

Sur la table

CAFETERA ESPRESSO

MANUAL DE USUARIO



www.mcappliances.us

MODELO SLT-4209

ANTES DE USAR, LEA Y SIGA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD,
ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES
DE FUNCIONAMIENTO IMPORTANTES.



¡Felicidades! ahora es dueño de un increíblemente versátil, conveniente y poderosa Cafetera Espresso.

Para aprovechar al máximo su Cafetera Espresso, por favor lea atentamente el manual antes de usarlo y consérvelo para poder consultarlo para futura referencia.

¡Disfruta!

Sur la table

*Este manual aplica solo para el modelo SLT4209. Todo su contenido es para referencia en de su uso y mantenimiento.

Las imágenes son sólo como referencia.

*Todo el contenido de este manual ha sido revisado cuidadosamente. Si existe algún error de impresión o malentendido en el contenido, la empresa se reserva el derecho de interpretación.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea las instrucciones antes de usar.
2. Remueva todos los plásticos y adhesivos antes de usar la cafetera por primera vez.
3. Coloque la cafetera espresso sobre una superficie resistente y estable. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
4. No opere la cafetera espresso con un cable o enchufe dañado, o si el electrodoméstico está dañado de alguna manera.
5. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo. Para desconectar, sujete el enchufe y tire del tomacorriente de la pared. Nunca tire del cable de alimentación.
7. No usar al aire libre.
8. No opere la máquina de espresso en presencia de explosivos y/o vapores inflamables.
9. Siempre opere la Cafetera Espresso con una fuente de alimentación del mismo voltaje, frecuencia y capacidad nominal que se indica en la placa de características del producto.
10. No deje la Cafetera de Espresso sin vigilancia durante su uso.
11. Tenga precaución al descalcificar la Cafetera.
12. Este aparato se recomienda para uso doméstico solamente.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
14. No lo coloque cerca o sobre una hornilla caliente a gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
15. Para desconectarlo, coloque el control en la posición de "OFF" (apagado) y luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
16. Evite tocar piezas en movimiento. No intente anular ningún mecanismo de traba de seguridad.
17. Asegúrese de que no haya objetos extraños en el receptáculo de granos antes de usar.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio o descarga eléctrica. No quite esta cubierta. Este aparato no contiene partes que el usuario pueda reparar. ÚNICAMENTE EL PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO PUEDE REALIZAR LA REPARACIÓN.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA SU USO FUTURO EN CASA



CLAVIJA A TIERRA

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este electrodoméstico tiene un cable con conexión a tierra y una clavija que tiene una tercera a tierra (enchufe de 3 clavijas). La clavija debe estar conectada a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente o si tiene dudas sobre si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra, comuníquese con un electricista para instalar el tomacorriente adecuado. No altere la clavija de ninguna manera.

Instrucciones del cable de alimentación:

Se puede proporcionar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se encuentran disponibles cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos. Si se utiliza un cable de alimentación largo desmontable o un cable de extensión:

- a. La capacidad eléctrica del cable o de la extensión debe ser la adecuada para el aparato.
- b. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
- c. El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue del mostrador o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.

No Maltrate el cable.

RECOMENDACIONES:

1. Coloque el aparato sobre una superficie dura, plana y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo de la Cafetera Espresso.
2. No utilice el aparato con el depósito de agua vacío.
3. Mantenga el área sobre el aparato despejada durante el uso, ya que saldrá vapor caliente del aparato.

¿QUÉ HAY EN LA CAJA?



Accesorios pueden variar significativamente a la ilustración.

