

*Sur la table*

# MACHINE À ESPRESSO

MANUEL D'UTILISATION



[www.mcappliances.us](http://www.mcappliances.us)

MODÈLE SLT-4209

LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ, LES MISES EN GARDE,  
LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS IMPORTANTS  
AVANT L'UTILISATION, PUIS LES RESPECTER.



**Félicitations!** Vous avez fait l'acquisition d'une machine à espresso hautement polyvalente, pratique et puissante.

Pour profiter au maximum de votre appareil, veuillez lire attentivement le présent manuel avant l'utilisation et le conserver pour pouvoir le consulter facilement. **Bonne dégustation!**

*Sur la table*

\*Ce manuel est uniquement valable pour le modèle SLT 4209. Tout le contenu du manuel est purement indicatif et valable pendant la période d'utilisation et d'entretien par l'utilisateur.

Les images sont purement indicatives.

\*Tout le contenu du manuel a fait l'objet d'une vérification soigneuse. S'il subsiste des erreurs d'impression ou des ambiguïtés, l'entreprise se réserve le droit de les interpréter

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises, notamment :

1. Lire toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Retirer tout l'emballage avant la première utilisation de l'appareil.
3. Poser l'appareil sur une surface solide et stable. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation du bord de la table ou du comptoir.
4. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé ou si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
5. Ne pas laisser un enfant, une personne ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou une personne sans expérience utiliser l'appareil. Surveiller attentivement les enfants s'ils se trouvent près de l'appareil en marche. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
9. Toujours raccorder l'appareil à une source d'alimentation dont la fréquence, la tension et les valeurs nominales correspondent à celles de la plaque signalétique sur le produit.
10. Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
11. Faire preuve de prudence pendant l'utilisation de la fonction de détartrage.
12. L'appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
13. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
14. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, ou dans un four chaud.
15. Pour débrancher l'appareil, mettez les commandes en position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale.
16. Évitez de toucher les pièces mobiles. N'essayez pas de contourner les mécanismes de sécurité.
17. Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet étranger à l'intérieur de la trémie à grains avant de l'utiliser.

**AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie ou de décharge électrique. Ne retirez pas ce couvercle. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations ne devraient être effectuées que par du personnel d'entretien autorisé.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



### FICHE MISE À LA TERRE

Afin de réduire le risque d'électrocution, l'appareil est équipé d'un cordon mis à la terre et d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Toujours brancher la fiche sur une prise correctement installée et raccordée à la terre conformément aux codes et règlements applicables. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise ou si vous n'avez pas la certitude que la prise est adéquatement mise à la terre, consulter un électricien. Ne jamais altérer la fiche.

### Instructions relatives au cordon d'alimentation

Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible court) peut être fourni pour éviter les risques d'emmêlement ou de trébuchement. Utiliser un cordon amovible long ou une rallonge avec prudence en suivant les règles suivantes :

- a. La capacité électrique du cordon d'alimentation ou de la rallonge électrique doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil.
- b. Si l'appareil est mis à la terre, la rallonge électrique doit être mise à la terre (trifilaire).
- c. Veiller à ce que le cordon ne dépasse pas de la surface du comptoir de la table sur laquelle il est posé. Ainsi, il ne pourra pas être tiré par des enfants et les risques de trébuchement seront réduits.

Ne pas tirer ou tordre le cordon d'alimentation, ou en faire un usage abusif.

### AVERTISSEMENTS:

1. Poser l'appareil sur une surface solide, plate et lisse afin de permettre à l'air de circuler sous la machine à espresso.
2. Ne pas utiliser l'appareil si son réservoir d'eau est vide.
3. Maintenir la zone au-dessus de l'appareil dégagée pendant l'utilisation, car de la vapeur s'échappe de la machine à espresso en marche.

# CONTENU



Le produit peut différer légèrement de l'illustration.

