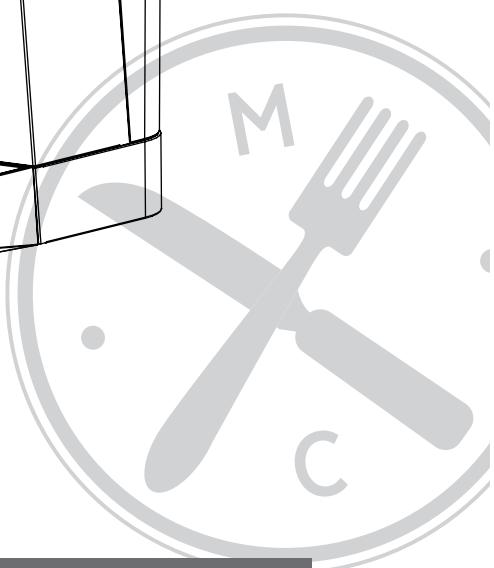
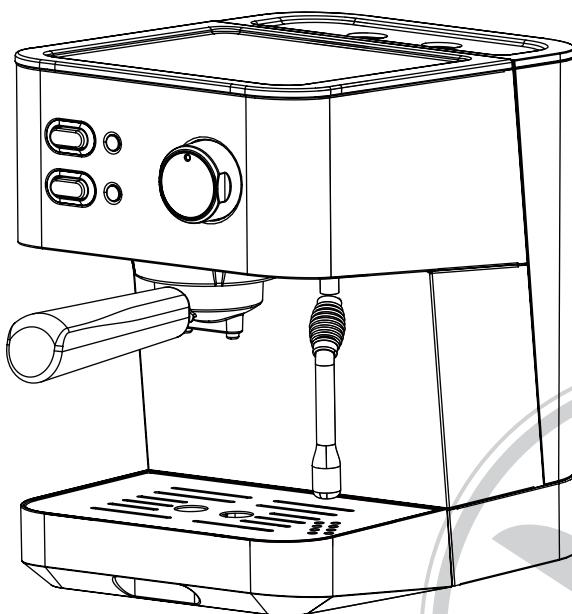


MASTER

Chef^{MC}

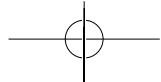
CAFETIÈRE À ESPRESSO 2-EN-1
AVEC MOUSSEUR À LAIT

N° de modèle.043-1037-6



GUIDE D'UTILISATION

Lisez attentivement ce livret avant d'utiliser l'article et conservez-le pour consultation ultérieure.



N° de modèle 043-1037-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	2
CONNAÎTRE VOTRE CAFETIÈRE À ESPRESSO	4
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	4
PRÉCHAUFFAGE	5
FAIRE UN ESPRESSO	5
FAIRE UN CAPPUCCINO	6
PRODUIRE DE LA VAPEUR POUR CHAUFFER LES LIQUIDES OU LES BOISSONS	7
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	7
DÉTARTRAGE	8
DÉPANNAGE	8
ÉLIMINATION ÉCOLOGIQUE	9
GARANTIE	10

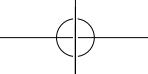
au centre de réparation autorisé le plus près pour un examen, une réparation ou un réglage mécanique ou électrique.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
8. Placez l'appareil sur une surface plane ou une table et ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
9. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas à une surface chaude de l'appareil.
10. Ne placez pas la cafetière à espresso sur une surface chaude ou à côté d'un feu afin d'éviter de l'endommager.
11. Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant. Tenez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon.
12. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles qui sont prévues.
13. Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil près des enfants.
14. Évitez tout contact avec la vapeur, car elle peut causer des blessures graves.
15. Ne touchez pas la surface chaude de l'appareil (comme la buse à vapeur et le filet en acier juste après l'ébullition). Utilisez la poignée ou les boutons.
16. Ne laissez pas la cafetière à espresso fonctionner sans eau.
17. N'enlevez pas l'entonnoir en métal lorsque l'appareil est en train d'infuser du café ou qu'il produit de la vapeur.
18. Insérez la fiche dans une prise de courant avant de mettre la cafetière à espresso sous tension. Avant de débrancher l'appareil, assurez-vous que tous les interrupteurs sont éteints.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins que quelqu'un ne les surveille ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
20. Supervisez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
21. La température environnante pour l'utilisation ou l'entreposage devrait être supérieure à 0 °C (32 °F).
22. Cet appareil est conçu pour des usages domestiques et des applications similaires, comme :
 - les cuisines commerciales, les bureaux et d'autres milieux de travail;
 - les maisons de ferme;
 - par des clients dans les hôtels, motels et d'autres environnements de type résidentiel;
 - des chambres d'hôtes.
23. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
24. Conservez ces instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

