

KitchenAid®

SEMI AUTOMATIC ESPRESSO

MAKER

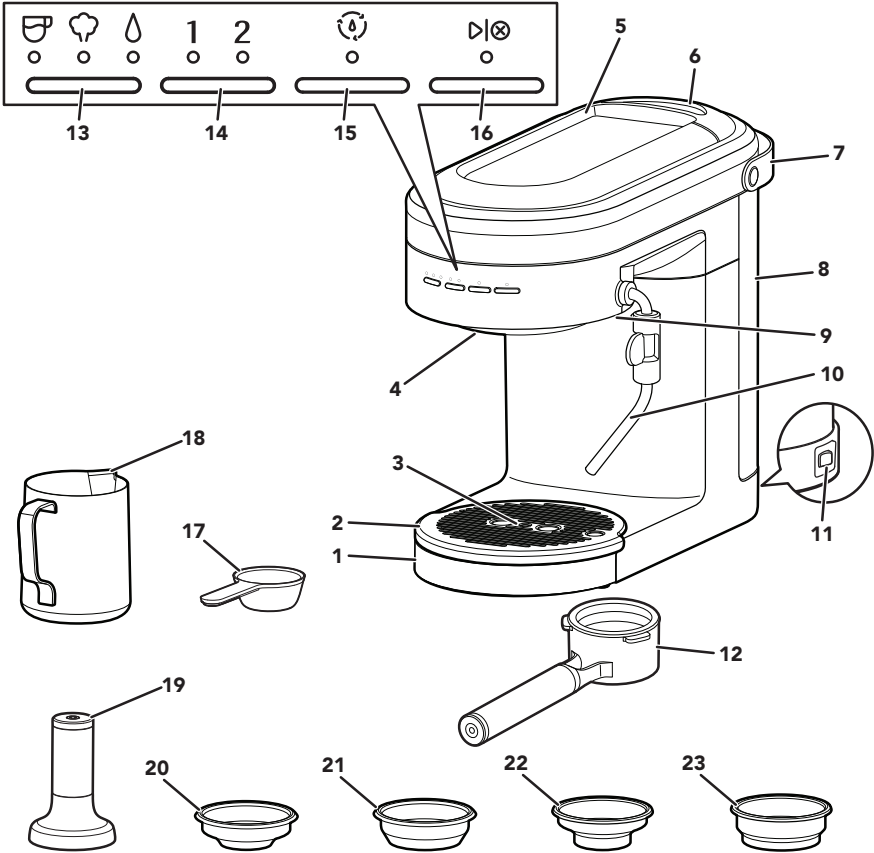
KES6403, KES6503

PRODUCT GUIDE



W11669083A

PARTS AND FEATURES



- 1. Drip Tray
- 2. Drip Tray Plate
- 3. Empty Drip Tray Indicator
- 4. Group Head
- 5. Cup Warmer
- 6. Water Tank Lid
- 7. Water Tank Handle
- 8. Water Tank (Capacity: 1.4 Liters)
- 9. Steam Wand Release Button
- 10. Steam Wand
- 11. Main Power on/off Switch
- 12. Portafilter (58 mm)
- 13. Mode Button
 - Espresso
 - Steam
 - Hot Water

- 14. Dose Button
 - 1 (1 Shot)
 - 2 (2 Shots)
- 15. Clean Cycle Button
- 16. Start/Cancel Button
- 17. Coffee Scoop
- 18. Milk Pitcher
- 19. Tamper
- 20. Single Wall
 - 1 shot
- 21. Single Wall
 - 2 shots
- 22. Double Wall
 - 1 shot
- 23. Double Wall
 - 2 shots

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To protect against fire, electric shock, and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

7. The use of accessories/attachments not recommended or sold by the KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
12. Always turn the appliance off (O), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the appliance off, then remove plug from wall outlet.
13. Do not clean the appliance with abrasive cleaners, steel wool, or other abrasive materials.
14. Use extreme caution when using hot steam.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Irritation to skin or eyes can occur if they come into contact with the descaling solution. Avoid skin and eye contact. Rinse off descaling solution with clean water. Obtain medical advice after eye contact.
17. Damage to delicate surfaces can occur after contact with the descaling solution. Remove any splashes immediately.
18. **WARNING:** To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

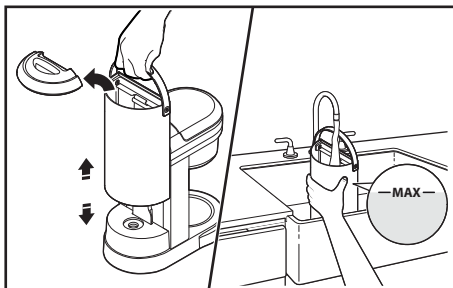
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

GETTING STARTED

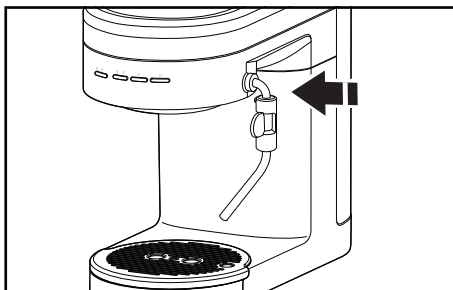
First, clean all parts and accessories (See “Care and Cleaning” section).

Place the Espresso Machine on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.

1. Fill the Water Tank with fresh water (maximum 47 oz / 1.4 L). Replace the Water Tank Lid.



2. Insert the Steam Wand until you hear a click.



IMPORTANT: Distilled water or mineral water can damage the Espresso Machine. Do not use either to brew espresso.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

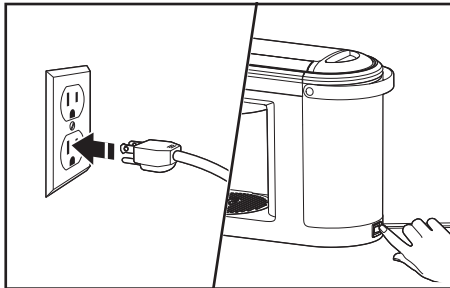
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

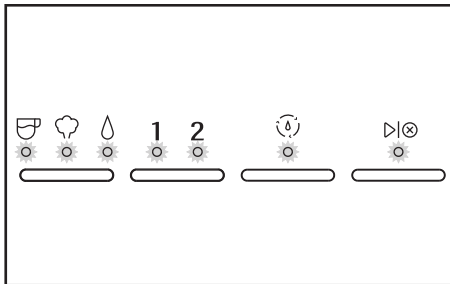
Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

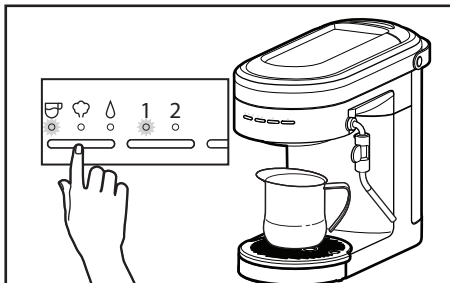
3. Plug into a grounded 3 prong outlet. Press the Main Power Switch to “on (I)”.



4. The machine automatically pumps water into the heater and starts heating. When lights stop blinking, the Espresso Machine is ready for use.



5. To rinse the Group Head, place a container under the Group Head. Toggle the Mode Button to select Espresso. Toggle Dose Button to “1” and press “▶|⊗” button. The machine will flush water through the Group Head and automatically stop when the cycle is complete.



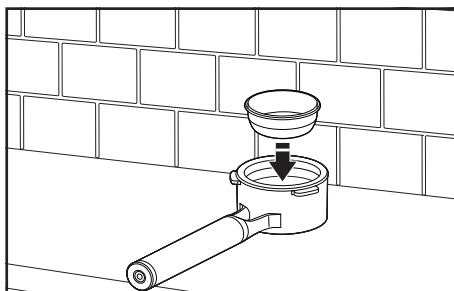
6. To rinse the Steam Wand, direct the Steam Wand towards the Drip Tray or into a cup. Then, toggle the Mode Button to select Hot Water and press “>|⊗” button to start. Allow water to flow for 3 to 5 seconds then, press “>|⊗” button to stop.



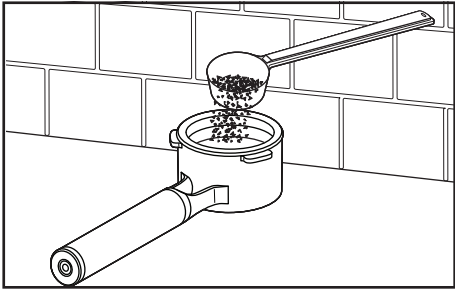
PRODUCT USAGE

BREWING ESPRESSO

1. Select desired filter basket (see Basket selection chart). Press the Filter basket into the Portafilter until it clicks into place.



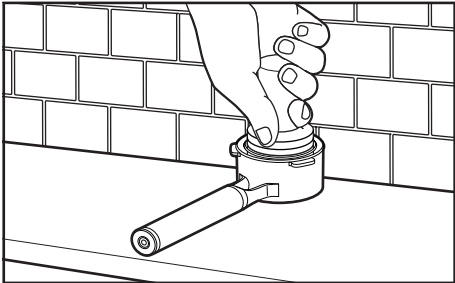
2. Fill the Filter basket with fine Espresso coffee grounds (see Basket selection chart for dosing recommendations).



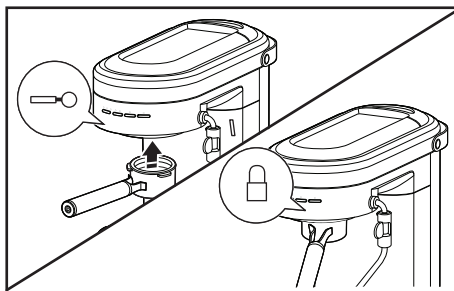
BASKET SELECTION CHART

BASKET TYPE	SHOT	DOSE (GRAM)	USE FOR
Single wall 	1 shot 	10 - 12	Freshly ground whole bean coffee
Single wall 	2 shot 	18 - 20	Freshly ground whole bean coffee
Double wall 	1 shot 	10 - 12	Pre-ground coffee
Double wall 	2 shot 	18 - 20	Pre-ground coffee

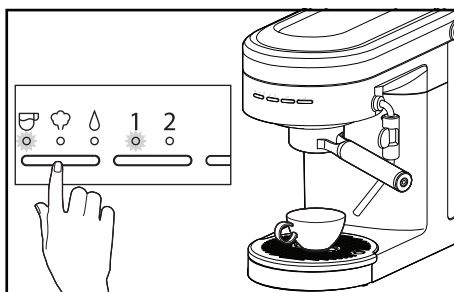
3. Tap the Portafilter to level the ground coffee bed and rest on a flat surface. Use the Tamper to tamp down the ground coffee. Sweep excess coffee grinds from the rim.



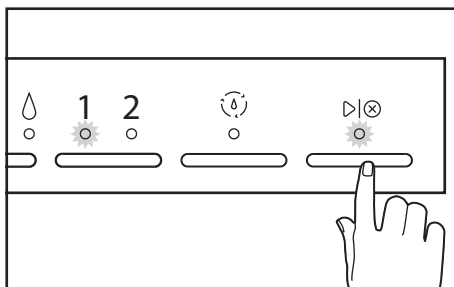
4. Position the Portafilter under the Group Head with the handle align to unlock. Raise the Portafilter into the Group Head and twist to the right side to lock.



5. Toggle the Mode Button to select Espresso. Toggle the Dose Button to select desired number of shots 1 (~ 1 oz) or 2 (~ 2 oz).



6. Press “▶|⊗” button to run selected Espresso cycle.



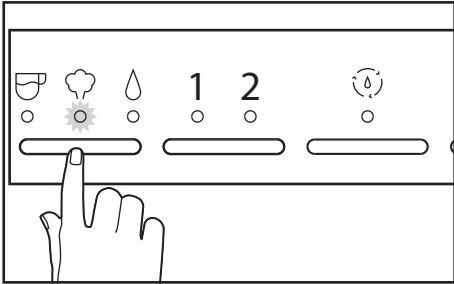
NOTE: Do not remove the Portafilter when brewing.

TIP: Shot duration should be between 20-30 seconds for 1 and 2 shot selections.

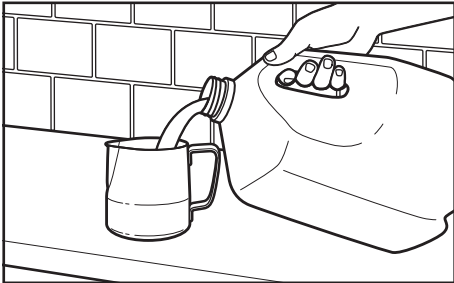
- If less than 20 seconds: decrease grind size and/or increase tamp pressure.
- If more than 30 seconds: increase grind size and/or reduce tamp pressure.

USING THE STEAM MODE FOR MILK

- 1. Toggle the Mode Button to select Steam. The machine will automatically start heating, indicated by the flashing Steam light. The Steam light will go solid when machine is ready for steaming.

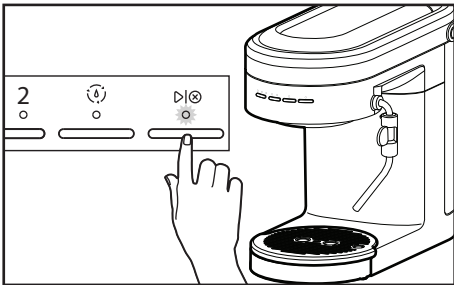


- 2. Fill the Milk Pitcher with desired amount of cold milk.