- A** Bac à grains amovible
- B** Zone de broyage
- C** Berceau de broyage
- D** Compartiment de stockage des accessoires
- E** Égouttoir amovible avec plateau d'égouttage, grille d'égouttage, et bac de récupération
- F** Réchauffe tasse et rangement du tasseur
- G** Réservoir d'eau amovible
- H** Douchette
- I** Portefiltre
- J** Buse à vapeur et à eau chaude
- K** Pichet mousser de 0,44 l (15 oz)
- L** Paniers-filtres (une tasse et deux tasses)
- M** Brosse de nettoyage
- N** Aiguille de nettoyage

- A BAC À GRAINS AMOVIBLE** D'une capacité de 250 g, pour conserver votre café en grains préféré. Il dispose de 30 réglages de broyage, pour calibrer la finesse de la mouture de votre espresso à votre goût!
- B DISTRIBUTEUR DE MOUTURE** Une fois la finesse de la mouture sélectionnée, le broyeur à meules coniques envoie la quantité de grains moulus nécessaire dans le distributeur de mouture.
- C BERCEAU DE BROYAGE** Maintient le portefiltre et assure une expérience conviviale en veillant à ce que la mouture tombe directement du distributeur de mouture au portefiltre.
- D COMPARTIMENT DE STOCKAGE DES ACCESSOIRES** Situé à l'arrière de l'égouttoir, il est conçu pour ranger un panierfiltre, ainsi que l'aiguille et la brosse de nettoyage.
- E ÉGOUTTOIR AMOVIBLE** Récupère les gouttes et éclaboussures pour une surface toujours propre. Son indicateur de niveau d'eau flottant signale quand vider le bac de récupération.
- F RANGEMENT DU TASSEUR** Pour ranger le tasseur, le placer sur la machine à espresso.
- G RÉSERVOIR D'EAU AMOVIBLE** D'une capacité de x l (2810 ml), il est muni d'une poignée intégrée pour un remplissage facile.
- H DOUCHETTE** De qualité professionnelle et d'une taille de 58 mm, elle assure une extraction optimale, pour tirer les meilleurs arômes du café.
- I PORTEFILTRE** D'une taille professionnelle de 58 mm, il permet une répartition régulière de la mouture, pour libérer les meilleurs arômes du café.
- J BUSE À VAPEUR ET À EAU CHAUDE** Pour chauffer ou faire mousser le lait. La fonction vapeur ou eau se règle au moyen de la manette latérale. Manipuler la buse par sa protection en silicone afin d'éviter les brûlures.
- K PICHET MOUSSEUR DE 0,44 L (15 OZ)** Utilisez le pichet pour faire mousser le lait à la vapeur à la texture souhaitée.
- L PANIERS-FILTRES (1 TASSE ET 2 TASSES)** Utilisez le panier filtrant de format une tasse pour préparer un café espresso simple; utilisez celui de deux tasses pour préparer un café espresso double.
- M BROSE DE NETTOYAGE** Utilisez la brosse nettoyante pour enlever les résidus de café. Consultez la section sur le nettoyage pour plus de détails.
- N AIGUILLE DE NETTOYAGE** Utilisez la tige nettoyante pour nettoyer la buse de vapeur ou les paniers filtrants. Consultez la section sur le nettoyage pour plus de détails.

# SURVOL DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO



Le produit peut différer légèrement de l'illustration.

## 1 Interrupteur

## 2 Écran 1 :

- Icône broyage
- Icône minuteur de broyage

## 3 Options De Quantité De Mouture

- Espresso simple
- Espresso double

## 4 Manomètre

## 5 Écran 2 :

- Voyant vapeur
- Voyant eau chaude
- Minuteur d'infusion

## 6 Options D'extraction

- Espresso simple
- Espresso double

## 7 Bouton Menu

## 8 Manette De La Buse À Vapeur Et À Eau Chaude

- Arrêt
- Vapeur
- Eau chaude

## 9 Douchette Amovible

## 1 Interrupteur (POWER)

Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en marche ou pour l'arrêter. Les écrans s'allument à la mise en marche. L'appareil s'éteint au bout de 15 minutes d'inactivité.

## 2 ÉCRAN 1 : Indique les réglages de broyage de la mouture.

**Icône broyage** (☕): S'allume pendant le broyage du café.

**Minuteur de broyage** : Indique le temps de broyage.

## 3 OPTIONS DE QUANTITÉ DE MOUTURE

**Espresso simple** (☕): Arrêt automatique.

**Espresso double** (☕☕): Arrêt automatique.

**N.B.** : Pour personnaliser ces réglages, voir la section **Calibrage** de la mouture (page 12).

## 4 MANOMÈTRE

## 5 ÉCRAN 2

**Voyant vapeur** (☁): Indique que la manette de la buse est en position vapeur et que la buse à vapeur est en marche.

**Voyant lumineux d'eau chaude** (💧): Lorsqu'il clignote, il indique que le cadran est tourné vers l'eau chaude et que de l'eau chaude est dispensée.