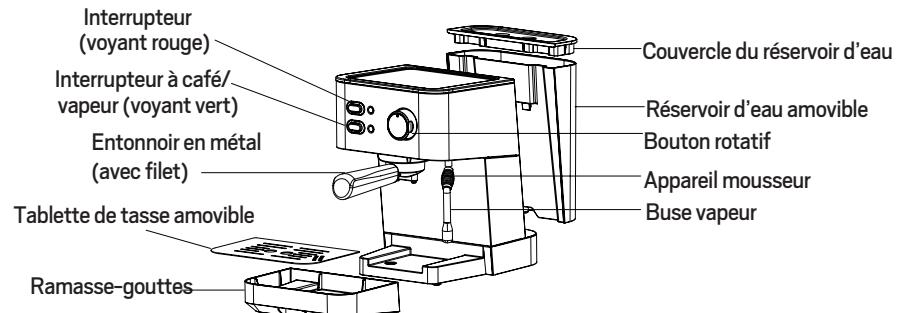
Avant d'utiliser des appareils électriques, vous devez toujours effectuer des précautions de base, dont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation. Conservez ces instructions pour consultation ultérieure.
2. Vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle qui figure sur la plaque signalétique.
3. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de décharge électrique, cette fiche se branche d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise de courant, branchez-la dans l'autre sens. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la prise d'une quelconque façon.
4. Pour protéger contre les incendies, les décharges électriques et les blessures, ne mettez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
5. Débranchez la fiche de la prise murale avant de nettoyer l'appareil et lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer ou de joindre des composants ou avant le nettoyage.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil ayant une prise ou un cordon endommagé, ou après qu'il a fait défaut ou a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil



N° de modèle 043-1037-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

CONNAÎTRE VOTRE CAFETIÈRE À ESPRESSO (L'article peut être sujet à changement sans préavis)



MASTER
Chef^{MC}

Remarques sur le cordon

- a) Un petit cordon d'alimentation (ou un cordon d'alimentation amovible) est fourni pour réduire le risque qu'il s'emmèle ou qu'on trébuche sur un long cordon.
- b) Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si on les utilise avec précaution.
- c) Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge électrique est utilisé :
 - 1) Le classement électrique du cordon d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être au moins égal à celui de l'appareil.
cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) Le cordon d'alimentation plus long doit être placé de manière à ne pas pendre du comptoir ou de la table, car il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
 - 3) Si l'appareil est muni d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit avoir trois broches avec une fiche de mise à la terre.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Pour vous assurer que la première tasse de café ait un goût excellent, vous devriez rincer la cafetière à espresso avec de l'eau comme suit :

1. Versez l'eau dans le réservoir; le niveau d'eau ne doit pas dépasser le niveau « MAX » indiqué sur le réservoir. Puis fermez le couvercle du réservoir d'eau.



REMARQUE :

L'appareil est fourni avec un réservoir amovible pour faciliter le nettoyage. Vous pouvez remplir le réservoir d'eau d'abord, puis replacer le réservoir dans l'appareil.

2. Installez le filet en acier dans l'entonnoir en métal (n'ajoutez pas encore de café moulu), assurez-vous que le tube est dans la rainure de l'appareil, puis insérez l'entonnoir dans l'appareil en utilisant le verrou « INSERT/INSÉRER » de l'entonnoir, en le maintenant fermement et en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit à la position «  ».

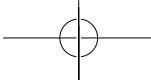
3. Placez une tasse à espresso sur la tablette de tasse amovible. Assurez-vous que le bouton rotatif est à la position «  ».



REMARQUE :

L'appareil n'est pas équipé d'un pichet ou d'une cafetière. Veuillez utiliser votre pichet ou cafetière.

4. Branchez l'appareil dans la prise de courant, appuyez sur l'interrupteur à la position «  » la plus basse. Le voyant sera allumé. L'appareil va commencer à chauffer.
5. Appuyez sur le bouton Café/Vapeur à la position plus élevée, qui est la position «  », en attendant quelques secondes jusqu'à ce que le voyant s'allume pour indiquer que le préchauffage est terminé. Tournez le bouton rotatif à la position «  ». L'eau va s'écouler.