- | | |
|---|--|
| A Tolva desmontable para grano | H Cabezal de grupo |
| B Dispensador de molienda | I Porta filtro |
| C Soporte de molienda | J Lanza de vapor y agua caliente |
| D Espacio para guardar accesorios | K Jarra para espumar 444 ml (15 oz) |
| E Bandeja extraíble de goteo | L Canastas de filtro (una taza y dos tazas) |
| F Placa caliente tazas y guarda Tamper | M Brocha de limpieza |
| G Tanque de agua desmontable | N Seguro de limpieza |

- A** **TOLVA DESMONTABLE PARA GRANO** La tolva ofrece una capacidad de 250 g para almacenar sus granos de café favoritos. También cuenta con 30 configuraciones de molienda ajustables, de gruesas a finas, ¡para que pueda preparar espresso de la manera que le gusta!
- B** **DISPENSADOR DE MOLIENDA** Una vez que haya hecho su selección de molido, el molinillo de rebabas cónicas dispensará la cantidad correcta de molienda a través del dispensador de molienda.
- C** **SOPORTE DE MOLIENDA** El soporte de molienda sostiene el portafiltro, de modo que la molienda cae directamente desde el dispensador de molienda al portafiltro para una experiencia fácil y sin problemas.
- D** **ESPACIO PARA GUARDAR ACCESORIOS** Detrás de la bandeja de goteo, se diseñó un compartimiento de almacenamiento de accesorios para una canasta de filtro, el pasador de limpieza y el cepillo de limpieza.
- E** **BANDEJA DE GOTEO EXTRAÍBLE** La bandeja de goteo extraíble recoge todos los goteos para evitar desorden y el conveniente indicador de nivel de agua flota hacia la superficie para indicar cuándo se debe vaciar la bandeja de goteo.
- F** **ALMACENAMIENTO DEL TAMPER** Guarde el tamper encima de la máquina.
- G** **TANQUE DESMONTABLE DE AGUA** El tanque de agua desmontable tiene un asa incorporada para que el proceso de recarga sea muy sencillo.
- H** **CABEZAL DE GRUPO** Esta cafetera espresso cuenta con un cabezal de grupo de tamaño comercial, 58 mm, que permite una extracción óptima para obtener los mejores sabores de su café.
- I** **PORTAFILTRO** Este portafiltro de tamaño comercial, 58 mm, brinda más espacio para que el café molido se distribuya uniformemente y libere los mejores sabores del café.
- J** **VARILLA DE VAPOR Y AGUA CALIENTE** Use para calentar o espumar leche. La lanza de vapor y el dispensador de agua caliente se manejan usando el dial en el costado de la máquina de espresso. La cubierta de silicona de la lanza de vapor y agua caliente debe agarrarse al cambiar la posición de la varilla de vapor para evitar quemaduras.
- K** **JARRA PARA ESPUMAR DE 444ML** Use la jarra para espumar la leche a su gusto y preferencia de textura.
- L** **CANASTILLAS DE FILTRO (UNA TAZA Y DOS TAZAS)** Use la canasta de filtro de una taza para preparar una taza de espresso o use el filtro para dos tazas para preparar una taza doble de espresso
- M** **BROCHA DE LIMPIEZA** Utilice el cepillo de limpieza para eliminar los posos de café que se atascan. Consulte la sección de limpieza para obtener más detalles.
- N** **PASADOR DE LIMPIEZA** Use el pasador de limpieza para limpiar la varilla de vapor o las canastas de filtro. Consulte la sección de limpieza para obtener más detalles. Refer to the cleaning section for more details.

CONOCIENDO SU CAFETERA ESPRESSO



El Producto puede variar significativamente de la ilustración.

1 Botón de Encendido

2 Pantalla Primaria:

- Indicador de Molino
- Temporizador de Molino

3 Selección de Cantidad

- Espresso Sencillo
- Espresso Doble

4 Manómetro

5 Pantalla Secundaria:

- Indicador de vapor
- Indicador de agua caliente
- Tiempo de preparación

6 Selección de Cantidad

- Espresso Sencillo
- Espresso Doble

7 Menú de Selecciones

8 Disco/Perilla

- Espresso sencillo
- Vapor
- Agua Caliente

9 Fresa Extraíble Superior

1 Botón De Encendido (POWER)

Presione el botón de encendido para encender/apagar la máquina de espresso. Cuando se encienda la máquina de espresso, la pantalla se iluminará. Una vez que la máquina de espresso se haya calentado, los botones de selección de extracción de espresso se iluminarán. La máquina de espresso se apagará 15 min de inactividad.

2 PANTALLA PRIMARIA Indica el proceso de molienda.

Indicador de Molino (☕): Se ilumina mientras el café se muele.

Temporizador de Molino Indica el tiempo de molienda.