**Minuteur d'infusion** : Indique le temps d'infusion.

## 6 OPTIONS D'EXTRACTION

**Espresso simple** (☕): Pour l'infusion d'un espresso simple, arrêt automatique

**Espresso double** (☕☕): Pour l'infusion d'un double espresso, arrêt automatique

**N.B.** : Pour personnaliser la durée du cycle d'extraction de vos espressos, voir la section **Calibrage** de l'extraction.

**7 Bouton menu** (☰): Utiliser ce bouton et les options de calibrage de la mouture et de l'extraction pour personnaliser les réglages. Pour en savoir plus, consulter les sections **Calibrage** de la mouture (page 12) et **Calibrage de l'extraction** (page 12).

## 8 MANETTE DE LA BUSE À VAPEUR ET À EAU CHAUDE

**Arrêt** (●): Quand la manette est tournée vers le haut, la buse est à l'ARRÊT.

**Vapeur** (☁): Quand la manette est tournée vers la GAUCHE, la buse est en position vapeur.

**Eau chaude** (💧): Quand la manette est tournée vers la DROITE, la buse est en position eau chaude.

**9 Douchette amovible** Retrait facile en tournant la poignée vers la GAUCHE. Retirer pour nettoyer le broyeur.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tout l'emballage.
2. Poser l'appareil sur une surface solide et stable.
3. Laver toutes les parties amovibles à l'eau chaude et avec un détergent doux, puis les sécher.
4. Insérer la douchette dans le collier du broyeur et la verrouiller à l'aide de la poignée.
5. Insérer le bac à grains dans son emplacement et le tourner dans le sens horaire pour le verrouiller.
  - Continuer de tourner dans le sens horaire pour sélectionner la finesse de mouture souhaitée.
6. Préparer la machine.
  - A. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet.
  - B. Insérer le réservoir dans son emplacement et fermer le couvercle.
  - C. S'assurer que la manette de la buse est en position arrêt (●).
  - D. Brancher l'appareil sur une prise de courant de 120 VCA et appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en marche (☺).

**N.B. :** Les boutons d'extraction d'espresso ne s'allument qu'après la phase de chauffage de l'appareil.

  - E. Insérer le portefiltre.
    1. Placer le panier-filtre de deux tasses dans le portefiltre.
    2. Aligner le portefiltre et la marque située sur la douchette, puis insérer le portefiltre.
    3. Tourner le portefiltre vers la droite pour le verrouiller.

**N.B. :** Le verrouillage du portefiltre peut paraître un peu serré lors des premières utilisations.
  - F. Placer une tasse sous le portefiltre.
  - G. Appuyer sur le bouton espresso double (☺). L'eau commencera à couler du portefiltre dans la tasse. Laisser la machine fonctionner pendant un cycle complet.
  - H. À la fin du cycle d'extraction, positionner la buse sur l'ouverture prévue à cet effet de l'égouttoir.
  - I. Tourner la manette de la buse en position eau chaude (☺).
  - J. Laisser la buse à eau chaude fonctionner pendant 20 secondes.
  - K. Tourner la manette de la buse en position arrêt (●).
  - L. Votre machine à espresso est prête!

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## Préparation de la machine à espresso

1. Remplir le réservoir d'eau jusqu'à l'inscription max.
2. Remplir le bac à grains.

**ASTUCE :** Pour obtenir la meilleure saveur, utiliser de l'eau filtrée et des grains de café frais.
3. Appuyer sur le bouton marche (☺).
4. Laisser chauffer l'appareil. Quand la machine à espresso est prête, ses écrans s'allument.

## Broyage des grains de café

1. Choisir un panier-filtre et l'insérer dans le portefiltre.
2. Placer le portefiltre dans le berceau de broyage.
3. Sélectionner la finesse de mouture souhaitée en tournant le bac à grains vers la gauche ou vers la droite.
4. Sélectionner le broyage pour un espresso simple (☺) ou double (☺).
5. Une fois les grains moulus, retirer le portefiltre avec soin.
6. Utiliser le tasseur pour répartir et tasser la mouture uniformément.
7. Essuyer la mouture excédentaire.

## Infusion de l'espresso

1. Insérer et verrouiller le portefiltre dans la douchette.
2. Placer une tasse sous le portefiltre.
3. Appuyer sur le réglage souhaité espresso simple (☺) ou double (☺). L'infusion démarre et elle s'arrête automatiquement à la fin du cycle.
4. Retirer la tasse avec soin.
5. Retirer le portefiltre en le tournant vers la gauche et vers le bas.
6. Vider le portefiltre.