Nº de modèle 043-1037-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

6. Après environ une minute, tournez le bouton rotatif à la position « ● » pour arrêter l'infusion. Versez l'eau et nettoyez la cafetière à espresso. Vous pouvez maintenant commencer à infuser.

**REMARQUE:**

Il peut y avoir un bruit de pompage la première fois. C'est normal. L'appareil relâche de l'air. Après environ 20 secondes, le bruit cessera.

Pour faire une bonne tasse de café espresso, nous vous recommandons de préchauffer l'appareil avant de faire le café, y compris l'entonnoir, le filet en acier et la tasse de café, afin que la saveur ne soit pas altérée par les pièces froides.

1. Retirez le réservoir amovible et ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez-le au niveau souhaité. Le niveau de l'eau ne doit pas dépasser la marque « MAX » du réservoir. Placez le réservoir dans l'appareil correctement.
2. Installez le filet en acier dans l'entonnoir en métal (sans le café moulu), assurez-vous que le tube est aligné avec la rainure de l'appareil, puis insérez l'entonnoir à la position « INSERT/INSÉRER ». Verrouillez l'entonnoir fermement en le tournant dans le sens antihoraire à la position « ».
3. Placez une tasse à espresso sur la tablette de tasse amovible.
4. Branchez l'appareil dans la prise de courant. Assurez-vous que le bouton rotatif est à la position « ● ».
5. Appuyez sur le bouton « ». Le voyant rouge va s'allumer.
6. L'appareil va commencer à chauffer.
7. Appuyez sur le bouton Café/Vapeur à la position plus élevée, qui est la position « », en attendant quelques secondes jusqu'à ce que le voyant s'allume pour indiquer que le préchauffage est terminé.

FAIRE UN ESPRESSO

1. Retirez l'entonnoir en métal en le tournant dans le sens horaire et installez le filet en acier à l'intérieur. Ajoutez le café moulu dans le filet en acier avec une cuiller à mesurer; une cuiller de café moulu donne environ une tasse de café de qualité supérieure. Appuyez sur le café moulu fermement avec le presse-café.
2. Insérez l'entonnoir dans l'appareil à la position « INSERT/INSÉRER » et relâchez la barre à pression. Verrouillez l'entonnoir fermement en place en le tournant dans le sens antihoraire à la position « ».
3. Videz l'eau qui est déversée dans la tasse. Puis placez la tasse à espresso réchauffée sur la tablette de tasse amovible

MASTER
Chef^{MC}

4. Lorsque le voyant est allumé, tournez le bouton rotatif à la position « ». Le café va s'écouler.



REMARQUE: Pendant l'infusion de café ou l'émission de vapeur, il est normal que le voyant vert s'éteigne. Cela signifie que le chauffe-eau fonctionne pour garder la température à un niveau standard.

5. Tournez le bouton rotatif à la position « ● » quand vous avez obtenu le café désiré ou lorsque la couleur du café change. Appuyez sur l'interrupteur et le voyant de tension et le voyant indiquant que c'est prêt vont s'éteindre et la cafetière à espresso cessera l'infusion.



AVERTISSEMENT: Ne laissez pas la cafetière à espresso sans surveillance durant l'infusion, car des opérations manuelles peuvent être requises.

6. Lorsque vous avez terminé de faire l'espresso, retirez l'entonnoir en métal en le tournant dans le sens horaire. Enlevez les résidus de café du filet en acier pressés par le tampon à café.

7. Laissez refroidir l'entonnoir et le filet complètement, puis rincez-les à l'eau courante.

FAIRE UN CAPPUCCINO

Faites un cappuccino en ajoutant du lait moussé à un café espresso.



REMARQUE: Pour faire de la vapeur, l'entonnoir en métal doit être en position.

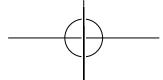
Préparation :

1. Préparez d'abord un espresso dans un contenant assez grand, comme indiqué dans les instructions « FAIRE UN ESPRESSO ». Assurez-vous que le bouton rotatif est à « ● ».
2. Mettez l'interrupteur Café/Vapeur à la position la plus basse et attendez que le voyant s'allume pour indiquer que c'est prêt.
3. Remplissez un contenant avec environ 100 g (3 1/2 oz) de lait pour chaque cappuccino à préparer. Il est recommandé d'utiliser du lait entier à la température du réfrigérateur (pas chaud!).



