remove any condensed water. To do this, swing the steam nozzle to the side of the machine, and place an empty glass or cloth under the steam nozzle and turn the operation dial counter-clockwise to activate the steam function. Operate for 3-5 seconds.
  4. Insert the steam nozzle into your stainless steel container so that the head of the nozzle is just below the surface of the milk. Place your hand on the side of the container during the frothing process to feel for temperature.
  5. Position your stainless steel container so that the head of the steam nozzle is near one side. This will cause the milk to circulate and give you better results as you froth. The milk in the container will rise as it is heated. Follow the level of the milk by lowering your container so that the steam nozzle head is always just below the surface.
  6. After the milk has doubled its original volume the steam nozzle can be lowered further below the surface. This action will give the milk the perfect texture.
  7. Once your stainless steel container becomes too hot to comfortably hold, the milk has reached the ideal temperature and the steaming process can stop. Simply turn the operation dial to the "O" off position and remove your container.
  8. For best results, pour the frothed milk into your gourmet espresso as soon as possible.

## POUR FAIRE MOUSSER LE LAIT

*Le parfait cappuccino commence par de la mousse de lait à la texture parfaite. Voici les étapes de la préparation de la mousse parfaite:*

1. Tout d'abord, glissez l'accessoire mousse sur la buse vapeur. La buse vapeur peut aussi être utilisée sans l'accessoire mousse selon votre préférence.
  2. Versez du lait frais et froid dans un récipient en inox; ne le remplissez qu'à moitié.
- Astuce:** SPréparez seulement la quantité de lait qui correspond à la quantité d'espresso. Le lait augmente de volume quand la mousse se forme.
3. Activez la fonction vapeur avant de préparer la mousse de lait pour éliminer les condensats. Pour cela, écarter la buse vapeur vers le côté de l'appareil, placez un verre vide ou un chiffon sous la buse vapeur puis tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour activer la fonction vapeur. Laissez agir 3 à 5 secondes.
  4. Plongez la buse vapeur dans le récipient d'inox de sorte que l'extrémité de la buse soit juste sous la surface du lait. Pendant la formation de mousse, posez la main sur le récipient pour vérifier la température.
  5. Positionnez le récipient d'inox de sorte que l'extrémité de la buse vapeur soit proche d'une paroi. Le lait circulera et la mousse sera de meilleure qualité. Le lait va monter dans le récipient à mesure qu'il chauffe. Suivez le niveau du lait en abaissant le récipient afin que l'extrémité de la buse vapeur soit toujours juste sous la surface.
  6. ALorsque le lait aura doublé de volume, vous pourrez laisser la buse vapeur plus bas sous la surface. Le lait aura ainsi une texture parfaite.
  7. Quand le récipient d'inox est trop chaud pour le tenir en main, le lait a atteint la température idéale, et la fonction vapeur peut être arrêtée. Mettez le sélecteur en position "O" (arrêt) et retirez le récipient.
  8. Pour un résultat optimal, versez la mousse de lait dans l'espresso gourmet le plus tôt possible.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## ATTENTION NE LAVEZ PAS LES ACCESSOIRES DE L'ESPRESSO AU LAVE-VAISSELLE

*Un entretien correct et régulier prolongera la vie de votre expresso Cappu-Latte et donnera un arôme inégalé à l'expresso. Les huiles de café et d'autres dépôts s'accumulent avec le temps; vous devrez les éliminer et nettoyer l'appareil pour obtenir un expresso à l'arôme optimal.*

### Nettoyage de la buse vapeur et de l'accessoire mousse:

Nettoyez ces pièces immédiatement après une utilisation pour prévenir des dommages. Essayez la buse vapeur en inox avec un chiffon propre humide, et placez l'accessoire mousse sous le robinet d'eau chaude jusqu'à ce que tout le lait ait été éliminé. Ensuite, tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position vapeur et retirez les résidus de lait de la buse vapeur.