## Moussage du lait

1. Remplir le pichet mousser avec du lait froid jusque sous le bec verseur.
2. Faire pointer la buse à vapeur vers l'ouverture prévue à cet effet de l'égouttoir.
3. Tourner la manette de la buse en position vapeur (☺). La buse peut laisser couler un peu d'eau.
4. Tourner la manette de la buse en position arrêt (●) et insérer la buse dans le pichet mousser. S'assurer de plonger le gicleur de la buse sous la surface du lait.
5. Tourner la manette de la buse en position vapeur (☺).
6. Faire mousser le lait. Baisser le pichet pour que le gicleur demeure tout juste sous la surface du lait au fur et à mesure que le niveau de lait augmente.
7. Quand le lait atteint la texture souhaitée, tourner la manette de la buse en position arrêt (●), puis retirer la buse du pichet.
8. Faire pointer la buse vers l'ouverture prévue à cet effet de l'égouttoir.
9. Tourner la manette de la buse en position eau chaude (☺) pendant 5 secondes.
10. Tourner à nouveau la manette de la buse en position arrêt (●).
11. Essuyer la buse avec un chiffon humide.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## (SUITE)

### Calibrage de l'extraction

1. Appuyer sur le bouton espresso simple (☞) ou double (☞) et maintenir la pression aussi longtemps que nécessaire, tout en laissant le minuteur vous guider.  
**N.B.** : Le bouton menu (☰) clignote pendant tout le processus.
2. Une fois le volume souhaité d'espresso atteint, relâcher le bouton.
3. À l'utilisation suivante du bouton (espresso simple ou double), l'appareil se souviendra de votre réglage!

### Calibrage de la durée du broyage

1. Appuyer sur le bouton broyage I (☞) ou broyage II (☞) et maintenir la pression aussi longtemps que nécessaire, tout en laissant le minuteur vous guider.  
**N.B.** : Le bouton de menu (☰) clignote pendant tout le processus.
2. Une fois la finesse souhaitée de mouture atteinte, relâcher le bouton.
3. À l'utilisation suivante du bouton (broyage I ou broyage II), l'appareil se souviendra de votre réglage!

### Réinitialisation des réglages d'usine

1. Appuyer sur les boutons paramètres prédéfinis et menu (☰), et maintenir la pression jusqu'à (☰), (☞), (☞), (☞).
2. Quand les deux boutons clignent, relâcher la pression.
3. Les réglages d'usine sont rétablis!

### Calibrage de la température d'infusion

Pour calibrer la température de l'eau chauffée par l'appareil :

1. Appuyer sur le bouton menu (☰) pendant 3 secondes, jusqu'à entendre un bip.
2. Appuyer sur les options suivantes pour choisir la température à laquelle l'appareil chauffera l'eau :
  - A. Espresso simple (☞) = 194 F / 90 C
  - B. Espresso double (☞) = 198 F / 92 C
  - C. Espresso simple (☞) = 201 F / 94 C
  - D. Espresso double (☞) = 205 F / 96 C
3. Appuyer sur le bouton menu (☰) pour enregistrer votre choix de température.

# DÉTARTRAGE

Le détartrage permet de nettoyer votre machine à espresso en y éliminant tous les dépôts minéraux. Il est recommandé de détartrer votre appareil tous les 4 à 6 mois. Votre machine à espresso vous rappellera quand il sera temps de la détartrer.

### Détartrage

Durée totale d'environ 10 minutes.

Préparation au détartrage ::

1. Verser 4 tasses d'eau chaude dans le réservoir d'eau.
2. Ajouter également :
  - A. Une pastille de détartrage pour machine à espresso. Laisser la pastille se dissoudre complètement.
  - B. La moitié d'un bouchon de liquide de détartrage. Mélanger avec soin.
  - C. 1½ cuillère à soupe de vinaigre blanc. Mélanger avec soin.
3. Insérer le réservoir d'eau dans la machine à espresso.
4. Placer un contenant d'une capacité de 4 tasses sous la douchette de l'appareil et un contenant d'une capacité de 4 tasses sous la buse.