REMARQUE: Lorsque vous choisissez la taille du contenant, il est recommandé d'opter pour un diamètre d'au moins 70 mm. Comme le lait augmentera de deux fois son volume, assurez-vous que la hauteur du contenant est suffisante.

4. Insérez l'appareil mousseur dans le lait jusqu'à environ 2 cm (3/4 po). Tournez le bouton rotatif à la position « », la vapeur sera alors relâchée de la buse vapeur. Moussez le lait en déplaçant le contenant de façon circulaire et de haut en bas.
5. Lorsque vous avez obtenu un lait moussé satisfaisant, vous pouvez tourner le bouton de commande à la position « ● ».



Nº de modèle 043-1037-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313



REMARQUE : Nettoyez la buse vapeur avec une éponge humide immédiatement après l'arrêt de la vapeur. Soyez prudent, car la buse vapeur peut être chaude!

6. Versez le lait moussé dans l'espresso et votre cappuccino est prêt. Ajoutez du sucre si désiré et saupoudrez un peu de cacao en poudre.

7. Placez l'interrupteur à la position la plus élevée pour mettre l'appareil hors tension.



REMARQUE : Après avoir fait de la vapeur, il est recommandé de laisser refroidir la cafetière à espresso pendant au moins cinq minutes avant de faire un autre espresso. Sinon, une odeur ou un goût de brûlé peut être présent dans votre espresso.

PRODUIRE DE LA VAPEUR POUR CHAUFFER LES LIQUIDES OU LES BOISSONS

La buse vapeur peut être utilisée pour chauffer des boissons, comme le thé et le chocolat chaud ou l'eau.

Préparation :

1. Retirez le réservoir amovible et remplissez-le avec la quantité d'eau souhaitée. Le niveau de l'eau ne doit pas dépasser la marque « MAX » du réservoir. Placez le réservoir dans l'appareil correctement.
2. Branchez l'appareil dans la prise de courant. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation à la position la plus basse et le voyant va s'allumer.
3. Placez l'interrupteur Café/Vapeur à la position la plus élevée, qui est la position « ☕ », et attendez que le voyant s'allume.
4. Insérez la buse vapeur sans l'appareil mousseur dans le liquide à être chauffé ou le lait à mousser. Tournez le bouton rotatif à la position « ☕ ».
5. Lorsque la température requise est atteinte, vous pouvez tourner le bouton rotatif à la position « ● ».
6. Placez l'interrupteur à la position « ● » pour mettre l'appareil hors tension.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Coupez la source d'alimentation et laissez la cafetière à espresso refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. Nettoyez le boîtier de la cafetière à espresso avec une éponge à l'épreuve de la moisissure et nettoyez régulièrement le réservoir d'eau, le ramasse-gouttes et la tablette amovible. Laissez-les sécher complètement.



REMARQUE : Ne les nettoyez pas avec de l'alcool ou un nettoyant à base de solvant. N'immergez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyage.

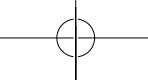
3. Détachez l'entonnoir en métal en le tournant dans le sens horaire. Pour enlever les résidus de café à l'intérieur, nettoyez-le avec une lotion nettoyante et rincez-le à l'eau propre.
4. Nettoyez tous les accessoires dans l'eau et séchez-les complètement.