3 SELECCIÓN DE CANTIDAD

Espresso Sencillo (☕): Sirve un espresso sencillo y se detiene automáticamente.

Espresso Doble (☕☕): Sirve un espresso doble y se detiene automáticamente.

Nota: Puede personalizar la cantidad de espresso que le gustaría que dispensara cada opción. Consulte la sección **Personalizar la configuración del molinillo**.

4 MANOMETRO

5 PANTALLA SECUNDARIA

Indicador de Vapor (☁): Indica que el dial está en vapor y la varilla de vapor está encendida.

Indicador Agua Caliente (💧): Indica que el dial está en agua caliente.

Temporizador de Preparación Indica el tiempo de preparación.

6 SELECCIÓN DE TAMAÑO

Espresso Sencillo (☕): Prepara un espresso sencillo y se detiene en automatico.

Espresso Doble (☕☕): Prepara un espresso doble y se detiene en automatico.

Nota: Puedes personalizar el tiempo que dure cada preparación.

7 Menú de Selecciones (☰): Este botón, utilizado en combinación con el botón de selección de cantidad a moler o el de la selección de tamaño del espresso, le brinda la flexibilidad de personalizar estas configuraciones. Consulte la sección de personalizar la configuración de la molienda y **Personalizar la configuración del tamaño del espresso** para obtener más información.

8 DISCO / PERILLA

Espresso sencillo (●): Cuando el disco está en posición vertical, está en la posición de espera. En esta posición, las varillas de vapor y agua caliente están APAGADAS.

Vapor (☁): Para activar la función de vapor el Disco debe girarse a la izquierda.

Agua Caliente (💧): Para activar la función de agua caliente el Disco debe girarse a la derecha.

9 Fresa Extraíble Superior: La fresa superior se puede extraer fácilmente con ayuda del mango girando a la izquierda, retire al limpiar la molienda.

ANTES DE USAR

1. Retire todos los empaques.
2. Coloque la cafetera en una superficie firme y resistente.
3. Lave y seque todas las partes móviles con agua tibia y muy poco jabón.
4. Inserte la fresa del molino colocando el mango en su lugar.
5. Coloque la tolva desmontable para grano en el dispensador y gire en sentido a las agujas del reloj para bloquearlo.
 - Continúe girando en el mismo sentido para establecer la configuración deseada.
6. Máquina Principal.
 - A. Llene el depósito de agua con agua fría.
 - B. Coloque el depósito en su lugar y cierre la tapa.
 - C. Asegúrese que el Disco/Perilla esté en la posición de espera (●).
 - D. Conecte cafetera en un tomacorriente de 120 Vca y oprime el botón de encendido (☺).

NOTA: Mientras la máquina se calienta, los botones de selección de cantidad, no se iluminarán. Una vez que la máquina se haya calentado, los botones de selección de cantidad se iluminarán.

 - E. Inserta el Portafiltro.
 1. Coloque la canasta del filtro de dos tazas en el portafiltro.
 2. Alinee el portafiltro con la marca de inserción ubicada en el cabezal del grupo. Luego, inserte el portafiltro.
 3. Gire el portafiltro hacia la derecha hasta la posición de bloqueo.

NOTA: El bloqueo del portafiltro puede resultar apretado las primeras veces.
 - F. Coloca la taza bajo el portafiltro.
 - G. Presiona el botón espresso doble (☺) el agua comenzará a fluir del portafiltro a la taza. Permita que la máquina funcione durante todo el ciclo.
 - H. Cuando se complete el ciclo, coloque la varilla de vapor sobre la abertura de la varilla de vapor en la bandeja de goteo.
 - I. Coloca el disco en la posición de agua caliente (☺).
 - J. Deje que el agua caliente corra a través de la varilla de vapor durante 20 segundos.
 - K. Gire el dial a la posición de espera (●).
 - L. ¡Su cafetera de espresso está lista para usar!

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Configuración de la Cafetera:

1. Llene el depósito de agua hasta la marca de máximo.
2. Agregue el café a la tolva de granos.

CONSEJO: para obtener el mejor sabor, use agua filtrada y granos de café frescos.
3. Presiona el botón de encendido (☺).
4. Deje que la cafetera espresso se caliente. Una vez que la máquina esté lista, se iluminará la pantalla completa.