### Processus de détartrage

#### Étape 1 :

1. Appuyez simultanément sur les boutons d'extraction espresso simple (☞) et double (☞) et sur le bouton menu (☰) pendant 3 secondes.
2. Tourner la manette de la buse pour activer la fonction vapeur (☞).
3. De l'eau chaude s'écoulera par la douchette et la buse à vapeur.  
**N.B.** : Pendant le processus, la pompe émettra des bruits divers, ce qui est normal.
4. Cette étape est terminée quand l'eau cesse de s'écouler par la douchette et la buse.
5. Tourner la manette de la buse en position arrêt (●).  
**N.B.** : Les voyants s'éteignent et l'icône DÉTARTRAGE se met à clignoter sur l'écran.  
**N.B.** : Laisser le cycle de détartrage se poursuivre jusqu'à sa fin. Si vous l'interrompez à n'importe quel moment, vous devrez le reprendre depuis le début.

#### Étape 2 :

Après le détartrage, purger la machine à espresso du liquide de détartrage.

1. Retirer le réservoir d'eau, le laver à l'eau chaude et au savon.
2. Remplir le réservoir d'eau.
3. Remettre le réservoir en place.
4. Tourner la manette de la buse en position eau chaude (☞).
5. De l'eau chaude s'écoule à nouveau par la douchette et la buse.  
**N.B.** : Pendant le processus, la pompe émettra des bruits divers, ce qui est normal.
6. Cette étape est terminée quand l'eau cesse de s'écouler de la douchette et de la buse.
7. Tourner la manette de la buse en position arrêt (●). Le cycle de détartrage est terminé.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Nettoyage et entretien

**AVERTISSEMENT :** Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher pour éviter les brûlures. Ne pas immerger la machine à espresso, le cordon d'alimentation ou la fiche du cordon dans de l'eau ou dans tout autre liquide, pour réduire les risques.

## Après chaque utilisation

Nettoyer les pièces de votre machine à espresso avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis les rincer et les sécher.

## Nettoyage de l'extérieur de l'appareil

Essuyer l'appareil avec un chiffon doux humide.

**N.B. :** Ne pas utiliser d'alcool et ne pas immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.

## Nettoyage du portefiltre et du panier-filtre

Après chaque utilisation, laver le portefiltre et le panier-filtre à l'eau chaude et sécher avec un chiffon doux.

## Nettoyage de la douchette

- Rincer la douchette à l'eau après chaque infusion d'espresso.
- Utiliser la brosse prévue à cet effet pour nettoyer les résidus de mouture qui pourraient se trouver coincés autour de la douchette, sur son rebord ou dans le joint de silicone.
- Essuyer la douchette avec un chiffon humide.

## Nettoyage de la buse

- Après chaque utilisation du mousser, tourner la manette de la buse en position eau chaude et faire couler l'eau chaude pendant 1 à 2 secondes.
- Essuyer la buse soigneusement avec un chiffon humide.

## Débouchage de la buse

- Si l'embout de la buse est bouché, utiliser l'aiguille de nettoyage pour en déloger tous les résidus (figure A).
- Faire couler de l'eau chaude par la buse pendant 40 secondes.
- Si la buse ne se débouche pas :
  - Dévisser l'embout de la buse, puis le plonger dans de l'eau chaude avec une pastille de nettoyage de votre machine à espresso et laisser tremper toute la nuit.
  - Le lendemain, rincer l'embout de la buse à l'eau du robinet pour éliminer tout résidu de solution de nettoyage.
  - Revisser l'embout de la buse.
  - Faire couler de l'eau chaude par la buse pendant 40 secondes.



figure A

## Nettoyage du portefiltre

- Après chaque utilisation, laver le portefiltre à l'eau chaude et sécher avec un chiffon doux.
- Tous les 2 à 3 mois, laisser tremper les portefiltres toute une nuit dans de l'eau chaude avec une pastille de nettoyage de votre machine à espresso.
- Le lendemain, rincer les portefiltres à l'eau du robinet pour éliminer tout résidu de solution de nettoyage.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Débouchage des paniers-filtres

- Si un panier-filtre est bouché, nettoyer sa sortie avec l'aiguille de nettoyage (figure B).
- Placer le panier-filtre (vide) dans le portefiltre et l'accrocher dans la douchette.
- Appuyer sur le bouton d'extraction espresso simple.
- Laisser l'eau couler jusqu'à la fin de du cycle d'extraction. Répéter si nécessaire.



figure B

## Nettoyage du berceau de broyage et du distributeur de mouture

- Nettoyage hebdomadaire recommandé.
- À l'aide de la brosse de nettoyage, retirer la mouture restant dans le berceau de broyage et dans le distributeur de mouture (figure C). Nettoyer avec un chiffon humide et sécher.

