

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

Calibrage de l'extraction

1. Mantenga presionado el botón de selección sencillo (☺) o doble (☺☺) durante el tiempo que desea que dure el disparo usando el temporizador de conteo de preparación para guiarlo.
NOTA: El botón de menú (☺☺☺) parpadeará durante este proceso.
2. Una vez que el ciclo de preparación alcance la duración de preparación deseada, suelte el botón.
3. La próxima vez que presione ese botón (de una o dos tomas), ¡la cafetera espresso recordará su programación personalizada!

Personaliza la longitud de molienda:

1. Mantenga presionado el botón de molienda sencilla (☺) o doble (☺☺) durante el tiempo que desea que dure el ciclo de molienda usando el temporizador de molienda para guiarlo.
NOTA: El botón de menú (☺☺☺) parpadeará durante este proceso.
2. Una vez que el ciclo de molienda alcance la longitud de molienda deseada, suelte el botón.
3. La próxima vez que presione ese botón (molido sencillo o doble), la máquina de espresso recordará su programación personalizada.

Restaurar a la configuración de fábrica:

1. Mantenga presionado el botón de selección (☺), y el botón de menú hasta que ambos botones comiencen a parpadear.
2. Una vez que ambos botones comiencen a parpadear, suéltelos (☺), (☺☺), (☺☺☺).
3. ¡Se restablecen los ajustes de fábrica!

Personaliza la temperatura de preparación:

Ajuste la temperatura a la que se calienta la máquina de espres:

1. Pulse el botón Menú (☺☺☺) durante 3 segundos, hasta que suene el zumbador.
2. Seleccione la temperatura a la que desea que su máquina de espresso se caliente presionando el botón que coincida con la temperatura deseada:

A. Molienda espresso sencillo (☺) = 194 F / 90 C

B. Molienda espresso doble (☺☺) = 198 F / 92 C

C. Espresso sencillo (☺) = 201 F / 94 C

D. Espresso doble (☺☺) = 205 F / 96 C

3. Pulse el botón Menú (☺☺☺) para guardar la nueva selección de temperatura.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sur la table

MACHINE À ESPRESSO

AVEC SYSTÈME DE CHAUFFAGE À
DEUX CHAUDIÈRES

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



Balayer ce
code pour en
savoir plus!

www.mcappliances.us

QU'Y A-T-IL DANS LA BOITE

- 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 BROSSE 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

- 1 Interrupteur (⏻)**
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.

VEUILLEZ DÉBALLER ET LAVER TOUTES LES PIÈCES À L'EAU CHAUDE SAVONNEUSE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.