

KitchenAid®

SEMI-AUTOMATIC ESPRESSO WITH BURR GRINDER

**KES6551
OWNER'S MANUAL**

EN	Owner's Manual	2
FR	Manuel du propriétaire	14
ES	Manual del propietario	28

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. Misuse of appliance may result in personal injury.
- 2.** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. The appliance and cord should be out of reach of children.
- 3.** Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 4.** Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 5.** Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

- 6.** Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the appliance off (⏻) then unplug from the wall outlet.
- 7.** Never attempt to carry the hot appliance.
- 8.** To protect against fire, electric shock, and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquids. Avoid spillage on the connector.
- 9.** 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.
- 10.** The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
- 11.** Do not use the appliance outdoors.
- 12.** Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 13.** Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 14.** Turn the appliance off (⏻), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- 15.** Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 16.** Do not clean the Semi-Automatic Espresso Machine with abrasive cleaners, steel wool, or other abrasive materials.
- 17.** Use extreme caution when using hot steam.
- 18.** Do not use appliance for other than intended use.
- 19.** 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.
- 20.** Damage to delicate surfaces can occur after contact with the descaling solution. Remove any splashes immediately.
- 21.** Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.

22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by KitchenAid, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
23. The Semi-Automatic Espresso Machine shall not be placed in a cabinet when in use.
24. **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.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

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.



Voltage: 120 V~

Frequency: 60 Hz

Power: 1500 W

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician or service person. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service person to install an outlet near the appliance.

The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

GETTING STARTED

PREPARATION BEFORE FIRST USE

Remove and discard all labeling and packaging materials attached to your Semi-Automatic Espresso Machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Remove the Water Tank located at the back of the Semi-Automatic Espresso Machine by lifting the Water Tank handle. Locate the plastic bag containing the Water Filter and Water Filter Holder. Clean parts and accessories (Water Tank, Portafilter, Filter Baskets, Milk Pitcher) using warm water and a gentle dish washing liquid, then rinse and dry thoroughly. Wipe the outer Housing, Bean Hopper and Drip Tray with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer Housing, power cord in water or any other liquid.

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

PRIMING INSTRUCTIONS

Recommended for first time use and if the Semi-Automatic Espresso Machine has not been used for long periods of time.

Remove and discard the red plastic seal used for shipping, located at the Water Tank base.

1. Press the Priming Pump.
2. Dip the tip of the Priming Pump in a reservoir of water to fill it.
3. Hold the Priming Pump in the vertical position.
4. Remove the Water Tank and insert the Priming Pump in the Water Tank connector.
5. With the machine plugged in but powered off, press and hold the Temperature Button for 3 seconds until the power, heating, Espresso, Steam, and Hot Water mode setting lights turn ON.
6. Place a container under the Group Head. Press the ▷|⊗ button, while the Semi-Automatic Espresso Machine is operating. Press the Priming Pump until water is coming from the Group Head or Water Spout. If necessary, fill the pump again, turning off the machine in the meantime.

CONDITIONING THE WATER FILTER

Remove the Water Filter and Water Filter Holder from the plastic bag.

1. Soak Water Filter for 5 minutes.
2. Rinse Water Filter.
3. Place Water Filter into Water Filter Holder.
4. Set date dial 2 months ahead.
5. Install Water Filter in Water Tank.
6. Place and secure the Water Tank.

FIRST USE

1. Place the Bean Hopper onto the machine and rotate the knob clockwise until it clicks into place. Add whole coffee beans. Place the Bean Hopper lid onto the Bean Hopper.
2. Fill the Water Tank with fresh water. Place the Water Tank lid.

IMPORTANT: Distilled water or mineral water can damage the Semi-Automatic 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 Button to the ON position.
4. The machine automatically pumps water into the heater and starts heating. When the heating light stops blinking, the machine is ready for use.

5. 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 the ▷|⊗ button. The machine will flush water through the Group Head and automatically stop when the cycle is complete.
NOTE: If water does not come through in the first use see “Troubleshooting” section in online “Product Guide”.
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 steam and press the ▷|⊗ button to start. Allow water to flow for 3 to 5 seconds then, press the ▷|⊗ button to stop.

START UP CHECKLIST

- Fill Water Tank with filtered water.
- Secure Water Tank.
- Add beans and secure the Bean Hopper to the grinder. If it is not properly secured, the power light will flash.
- Plug in the power cord.
- Turn the machine ON, the water pump will start working and the water will begin to heat up.
- When heating is done, the temperature light will stop flashing.

PRODUCT USAGE

DOSING

1. Select desired Filter Basket (see “Basket Selection Chart”). Press the Filter Basket into the Portafilter until it clicks into place.