## Nettoyage du bac à grains

- Nettoyage recommandé tous les 2 à 3 mois.
- S'assurer que la machine à espresso est éteinte et débranchée.
- Retirer le bac à grains et le vider des grains de café qui s'y trouvent, mettre les grains de côté.
- Nettoyer le bac à grains à l'eau chaude avec un détergent doux. Rincer et sécher le réservoir.

## Nettoyage du broyeur

S'assurer que la machine à espresso est éteinte et débranchée, et que le bac à grains est vide.

1. Retirer le bac à grains en le tournant dans le sens horaire.
2. Retirer la meule supérieure en tournant la poignée dans le sens antihoraire.
3. Laver la meule supérieure à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher.
4. À l'aide de la brosse de nettoyage, retirer la mouture de café coincée dans la meule inférieure.
5. Essuyer soigneusement l'intérieur de la meule inférieure avec un chiffon humide.
6. Laisser la meule sécher à l'air libre.
7. Insérer la brosse de nettoyage dans la sortie du distributeur de grains et broser les parois pour en retirer toute la mouture qui pourrait s'y trouver (figure D).
8. Remettre la meule supérieure en place, s'assurer qu'elle est bien horizontale. Dans la position correcte, la meule supérieure est de niveau avec le collier d'ajustement.
9. Remettre le bac à grains en place en prenant soin d'aligner la flèche sur le réservoir et la flèche sur l'emplacement du réservoir. Pousser fermement le réservoir vers le bas et le tourner dans le sens horaire pour le verrouiller.

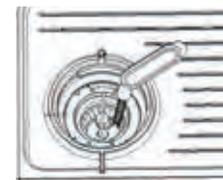


figure C

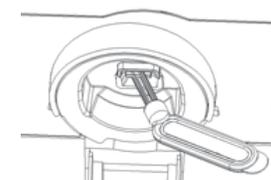


figure D

# DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Les écrans ne s'allument pas.	Vérifier si la machine à espresso est branchée.  Vérifier si la machine à espresso est en marche.	Brancher la machine à espresso et appuyer sur le bouton marche/arrêt.
Le voyant à l'avant de la machine est rouge.	Le bac à grains est mal fixé.	Réinsérer et verrouiller le bac à grains.
Présence de traces d'eau sous la machine à espresso.	Le réservoir d'eau est mal fixé, ou le bac de récupération de l'égouttoir est plein.	S'assurer que le réservoir d'eau est correctement inséré. Si le réservoir d'eau est correctement inséré, vider le bac de l'égouttoir. Si le problème subsiste alors que le réservoir d'eau est correctement inséré, communiquer avec le service à la clientèle.
Après le démarrage, l'appareil émet un bruit de tic, et après la préparation d'un café, il émet un sifflement.	Ces bruits sont normaux. Ils sont causés par le fonctionnement de la vanne de contrôle de la pression.	
Aucun espresso ne s'écoule de la douchette.	Le réservoir d'eau est vide. La mouture est trop fine. La quantité de mouture est trop importante et bloque le panier-filtre. La mouture est trop tassée dans le panier-filtre. Le panier-filtre est bouché. La douchette est sale. La douchette est bouchée.	Remplir le réservoir d'eau. Modifier le calibrage pour obtenir une mouture plus épaisse. Mettre moins de mouture dans le panier-filtre. Moins tasser la mouture dans le filtre. Consulter la section Nettoyage et entretien. Consulter la section Nettoyage et entretien. Consulter la section Nettoyage et entretien.
Pas de crème ou crème très fine sur l'espresso.	Les grains de café sont trop vieux ou trop secs. La mouture est trop épaisse. La quantité de mouture est insuffisante. La mouture n'est pas assez tassée.	Utiliser des grains de café frais. Modifier le calibrage pour obtenir une mouture plus fine. Ajouter plus de mouture dans le panier filtre. Appliquer plus de pression quand vous tassez la mouture dans le panier-filtre.
Aucune vapeur ne sort de la buse.	Le réservoir d'eau est vide. L'embout de la buse est bouché. La machine est entartrée.	Remplir le réservoir d'eau et l'insérer correctement. Nettoyer l'embout de la buse avec l'aiguille de nettoyage. Consulter la section Nettoyage et entretien. Détartrer la machine à espresso. Consulter la section Détartrage.
Il est impossible de faire du café après utilisation de la buse à vapeur et la machine à espresso se met automatiquement à pomper de l'eau.	Après avoir produit de la vapeur, la machine à espresso doit baisser en pression et refroidir. Il faut attendre la fin du processus pour recommencer à utiliser l'appareil. Le but de pompage de l'eau est de refroidir rapidement le thermostat.	Le processus de baisse de pression et de refroidissement prend 20 à 30 secondes. Une fois que la pression et que la température de l'appareil sont revenues à la normale, il est possible de faire du café ou de produire de l'eau chaude, uniquement si le voyant de l'écran s'affiche normalement.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Service à la clientèle :