Moliendo Café:

1. Seleccione la canasta del filtro e insértela en el portafiltro.
2. Coloque el portafiltro en el soporte de la molinda.
3. Ajuste la tolva de granos a la configuración de molinda deseada girando la tolva de granos hacia la izquierda o hacia la derecha.
4. Seleccione molinda simple (☺) o doble (☺).
5. Una vez finalizado el proceso de molinda, retire con cuidado el portafiltro.
6. Use el tamper para presionar uniformemente el café molido.
7. Limpie el exceso de molinda.

Elaboración de espresso:

1. Inserte el portafiltro en el cabezal del grupo y asegúrelo en su lugar.
2. Coloque la taza debajo del portafiltro.
3. Presione el tiro de extracción de espresso de su elección: simple (☺) o doble (☺). El café comenzará a prepararse y se detendrá automáticamente cuando finalice el ciclo.
4. Retire con cuidado la taza.
5. Retire el portafiltro girando a la izquierda y bajándolo.
6. Retire el disco de espresso del portafiltro.

Espumando Leche:

1. Llene la jarra de leche con leche fría justo debajo de la parte inferior de la lanza.
2. Apunte la lanza de vapor sobre la abertura del equipo en la bandeja de goteo.
3. Gire el disco a vapor (☺). Es posible que salga algo de agua de la varilla de vapor.
4. Vuelva a poner el disco en modo de espera (●) e inserte la lanza de vapor en la jarra de leche. Asegúrese de insertar la punta de la varilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche.
5. Gire el dial de nuevo a vapor (☺).
6. Espuma la leche. Baje la jarra para mantener la lanza justo debajo de la superficie de la leche a medida que sube el nivel de leche.
7. Cuando alcance la textura deseada, gire el dial nuevamente a la posición de espera (●) y retire la lanza de vapor de la jarra.
8. Apunte la lanza de vapor hacia la abertura en la bandeja de goteo.
9. Gire el Disco a agua caliente (☺) durante 5 segundos.
10. Regrese el Disco a la posición de espera (●).
11. Limpie la lanza de vapor con un paño húmedo.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN (CONT.)

Personaliza la cantidad de espresso:

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.

DESCALCIFICACIÓN

La descalcificación es el proceso de limpieza de su máquina de espresso para eliminar cualquier acumulación de depósitos minerales. Se recomienda descalcificar cada 4-6 meses aproximadamente. Su cafetera espresso le recordará cuándo es el momento de descalcificar.

Operación de descalcificación:

Duración total: ~10 minutos.

Preparación para la descalcificación:

1. Llene el tanque de agua con 4 tazas de agua tibia.
2. Agregue:
 1. OUna pastilla descalcificadora para cafetera espresso. Permita que la tableta se disuelva completamente.
 2. Medio tapón lleno de Líquido para descalcificar cafeteras, mezcle bien.
 3. 1½ cucharadas de vinagre blanco. Mezcle bien.
3. Coloque el tanque de agua en su posición.
4. Coloque un recipiente de 4 tazas debajo del cabezal del grupo y un recipiente de 4 tazas debajo de la lanza de vapor.

Proceso de descalcificación:

Parte 1:

1. Presione el botón de espresso sencillo () , espresso doble () y menú () al mismo tiempo durante 3 segundos.
2. Gire la perilla a la posición de vapor () .
3. Se dispensará agua caliente desde el cabezal del grupo y la lanza de vapor.
NOTA: Durante este proceso, la bomba hará diferentes ruidos. Esto es normal.
4. Cuando el cabezal del grupo y la lanza de vapor dejen de dispensar agua caliente, este paso estará completo.
5. Gire la perilla a la posición de espera () .
NOTA: Los botones se apagarán y “DESCALE” parpadeará en la pantalla.
NOTA: Deje que todo el ciclo de descalcificación siga su curso. Si el ciclo se interrumpe en algún momento, tendrás que reiniciar el proceso de descalcificación desde el principio.

Parte 2:

Después del proceso de descalcificación, cafetera espresso debe purgarse para eliminar la solución descalcificadora.