Nous recommandons un nettoyage complet de la buse vapeur une fois par mois pour assurer sa longévité. Pour cela, plongez l'extrémité de la buse vapeur dans un récipient plein d'eau. L'eau doit recouvrir l'extrémité de la buse vapeur. Faites circuler la vapeur dans la buse pendant 30 secondes puis laissez tremper une nuit. Le lendemain matin, enlevez la buse vapeur et mettez une épingle dans la buse vapeur. (Pour enlever la buse vapeur, utilisez la cuillère à mesuré comme outil. Sur la manche de la cuillère, il y a des ouverture spécialement faite pour devisser la buse vapeur.) Retirez l'épingle, puis allumez l'appareil et faites à nouveau circuler la vapeur dans la buse pendant 30 secondes.

**Attention:** Manipulez la buse vapeur avec précaution. La vapeur est brûlante, elle peut ébouillanter.

### Nettoyage du bac récolte-gouttes:

Après chaque utilisation, retirez le bac récolte-gouttes et la grille pour les vider. Si vous voyez à travers la grille le voyant rouge de trop-plein allumé, videz le bac récolte-gouttes immédiatement. Nettoyez le le bac récolte-gouttes et la grille avec de l'eau tiède savonneuse (sans produits abrasifs), rincez-les et séchez-les. Les taches d'huile de café à l'intérieur du bac récolte-gouttes sont tout à fait normales.

**WARNING: NEVER WASH YOUR ESPRESSO MACHINE ACCESSORIES IN THE DISHWASHER**

# CARE AND CLEANING

*Regular and proper maintenance of your Cappu-Latte Espresso System will ensure a long-lasting life, and the best tasting espresso. Coffee oils and deposits build up over time and need to be flushed out and cleaned for optimum espresso taste.*

### Cleaning the steam nozzle and froth attachment:

Clean these parts immediately after each use to avoid damage. Wipe the stainless steel steam nozzle with a clean, damp cloth and simply place the froth attachment under warm running water until all excess milk has been removed. After this step, turn the operation dial counter-clockwise to the steam setting and clear any leftover milk out of the steam nozzle.

On a monthly basis we recommend a thorough cleaning of the steam nozzle to ensure longevity. For a thorough cleaning, insert the head of the steam nozzle into a container of water. Make sure that the water level is over the head of the steam nozzle. Run steam through the nozzle for 30 seconds and let it soak overnight. After the nozzle has soaked, remove the steam nozzle head and stick a pin up the steam nozzle. (To remove the nozzle head, use the measuring scoop as a tool. There are fittings on the scoop that fit on the steam nozzle head and act as a wrench to make removing the head simple). Remove pin, then turn the unit on and run steam through the nozzle again for 30 seconds.

**Warning:** Use caution when operating the steam nozzle. Steam is very hot and can scald.

### Cleaning the drip tray:

Remove the drip tray and its cover after each use to empty. If the red overflow indicator appears through the cover, empty the drip tray immediately. Using non-abrasive cleaners, wash the drip tray and cover in warm, soapy water, rinse and dry. It is normal for the inside of the drip tray to be stained by coffee oils.

## Cleaning the espresso brewing head and filters:

Rinse the filter and filter head using warm water after each use. Every 10-15 uses, wash in warm soapy water using a mild detergent. To clean the espresso brewing head, flush water through and wipe the inside rim with a damp cloth. To help ensure the longevity of the filter and filter handle, run the machine with the filter in place using only water, no coffee, at the end of each espresso making session. If the filter holes become clogged with coffee grinds, remove them by using a fine bristled brush.

## Caring for the rubber seals:

The rubber seal is located on the bottom of the brewing head. It creates a seal against the filter handle when making espresso. As time passes this seal loses its elasticity and needs to be replaced. We recommend replacing this seal every 8-12 months. Indications that the seal needs replacing include the following: the filter handle feels loose when rotated to the right or steam escapes from around the espresso brewing head during use.