DÉTARTRAGE

1. Pour vous assurer que votre cafetière à espresso fonctionne de manière efficace, que le café conserve sa saveur optimale et que les tuyaux sont propres, les dépôts de minéraux doivent être éliminés tous les deux à trois mois.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau et du détartrant au niveau MAX (le ratio de l'eau et du détartrant est de 4:1; référez-vous aux instructions sur la bouteille de détartrant). Veuillez utiliser un « détartrant domestique ». Vous pouvez également utiliser de l'acide citrique (que vous obtiendrez dans une pharmacie ou chez un apothicaire) au lieu du détartrant (cent parties d'eau pour trois parties d'acide citrique).
3. À l'aide du programme de préchauffage, placez l'entonnoir en métal (sans café moulu à l'intérieur) et un contenant. Infusez l'eau par « PRÉCHAUFFAGE ».
4. Placez l'interrupteur à la position la plus basse, qui est la position « ● ». Le voyant sera allumé. L'appareil va commencer à chauffer.
5. Appuyez sur le bouton Café/Vapeur à la position plus élevée, qui est la position « ☕ », en attendant quelques secondes jusqu'à ce que le voyant s'allume pour indiquer que le préchauffage est terminé.
6. Tournez le bouton rotatif à la position « ☕ » et faites deux tasses d'espresso (environ 2 oz/1/3 tasse). Puis tournez à la position « ● ».
7. Placez l'interrupteur Café/Vapeur à la position la plus basse, qui est la position « ☕ », attendez quelques secondes jusqu'à ce que le voyant s'allume. Placez le bouton rotatif à la position « ☕ » et laissez l'appareil produire de la vapeur pendant 2 minutes, puis tournez le bouton rotatif à la position « ● » pour arrêter la vapeur. Appuyez sur l'interrupteur à la position la plus élevée pour arrêter l'appareil immédiatement et laissez le détartrant à l'intérieur au moins 15 minutes.
8. Redémarrez l'unité et répétez les étapes 4 à 7 au moins trois fois.
9. Ajoutez de l'eau du robinet au niveau MAX. Allumez la cafetière à espresso (sans le café moulu) et infusez. Répétez les étapes 4 à 7 trois fois (il n'est pas nécessaire d'attendre pendant 15 minutes à l'étape 7), puis infusez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans le réservoir.

DÉPANNAGE

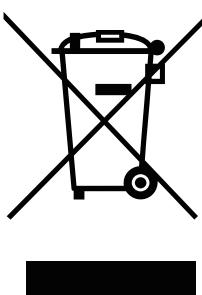
Symptôme	Cause	Corrections
L'eau fuit sous la cafetière à espresso.	Il y a beaucoup d'eau dans le ramasse-gouttes.	Veuillez nettoyer le plateau ramasse-gouttes.
	La cafetière à espresso fonctionne mal.	Veuillez communiquer avec un centre de service autorisé pour la faire réparer.
Un goût acide (vinaigre) est présent dans le café espresso.	La cafetière à espresso n'a pas été nettoyée adéquatement.	Nettoyez la cafetière à espresso en suivant les instructions « Avant la première utilisation » plusieurs fois.
	Le café moulu a été rangé dans un endroit chaud et humide durant une longue période. Le café moulu a ranci.	Utilisez toujours du café fraîchement moulu. Rangez le café moulu non utilisé dans un endroit frais et sec. Fermez hermétiquement les emballages ouverts et rangez-les au réfrigérateur.



Nº de modèle 043-1037-6 | Communiquez avec nous : 1 855 803-9313

La cafetière à espresso ne fonctionne pas.	La cafetière à espresso n'est pas branchée.	Branchez correctement le cordon d'alimentation dans une prise de courant. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez communiquer avec un centre de service autorisé pour le faire réparer.
La vapeur ne mousse pas.	Le voyant n'est pas allumé.	C'est seulement après que le voyant s'est allumé que la vapeur peut être utilisée pour mousser.
	Le conteneur est trop grand ou la forme ne convient pas.	Utilisez une tasse grande et étroite.
	Vous avez utilisé du lait écrémé.	Utilisez du lait entier ou partiellement écrémé.
Débordement du café.	La cafetière à espresso n'a pas été nettoyée depuis longtemps.	Après l'utilisation quotidienne, infusez 2 tasses d'eau pour nettoyer les résidus de la machine à espresso.
	Infusez le café immédiatement après la sortie de vapeur.	N'infusez pas de café immédiatement après l'utilisation de vapeur. Si vous voulez faire un espresso, suivez le processus d'infusion jusqu'à ce que le voyant lumineux affiche . Pour infuser davantage d'espresso, préchauffez jusqu'à ce que le voyant lumineux devienne vert.

Ne désassemblez pas l'appareil. Si vous ne trouvez pas la cause du problème, communiquez avec un centre de service accrédité.



Vous pouvez aider à protéger l'environnement! N'oubliez pas de respecter la réglementation : jetez l'appareil conformément aux exigences de votre municipalité locale.

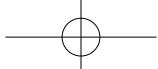
1 an de garantie limitée.

Cet article comporte une garantie d'un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériaux. Distribution Trifeuil consent à remplacer l'article défectueux sans frais lorsqu'il est retourné, accompagné de la preuve d'achat, par l'acquéreur initial au cours de la période de garantie convenue. La garantie ne couvre pas l'usure ou les bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8





Service d'assistance téléphonique :
Nº de tél. de Master Chef : 1 855 803-9313