

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.

Espumeando 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

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 molinda:

1. Mantenga presionado el botón de molinda sencilla (☺) o doble (☺☺) durante el tiempo que desea que dure el ciclo de molinda usando el temporizador de molinda para guiarlo.
NOTA: El botón de menú (☺☺☺) parpadeará durante este proceso.
2. Una vez que el ciclo de molinda alcance la longitud de molinda 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. Molinda espresso sencillo (☺) = 194 F / 90 C

B. Molinda 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.

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Sur la table

MÁQUINA DE ESPRESSO

CON SISTEMA DE
CALENTAMIENTO
DE CALDERA DOBLE

GUÍA DE INICIO RÁPIDO



Escanee
aquí para
obtener más
información

www.mcappliances.us

¿QUÉ HAY EN LA CAJA?

- 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

- 1 Botón De Encendido (☰)**
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 Menu 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.

POR FAVOR DESEMPAQUE Y LAVE TODAS LAS PARTES CON AGUA TIBIA JABONOSA ANTES DEL PRIMER USO.