1. Retire el tanque de agua y lávelo con agua tibia y jabón.
2. Llene el tanque con agua.
3. Coloque el tanque en su posición.
4. Gire la perilla a la posición de agua caliente () .
5. Se dispensará agua caliente desde el cabezal del grupo y la lanza de vapor.
NOTA: Durante este proceso, la bomba hará diferentes ruidos. Esto es normal.
6. Cuando el cabezal del grupo y la lanza de vapor dejen de dispensar agua caliente, este paso estará completo.
7. Gire la perilla a la posición de espera () . El ciclo de descalcificación está completo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA: Desconecte la cafetera antes de limpiarla y deje que se enfríe lo suficiente para evitar quemaduras. No sumerja la cafetera ni el cable en agua u otros líquidos para evitar peligros.

Después de cada uso:

Limpie las piezas en agua tibia con un detergente suave, enjuague y seque.

Limpieza del exterior:

Limpie con un paño húmedo suave.

NOTA: No use alcohol y no sumerja la máquina en agua para limpiarla.

Limpieza de portafiltros y canasta de filtro:

Después de cada uso, lave con agua tibia y seque con una toalla suave.

Limpieza del cabezal de grupo:

- Deje correr agua a través del cabezal del grupo después de preparar espresso.
- Utilice el cepillo de limpieza para eliminar los restos de café que puedan estar atascados alrededor del cabezal del grupo dentro del borde y el sello de silicona.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo.

Limpieza de la lanza de vapor:

- Después de cada uso, gire la perilla a la posición de agua caliente y pase agua caliente durante 1-2 segundos.
- Luego, limpie con cuidado la lanza de vapor con un paño húmedo.

Desbloqueo de la lanza de vapor:

- Si la punta de la lanza de vapor se obstruye, use los accesorios del compartimento de limpieza para eliminar cualquier obstrucción de la punta de la lanza de vapor. (Figura A)
- Luego, deje correr agua caliente a través de la lanza de vapor durante 40 segundos.
- Si eso no funciona:
 - Desenrosque la punta de la lanza de vapor y remoje la punta durante la noche con agua tibia y una tableta de limpieza para máquinas de espresso.
 - Enjuague la punta de la lanza de vapor con agua tibia corriente para eliminar toda la solución.
 - Vuelva a enroscar la punta de la lanza de vapor en el brazo de la misma.
 - Deje correr agua caliente a través de la lanza de vapor durante 40 segundos.

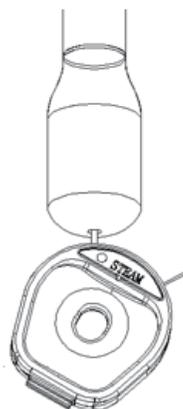


Figura A

Limpieza de la canasta del filtro:

- Después de cada uso, lave con agua tibia y seque con una toalla suave.
- Cada 2 o 3 meses, sumerja la(s) canasta(s) del filtro durante la noche en agua tibia con una tableta de limpieza para máquinas de espresso.
- Al día siguiente, enjuague la(s) canasta(s) del filtro con agua corriente para eliminar toda la solución.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desbloqueo de la cesta del filtro:

- Si la canasta del filtro se obstruye, inserte el pasador de limpieza del filtro en el orificio de salida para eliminar el bloqueo. (Figura B)
 - Coloque la cesta del filtro en el portafiltro (sin café) e insértela en el cabezal del grupo.
 - Presione el botón de selección de espresso sencillo
 - Deje que el agua corra a través de él hasta que se detenga.
- Repita si es necesario



Figura B

Limpieza de la base de molienda y la salida

- Se recomienda limpiar semanalmente
- Con el cepillo de limpieza, elimine el exceso de café molido de la base de la molienda y la salida de la molienda (Figura C). Luego, limpie con un paño húmedo y seque.

Limpieza de la tolva de granos

- Recomendado cada 2-3 meses.
- Asegúrese de que la máquina de espresso esté apagada y desenchufada.
- Retire la tolva de granos y almacene los granos de café restantes.
- Lave la tolva de granos en agua tibia con un detergente suave. Luego, enjuague y seque.