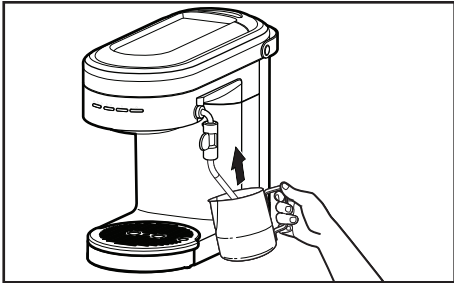


TIP: Fill to bottom of the pour spout.

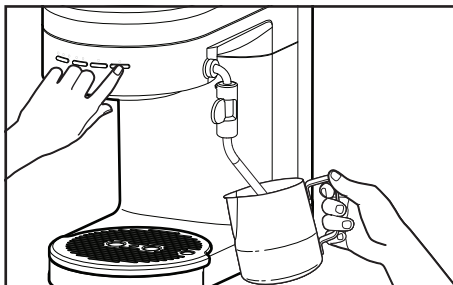
- 3. Angle the Steam Wand towards the Drip Tray or into a cup. Press “▷|⊗” button to start. Once water turns to steam, press “▷|⊗” button to stop.



- 4. Adjust the Steam Wand to desirable position. Submerge the tip of the Steam Wand just below the surface of milk in the Milk Pitcher.



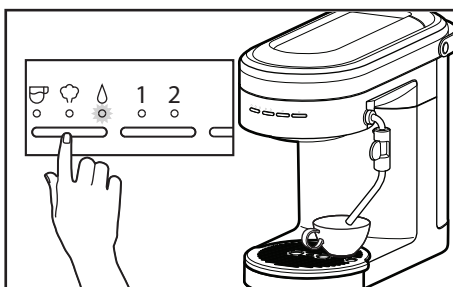
5. Press “▷|⊗” button to initiate the steam. Froth until desired level of foam and temperature is reached. To stop the steam, press “▷|⊗” button again. To avoid splattering, wait until the steam stops before removing the Steam Wand from the milk.



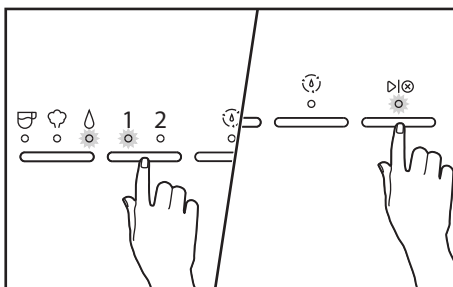
USING HOT WATER FEATURE

The Steam Wand can also dispense hot water which is great for an americano, tea, hot chocolate, etc. You can also use hot water to pre-heat cups.

1. Toggle the Mode Button to select Hot Water. Place a cup under the Steam Wand.



2. Press Dose Button to select the volume of water 1 (~ 4 oz) or 2 (~ 6 oz). Press “▷|⊗” button to start water cycle. Water flows out from the Steam Wand.



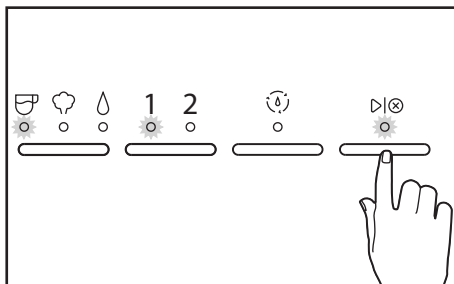
NOTE: You can pause the cycle by pressing “▷|⊗” button to stop the flow of water before the cycle complete.

PROGRAMING FUNCTION

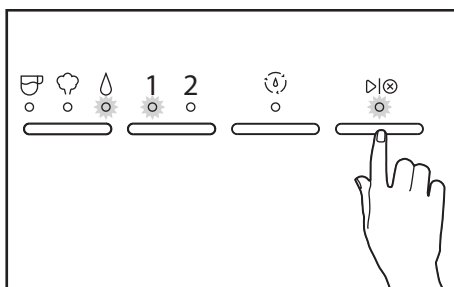
The Espresso Machine is equipped with programing functionality. Any customized settings will be saved even in the event power is lost to the machine.

PROGRAMING THE ESPRESSO AND HOT WATER AMOUNT

- 1. To change pre-programed Espresso Volume for 1 or 2:** Toggle the Mode Button to select Espresso. Select the dose you desire to program (1 or 2). Press and hold “▷|⊗” button until desired Espresso amount is reached in your cup. While programing your selected dose, the Dose and the “▷|⊗” Button lights will blink. Lights will stop blinking when programing is complete.



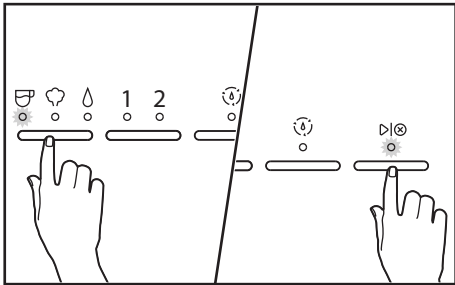
- 2. To change pre-programed Water Volume for 1 or 2:** Toggle the Mode Button to select Hot Water. Select the dose you desire to program (1 or 2). Press and hold “▷|⊗” button until desired water amount is reached in your cup. While programing your selected dose, the Dose and the “▷|⊗” Button light will blink. Lights will stop blinking when programing is complete.



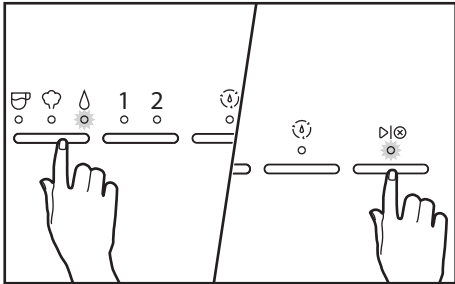
TIP: To restore all factory settings, press and hold Dose Button for 3 seconds. Changing the factory default Espresso or water volumes may impact the intended performance of the machine.

PROGRAMING THE WATER TEMPERATURE AND WATER HARDNESS

1. **To change pre-programed Water Temperature:** Toggle the Mode Button to select Espresso, press and hold for 3 seconds. The indicator lights will show the default factory setting or previous saved setting (use “Indicator Light Chart” for reference). Toggle the Mode Button between Low-Mid-High to select desired temperature. To save your selection, press “▶|⊗” button or wait for 10 seconds.



2. **To change pre-programed Water Hardness:** Toggle the Mode Button to Water, Press and hold for 3 seconds. The indicator lights will show the default factory setting or previous saved setting (use “Indicator Light Chart” for reference). Toggle the Mode Button between Low-Mid-High to select desired water hardness. To save your selection, press “▶|⊗” button or wait for 10 seconds.



INDICATOR LIGHT CHART

WATER TEMPERATURE OR WATER HARDNESS			
Low			
Medium			
High			

NOTE: Water Hardness - Low: 0 to 60 ppm
Medium: 60 to 120 ppm
High: more than 120 ppm

TIP: To restore all factory settings, press and hold Dose Button for 3 seconds. All indicator lights will blink indicating that all settings are restored.

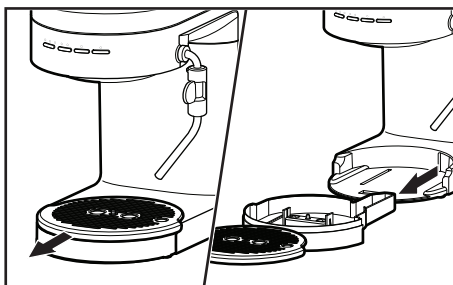
CARE AND CLEANING

For best results, regularly clean the Espresso Machine and its accessories.

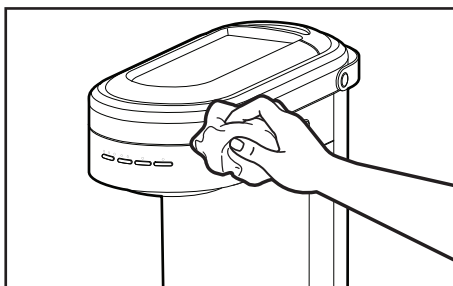
IMPORTANT: Unplug the Espresso Machine before cleaning. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

NOTE: Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning the Espresso Machine, parts, or accessories. Do not immerse the Espresso Machine or cord in water or other liquids.

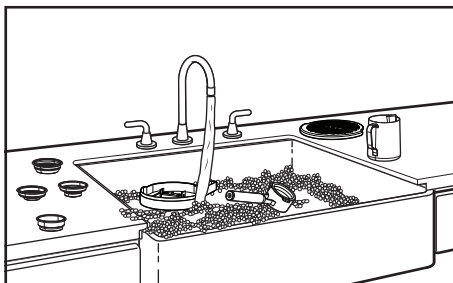
1. When the Drip Tray indicator rises and becomes visible above the surface of the Drip Tray Plate, empty the Drip Tray and rinse with warm water.



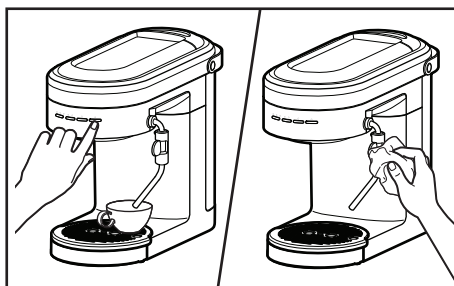
2. Wipe the Espresso Machine housing and Group Head with a clean soft damp cloth.



3. Wash the Drip Tray, Portafilter, Filter baskets, Milk Pitcher, and Drip Tray Plate in warm, soapy water and rinse with clean water. Dry with a soft cloth.



4. Clean the Steam Wand after every use. Toggle the Mode button to select Water. Position the Steam Wand over Drip Tray or into a cup. Press “▷|⊗” button, wait 3 to 5 seconds. Press “▷|⊗” button to stop. Wipe down Steam Wand exterior with a soft damp cloth.



NOTE: To remove the Steam Wand press the Steam Wand Release Button.

DESCALING THE ESPRESSO MACHINE

The descaling program enables simple and effective descaling of your Espresso Machine.

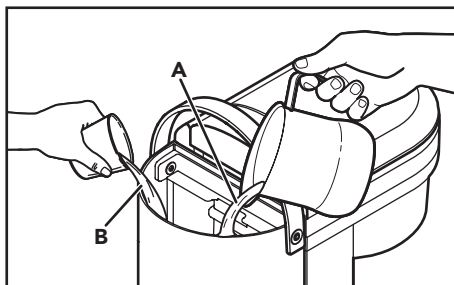
Descale the Espresso Machine regularly, but a minimum whenever the “Clean (⌚)” indicator is blinking. The frequency of descaling depends on the hardness of the water in your region. Therefore, it is important to program the Espresso Machine according to the water hardness level of your location.

NOTE: The descaling process runs in 4 phases, takes approximately 10 minutes and must be completed before next use. At any time during the descaling program you can pause the cycle by pressing “▷|⊗” button. And, resume too by pressing “▷|⊗” button.

IMPORTANT: Only use descaling solution intended for Espresso Machines.

SET UP OF GROUP HEAD DESCALING

1. Fill 8.5 oz water and 4.25 oz descaling solution inside the Water Tank.

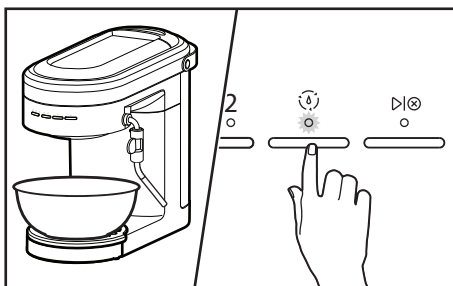


A. Water

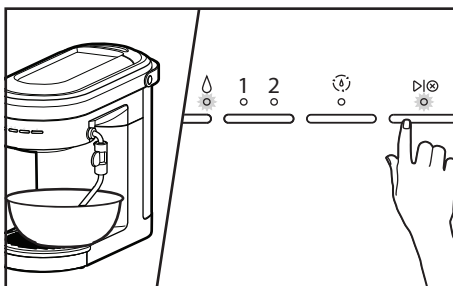
B. Descaling solution

NOTE: The clean cycle is designed to run as per the above mentioned water and descaling solution volumes. The cycle cannot be completed with any less volume than mentioned above.

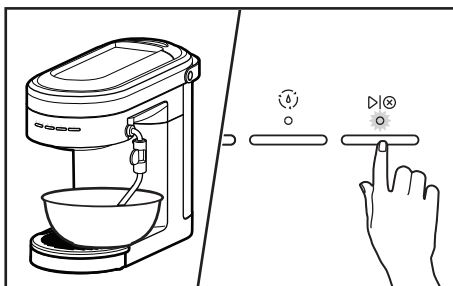
- 2. Phase 1:** Place a container (~ 17 oz) on the Drip Tray below the Group Head. Press the Clean Cycle “⌚” button for 3 seconds or until clean light is solid. Then, press “▷|⊗” button to start first phase of decalcification cycle. Start/Cancel “▷|⊗” will blink fast after the first phase is complete. Empty the container.