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 	17-19	Freshly ground whole bean coffee
Double wall 	1 Shot 	10-12	Pre-ground coffee
Double wall 	2 Shot 	17-19	Pre-ground coffee

2. Insert the Portafilter into the Portafilter holder under the grinder.
3. **Select grind size:** Move the lever to select the desired size of your grind, from coarse to fine.
4. **Select coffee dose and grind amount:** Rotate the Grind Amount Knob to adjust the dose and ground amount. The knob can be adjusted from less to more for 1 Shot on the left side, and 2 Shot on the right side.
5. **To Start/Stop grinding:** Push the ▷|⊗ button at the center of the Grind Amount Knob.
6. **To tamp:** Tap the Portafilter to level the ground coffee bed and rest on a flat surface. Use the Tamper to tamp down the ground coffee to the mark inside the basket. Sweep excess coffee grounds from the rim.

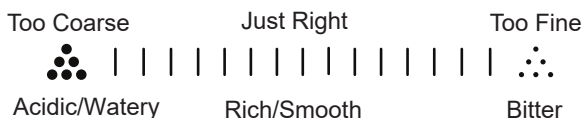
Recommendations Dosing

Ideal dose: The baskets include an indent that marks the height of an ideal dose after tamping. After finding your preferred grind size, adjust the grind amount until you are able to tamp to the ideal dose as shown in the diagram.

Personalize Dosing

Grind size: Personalize your Espresso by adjusting the grind size to find the rich and smooth flavor that suits your taste best.

- If the Espresso is too acidic or watery for you, try a finer grind size.
- If the Espresso is too bitter for you, try a coarser size.



Smart dosing: Get the right grind without the guesswork. Smart dosing technology eases preparation by producing the ideal volume and consistency for 1 or 2 Shots of Espresso at the push of a button.

Manual dosing: Personalize your Espresso by manually dosing the exact amount of grounds you want. With the Portafilter in the grinding cradle, hold down the grind knob Start/Stop (▷|⊗) button until it reaches your ideal amount of grounds, then release.

NOTE: Manual grinding will stop after 3 minutes to avoid overheating. The Semi-Automatic Espresso Machine is not intended for continuous non-stop grinding.

ADJUSTING TOP BURR

For additional grind size personalization, the Top Burr can be adjusted to reach 8 additional finer grind sizes.

1. Remove the Bean Hopper lid, rotate the knob and lift the Bean Hopper to remove. Rotate the knob again to empty the Bean Hopper into another container.
2. Place the empty Bean Hopper and rotate the knob to lock into place. Press the ▷|⊗ button to run the grinder until empty.
3. Unplug the Semi-Automatic Espresso Machine. Remove the Bean Hopper and discard of any remaining coffee beans in the machine. Lift the Wire Handle of the Top Burr. Twist to unlock and lift the Top Burr by using the Wire Handle.

TIP: Use the Brush to clean, underneath the Bean Hopper and around the Top Burr.

4. Lift the Top Burr micro adjustment latch. Then, rotate the Top Burr to desired setting and engage adjustment latch back into position.
5. Return the Top Burr to the machine and twist to lock into position. Reattach the Bean Hopper.

BREWING EXTRACTION GUIDE

1. 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.
2. Toggle the mode button to select Espresso. Toggle the dose button to select desired number of Shots 1 (~ 1 oz) or 2 (~ 2 oz).
3. Toggle the Temperature Button to select desired extraction temperature. Press the ▷|⊗ button to run selected Espresso cycle.

NOTE: Do not remove the Portafilter when brewing.

Personalize Brew

Temperature: Utilize the easily selectable temperature settings to adjust the Espresso temperature to your taste.

- Low
- Medium
- High

To change pre-programmed 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 the 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 programming is complete.

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.

STEAM

1. Toggle the mode button to select steam option for heating and frothing the milk. The machine will start heating if not already heated, indicated by the flashing heating light. The heating light will go solid when machine is ready for steaming.
2. Fill between 1/3 and 1/2 volume of the Milk Pitcher with milk to allow for frothing expansion.
3. **Purging 1:** Angle the Steam Wand toward the Drip Tray to purge any water condensed inside the Steam Wand. Press the ▷|⊗ button to run a steam cycle for 1 second and stop by pressing the ▷|⊗ button.
4. **Frothing:** Submerge the tip of the Steam Wand just below the surface of milk in the Milk Pitcher. Press the ▷|⊗ button to initiate the steam. Froth until desired level of foam and temperature is reached. To stop the steam, press the ▷|⊗ button again. To avoid splattering, wait until the steam stops before removing the Steam Wand from the milk.
NOTE: You can use the Steam Wand to preheat cups and Filter Baskets.
5. **Heating:** Submerge the Steam Wand deeper in the Milk Pitcher. Press the ▷|⊗ button to initiate the steam. Heat until the Milk Pitcher is too hot to touch. To stop the steam, press the ▷|⊗ button again.
6. **Purging 2:** Angle the Steam Wand toward the Drip Tray to purge any water condensed inside the Steam Wand. Press the ▷|⊗ button to run a steam cycle for 2-3 seconds and stop by pressing the ▷|⊗ button.