Limpieza del molino

Cuando limpie el molino, asegúrese de que la máquina de espresso esté apagada y desenchufada y que no haya granos de café en la tolva de granos.

1. Retire la tolva de granos girándola en el sentido de las agujas del reloj.
2. Usando el mango, retire la rebaba superior girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Lave la fresa superior con agua tibia y jabonosa. Luego, enjuague y seque.
4. Usando el cepillo de limpieza, limpie los granos de café que estén atascados.
5. Use un paño húmedo para limpiar con cuidado el interior de la fresa inferior.
6. Deje que se seque al aire.
7. Inserte el cepillo de limpieza en la salida de molienda desde abajo y cepille los lados para eliminar el café molido que pueda estar atascado. (Figura D)
8. Vuelva a bloquear la fresa superior en su posición asegurándose de que quede plana. Cuando se coloca correctamente en su lugar, la fresa superior quedará al ras con el collarín del molinillo.
9. Vuelva a colocar la tolva de granos en su posición alineando la flecha en la tolva de granos con la guía de la tolva. Luego, empuje firmemente la tolva de granos hacia abajo y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que encaje en su lugar..

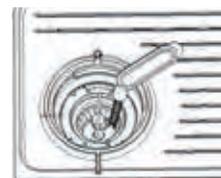


Figura C

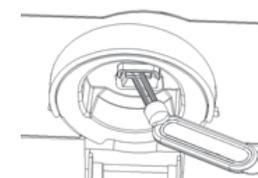


Figura D

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
La pantalla no se enciende.	Compruebe si la máquina de espresso está enchufada. Compruebe si ha pulsado el botón de encendido.	Conecte el enchufe de alimentación y asegúrese de que la tecla de encendido esté presionada.
La luz indicadora en el panel frontal de la máquina es roja.	La tolva de grano no está bien colocada en su lugar.	Coloque la tolva de grano en su posición y asegúrela en su lugar.
Hay marcas de agua en la parte inferior de la máquina.	El depósito de agua no está colocado correctamente o la bandeja de goteo está llena.	Asegúrese de que el tanque de agua esté colocado correctamente en su lugar. Si el depósito de agua está colocado correctamente, es necesario vaciar la bandeja de goteo. Si el problema persiste y el depósito de agua está colocado correctamente, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Después de encender la máquina, puede escuchar un tictac y un silbido después de hacer café.	Esto es normal. Este sonido es generado por el funcionamiento normal de la válvula de control de presión.	
No sale espresso del cabezal de grupo	No hay agua en el depósito de agua. El café molido es demasiado fino. Hay demasiado café en el filtro y está bloqueado. El café molido está demasiado apisonado en la canastilla del filtro. La cesta del filtro está bloqueada. La cabeza del grupo está sucia. El jefe de grupo está bloqueado.	Llene el tanque de agua. Cambie a una configuración de molienda más gruesa. Empaque menos café molido en la canasta del filtro. Use menos fuerza al apisonar el café molido. Consulte la sección. Cuidado y limpieza. Consulte la sección. Cuidado y limpieza. Consulte la sección. Cuidado y limpieza.
El espresso no tiene crema o la crema es muy delgada.	Los granos de café están viejos o secos. El café molido es demasiado grueso No se utiliza suficiente café molido. Las molindas no están lo suficientemente apisonadas.	Utilice granos de café recién tostados. Cambie la configuración de molienda a una configuración más fina. Agregue más café molido a la canasta del filtro. Agregue más presión cuando apione el café molido en la canasta del filtro.
No sale vapor de la varilla de vapor.	No hay agua en el tanque de agua. La boquilla de vapor está bloqueada. La máquina de espresso necesita ser descalcificada.	Agregue agua al tanque de agua y colóquelo correctamente. La boquilla de vapor debe limpiarse con una aguja de limpieza. Consulte la sección de limpieza y cuidado. Descalcifica la cafetera espresso. Consulte la sección de descalcificación.
Después de que sale el vapor, no puede hacer café o agua caliente inmediatamente, y la máquina bombeará agua automáticamente.	Después de bombear el vapor, es necesario despresurizarlo y enfriarlo. En este momento, no se puede realizar ninguna otra operación. El propósito de bombear agua es enfriar rápidamente el calentador.	Se necesitan 20-30 segundos para aliviar la presión y enfriar. Después de aliviar la presión y enfriar, se puede dispensar café o agua caliente solo después de que el indicador del panel se muestre normalmente.