*For information on obtaining replacement rubber seals, please call the Aroma Customer Service Center at 1-800-276-6286.*

## Cleaning the espresso preheating plate and exterior:

Wipe the preheating plate and espresso maker exterior with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads as they can scratch the surfaces.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Nettoyage de l'élément percolateur et des filtres de l'expresso:

Rincez le filtres et le porte-filtre à l'eau tiède après chaque utilisation. Toutes les 15 à 20 utilisations, lavez In rare instances using coffee grounds that are too small may cause the coffee flow to reduce to a slow drip, or the machine to stop working altogether. If this occurs, run water through the brewing head with fresh water, and use a coarser coffee grind l'eau tiède savonneuse avec un détergent doux. Pour nettoyer l'élément percolateur, rincez-le à grande eau et essuyez la tête et le pourtour intérieur avec un chiffon humide. Pour assurer la longévité du filtre et du porte-filtre, faites fonctionner l'appareil avec le filtre en place et de l'eau seulement, (pas de café) à la fin de chaque utilisation. Si les trous du filtre sont bouchés par du marc de café, nettoyez-le avec une brosse à soies fines.

## Entretien des joints de caoutchouc:

Le joint de caoutchouc est situé sur le fond de l'élément percolateur. Il assure l'étanchéité de l'élément porte-filtre pendant le fonctionnement de l'expresso. Quand le joint vieillit, il perd son élasticité et doit être remplacé. Nous recommandons de changer ce joint tous les 8 à 12 mois. Certains signes indiquent que le joint doit être remplacé : le porte-filtre a du jeu lorsque vous le tournez vers la droite, de la vapeur s'échappe de l'élément percolateur pendant qu'il fonctionne, etc.

*Pour obtenir des remplacement de joints de caoutchouc, contactez le department de service à la clientèle au 1-800-276-6286.*

## Nettoyage du plateau chauffant et de l'extérieur de l'expresso:

Essuyez le plateau chauffant et l'extérieur de l'expresso avec un chiffon humide, puis séchez avec un chiffon sec. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer les surfaces.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Détartrage de l'expresso Cappu-Latte:

*Nous recommandons de détartrer l'expresso Cappu-Latte tous les 2-3 mois en fonction de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Vous trouverez un grand nombre de produits de détartrage d'expresso dans le commerce. Vous pouvez aussi utiliser du vinaigre blanc. Cependant, le vinaigre peut donner un goût particulier aux premières tasses d'expresso suivant le détartrage.*

1. Retirez le réservoir à eau et le bac récolte-gouttes de l'appareil et mettez-les de côté. Retirez le porte-filtre, rincez-le soigneusement sous le robinet et mettez-le de côté.
2. Retirez l'accessoire mousse et remplissez le réservoir à eau de produit détartrant.
3. Prenez deux grands récipients. Placez le premier sous l'élément percolateur, le deuxième sous la buse vapeur.
4. Branchez l'appareil, mettez le bouton de chauffe en position "expresso" et mettez l'appareil sous tension. Faites circuler 1/3 du produit environ dans l'appareil.
5. Quand le produit a circulé dans l'appareil, mettez le bouton de chauffe en position "Vapeur" et laissez le produit circuler dans la buse vapeur pendant 2 minutes environ.
6. Éteignez l'appareil en mettant le commutateur M/A en position "O" (arrêt). Remettez le bouton de chauffe en position "expresso".