**1 877 246-0990**

**ApplianceSupport@monchateau.us**



## RECETTES

# LATTE MOKA

**NIVEAU DE DIFFICULTÉ :** 5 minutes – Facile

### INGRÉDIENTS

- 1 espresso simple
- 8 oz de lait (utiliser du lait entier ou du lait d'avoine pour obtenir la meilleure mousse)
- 1 oz (2 cuillères à soupe) de sirop de chocolat
- Copeaux de chocolat
- Crème fouettée

### ACCESSOIRES

- Tasse à latte
- Pichet moussEUR
- Cuillère
- Râpe

### SECRETS DE BARISTA

Pour une mousse parfaite, toujours utiliser le lait le plus froid possible; il emmagasinerait plus d'air et vous aurez plus de temps pour le travailler.

### PRÉPARATION

1. Préparer l'espresso et le verser dans la tasse à latte.
2. Mélanger le lait et le chocolat dans le pichet moussEUR.
3. Faire moussER le lait jusqu'à l'obtention de la température et de la texture parfaites.
4. Verser délicatement le lait dans la tasse.
5. Surmonter de crème fouettée et saupoudrer de copeaux de chocolats.

# « DIRTY » CHAI LATTE À LA VANILLE

**NIVEAU DE DIFFICULTÉ :** 5 minutes – Facile

### INGRÉDIENTS

- 1 sachet de chai, ou poudre de chai
- 3 cuillères à soupe d'eau chaude
- 1 espresso simple
- $\frac{2}{3}$  de tasse de lait (pour obtenir la meilleure mousse, utiliser du lait entier ou du lait d'avoine)
- 1 à 2 cuillères à café de miel ou de sirop d'érable

### ACCESSOIRES

- Tasse à latte
- Pichet moussEUR

### SECRETS DE BARISTA

Il est possible d'utiliser 2 à 3 cuillères à soupe de poudre de chai pour remplacer un sachet de chai. Vous pouvez faire votre concentré de chai à la maison, c'est très simple. Consulter notre site Web pour obtenir la recette de notre délicieux chai maison.

### PRÉPARATION

1. Placer le sachet de chai dans la tasse. Faire bouillir de l'eau et verser 3 cuillères à soupe d'eau bouillante sur le sachet de chai. Couvrir la tasse pour retenir la chaleur pendant que le thé infuse.
2. Quand le thé est infusé, presser le sachet de thé et le retirer de la tasse. S'assurer d'extraire autant de saveurs que possible.
3. Préparer un espresso simple et le verser dans la tasse. Ajouter 1 à 2 cuillères à café de miel ou de sirop d'érable selon votre goût.
4. Verser le lait dans le pichet moussEUR et faire moussER jusqu'à l'obtention d'une texture légère.
5. Verser la mousse de lait sur le mélange de chai et d'espresso et déguster!

# CAPPUCCINO SAVEUR TIRAMISU

**NIVEAU DE DIFFICULTÉ :** 8 minutes – Facile

## INGRÉDIENTS

- 1 espresso simple
- 1 cuillère à thé de liqueur ou de sirop d'amaretto
- ½ tasse de lait (utiliser de la crème à café moitié-moitié, du lait entier ou du lait d'avoine pour obtenir la meilleure mousse)
- 1 cuillère à soupe de sirop de vanille
- Flocons de chocolat
- 1 biscotti
- Crème fouettée (au choix)
- ¼ de tasse de crème à fouetter épaisse
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de sucre en poudre

## ACCESSOIRES

- 1 tasse à latte
- 1 bol à mélanger
- 1 fouet

## SECRETS DE BARISTA

Pour un gout plus authentique, utiliser des grains torréfiés d'espresso italien classique.