1 AÑO GARANTÍA LIMITADA

Servicio al Cliente:
(877) 246-0990

ApplianceSupport@monchateau.us

RECETAS

MOCA LATTE

NIVEL DE RECETA: 5 Minutos – Fácil

INGREDIENTES

- 1 porción de espresso
- 237ml (8 oz) de leche espumada (entera o de avena es mejor)
- 2 cucharadas de jarabe de chocolate
- Chocolate raspado
- Crema batida

QUE NECESITAS

- Taza de café con leche
- Jarra para espumar
- Cuchara
- Rallador

CONSEJOS Y TRUCOS DE BARISTA

Para obtener la espuma perfecta, comience siempre con leche que esté lo más fría posible: absorbe mejor el aire y te da más tiempo para trabajarlo.

INSTRUCCIONES

1. Prepare el espresso y vierta en la taza.
2. Combine la leche y el chocolate en una jarra para espumar y revuelva.
3. Cocine al vapor la leche hasta que se caliente y espume a la perfección.
4. Vierta lentamente la leche en la taza.
5. Agregue crema batida y chocolate rallado encima.

CHAI LATTE DE VAINILLA SUCIA

NIVEL DE RECETA: 5 Minutos - Fácil

INGREDIENTES

- 1 bolsa de té chai o concentrado de chai 3 cucharadas de agua hirviendo
- 1 porción de espresso
- $\frac{3}{4}$ taza de leche (es mejor si es espuma entera o de avena) 1-2 cucharaditas de miel o jarabe de arce

QUE NECESITAS

- Taza de café con leche
- Jarra para espumar

CONSEJOS Y TRUCOS DE BARISTA

Se pueden usar 2-3 cucharadas de polvo Chai en lugar de una bolsita de té o puede concentrar fácilmente su propio chai en casa. Visite nuestro sitio web para ver nuestra deliciosa receta casera de Chai.

INSTRUCCIONES

1. Coloque la bolsita de té en la taza. Caliente agua hasta hervir y vierta 3 cucharadas de agua hirviendo sobre la bolsita de té en la taza. Cubra la taza para atrapar el calor mientras el té se empapa
2. Cuando el té se haya terminado de remojar, exprima la bolsita de té y déjela a un lado. Asegúrate de extraer tanto sabor como sea posible.
3. Prepare una porción de espresso y viértalo en una taza. Agregue 1-2 cucharaditas de miel o jarabe de arce al gusto.
4. Agregue la leche a la jarra para espumar y cocine al vapor hasta que esté suave y espumosa.
5. ¡Vierta la leche sobre el té y el espresso y disfrute!

CAPUCHINO TIRAMISÚ

NIVEL DE RECETA: 8 Minutos - Fácil

INGREDIENTES

- 1 porción de espresso
- 1 cucharadita de licor o jarabe de amaretto
- ½ taza de leche (mitad y mitad / entera o espuma de leche de avena mejor)
- 1 cucharada de jarabe de vainilla
- Rayadura de chocolate
- 1 galleta biscotti
- Crema batida (opcional)
- Nata para batir espesa
- 1 cucharada de queso mascarpone
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de azúcar en polvo

QUE NECESITAS

- Taza de café con leche
- Tazón para mezclar
- Batidor

CONSEJOS Y TRUCOS DE BARISTA

El uso de granos de café tostado espresso italiano clásico para esta receta la hará más auténtica.

INSTRUCCIONES

1. Combine la leche, el amaretto y el jarabe de vainilla en una jarra para espumar, cocine al vapor hasta que esté suave y espumoso.
2. Vierta el espresso en la taza y vierta la leche sobre ella.
3. Combine la crema batida espesa, el mascarpone, el extracto de vainilla y el azúcar en polvo en un tazón mediano para mezclar. Mezcle hasta que se formen picos firmes.
4. Coloque una cucharada de crema batida encima del espresso y espolvoree virutas de chocolate o cacao en polvo por encima.
5. ¡Agregue una galleta biscotti al costado y disfrute!