# CARE AND CLEANING

## Descaling your Cappu-Latte Espresso System:

*We recommend that you descale your Cappu-Latte Espresso System every 2-3 months depending on the hardness of your water and frequency of use. You may purchase a variety of espresso maker descaling solutions in the market or you can use distilled white vinegar. Keep in mind that vinegar might produce a lingering taste for the first few batches of espresso after the descaling process.*

1. Remove the water reservoir and drip tray from the unit and set aside. Remove the filter handle and rinse it thoroughly under running water and set it aside.
2. Remove the froth attachment and fill the water reservoir with your descaling solution.
3. Using two large containers and place one beneath the brewing head, and the other beneath the steam nozzle.
4. Plug the unit in, shift the Preheat switch to the espresso setting and turn the power on. Run roughly 1/3 of the liquid through the machine.
5. Once the liquid has been run through, shift the Preheat switch to the steam setting and run the solution through the steam nozzle for approximately 2 minutes.
6. Afterwards, turn the machine off by shifting the Power switch to the off position. Shift the Preheat button back to the espresso position.



## Descaling your Cappu-Latte Espresso System continued:

7. Leave the machine turned off for 15 minutes to allow the descaling solution to take effect.
8. After the 15 minutes, turn the unit back on and run half of the remaining descaling solution through the machine. After the solution has passed through, activate the steam function and allow the unit to steam for 3-5 minutes.
9. Activate the espresso function again and allow the rest of the solution in the reservoir to run through the machine. Remove the containers placed under the brewing head and steam nozzle, empty and replace.
10. Thoroughly wash and rinse the water reservoir to remove all traces of the descaling solution. Once this is done, run 2 full cycles with the water reservoir completely full. Refill the water reservoir and run the steam nozzle for 5 minutes. Water run through the machine should be clean and clear after this process.
11. Return the drip tray and froth attachment to their positions.
12. You are now ready to brew gourmet espresso again.

## Descaling your Cappu-Latte Espresso System continued:

7. Laissez l'appareil hors tension pendant 15 minutes pour permettre au détartrant d'agir.
8. Au bout de 15 minutes, remettez l'appareil sous tension et faites circuler la moitié du détartrant restant dans l'appareil. Quand le produit est passé dans l'appareil, activez la fonction vapeur et laissez l'appareil produire de la vapeur pendant 3 à 5 minutes.
9. Activez à nouveau la fonction espresso et faites circuler le reste du détartrant dans l'appareil. Retirez les récipients placés sous l'élément percolateur et la buse vapeur, videz-les et remettez-les en place.
10. Lavez et rincez soigneusement le réservoir d'eau pour éliminer complètement le détartrant. Ensuite, faites fonctionner l'appareil 2 fois de suite avec le réservoir plein. Remplissez le réservoir et faites fonctionner la buse vapeur pendant 5 minutes. L'eau qui a circulé dans l'appareil doit être propre et limpide.
11. Remettez le bac récolte-gouttes et l'accessoire mousse en place.
12. L'appareil est prêt à confectionner de l'espresso gourmet.

# GARANTIE LIMITÉE

16

La société Aroma Housewares garantit que ce produit sera libre de défauts de matériau et de fabrication pendant une année de la date d'achat vérifiable dans la région continentale des États-Unis.

Au cours de la période de cette garantie, Aroma Housewares réparera ou remplacera sans frais, à sa discrétion, les pièces défectueuses, pourvu que le produit soit retourné, frais de transport pré-payés avec preuve d'achat et 8 USD pour les frais d'envoi et de manutention à l'ordre de la société Aroma Housewares Company. Avant de retourner un article, vous devez appeler au numéro sans frais plus bas pour obtenir un numéro d'autorisation de retour. Allouez de 2 à 4 semaines pour le retour.

Cette garantie ne couvre pas la mauvaise installation, utilisation, tout abus ou négligence de la part du propriétaire. Cette garantie n'est pas valide si le produit est démonté ou réparé par un service qui n'est pas autorisé à le faire.

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis qui peuvent varier d'un état à l'autre et ne couvre pas les régions à l'extérieur des États-Unis.

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121, É.-U.  
1-800-276-6286  
L-V, 8h30 - 17h00, heure du Pacifique  
Site Internet : [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
M-F, 8:30 AM - 5:00 PM, Pacific Time  
Website: [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

AROMA Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from probable date of purchase in the continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$8.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights which may vary from state to state and does not cover areas outside the United States.