



















PROGRAMMATION PROFILS & TEMPÉRATURE BOISSONS SPRSO

PROFILE 1










Small	ml	INTENSITÉ CAFÉ			Medium	ml	INTENSITÉ CAFÉ			Large	ml	INTENSITÉ CAFÉ		
		1x 	2x 	3x 			1x 	2x 	3x 			1x 	2x 	3x 
		NOMBRE GRAMMES DE CAFÉ					NOMBRE GRAMMES DE CAFÉ					NOMBRE GRAMMES DE CAFÉ		
Espresso	20	7,5	8,5	9,5	Espresso	30	9,5	10,5	11,5	Espresso	40	11,5	12,5	13,5
Espresso x2	40	14	15	16	Espresso x2	60	14	15	16	Espresso x2	80	14	15	16
Ristretto	15	7,5	8,5	9,5	Ristretto	20	9,5	10,5	11,5	Ristretto	25	11,5	12,5	13,5
Ristretto x2	30	14	15	16	Ristretto x2	40	14	15	16	Ristretto x2	50	14	15	16
Café crème	40	7,5	8,5	9,5	Café crème	60	9,5	10,5	11,5	Café crème	80	11,5	12,5	13,5
Café crème x2	80	14	15	16	Café crème x2	100	14	15	16	Café crème x2	120	14	15	16
Americano	80	7	8	9	Americano	100	9	10	11	Americano	120	11	12	13
Cappuccino	80	7	8	9	Cappuccino	100	9	10	11	Cappuccino	120	11	12	13
Cappuccino dark	80	7	8	9	Cappuccino dark	100	9	10	11	Cappuccino dark	120	11	12	13
Espresso macchiato	35	7	8	9	Espresso macchiato	55	9	10	11	Espresso macchiato	75	11	12	13
Latte macchiato	100	7	8	9	Latte macchiato	120	9	10	11	Latte macchiato	140	11	12	13
Caffè latte	100	7	8	9	Caffè latte	120	9	10	11	Caffè latte	140	11	12	13
Eau chaude	80				Eau chaude	100				Eau chaude	120			
Mousse de lait chaud	80				Mousse de lait chaud	100				Mousse de lait chaud	120			

PROFILE 2

Small	ml	INTENSITÉ CAFÉ			Medium	ml	INTENSITÉ CAFÉ			Large	ml	INTENSITÉ CAFÉ		
		1x 	2x 	3x 			1x 	2x 	3x 			1x 	2x 	3x 
		NOMBRE GRAMMES DE CAFÉ					NOMBRE GRAMMES DE CAFÉ					NOMBRE GRAMMES DE CAFÉ		
Espresso	30	6	7	8	Espresso	40	7	8	9	Espresso	50	8	9	10
Espresso x2	60	12	13	14	Espresso x2	80	14	15	16	Espresso x2	100	15	16	17
Ristretto	20	6	7	8	Ristretto	25	7	8	9	Ristretto	30	8	9	10
Ristretto x2	40	12	13	14	Ristretto x2	50	14	15	16	Ristretto x2	60	15	16	17
Café crème	100	6	7	8	Café crème	120	7	8	9	Café crème	140	8	9	10
Café crème x2	180	12	13	14	Café crème x2	200	14	15	16	Café crème x2	220	15	16	17
Americano	100	6,5	7,5	8,5	Americano	120	7	8	9	Americano	140	7,5	8,5	9,5
Cappuccino	100	6,5	7,5	8,5	Cappuccino	120	7	8	9	Cappuccino	140	7,5	8,5	9,5
Cappuccino dark	100	6,5	7,5	8,5	Cappuccino dark	120	7	8	9	Cappuccino dark	140	7,5	8,5	9,5
Espresso macchiato	45	6	7	8	Espresso macchiato	65	7	8	9	Espresso macchiato	85	8,5	9,5	10,5
Latte macchiato	120	6	7	8	Latte macchiato	140	6,5	7,5	8,5	Latte macchiato	160	7	8	9
Caffè latte	120	6	7	8	Caffè latte	140	7	8	9	Caffè latte	160	8	9	10
Eau chaude	100				Eau chaude	120				Eau chaude	140			
Mousse de lait chaud	100				Mousse de lait chaud	120				Mousse de lait chaud	140			

PROGRAMMATION PROFILS & TEMPÉRATURE BOISSONS SPRSO

PROFILE 3

Small	ml	INTENSITÉ CAFÉ			Medium	ml	INTENSITÉ CAFÉ			Large	ml	INTENSITÉ CAFÉ		
		1x 	2x 	3x 			1x 	2x 	3x 			1x 	2x 	3x 
		NOMBRE GRAMMES DE CAFÉ					NOMBRE GRAMMES DE CAFÉ					NOMBRE GRAMMES DE CAFÉ		
Espresso	50	8	9	10	Espresso	60	9	10	11	Espresso	70	10	11	12
Espresso x2					Espresso x2					Espresso x2				
Ristretto	30	8	9	10	Ristretto	40	9	10	11	Ristretto	50	10	11	12
Ristretto x2					Ristretto x2					Ristretto x2				
Café crème	140	8	9	10	Café crème	160	9	10	11	Café crème	180	10	11	12
Café crème x2					Café crème x2					Café crème x2				
Americano	140	7,5	8,5	9,5	Americano	160	8,5	9,5	10,5	Americano	180	9	10	11
Cappuccino	140	7,5	8,5	9,5	Cappuccino	160	8,5	9,5	10,5	Cappuccino	180	9	10	11
Cappuccino dark	140	7,5	8,5	9,5	Cappuccino dark	160	8,5	9,5	10,5	Cappuccino dark	180	9	10	11
Espresso macchiato	85	8,5	9,5	10,5	Espresso macchiato	105	10	11	12	Espresso macchiato	125	11,5	12,5	13,5
Latte macchiato	160	7	8	9	Latte macchiato	180	7,5	8,5	9,5	Latte macchiato	200	8	9	10
Caffè latte	160	8	9	10	Caffè latte	180	9	10	11	Caffè latte	200	10	11	12
Eau chaude	140				Eau chaude	160				Eau chaude	180			
Mousse de lait chaud	140				Mousse de lait chaud	160				Mousse de lait chaud	180			

TEMPÉRATURE (la machine est programmée par défaut sur la température moyenne)

BOISSONS	Température d'extraction	Température d'extraction	Température d'extraction
	Bas	Moyen (par défaut)	Haut
Espresso	-6°C	94°C	+3°C
Espresso x2	-6°C	94°C	+3°C
Ristretto	-6°C	94°C	+3°C
Ristretto x2	-6°C	94°C	+3°C
Café crème	-6°C	90°C	+3°C
Café crème x2	-6°C	90°C	+3°C
Americano	-6°C	94°C	+3°C
Cappuccino	-6°C	94°C	+3°C
Cappuccino dark	-6°C	94°C	+3°C
Espresso macchiato	-6°C	94°C	+3°C
Latte macchiato	-6°C	94°C	+3°C
Caffè latte	-6°C	94°C	+3°C
Eau chaude*	-6°C	90°C	+3°C
Mousse de lait chaud	-	-	-

* Température idéale pour le thé :

Thé vert : entre 70°C et 75°C Thé

noir : entre 80°C et 95°C