FRAPPÉ BRÛLÉE DE CAMEL MACCHIATO

NIVEL DE RECETA: 5 Minutos - Fácil

INGREDIENTES

- 2 porciones de espresso
- 1-2 cucharadas de jarabe de vainilla
- 1 taza de hielo
- Jarabe de caramelo
- 355ml (12 oz) de leche (de avena hace mejor espuma)

QUE NECESITAS

- Vaso de vidrio de 473ml (16 oz)

CONSEJOS Y TRUCOS DE BARISTA

Puedes hacer fácilmente tu propio jarabe de vainilla en casa con agua, azúcar y extracto de vainilla con una proporción de 1:1.

1. Mezcle 1 taza de azúcar y 1 taza de agua en una cacerola. Caliente lentamente en una estufa, revolviendo con frecuencia hasta que se disuelva por completo.
2. Agregue 3 cucharaditas de extracto de vainilla. Retire del fuego después de 1 minuto.
3. Deje que el jarabe de vainilla se enfríe antes de embotellarlo.
4. ¡Guarde en el refrigerador y disfrute con sus recetas favoritas de espresso!

INSTRUCCIONES

1. Agregue el jarabe de vainilla en un vaso de vidrio.
2. Llene la taza con hielo.
3. Vierta la leche sobre hielo.
4. Prepara 2 porciones de espresso
5. Vierta lentamente el espresso en una taza sobre un cubo de hielo para crear una capa de espresso encima de la leche.
6. Rocíe el jarabe de caramelo encima.

MARTINI ESPRESSO

NIVEL DE RECETA: 5 Minutos - Fácil

INGREDIENTES

- 57g (2 oz) de café espresso
- 15 ml (1/2 oz) de crema irlandesa Baileys
- 30 ml (1 oz) de Vodka o Tequila Reposado
- 15 ml (1/2 oz) de licor Frangelico
- 1 cucharada de jarabe simple de canela
- Hielo
- Guarnición (opcional)
- Grano de café

QUE NECESITAS

- Copa de martini
- Batidor de coctéles

CONSEJOS Y TRUCOS DE BARISTA

También se puede usar Kahlua o un licor de café cremoso en lugar de Baileys. Tequila Reposado es un tequila más dulce y ayuda a mejorar el perfil de sabor del Martini Espresso. Puedes fácilmente hacer tu propio jarabe de canela en casa con azúcar, palitos de canela, extracto de vainilla y agua en proporción 1:1 Mezcle 1 taza de azúcar y 1 taza de agua en una cacerola. Calienta lentamente hasta que se disuelva por completo. Agregue los palitos de canela, cubra y cocine a fuego lento durante 5 minutos.

Retire la sartén del fuego, manténgala tapada y deje que el jarabe se enfríe. Cuanto más largo sea este proceso más sabor extraerás de los palitos de canela. Retire los

INSTRUCCIONES

1. Prepare 2 porciones de espresso y deje enfriar a temperatura ambiente.
2. Agregue Baileys, Frangelico, jarabe simple de canela, tequila y espresso a la coctelera.
3. Llene la coctelera al menos hasta la mitad con hielo.
4. Agite bien y luego cuele en una copa de martini.
5. ¡Decora con 3 granos de café y disfruta!

AFFOGATO

NIVEL DE RECETA: 5 Minutos - Fácil

INGREDIENTES

- 1 espresso doble (2 oz)
- 1 a 2 cucharadas de helado de vainilla

QUE NECESITAS

- Copa de vidriop

CONSEJOS Y TRUCOS DE BARISTA

La proporción clásica de Affogato se hace 2:1 (2 bolas de helado por 1 trago de espresso) pero se puede adaptado a su preferencia en el hogar. También puede usar helado de sabor en lugar de vainilla para satisfacer tus antojos.

INSTRUCCIONES

1. Prepara 1 dosis de espresso
2. Agregue 1-2 bolas de helado de vainilla a un vaso de vidrio.
3. Vierta lentamente el espresso sobre el helado y ¡disfrútelo!