Tips and Recommendations

TIP: Immediately after use, wipe the Steam Wand and purge it by turning it towards the Drip Tray and letting steam run for 2-3 seconds.

TIP: When frothing, submerge the tip of the Steam Wand just below the surface of milk and position until a smooth hissing sound is heard. To just heat the milk, submerge the Steam Wand into the milk. To avoid overheating the milk, stop steaming when the Milk Pitcher is hot to touch.

HOT WATER

1. Toggle the mode button to select water. Place a cup under the Water Spout.
NOTE: Position your cup with consideration that the Water Spout is angled towards the Group Head.
2. Press dose button to select the volume of water 1 (~ 5.5 oz) or 2 (~ 7 oz). Press the ▷|⊗ button to start hot water cycle.

Personalize Hot Water

Water dose: To use less than the default water doses, you can pause the cycle by pressing the ▷|⊗ button at any time to stop the flow of water before the cycle complete.

To change pre-programmed water volume for 1 or 2: Toggle the mode button to select water. Select the dose you desire to program (1 or 2). Press and hold ▷|⊗ button until the desired water amount is reached in your cup. While programming your selected dose, the dose and the ▷|⊗ button lights will blink. Lights will stop blinking when programming is complete.

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.

UNDERSTANDING THE PRESSURE GAUGE

The Pressure Gauge is easy to read, so you can monitor and make sure it is hitting the sweet spot for every shot. Change the amount of grounds or your tamping force to secure the pressure you like best.

Ideal Espresso range: Indicates you have the right amount of pressure for your Espresso extraction.

Under extraction range: When the needle has not reached the Espresso range, this indicates the ideal pressure range has not been achieved.

This happens when the water flows too fast through the ground coffee, resulting in a watery, flavorless shot with little to no crema.

This occurs because of 3 main reasons:

- The coffee ground is too coarse
- Under tamping
- Not enough coffee in the Filter Basket

Over extraction range: When the needle has surpassed the Espresso range, this indicates the ideal pressure range has been exceeded.

This happens when the water flows too slowly through the ground coffee, resulting in a small, dark and bitter Espresso shot with uneven crema.

This occurs because of 3 main reasons: The coffee ground is too fine and/or over tamping and/or too much coffee in the Filter Basket.

ESPRESSO BREWING TIPS

1. Coffee Beans:
 - Use freshly ground coffee.
 - Use recently roasted coffee beans (2 weeks).
 - Store beans in a cool, dark and dry container.
 - Buy coffee beans in small packs.
2. Preheat cups with hot water.
3. Preheat Portafilter and Filter Baskets with hot water.
4. Purge Group Head before each use.

CARE AND CLEANING

REPLACING THE WATER FILTER

1. Soak Water Filter for 5 minutes.
2. Rinse Water Filter.
3. Place Water Filter into Water Filter Holder.
4. Set date dial 2 months ahead.
5. Install Water Filter in Water Tank.

6. Place and secure the Water Tank.

GRINDING SYSTEM

For best results, regularly clean the Semi-Automatic Espresso Machine and Accessories.

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

	⚠ WARNING
	Electrical Shock Hazard
	Unplug before servicing. Failure to do so can result in death or electrical shock.

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

1. Lift the Bean Hopper lid, twist the knob and lift the Bean Hopper to remove. Twist the bottom lock to empty the Bean Hopper into another container.
2. Replace the empty Bean Hopper and lid. Press the ▷|⊗ button to run the grinder until empty.
3. Remove the Bean Hopper, locate the Wire Handle on the Top Burr, rotate and lift the handle to remove Top Burr.
4. Clean the Top Burr with the cleaning Brush. Clean the bottom burr with a Brush or use a vacuum cleaner to remove coffee residue.
5. Clean the chute by sticking the wire side of the cleaning Brush through the chute from either end to clean away any grounds or residue.
6. The Bean Hopper and Bean Hopper lid can be cleaned with warm, soapy water, then rinse with clean water and dry with clean soft cloth.
7. Align the Top Burr back in place and twist clockwise to secure. Replace the Bean Hopper and the lid.

NOTE: Make sure that water never comes into contact with the Burr Grinder system.

BREWING SYSTEM

1. Clean the Steam Wand after every use. Toggle the mode button to select Steam. Position the Steam Wand over Drip Tray or into a cup. Press the ▷|⊗ button, wait 2 to 3 seconds. