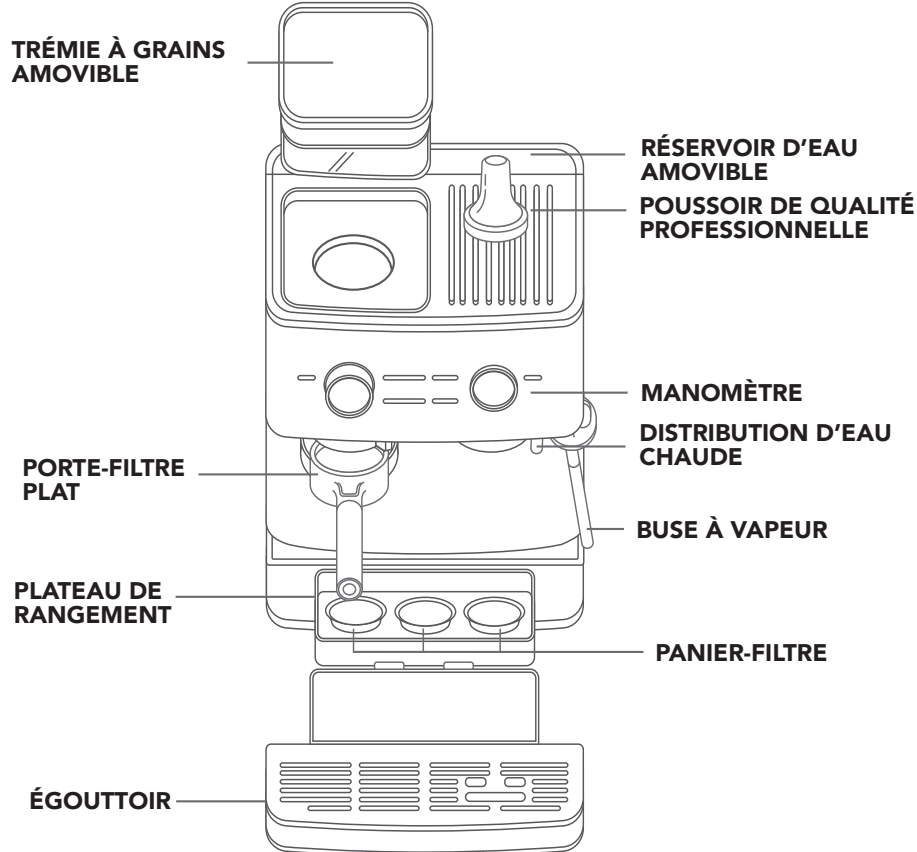


KitchenAid



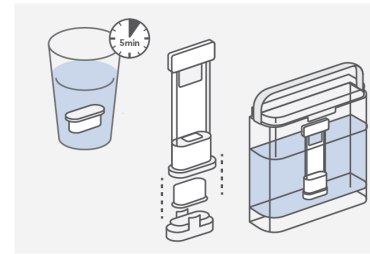
Présentation du produit



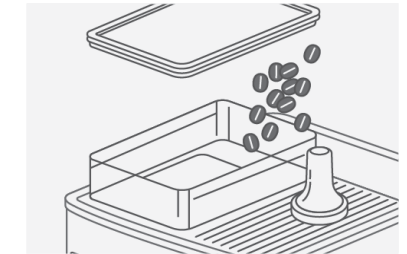
La meilleure façon de commencer est de consulter notre contenu en ligne. Scannez le code QR pour afficher des guides, des vidéos et plus de ressources sur le produit.

Pour le dépannage, la maintenance et l'entretien, reportez-vous au manuel d'utilisation et/ou au guide produit en ligne.

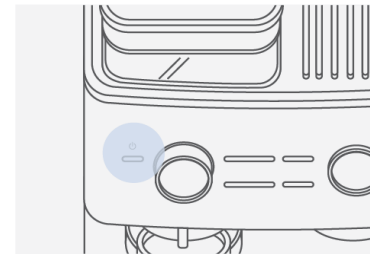
Guide de démarrage rapide



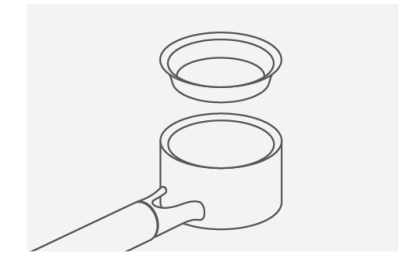
1. Installez le filtre et remplissez le réservoir d'eau.
ASTUCE : faites tremper le filtre pendant 5 minutes avant de l'insérer dans le support de filtre.



2. Remplissez la trémie à grains.



3. Allumez la machine.
REMARQUE : si le voyant du bouton du mode Eau chaude clignote, reportez-vous au code QR ou au manuel d'utilisation et/ou au guide produit en ligne pour connaître les instructions relatives à la pompe d'amorçage.