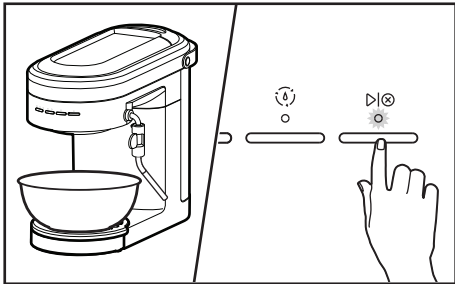
- 3. Phase 2:** Place the container (~ 17 oz) below the Steam Wand. Then, press “▷|⊗” button. Start/Cancel “▷|⊗” and Water Mode lights will blink fast after the second phase is complete. Empty the container.



- 4. Phase 3:** Place the container (~ 17 oz) below the Steam Wand. Empty, rinse and refill the Water Tank with fresh water to Max fill line. Replace the Water Tank. Press “▷|⊗” button. Start/Cancel “▷|⊗” will blink fast after the third phase is complete. Empty the container.



5. **Phase 4:** Place the container (~ 17 oz) on the Drip Tray below Group Head. Then, press “▷|⊗” button. Clean “⌂” light and “▷|⊗” button light will blink fast after the fourth and final phase is complete. Empty the container. Press “▷|⊗” button to complete the Clean Cycle. Machine will go back into heating mode.



WINTER STORAGE CARE

IMPORTANT: To avoid damage, use and store your Espresso Machine where it will not freeze. Because some water remains inside the unit, freezing can damage the product. If storing or moving during freezing weather, purge your Espresso Machine.

To purge the Espresso Machine, ensure Steam Wand is attached and Water Tank is at least half full.

1. Place a cup under the Steam Wand nozzle.
2. Turn the Espresso Machine “on (I)”, toggle the Mode Button to Steam. Press “▷|⊗” button. Once steam exits the Steam Wand for approximately 10 seconds, remove Water Tank and allow remaining water in the machine to exit through the Steam Wand.
3. Purging cycle will be complete once Espresso Machine stops and the Water mode will blink.
4. Turn the Main Power on/off (I/O) button to off. Empty and re-install Water Tank. Then, unplug the Espresso Machine.

TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PROBLEM	SOLUTION
Espresso Machine will not start	Check if the Espresso Machine is securely plugged into a grounded 3 prong outlet.
	Check to see if the Main power on/off switch is turned on.

PROBLEM	SOLUTION
Espresso Machine will not start	If you have a circuit breaker box, then make sure the circuit is closed.
Espresso flows slowly or only drips	Coffee is ground too finely. Use slightly coarser grind.
	Coffee tamped too hard. Use slightly lighter tamp between 15-20 kg or 30-40 lb of force.
	Filter basket can be blocked. Use a pin to unblock the hole(s).
	Machine might need to be descaled. Refer to the "Descaling the Espresso Machine" section.
Espresso flows too quickly	Coffee is ground too coarsely. Use slightly finer grind.
	Not sufficient coffee in the filter basket. Increase dose of coffee. Refer to the "Basket selection chart" section.
	Coffee tamped too softly. Use slightly firmer tamp between 15-20 kg or 30-40 lb of force.
Espresso flows over the edge of the Portafilter	Portafilter is not inserted in the Group Head properly. Ensure the Portafilter is completely inserted and rotated until the handle is aligned to the lock icon.
	There are coffee grounds around the rim of the filter basket. Swipe excess coffee to ensure proper seal in the Group Head.
	Too much coffee in the filter basket. Use lower dose of coffee. Refer to the "Basket selection chart" section.
Steam Wand is not producing hot water/ steam	Operating temperature has not been reached. Allow the machine to reach to the operating temperature.
Steam/hot water flows slowly from Steam Wand	Steam Wand is partially blocked. Remove Steam Wand from Espresso Machine. Soak in cleaning solution and use a pin to clear out the hole and rinse with clear water.
	Machine might need to be descaled. Refer to the "Descaling the Espresso Machine" section.
No Crema is being produced	Coffee is ground too coarsely. Use slightly finer grind.
	Coffee tamped too softly. Use slightly firmer tamp between 15-20 kg or 30-40 lb of force.
	Single wall filter basket might have been used with pre-ground coffee. Please see the "Basket selection chart" section.
Knocking/pumping sound occurs during espresso, steam, or hot water cycle	The Espresso Machine is going through a normal operation, therefore no action is required.
All Mode/Dose lights are blinking	Machine is in protection mode to avoid the pump from over heating. Turn off the machine for 7.5 minutes.

PROBLEM	SOLUTION
The Steam light and all Dose lights are blinking	Machine is in the protection mode to avoid from overheating. Turn off the machine for 10 minutes.
Water light continuously blinks	Ensure water is in the Water tank and ensure Water Tank is properly assembled.
	Steam Wand is blocked. Remove it from Espresso Machine and thoroughly clean it.
	Coffee puck is too dense, adjust to larger grind size. If using a Double wall basket, then clean exit hole with a pin.
All lights are blinking at the same time	Turn off the Espresso Machine and unplug for approximately 10 minutes. Then, plug back in and restart the machine. If problem persist call service.
All lights are continuously on	If the problem occurs again, unplug the machine for approx, 5 minutes, plug back in and restart the machine and then run 1 complete clean cycle.
If the problem is not due to one of the above items	See the "Arranging for Service" chapter in the "Warranty and service" section. Do not return the Espresso Machine to the retailer as they do not provide service.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® PRODUCT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This limited warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner for the product operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty: One Year Limited Warranty from date of delivery.

1. KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the "Arranging for Service" section in this warranty for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

2. KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- Incidental or consequential damages resulting from product failure.

j) Consumable parts or accessories.

3. **DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES**

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

4. **HOW STATE LAW APPLIES**

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your product should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, we will replace your product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your product should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the product for information on how to obtain service.

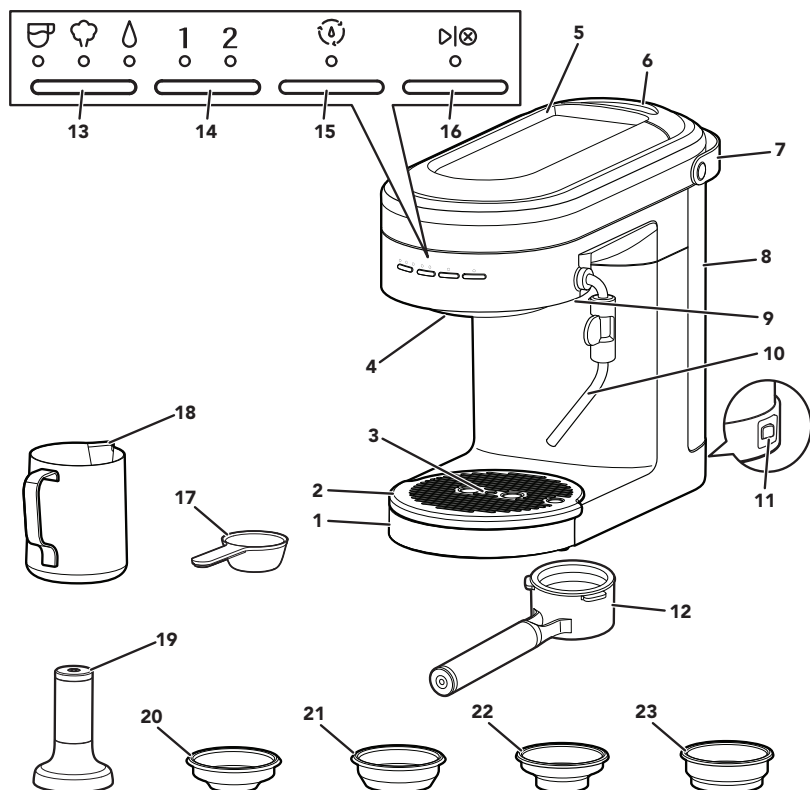
For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767**.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Plateau d'égouttement
2. Plaque du plateau d'égouttement
3. Témoin de plateau d'égouttement vide
4. Tête du groupe
5. Chauffe-tasse
6. Couvercle du réservoir d'eau
7. Poignée du réservoir d'eau
8. Réservoir d'eau (capacité : 1,4 L)
9. Bouton de dégagement du tube à vapeur
10. Tube à vapeur
11. Interrupteur d'alimentation marche/arrêt principal
12. Porte-filtre (58 mm)
13. Bouton mode
 - Espresso
 - Cuisson à la vapeur
 - Eau chaude

14. Bouton dose
 - 1 (1 dose)
 - 2 (2 doses)
15. Bouton programme de nettoyage
16. Bouton Marche/Annulation
17. Cuillère doseuse
18. Pichet à lait
19. Tasseur
20. Paroi simple
 - 1 dose
21. Paroi simple
 - 2 doses
22. Paroi double
 - 1 dose
23. Paroi double
 - 2 doses

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

 **DANGER**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, incluant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas suffisamment d'expérience. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise un appareil ménager à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

4. Pour éviter tout incendie, choc électrique ou blessure corporelle, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
5. Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au Centre de Service Agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
11. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
12. Toujours éteindre (O) l'appareil avant de le débrancher de sa prise murale. Pour la mise hors tension, éteindre l'appareil, puis le débrancher de sa prise murale.
13. Ne pas nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs abrasifs, des tampons en laine d'acier ou tout autre produit abrasif.
14. Utiliser la production de vapeur avec la plus grande prudence.
15. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
16. La solution de détartrage peut provoquer des irritations en cas de contact avec la peau et les yeux. Éviter le contact avec la peau et les yeux. Rincer la solution de détartrage avec de l'eau claire. Consulter un médecin après un contact oculaire.
17. La solution de détartrage peut provoquer des dommages en cas de contact avec des surfaces délicates. Éliminer immédiatement toute éclaboussure.
18. **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque de blessure, ne pas ouvrir la chambre d'infusion durant le processus d'infusion.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

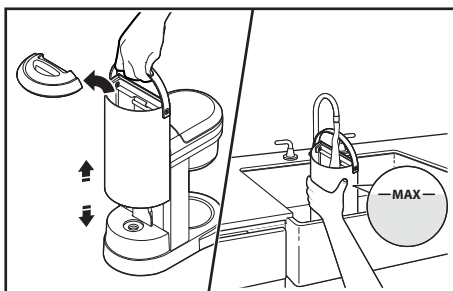
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

MISE EN PLACE

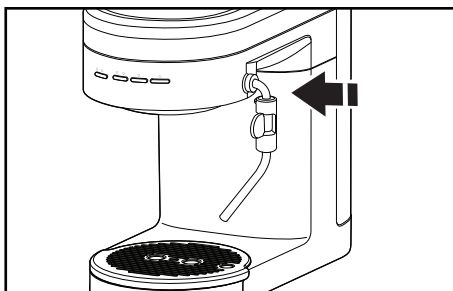
Tout d'abord, nettoyer les pièces et accessoires (voir la section « Entretien et Nettoyage »).

Placer la Machine à Espresso sur une surface plate, sèche et de niveau comme un plan de travail ou une table.

1. Remplir le Réservoir d'Eau avec de l'eau fraîche (maximum 47 oz/1,4 L). Remettre en place le Couvercle du Réservoir d'Eau.



2. Insérer le Tube à Vapeur jusqu'à ce qu'un déclic retentisse.



IMPORTANT : L'eau distillée ou l'eau minérale peut endommager la Machine à Espresso. Ne pas en utiliser pour infuser l'espresso.

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

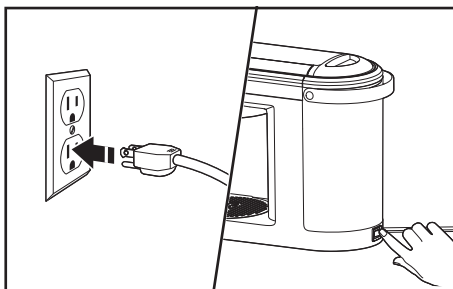
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

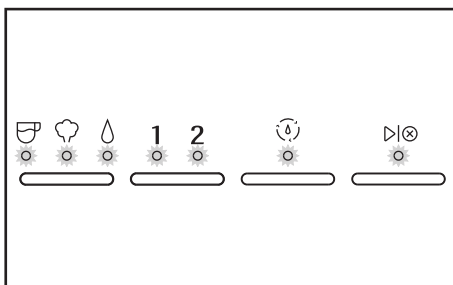
Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

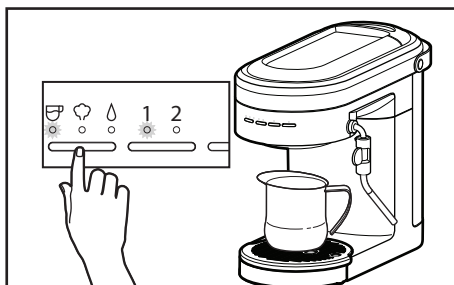
3. Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Appuyer sur l'Interrupteur Principal pour le mettre en position de « marche (I) ».



4. La machine pompe automatiquement de l'eau dans l'élément chauffant et commence à chauffer. Lorsque les témoins cessent de clignoter, la Machine à Espresso est prête à l'emploi.



5. Pour rincer la Tête du Groupe, placer un récipient dessous. Appuyer sur le Bouton Mode pour sélectionner Espresso. Basculer le Bouton Dose sur « 1 » et appuyer sur le bouton « ▷|⊗ ». La machine rincera la Tête du Groupe et s'arrêtera automatiquement à la fin du programme.



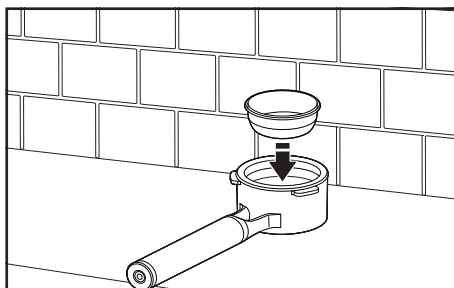
6. Pour rincer le Tube à Vapeur, dirigez le Tube à Vapeur vers le plateau d'égouttement ou dans une tasse. Appuyer ensuite sur le Bouton Mode pour sélectionner l'Eau Chaude et appuyer sur le bouton « ▷|⊗ » pour démarrer. Laisser l'eau couler pendant 3 à 5 secondes puis appuyer sur le bouton « ▷|⊗ » pour arrêter.



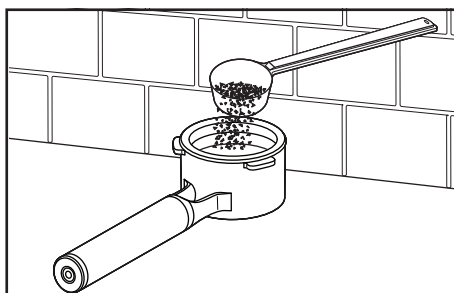
UTILISATION DU PRODUIT

INFUSION DE L'ESPRESSO

1. Sélectionner le panier-filtre souhaité (voir le tableau de sélection des Paniers). Pousser le Panier-Filtre dans le Porte-Filtre jusqu'à ce qu'un déclic retentisse.



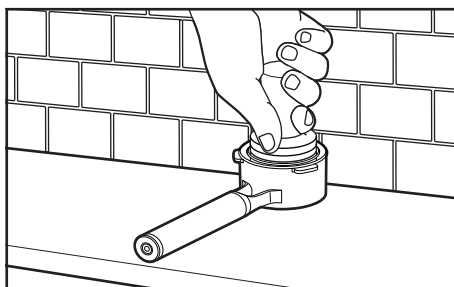
2. Remplir le Panier-Filtre de café Espresso finement moulu (voir le tableau de sélection des Paniers pour les recommandations de dosage).



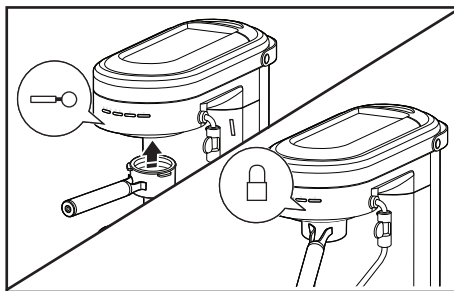
TABEAU DE SÉLECTION DES PANIERS

TYPE DE PANIER	DOSE	QUANTITÉ (GRAMME)	UTILISATION
Paroi simple 	1 dose 	10 à 12	Café en grains entiers fraîchement moulu
Paroi simple 	2 doses 	18 à 20	Café en grains entiers fraîchement moulu
Paroi double 	1 dose 	10 à 12	Café déjà moulu
Paroi double 	2 doses 	18 à 20	Café déjà moulu

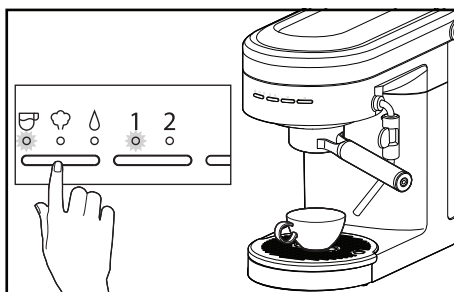
3. Tapoter le Porte-Filtre pour égaliser la mouture du café moulu et le poser sur une surface plane. Utiliser le Tasseur pour tasser le café moulu. Essuyer l'excédent de café sur le pourtour.



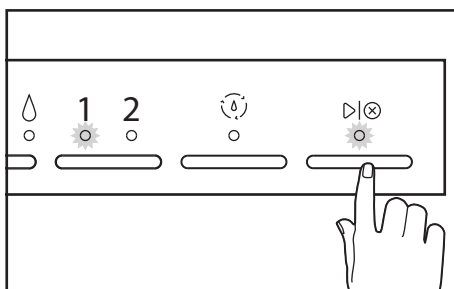
4. Placer le Porte-Filtre sous la Tête de Groupe, poignée face à la position de déverrouillage. Relever le Porte-Filtre dans la Tête de Groupe et tourner vers la droite pour le verrouiller.



5. Appuyer sur le Bouton Mode pour sélectionner Espresso. Appuyer sur le Bouton de Dose pour sélectionner le nombre de Doses 1 (~ 1 oz) ou 2 (~ 2 oz).



6. Appuyer sur le bouton «▶|⊗» pour exécuter le programme Espresso sélectionné.



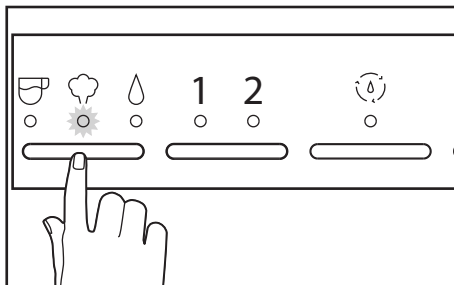
REMARQUE : Ne pas retirer le Porte-Filtre durant l'infusion.

INFO-BULLE : la durée de la dose doit être comprise entre 20 et 30 secondes pour 1 et 2 doses.

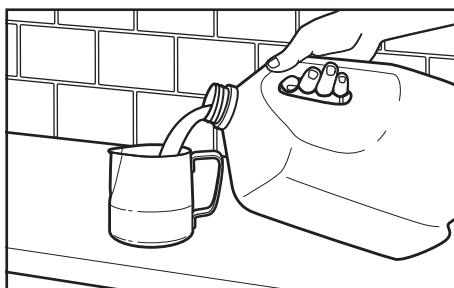
- Si elle est inférieure à 20 secondes : réduire le degré de mouture et/ou augmenter la pression de tassage.
- Si elle est supérieure à 30 secondes : augmenter le degré de mouture et/ou réduire la pression de tassage.

UTILISATION DU MODE VAPEUR POUR LE LAIT

1. Appuyer sur le Bouton Mode pour sélectionner la Vapeur. La machine commence automatiquement à chauffer, comme l'indique le clignotement du témoin lumineux de Vapeur. Le témoin de Vapeur s'allume fixement lorsque la machine est prête à produire la vapeur.

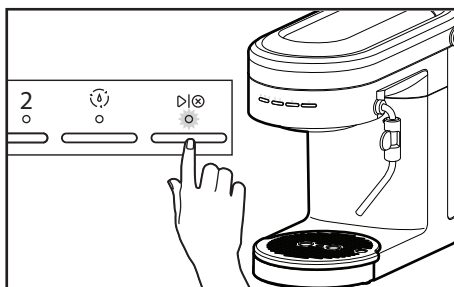


2. Remplir le Pichet à Lait avec la quantité souhaitée de lait froid.

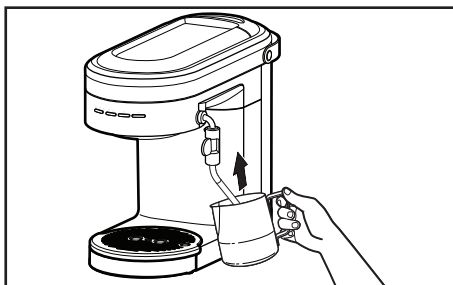


INFO-BULLE : remplir jusqu'au bas du bec verseur.

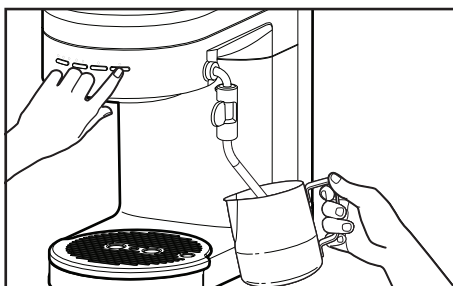
3. Orienter le Tube à Vapeur vers le Plateau d'Égouttement ou une tasse. Appuyer sur le bouton «▷|⊗» pour démarrer. Dès que l'eau se transforme en vapeur, appuyer sur le bouton «▷|⊗» pour arrêter.



4. Régler le Tube à Vapeur à la position souhaitée. Immerger l'extrémité du Tube à Vapeur juste au-dessous de la surface du lait dans le Pichet à Lait.



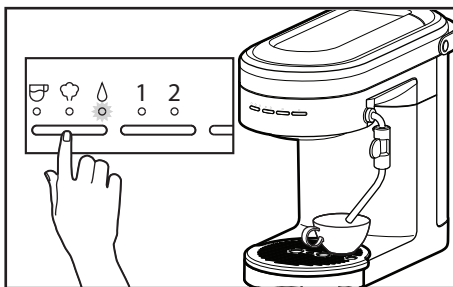
5. Appuyer sur le bouton «▷|⊗» pour lancer la vapeur. Faire mousser jusqu'au niveau souhaité et jusqu'à ce que la température soit atteinte. Pour arrêter la vapeur, appuyer sur le bouton «▷|⊗» une autre fois. Pour éviter les éclaboussures, attendre l'arrêt de la vapeur avant de retirer le Tube à Vapeur du lait.



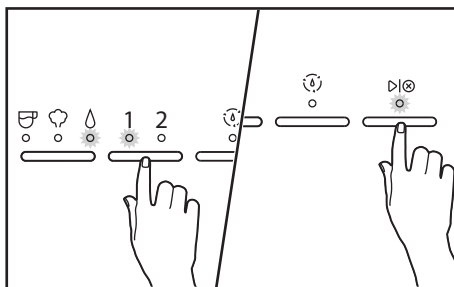
UTILISATION DE LA FONCTION DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE

Le Tube à Vapeur peut également distribuer de l'eau chaude, pour préparer un café américain, un thé, un chocolat chaud, etc. L'eau chaude peut aussi être utilisée pour le préchauffage des tasses.

1. Appuyer sur le Bouton Mode pour sélectionner l'Eau Chaude. Placer une tasse sous le Tube à Vapeur.



- Appuyer sur le Bouton Dose pour sélectionner le volume d'eau 1 (~ 4 oz) ou 2 (~ 6 oz). Appuyer sur le bouton « ▷|⊗ » pour démarrer le programme de l'eau. L'eau s'écoule du Tube à Vapeur.



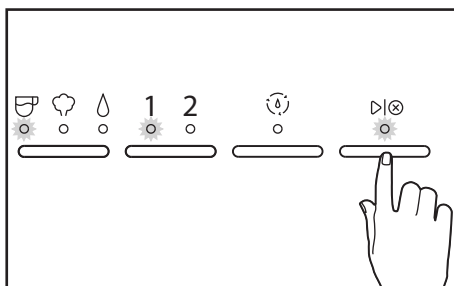
REMARQUE : Le programme peut être mis sur pause en appuyant sur le bouton « ▷|⊗ » pour arrêter l'eau avant la fin du programme.

FONCTIONS PROGRAMMABLES

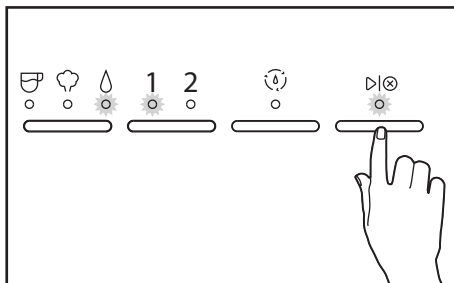
La Machine à Espresso est dotée d'une fonction de programmation. Tous les réglages personnalisés seront enregistrés même si la machine est affectée par une coupure de courant.

PROGRAMMATION DE L'ESPRESSO ET DE LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE

- Pour modifier la quantité d'Espresso prédéfinie de 1 ou 2 :** Appuyer sur le Bouton Mode pour sélectionner Espresso. Sélectionner la dose souhaitée à programmer (1 ou 2). Appuyer sur le bouton « ▷|⊗ » et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que la quantité d'Espresso souhaitée soit dans la tasse. Pendant la programmation de la dose souhaitée, les témoins de la Dose et du Bouton « ▷|⊗ » clignotent. Les témoins cessent de clignoter lorsque la programmation est terminée.



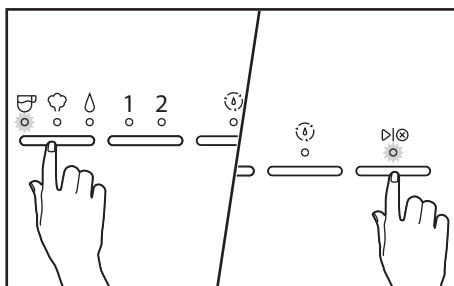
- 2. Pour modifier la quantité d'eau prédéfinie de 1 ou 2 :** Appuyer sur le Bouton Mode pour sélectionner l'eau chaude. Sélectionner la dose souhaitée à programmer (1 ou 2). Appuyer sur le bouton « ▷|⊗ » et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que la quantité d'eau souhaitée soit dans la tasse. Pendant la programmation de la dose souhaitée, les témoins de la Dose et du Bouton « ▷|⊗ » clignotent. Les témoins cessent de clignoter lorsque la programmation est terminée.



ASTUCE : pour restaurer tous les réglages d'usine, appuyer sur le Bouton de Dosage pendant 3 secondes. La modification des quantités d'eau et d'Espresso par défaut peut avoir un impact sur la performance de la machine.

PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURETÉ DE L'EAU

- 1. Pour modifier la Température prédéfinie de l'Eau :** Appuyer sur le Bouton Mode pour sélectionner Espresso pendant 3 secondes. Les voyants lumineux indiquent le réglage d'usine par défaut ou le réglage précédemment enregistré (utiliser le « Tableau des Témoins Lumineux » comme référence). Commuter le Bouton Mode entre Basse-Moyenne-Élevée pour sélectionner la température souhaitée. Pour enregistrer la sélection, appuyer sur le bouton « ▷|⊗ » ou attendre 10 secondes.



- 2. Pour modifier la dureté prédéfinie de l'eau :** Appuyer sur le Bouton Mode pour sélectionner l'Eau pendant 3 secondes. Les voyants lumineux indiquent le réglage d'usine par défaut ou le réglage précédemment enregistré (utiliser le « Tableau des Témoins Lumineux » comme référence). Commuter le Bouton Mode entre Basse-Moyenne-Élevée pour sélectionner la dureté de l'eau souhaitée. Pour enregistrer la sélection, appuyer sur le bouton « ▷⊗ » ou attendre 10 secondes.

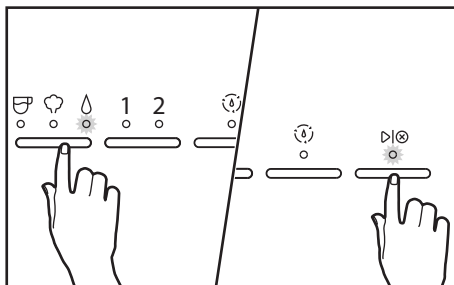


TABLEAU DES TÉMOINS LUMINEUX

TEMPÉRATURE DE L'EAU OU DURETÉ DE L'EAU			
Basse			
Moyenne			
Élevée			

REMARQUE : Dureté de l'eau – Basse : 0 à 60 ppm

Moyenne : 60 à 120 ppm

Élevée : plus de 120 ppm

ASTUCE : pour restaurer tous les réglages d'usine, appuyer sur le Bouton de Dosage pendant 3 secondes. Tous les témoins lumineux clignotent pour indiquer que tous les réglages sont restaurés.

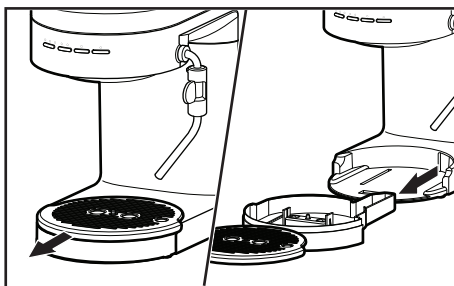
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour de meilleurs résultats, nettoyer régulièrement la Machine à Espresso et les accessoires.

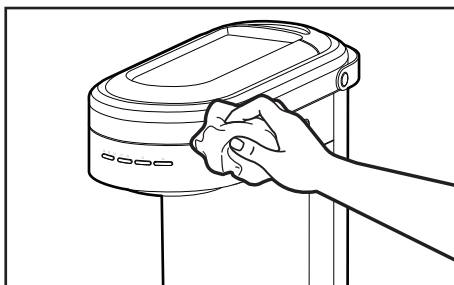
IMPORTANT : débrancher la Machine à Espresso avant tout nettoyage. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

REMARQUE : ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la Machine à Espresso, les pièces ou accessoires. Ne pas immerger la Machine à Espresso ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide.

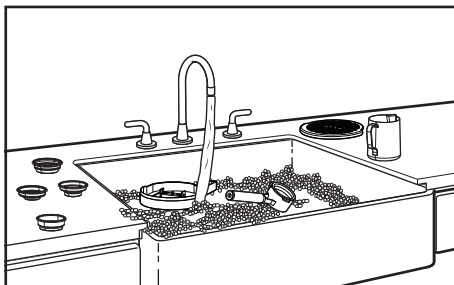
1. Lorsque le Témoin du Plateau d'égouttement apparaît au-dessus de la surface de la Plaque d'Égouttement, vider le plateau d'égouttement et le rincer à l'eau tiède.



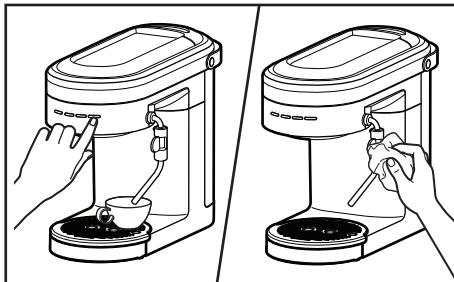
2. Essuyer le logement de la Machine à Espresso et la Tête du Groupe avec un chiffon doux, propre et humide.



3. Laver le Plateau d'Égouttement, le Porte-Filtre, les Paniers-Filtres, le Pichet à Lait et la Plaque d'Égouttement dans de l'eau tiède savonneuse et rincer à l'eau claire. Sécher avec un chiffon doux.



4. Nettoyer le Tube à Vapeur après chaque utilisation. Appuyer sur le Bouton Mode pour sélectionner l'Eau. Positionner le Tube à Vapeur au-dessus du Plateau d'Égouttement ou dans une tasse. Appuyer sur le bouton «▷|⊗», attendre de 3 à 5 secondes. Appuyer sur le bouton «▷|⊗» pour arrêter. Essuyer l'extérieur du Tube à Vapeur avec un linge doux et humide.



REMARQUE : pour retirer le Tube à Vapeur, appuyer sur le Bouton de Dégagement du Tube à Vapeur.

DÉTARTRAGE DE LA MACHINE À ESPRESSO

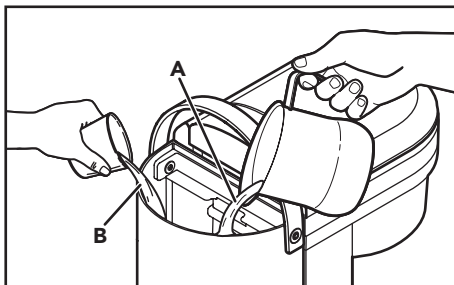
Le programme de détartrage permet le détartrage simple et efficace de la Machine à Espresso. Détartrer régulièrement la Machine à Espresso, ou au moins chaque fois que le témoin de « Nettoyage (🧼) » clignote. La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau de la région. Par conséquent, il est important de programmer la Machine à Espresso en fonction de la dureté de l'eau du lieu d'utilisation.

REMARQUE : le processus de détartrage s'exécute en 4 phases, dure environ 10 minutes et doit être terminé avant toute nouvelle utilisation. Le programme de détartrage peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton «▷|⊗». Et, il est redémarré en appuyant aussi sur le bouton «▷|⊗».

IMPORTANT : utiliser une solution de détartrage conçue pour les Machines à Espresso uniquement.

CONFIGURATION DU DÉTARTRAGE DE LA TÊTE DU GROUPE

1. Remplir le réservoir d'eau avec 8,5 oz d'eau et 4,25 oz de solution de détartrage.

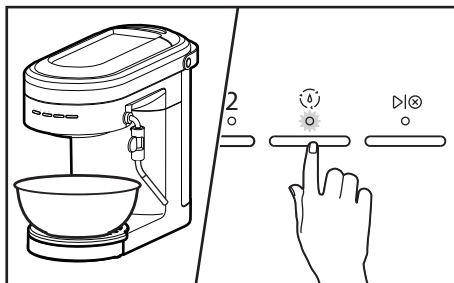


A. Eau

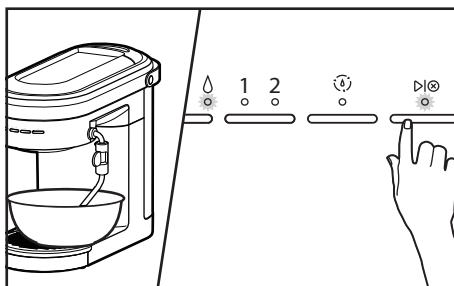
B. Solution de détartrage

REMARQUE : le programme de nettoyage est conçu pour fonctionner avec les volumes d'eau et de solution de détartrage susmentionnés. Le programme ne peut pas être effectué avec des volumes inférieurs aux volumes susmentionnés.

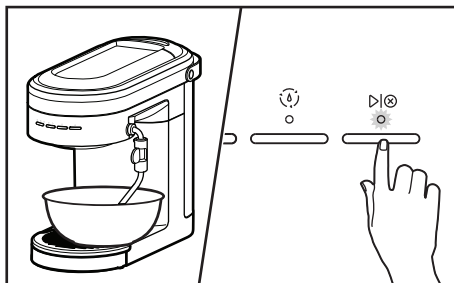
- 2. Phase 1 :** Placer un récipient (~ 17 oz) sur le plateau d'égouttement sous la Tête du Groupe. Appuyer sur le bouton Programme de Nettoyage «» pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que le voyant de nettoyage soit fixe. Appuyer ensuite sur le bouton «» pour démarrer la première phase du programme de décalcification. Le témoin marche/annulation «» clignote rapidement à la fin de la première phase. Vider le contenant.



- 3. Phase 2 :** Placer le récipient (~ 17 oz) sous le Tube à Vapeur. Appuyer ensuite sur le bouton «». Les témoins Marche/annulation «» et Mode Eau clignotent rapidement à la fin de la deuxième phase. Vider le contenant.



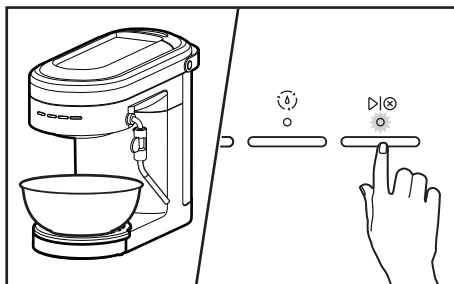
- 4. Phase 3 :** Placer le récipient (~ 17 oz) sous le Tube à Vapeur. Vider, rincer et remplir à nouveau le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la ligne de remplissage Max. Remettre le Réservoir d'Eau en place. Appuyer sur le bouton «». Le témoin Marche/annulation «» clignote rapidement à la fin de la troisième phase. Vider le contenant.



- 5. Phase 4 :** Placer le récipient (~ 17 oz) sur le plateau d'égouttement sous la tête du groupe.

Appuyer ensuite sur le bouton « ▷|⊗ ». Le témoin Propre « (i) » et le bouton « ▷|⊗ » clignotent rapidement à la fin de la quatrième et dernière phase. Vider le contenant.

Appuyer sur le bouton « ▷|⊗ » pour terminer le Programme de Nettoyage. La machine repasse en mode chauffage.



ENTRETIEN POUR ENTREPOSAGE HIVERNAL

IMPORTANT : pour éviter tout dommage, utiliser et ranger la Machine à Espresso à l'abri du gel. Le gel pourrait endommager la machine puisqu'il y reste toujours un peu d'eau. Purger la Machine à Espresso pour l'hiver si elle doit être déménagée ou entreposée pendant une période de gel.

Pour purger la Machine à Espresso, s'assurer que le Tube à Vapeur est installé et que le Réservoir d'Eau est au moins à moitié plein.

1. Placer une tasse sous l'embout du Tube à Vapeur.
2. Mettre la Machine à Espresso sous tension « marche (-) », placer le bouton mode sur vapeur. Appuyer sur le bouton « ▷|⊗ ». Attendre que la vapeur sorte du Tube à Vapeur pendant environ 10 secondes, puis retirer le Réservoir d'Eau et laisser l'eau restant dans la machine sortir du Tube à Vapeur.
3. Le programme de purge est terminé dès que la Machine à Espresso s'arrête et que le mode Eau se met à clignoter.
4. Mettez le bouton marche/arrêt (-) de l'Alimentation Principale sur Arrêt. Vider et installer de nouveau le Réservoir d'Eau. Puis, débrancher la Machine à Espresso.

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

PROBLÈME	SOLUTION
La Machine à Espresso ne se met pas en marche	Vérifier si la Machine à Espresso est branchée sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre.
	S'assurer que l'Interrupteur d'alimentation marche/arrêt principal est sur marche.
La Machine à Espresso ne se met pas en marche	S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé.
L'espresso coule lentement ou au goutte-à-goutte	Le café est moulu trop fin. Utiliser une mouture moins fine.
	Le café est trop tassé. Régler sur un moindre degré de tassage, soit 15-20 kg (30-40 lb).
	Le panier-filtre est peut-être obstrué. Utiliser une épingle pour déboucher les trous.
	La machine à espresso a peut-être besoin d'un détartrage. Se reporter à la section « Détartrage de la Machine à Espresso ».
L'espresso coule trop rapidement	Le café est moulu trop grossièrement. Utiliser une mouture plus fine.
	Il n'y a pas suffisamment de café dans le panier-filtre. Augmenter la dose de café. Se reporter à la section « Tableau de sélection des paniers ».
	Le café n'est pas assez tassé. Régler sur un degré de tassage plus ferme, soit 15-20 kg (30-40 lb).
L'espresso déborde du Porte-Filtre	Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans la Tête du Groupe. S'assurer que le Porte-Filtre est bien inséré et que sa poignée est alignée sur l'icône de verrouillage.
	Il y a des grains de café sur le pourtour du panier-filtre. Essuyer l'excédent de café pour garantir une bonne étanchéité dans la Tête du Groupe.

PROBLÈME	SOLUTION
	Il y a trop de café dans le panier-filtre. Utiliser une plus petite dose de café. Se reporter à la section « Tableau de sélection des paniers ».
Le tube à vapeur ne produit pas d'eau chaude/de vapeur	La température de fonctionnement n'a pas été atteinte. Laisser la machine atteindre la température de fonctionnement.
La vapeur/l'eau chaude sort lentement du Tube à Vapeur	Le Tube à Vapeur est partiellement bouché. Retirer le Tube à Vapeur de la Machine à Espresso. Faire tremper dans une solution de nettoyage, utiliser une épingle pour libérer l'orifice et rincer à l'eau claire.
	La machine à espresso a peut-être besoin d'un détartrage. Se reporter à la section « Détartrage de la Machine à Espresso ».
Il n'y a pas de Mousse	Le café est moulu trop grossièrement. Utiliser une mouture plus fine.
	Le café n'est pas assez tassé. Régler sur un degré de tassage plus ferme, soit 15-20 kg (30-40 lb).
	Un panier-filtre à simple paroi a peut-être été utilisé avec du café déjà moulu. Se reporter à la section « Tableau de sélection des paniers ».
Un bruit de cognement saccadé se produit pendant la préparation de l'espresso, la sortie de la vapeur ou de l'eau chaude	La Machine à Espresso effectue une opération normale, aucune action n'est requise.
Tous les témoins de Dose/Mode clignotent	La machine est en mode de protection pour éviter la surchauffe de la pompe. Mettre hors tension la machine pendant 7,5 minutes.
Le témoin de vapeur et tous les témoins de Dose clignotent	La machine est en mode de protection pour éviter la surchauffe. Mettre hors tension la machine pendant 10 minutes.
Le témoin de l'eau clignote continuellement	S'assurer qu'il y a de l'eau dans le Réservoir d'Eau et que le réservoir d'eau est bien installé.
	Le Tube à Vapeur est bouché. Le retirer de la Machine à Espresso et le nettoyer soigneusement.
	La rondelle de café est trop dense, régler sur une mouture moins fine. En cas d'utilisation d'un panier à double paroi, nettoyer l'orifice de sortie avec une épingle.
Tous les témoins lumineux clignotent en même temps	Mettre hors tension la Machine à Espresso et débrancher pendant environ 10 minutes. Puis rebrancher et redémarrer la machine. Si le problème persiste, contacter le service après-vente.

PROBLÈME	SOLUTION
Tous les témoins sont allumés en continu	« Si le problème se reproduit, débrancher la machine pendant environ 5 minutes, la rebrancher et redémarrer la machine, puis exécuter 1 programme de nettoyage complet ».
Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons indiquées ci-dessus	Se reporter au chapitre « Obtenir un Service de Dépannage » dans la section « Garantie et service ». Ne pas renvoyer la Machine à Espresso au détaillant, car les détaillants n'assurent pas de service après-vente.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie limitée couvre l'acheteur d'origine et les propriétaires suivants du produit lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie : Garantie limitée d'un an à compter de la date de livraison.

1. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté du produit. Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 800 541-6390** du Customer eXperience Center.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage sera effectuée par un Centre de Dépannage KitchenAid Agréé.

2. KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
- Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- Pièces et accessoires consommables.

3. CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

4. FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit d'origine nous soit retourné. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à l'adresse suivante:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

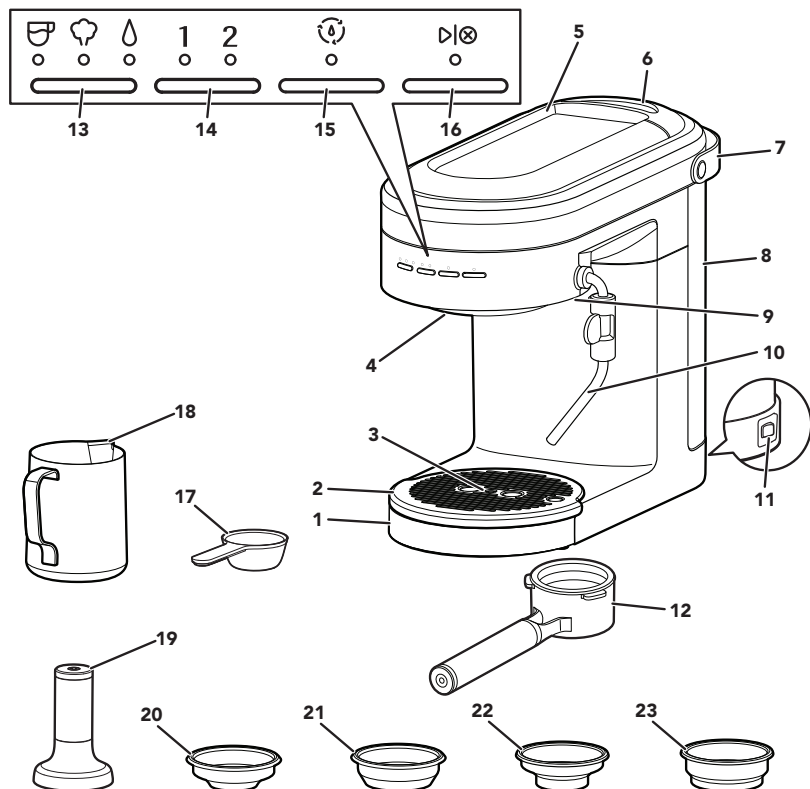
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

Composer sans frais le **01-800-0022-767**.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos es importante seguir en todo momento y observar las precauciones e instrucciones de seguridad que siguen:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
3. Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños o personas con capacidad física, sensorial o mental disminuida o que tengan falta de experiencia o conocimiento. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el electrodoméstico, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al lugar de Servicio Técnico Autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
8. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.
11. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
12. Siempre coloque el electrodoméstico en posición de apagado (O) y luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectar, apague el electrodoméstico y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No limpie el electrodoméstico con limpiadores abrasivos, lana de acero ni otros materiales abrasivos.
14. Tenga mucho cuidado cuando use vapor caliente.
15. No dé al electrodoméstico un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado.
16. Puede producirse irritación en la piel o los ojos si entran en contacto con la solución para quitar el sarro. Evite el contacto con la piel y los ojos. Enjuague la solución para quitar el sarro con agua limpia. Obtenga asesoramiento médico si se produce contacto con los ojos.
17. Se pueden dañar las superficies delicadas después del contacto con la solución para quitar el sarro. Quite las salpicaduras de inmediato.
18. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesiones, no abra la cámara de elaboración durante el proceso de preparación de café.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

ES

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

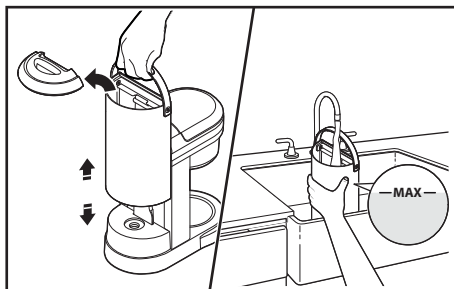
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

INTRODUCCIÓN

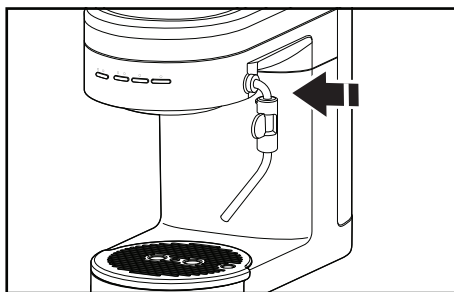
Primero, limpie todas las piezas y accesorios (consulte la sección “Cuidado y Limpieza”).

Coloque la Cafetera Espresso sobre una superficie nivelada seca y plana, como un mostrador o una mesa.

1. Llene el Tanque de Agua con agua potable (máximo 47 oz / 1,4 l). Vuelva a bajar la tapa del Tanque de Agua.



2. Inserte la Vara de Vapor hasta que escuche un clic.



IMPORTANTE: El agua destilada y el agua mineral pueden dañar la Cafetera Espresso. No las utilice para elaborar el café espresso.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

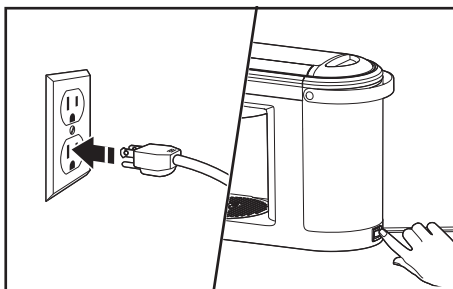
No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

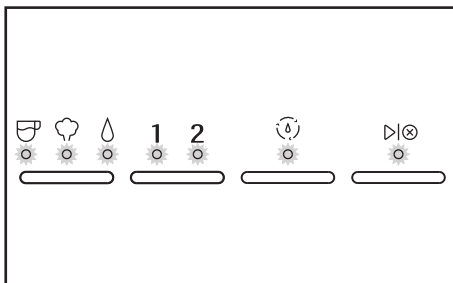
No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

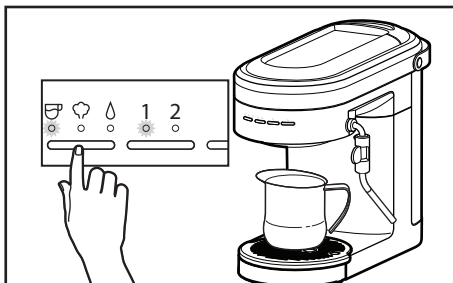
3. Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales. Coloque el interruptor de Energía Principal en la posición "encendido (I)".



4. La máquina bombea automáticamente agua al calentador y comienza a calentar. Cuando las luces dejan de parpadear, la Cafetera Espresso estará lista para usar.



5. Para enjuagar la Cabeza de Grupo, coloque un recipiente debajo de ella. Presione el Botón de Modo para seleccionar espresso. Ponga el Botón de Dosis en "1" y presione el botón "▷|⊗". La máquina descargará agua a través de la Cabeza de Grupo y se detendrá automáticamente cuando se complete el ciclo.



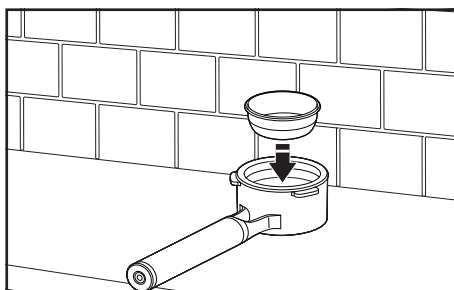
6. Para enjuagar la Vara de Vapor, diríjala hacia la Bandeja de Goteo o dentro de una taza. A continuación, conmute el Botón De Modo para seleccionar Agua caliente y presione el botón “▷|⊗” para arrancar. Deje que el agua fluya durante 3 a 5 segundos y luego presione el botón “▷|⊗” para detener.



USO DEL PRODUCTO

PREPARACIÓN DEL CAFÉ ESPRESSO

1. Seleccione el filtro deseado (consulte la tabla de selección de Filtros). Presione el Filtro dentro del Portafiltro hasta que encaje en su lugar con un clic.



2. Llene el Filtro con café Espresso molido fino (consulte la tabla de selección de Filtros para obtener recomendaciones de dosificación).

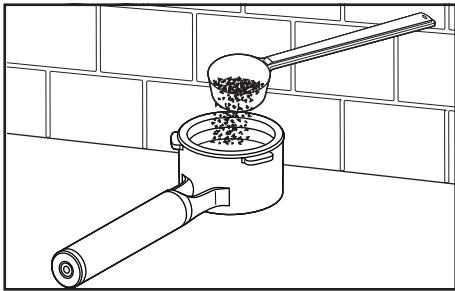
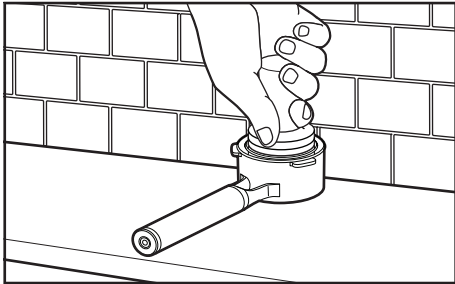


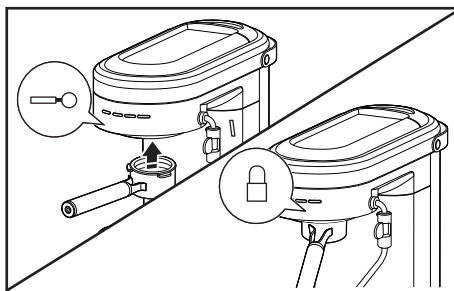
TABLA DE SELECCIÓN DE FILTROS

TIPO DE FILTRO	CANTIDAD	DOSIS (GRAMOS)	USAR PARA
Pared simple 	1 dosis 	10 - 12	Café en grano recién molido
Pared simple 	2 dosis 	18 - 20	Café en grano recién molido
Pared doble 	1 dosis 	10 - 12	Café molido
Pared doble 	2 dosis 	18 - 20	Café molido

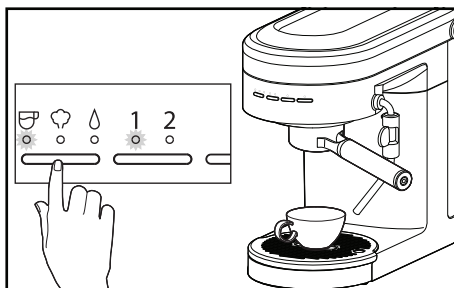
3. Golpee suavemente el Portafiltro para nivelar el café molido y apóyelo sobre una superficie plana. Use el Apisonador para apisonar el café molido. Retire el exceso de café molido del borde.



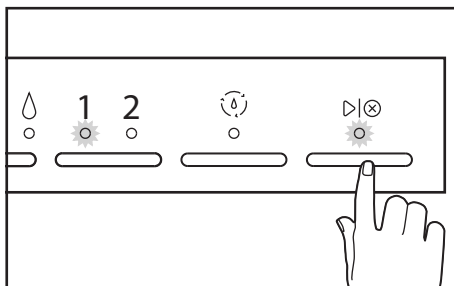
4. Coloque el Portafiltro debajo de la cabeza de grupo con la manija alineada en la posición desbloqueada. Inserte el Portafiltro en la cabeza de grupo y gírelo hacia el lado derecho para bloquearlo.



5. Presione el Botón de Modo para seleccionar Espresso. Presione el Botón de Dosis para seleccionar el número deseado de dosis: 1 (~ 1 oz) o 2 (~ 2 oz).



6. Presione el botón "▶|⊗" para ejecutar el ciclo de Espresso seleccionado.



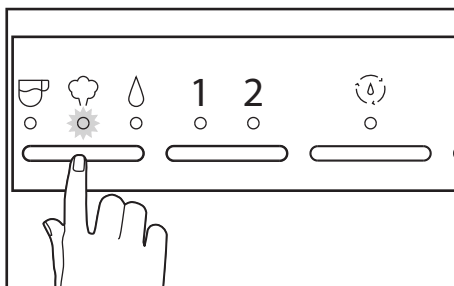
NOTA: No retire el Portafiltro durante la preparación.

SUGERENCIA: La duración de la dosis debe ser entre 20 y 30 segundos para las selecciones de 1 y 2 dosis.

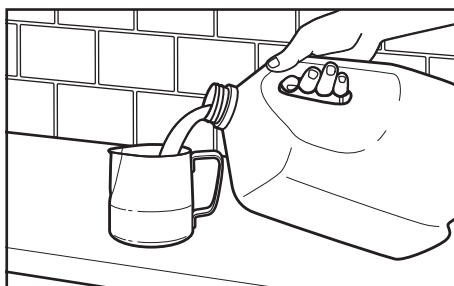
- Si es inferior a 20 segundos: reduzca el tamaño de molido y/o aumente la presión de apisonamiento.
- Si es superior a 30 segundos: aumente el tamaño de molido y/o reduzca la presión de apisonamiento.

USO DEL MODO DE VAPOR PARA LA LECHE

1. Presione el Botón de Modo para seleccionar el Vapor. La máquina comenzará a calentarse automáticamente, lo que se indica por el parpadeo de la luz del Vapor. La luz del Vapor se encenderá por completo cuando la máquina esté lista para vaporizar.

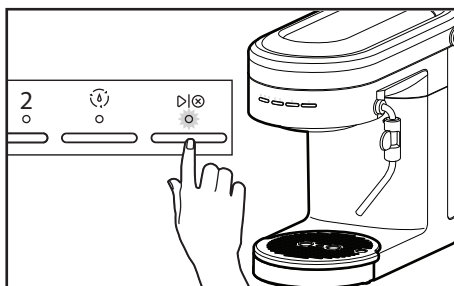


2. Llene la Jarra de Leche con la cantidad deseada de leche fría.

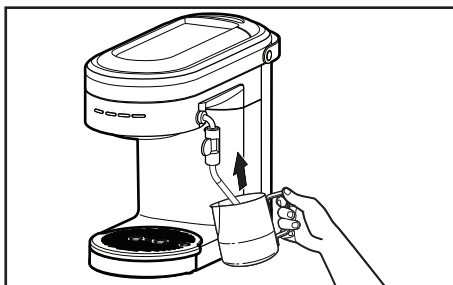


SUGERENCIA: Llene la jarra hasta la parte inferior del pico vertedor.

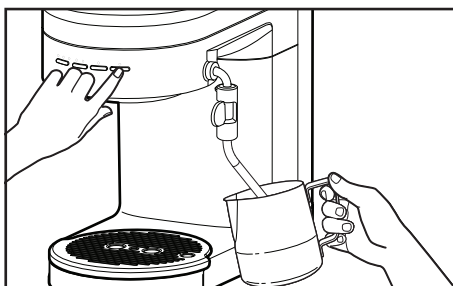
3. Incline la Vara de Vapor hacia la Bandeja de Goteo o dentro de una taza. Presione el botón “▷|⊗” para arrancar. Una vez que el agua se convierte en vapor, presione el botón “▷|⊗” para detener.



4. Ajuste la Vara de Vapor en la posición deseada. Sumerja la punta de la Vara de Vapor justo debajo de la superficie de la leche en la Jarra de Leche.



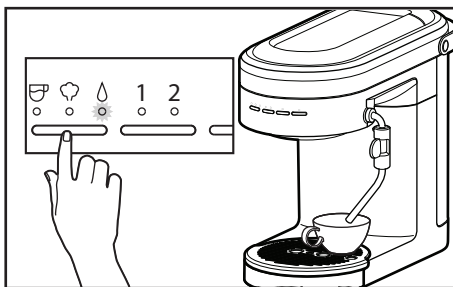
5. Presione el botón “▷|⊗” para iniciar el vapor. Haga espuma hasta alcanzar el nivel y la temperatura deseados. Para detener el vapor, presione el botón “▷|⊗” otra vez. Para evitar salpicaduras, espere hasta que el vapor se detenga antes de retirar la Vara de Vapor de la leche.



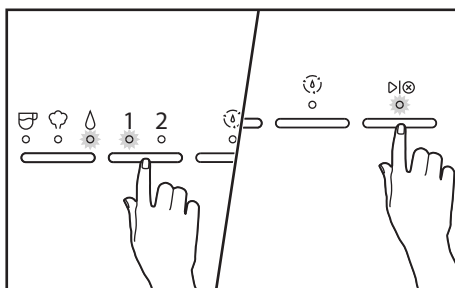
USO DE LA FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE

La Vara de Vapor también puede dispensar agua caliente, lo que es ideal para un café americano, té, chocolate caliente, etc. También puede usar agua caliente para precalentar las tazas.

1. Presione el Botón de Modo para seleccionar Agua Caliente. Coloque una taza debajo de la Vara de Vapor.



2. Pulse el Botón de Dosis para seleccionar el volumen de agua 1 (~ 4 oz) o 2 (~ 6 oz). Presione el botón “▷|⊗” para iniciar el ciclo de agua. El agua fluirá por la Vara de Vapor.



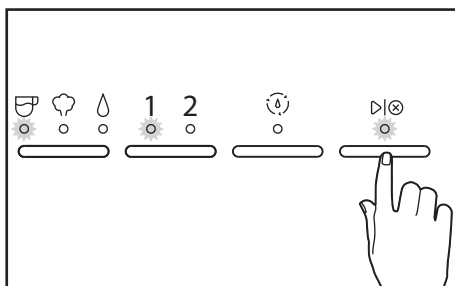
NOTA: Puede pausar el ciclo si presiona el botón “▷|⊗” para detener el flujo de agua antes de que se complete el ciclo.

FUNCIÓN DE PROGRAMACIÓN

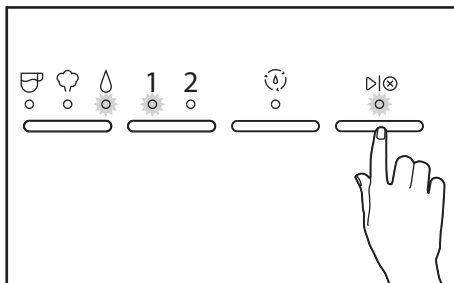
La Cafetera Espresso está equipada con funcionalidad de programación. Cualquier configuración personalizada se guardará incluso en caso de que la máquina pierda alimentación eléctrica.

PROGRAMACIÓN DE LA CANTIDAD DE ESPRESSO Y AGUA CALIENTE

1. **Para cambiar el Volumen de Espresso preprogramado para las opciones 1 o 2:** Presione el Botón de Modo para seleccionar Espresso. Seleccione la dosis que desea programar (1 o 2). Mantenga presionado el botón “▷|⊗” hasta alcanzar la cantidad de Espresso deseada en la taza. Mientras programa la dosis seleccionada, las luces de Dosis y del Botón “▷|⊗” parpadearán. Las luces dejarán de parpadear cuando se complete la programación.



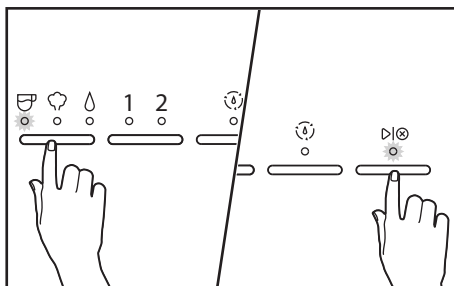
- 2. Para cambiar el Volumen de Agua preprogramado para las opciones 1 o 2:** Presione el Botón de Modo para seleccionar Agua Caliente. Seleccione la dosis que desea programar (1 o 2). Mantenga presionado el botón “▷|⊗” hasta alcanzar la cantidad de agua deseada en la taza. Mientras programa la dosis seleccionada, las Luces de dosis y del Botón “▷|⊗” parpadearán. Las luces dejarán de parpadear cuando se complete la programación.



CONSEJO: Para restaurar todos los valores de fábrica, mantenga presionado el Botón de Dosis durante 3 segundos. Cambiar los volúmenes de Espresso o agua predeterminados de fábrica puede afectar el rendimiento previsto de la máquina.

PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA Y LA DUREZA DEL AGUA

- 1. Para cambiar la Temperatura preprogramada del Agua:** Presione el Botón de Modo para seleccionar Espresso y luego mantenga presionado durante 3 segundos. Las luces indicadoras mostrarán la configuración predeterminada de fábrica o la configuración guardada anterior (consulte la “Tabla de Luces Indicadoras” como referencia). Presione el Botón de Modo para seleccionar la temperatura deseada: Baja, Media o Alta. Para guardar la selección, presione el botón “▷|⊗” o espere 10 segundos.



2. Para cambiar la Dureza preprogramada del Agua: Presione el Botón de Modo para seleccionar Agua y luego manténgalo presionado durante 3 segundos. Las luces indicadoras mostrarán la configuración predeterminada de fábrica o la configuración guardada anterior (consulte la “Tabla de Luces Indicadoras” como referencia). Presione el Botón de Modo para seleccionar la dureza del agua deseada: baja, media o alta. Para guardar la selección, presione el botón “▷|⊗” o espere 10 segundos.

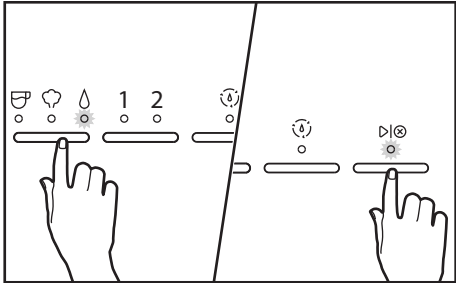


TABLA DE LUCES INDICADORAS

TEMPERATURA O DUREZA DEL AGUA			
Bajo			
Medio			
Alto			

NOTA: Dureza del agua - Baja: 0 a 60 ppm

Media: 60 to 120 ppm

Alta: más de 120 ppm

CONSEJO: Para restaurar todos los valores de fábrica, mantenga presionado el Botón de Dosis durante 3 segundos. Todas las luces indicadoras parpadearán para indicar que se restauraron todos los valores.

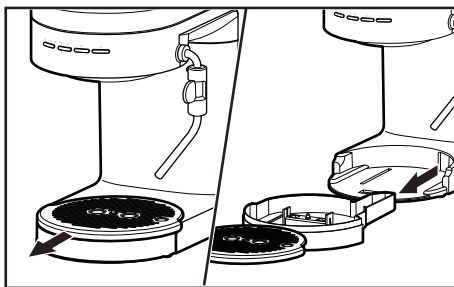
CUIDADO Y LIMPIEZA

Para obtener mejores resultados, limpie con regularidad la Cafetera Espresso y los accesorios.

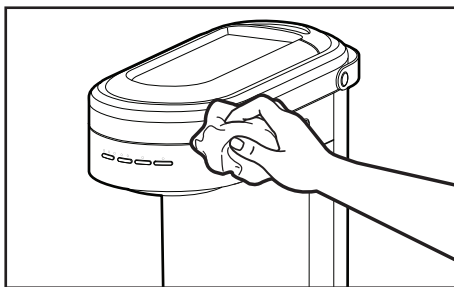
IMPORTANTE: Desenchufe la Cafetera Espresso antes de limpiarla. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

NOTA: No utilice limpiadores ni estropajos abrasivos al limpiar la Cafetera Espresso o cualquier pieza o accesorio. No sumerja la Cafetera Espresso o el cable en agua ni otro tipo de líquido.

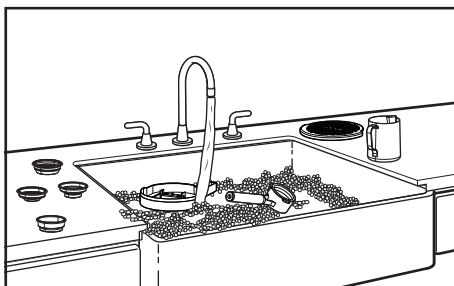
1. Cuando el indicador de la Bandeja de Goteo se eleva y se lo observa sobre la superficie de la Placa de la Bandeja de Goteo, vacíe la bandeja de goteo y enjuáguela con agua tibia.



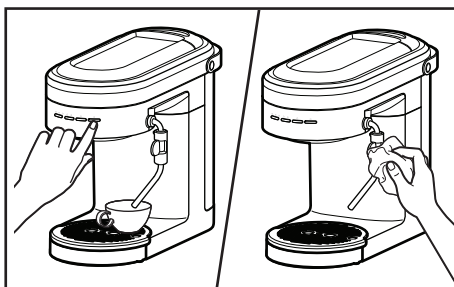
2. Limpie la carcasa de la Cafetera Espresso y la Cabeza de Grupo con un paño limpio, suave y húmedo.



3. Lave la Bandeja de Goteo, el Portafiltro, los Filtros, la Jarra de Leche y la Placa de la Bandeja de Goteo con agua tibia y jabón y enjuáguelos con agua limpia. Seque los elementos con un paño suave.



4. Limpie la Vara de Vapor después de cada uso. Presione el botón de Modo para seleccionar Agua. Dirija la Vara de Vapor sobre la Bandeja de Goteo o dentro de una taza. Presione el botón “▷|⊗” y espere de 3 a 5 segundos. Presione el botón “▷|⊗” para detener. Limpie el exterior de la Vara de Vapor con un paño suave y húmedo.



NOTA: Para quitar la Vara de Vapor, presione el Botón de Liberación de la Vara de Vapor.

REMOCIÓN DEL SARRO DE LA CAFETERA ESPRESSO

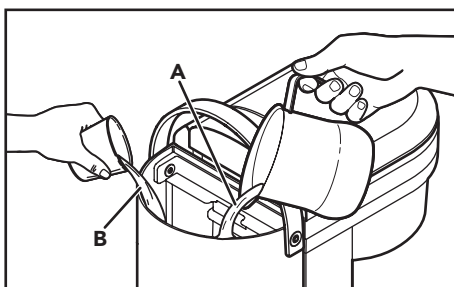
El programa para quitar el sarro permite una descalcificación simple y efectiva de la Cafetera Espresso. Quite el sarro de la Cafetera Espresso con regularidad, pero como mínimo siempre que parpadee el indicador de “Limpiar (🧼)”. La frecuencia de remoción del sarro depende de la dureza del agua en su zona. Por lo tanto, es importante programar la Cafetera Espresso de acuerdo con el nivel de dureza del agua local.

NOTA: El proceso para quitar el sarro se realiza en 4 fases, dura aproximadamente 10 minutos y debe completarse antes del próximo uso de la cafetera. Durante el uso del programa de remoción del sarro, puede presionar el botón “▷|⊗” para pausar el ciclo en cualquier momento. Además, también puede reanudarlo si presiona el botón “▷|⊗”.

IMPORTANTE: Utilice únicamente una solución antisarro adecuada para Cafeteras Espresso.

PROCEDIMIENTO DE REMOCIÓN DEL SARRO DE LA CABEZA DE GRUPO

1. Llene el Tanque de Agua con 8,5 oz de agua y 4,25 oz de solución antisarro.

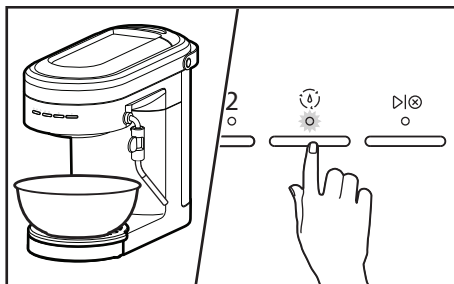


A. Agua

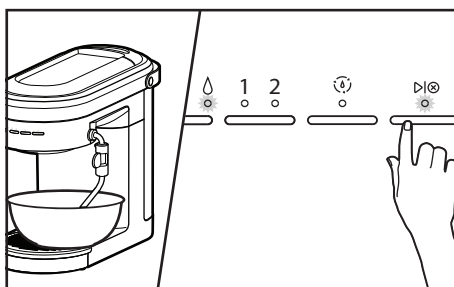
B. Solución antisarro

NOTA: El ciclo de limpieza está diseñado para funcionar según los volúmenes de agua y solución antisarro mencionados anteriormente. El ciclo no se puede completar con menos volumen que el mencionado anteriormente.

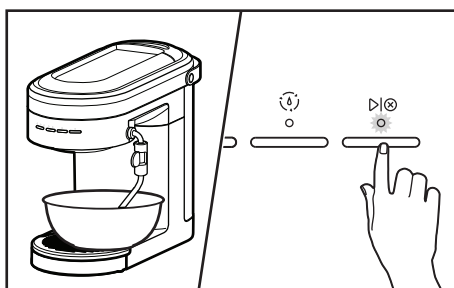
- 2. Fase 1:** Coloque un recipiente (~ 17 oz) en la bandeja de goteo debajo de la Cabeza de Grupo. Presione el botón Ciclo de Limpieza “” durante 3 segundos o hasta que la luz de limpieza esté sólida. Después, presione el botón “” para iniciar la primera fase del ciclo de remoción del sarro. Inicio/Cancelar “” parpadeará rápidamente después de que se complete la primera fase. Vacíe el recipiente.



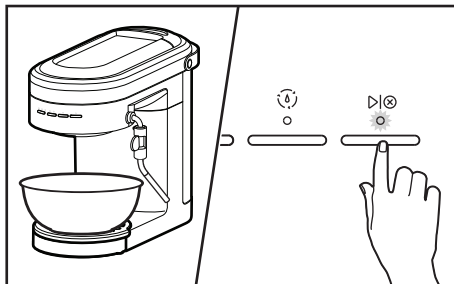
- 3. Fase 2:** Coloque el recipiente (~ 17 oz) debajo de la Vara de Vapor. Después, presione el botón “”. Inicio/Cancelar “” y las luces de Modo de Agua parpadearán rápidamente después de que se complete la segunda fase. Vacíe el recipiente.



- 4. Fase 3:** Coloque el recipiente (~ 17 oz) debajo de la Vara de Vapor. Vacíe, enjuague y vuelva a llenar el Tanque de Agua con agua potable hasta la línea de llenado máximo. Reemplace el Tanque de Agua. Presione el botón “”. Inicio/Cancelar “” parpadeará rápidamente después de que se complete la tercera fase. Vacíe el recipiente.



- 5. Fase 4:** Coloque el recipiente (~ 17 oz) en la Bandeja de Goteo debajo de la Cabeza de Grupo. Después, presione el botón “▷|⊗”. La luz de limpieza “⦿” y el botón “▷|⊗” parpadearán rápidamente después de que se complete la cuarta y última fase. Vacíe el recipiente. Presione el botón “▷|⊗” para completar el Ciclo de Limpieza. La Cafetera volverá al modo de calentamiento.



CUIDADO PARA EL ALMACENAMIENTO DURANTE EL INVIERNO

IMPORTANTE: Para evitar daños, use y almacene la Cafetera Espresso donde no se congele. Debido a que puede quedar agua dentro de la unidad, el congelamiento puede dañar el producto. Si va a almacenar o a trasladar la Cafetera durante una temporada de temperaturas de congelamiento, púrguela.

Para purgar la Cafetera Espresso, asegúrese de que la Vara de Vapor esté conectada y que el Tanque de Agua esté al menos medio lleno.

1. Coloque una taza debajo de la boquilla de la Vara de Vapor.
2. Encienda la Cafetera Espresso “encendido (-)”, presione el Botón de Modo para seleccionar el Vapor. Presione el botón “▷|⊗”. Una vez que el vapor salga de la Vara de Vapor durante aproximadamente 10 segundos, retire el Tanque de Agua y permita que el agua restante que se encuentra dentro de la máquina salga a través de la Vara de Vapor.
3. El ciclo de purga se completará una vez que la Cafetera Espresso se detenga y el modo de agua parpadee.
4. Ponga el interruptor principal de encendido/apagado (-) en posición off. Vacíe y vuelva a colocar el Tanque de Agua. Luego, desenchufe la Cafetera Espresso.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La Cafetera Espresso no arranca	Verifique que la Cafetera Espresso esté enchufada correctamente en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
	Verifique si el Interruptor Principal de Encendido/Apagado está en posición de encendido.
La Cafetera Espresso no arranca	Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
El café espresso fluye lentamente o solo gotea	El café está molido demasiado fino. Use un molido un poco más grueso.
	El café está apisonado demasiado fuerte. Apisone con un poco menos fuerza, entre 15-20 kg o 30-40 lb de fuerza.
	El filtro se puede tapan. Use un alfiler para destapar los agujeros.
	Es posible que sea necesario quitar el sarro de la cafetera. Consulte la sección "Remoción del sarro de la Cafetera Espresso".
El café espresso fluye demasiado rápido	El café está molido demasiado grueso. Use un molido un poco más fino.
	No hay suficiente café en el filtro. Aumente la dosis de café. Consulte la sección "Tabla de selección de filtros".
	El café está apisonado con demasiada suavidad. Apisone con un poco más de fuerza, entre 15-20 kg o 30-40 lb de fuerza.
El espresso fluye sobre el borde del Portafiltro	El portafiltro no está insertado en la Cabeza de Grupo correctamente. Asegúrese de que el Portafiltro esté completamente insertado y girado hasta que la manija esté alineada con el icono de bloqueo.
	Hay café molido alrededor del borde del filtro. Retire el exceso de café molido para garantizar el sellado adecuado con la Cabeza de Grupo.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
	Hay demasiado café en el filtro. Use una dosis más baja de café. Consulte la sección "Tabla de selección de filtros".
La Vara de Vapor no produce agua caliente/vapor	No se ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. Permita que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
El vapor/agua caliente fluye lentamente desde la Vara de Vapor	La Vara de Vapor está tapada parcialmente. Retire la Vara de Vapor de la Cafetera Espresso. Remójela en una solución de limpieza y use un alfiler para limpiar el orificio y enjuáguela con agua limpia.
	Es posible que sea necesario quitar el sarro de la cafetera. Consulte la sección "Remoción del Sarro de la Cafetera Espresso".
No se produce Crema	El café está molido demasiado grueso. Use un molido un poco más fino.
	El café está apisonado con demasiada suavidad. Apisone con un poco más de fuerza, entre 15-20 kg o 30-40 lb de fuerza.
	El filtro de pared simple podría haberse utilizado con café molido previamente. Consulte la sección "Tabla de selección de filtros".
Se produce un sonido de golpeteo/bombeo durante el ciclo de espresso, vapor o agua caliente	La Cafetera Espresso está funcionando normalmente, por lo que no es necesario hacer nada.
Todas las luces de Modo/Dosificación parpadean	La máquina está en modo de protección para evitar que la bomba se sobrecaliente. Apague la máquina por 7,5 minutos.
La luz de Vapor y todas las luces de Dosis parpadean	La máquina está en modo de protección para evitar el sobrecalentamiento. Apague la máquina por 10 minutos.
La luz de Agua parpadea continuamente	Asegúrese de que haya agua en el tanque de agua y de que el Tanque de Agua esté ensamblado correctamente.
	La Vara de Vapor está tapada. Sáquela de la Cafetera Espresso y límpiela a fondo.
	El disco de café es demasiado denso, ajústelo con un tamaño de molido más grande. Si usa un filtro de Doble pared, limpie el orificio de salida con un alfiler.
Todas las luces parpadean al mismo tiempo	Apague la Cafetera Espresso y desenchúfela durante 10 minutos, aproximadamente. Luego, vuelva a enchufarla y encienda la máquina. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Todas las luces están encendidas continuamente	Si el problema vuelve a ocurrir, desconecte la máquina por aproximadamente 5 minutos, vuelva a conectar y reinicie la máquina, luego corra un ciclo completo de limpieza.
Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente	Consulte el capítulo "Cómo Obtener Servicio Técnico" en la sección "Garantía y servicio". No devuelva la Cafetera Espresso a la tienda minorista, ya que ellos no brindan servicio técnico.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE PRODUCTO DE KITCHENAID® EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Garantía limitada de un año a partir de la fecha de entrega.

1. KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio será proporcionado por un Centro de Servicio Autorizado por KitchenAid.

2. KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- Piezas consumibles o accesorios.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el producto presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid tomará medidas para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su producto original a nosotros. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Estamos tan seguros de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su producto fallara durante el primer año de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

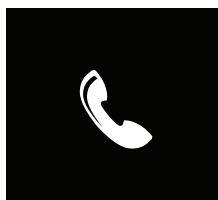
Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767**.

NOTES

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA
MÁS. [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://KitchenAid.com/Quickstart)



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS
QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS
PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O
DEVOLUCIONES USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca
MEXICO: KitchenAid.com.mx
LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

* /™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.