## PRÉPARATION

1. Mélanger le lait, l'amaretto et le sirop de vanille dans le pichet mousser et faire mousser jusqu'à l'obtention d'une texture légère.
2. Verser l'espresso dans la tasse et verser le mélange de lait sur l'espresso.
3. Mélanger la crème épaisse, le mascarpone, l'extrait de vanille et le sucre en poudre dans un bol à mélanger de taille moyenne et fouetter jusqu'à la formation de pics fermes.
4. Déposer une noisette du mélange de crème fouettée sur le mélange d'espresso et de lait et saupoudrer de flocons ou de poudre de chocolat.
5. Déguster avec un biscotti!

# MACCHIATO GLACÉ AU CAMEL

**NIVEAU DE DIFFICULTÉ :** 5 minutes – Facile

## INGRÉDIENTS

- 2 espressos
- 1 à 2 cuillères à soupe de sirop simple à la vanille
- 1 tasse de glaçons
- Sauce au caramel
- 12 oz de lait (utiliser du lait entier ou du lait d'avoine pour obtenir la meilleure mousse)

## ACCESSOIRES

- Tasse en verre de 16 oz

## SECRETS DE BARISTA

Il est très facile de préparer son sirop simple à la vanille soi-même, avec de l'eau et du sucre en proportions égales et de l'extrait de vanille.

1. Mélanger 1 tasse de sucre et une tasse d'eau dans une casserole. Faire chauffer à feu doux, en remuant souvent, jusqu'à la dissolution complète du sucre.
2. Ajouter 3 cuillères à café d'extrait de vanille. Retirer du feu après 1 minute.
3. Laisser le sirop refroidir avant de le verser dans une bouteille.
4. Conserver au réfrigérateur et savourer avec vos recettes d'espresso préférées!

## PRÉPARATION

1. Verser le sirop simple à la vanille dans la tasse en verre.
2. Remplir la tasse de glaçons.
3. Verser le lait sur la glace.
4. Préparer deux espressos.
5. Verser le café lentement sur un glaçon pour créer une couche d'espresso au-dessus de la couche de lait.
6. Arroser de sauce au caramel.

# ESPRESSO MARTINI

**NIVEAU DE DIFFICULTÉ :** 5 minutes – Facile

## INGRÉDIENTS

- 2 oz d'espresso
- ½ oz de Baileys (crème irlandaise)
- 1 oz de vodka ou de Téquila Reposado
- ½ oz de Frangelico (liqueur de noisette)
- 1 cuillère à soupe de sirop simple à la cannelle
- Glaçons
- Grains de café pour la décoration (facultatif)

## ACCESSOIRES

- Verre à martini
- Coquetelier (shaker)

## SECRETS DE BARISTA

Le Kahlua ou une liqueur de café crémeuse peut remplacer le Baileys dans cette recette. La saveur douce de la téquila Reposado fait ressortir le profil aromatique de l'espresso martini. Il est facile de faire son sirop simple soi-même, avec du sucre et de l'eau en proportions égales, des bâtons de cannelle et de l'extrait de vanille pure.

Mélanger une tasse de sucre et une tasse d'eau dans une casserole. Chauffer à feu doux jusqu'à la dissolution complète du sucre. Ajouter des bâtons de cannelle et couvrir pendant 5 minutes. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir le sirop sans ôter le couvercle. Plus l'infusion se prolonge et plus les arômes de cannelle seront prononcés. Retirer les bâtons de cannelle, verser l'extrait de vanille et remuer le mélange. Conserver au frais.

## PRÉPARATION

1. Préparer 2 espressos et les laisser atteindre la température ambiante.
2. Verser le Baileys, le Frangelico, le sirop simple de cannelle, la téquila et l'espresso dans le coquetelier.
3. Remplir au moins à moitié le coquetelier de glaçons.
4. Secouer vigoureusement puis filtrer dans un verre à martini.
5. Déposer 3 grains de café pour décorer et déguster!

# AFFOGATO

**NIVEAU DE DIFFICULTÉ :** 5 minutes – Facile

## INGRÉDIENTS

- 1 double espresso (2 oz)
- 1 à 2 boules de glace à la vanille

## ACCESSOIRES

- Tasse en verre

## SECRETS DE BARISTA

Les proportions de l'affogato classique sont 2 pour 1 (2 boules de crème glacée pour 1 espresso), mais vous pouvez les personnaliser ou utiliser une autre saveur de crème glacée selon votre goût et vos envies.

## PRÉPARATION

1. Préparer l'espresso.
2. Disposer 1 ou 2 boules de glace à la vanille dans une tasse en verre.
3. Verser délicatement l'espresso sur la crème glacée et déguster!