4. Sélectionnez le panier-filtre souhaité et insérez-le dans le porte-filtre.

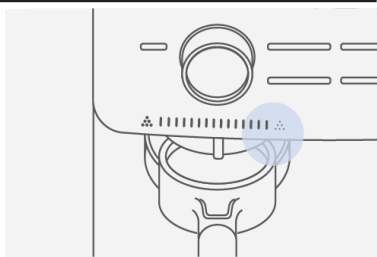
Tableau de sélection des paniers-filtres :

TYPE DE PANIER	DOSE	POSITION DE LA MOLETTE DE MOUTURE	DOSE (GRAMMES)	POUR
Paroi unique 	1 dose 		10-12	Café en grains fraîchement moulu
Paroi unique 	2 doses 		17-19	Café en grains fraîchement moulu
Double paroi 	1 dose 		10-12	Pas de grains de café fraîchement moulus ou torréfiés
Double paroi 	2 doses 		17-19	Pas de grains de café fraîchement moulus ou torréfiés

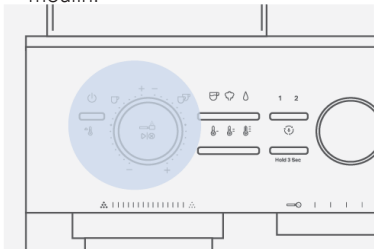
Guide de démarrage rapide



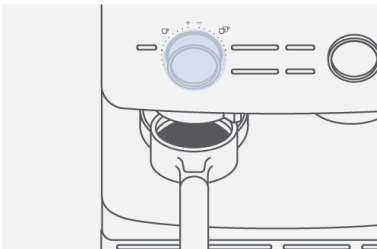
5. Insérez le porte-filtre dans le support de porte-filtre, sous le moulin.



6. Tournez la molette pour régler la mouture.



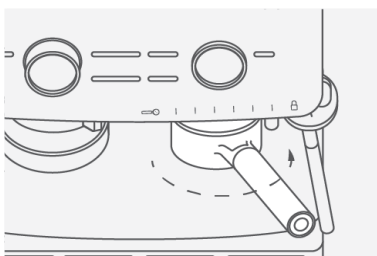
7. Sélectionnez la dose de café et la quantité de mouture correspondant au panier-filtre.



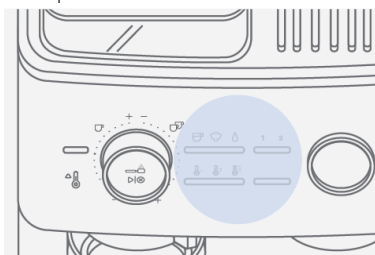
8. Appuyez sur le bouton de démarrage de la mouture pour mouliner le café à la dose présélectionnée.



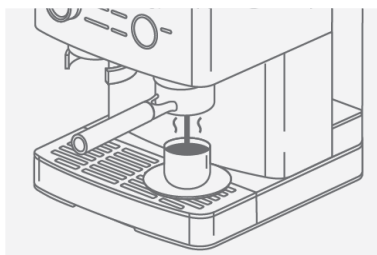
9. Retirez le porte-filtre et appliquez une pression uniforme pour tasser le café jusqu'à la ligne à l'intérieur du panier-filtre.



10. Insérez le porte-filtre dans la tête de groupe et tournez-le pour le verrouiller.



11. Sélectionnez le mode Espresso et personnalisez la température et la dose.



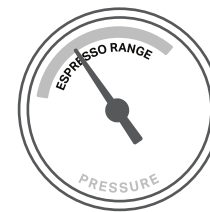
12. Appuyez sur le bouton de démarrage de la préparation pour verser la dose d'espresso sélectionnée.

REMARQUE : pour garantir un fonctionnement correct, assurez-vous que l'indicateur de la molette de quantité de mouture est aligné sur les points du dessin. Si la molette est positionnée entre les réglages, la machine ne fonctionnera pas.

Guide pour expresso

Expresso idéal

La pression doit se situer n'importe où dans la plage expresso pour un expresso idéal.

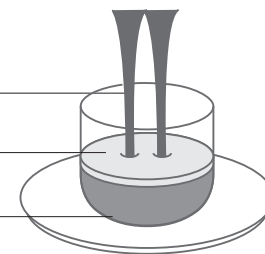


Ce qu'il faut rechercher

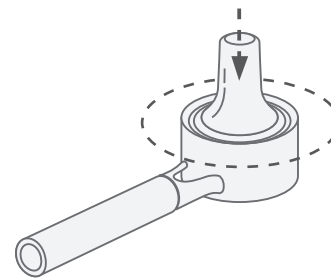
Débit plus fluide

Crème épaisse

Bon équilibre et onctuosité

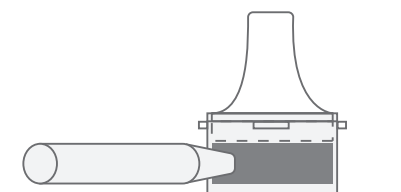


Conseils pour le tassage



1. Tassez le café moulu en appliquant une pression ferme et uniforme.

ASTUCE : utilisez toujours du café fraîchement moulu.



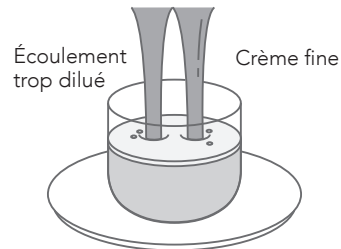
2. Utilisez une surface plane et servez-vous du marquage dans le panier-filtre pour garantir que la mouture est uniformément nivelée.

Guide pour expresso

Sous-extraction



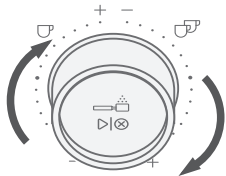
Ce qu'il faut rechercher



L'expresso est brun pâle
Goût plus faible et chargé en eau

Dosage

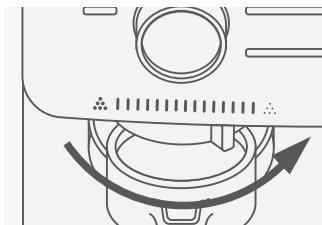
Augmenter le dosage



ASTUCE : utilisez un panier à double paroi si vous rencontrez toujours un problème de dose d'expresso sous-extraite.

Taille de la mouture

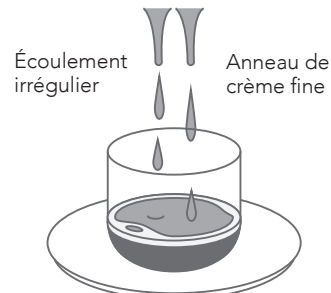
Affiner la mouture



Surextraction



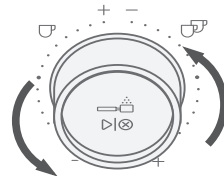
Ce qu'il faut rechercher



L'expresso est brun foncé
Goût plus amer et brûlé

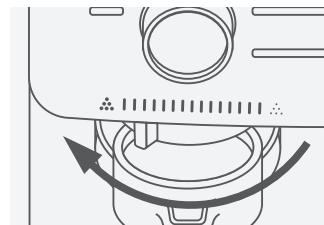
Dosage

Diminuer le dosage



Taille de la mouture

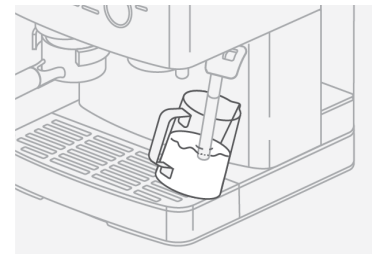
Épaissir la mouture



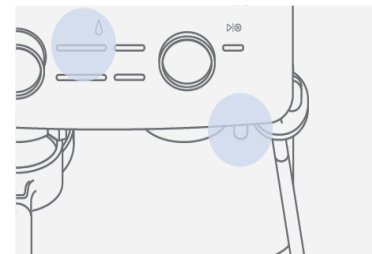
Personnalisation de votre boisson



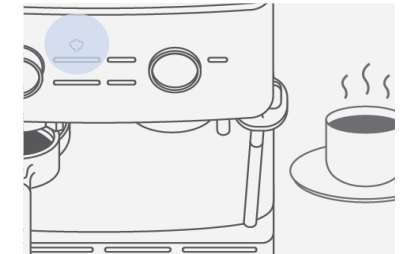
1. Remplissez le pichet à lait jusqu'à la partie inférieure du bec verseur (rempli environ au tiers).



3. Pour faire mousser, plongez l'extrémité de la buse à vapeur juste en dessous de la surface du lait et inclinez le pichet à lait. Appuyez sur le bouton de démarrage de la préparation.



5. Pour utiliser le distributeur d'eau chaude indépendant, sélectionnez le mode Eau chaude.



2. Sélectionnez le mode vapeur, dirigez la buse de vapeur vers l'égouttoir et appuyez sur le bouton de démarrage de la préparation pour purger la buse.



4. Pour chauffer, plongez la buse à vapeur plus profondément dans le pichet à lait.

ASTUCE : n'oubliez pas de purger la buse à vapeur après chaque utilisation.



6. Placez une tasse sous le distributeur d'eau chaude, sélectionnez la dose d'eau souhaitée et appuyez sur le bouton de démarrage de la préparation.



KitchenAid

©2024 KitchenAid. Tous droits réservés. Imprimé en Chine.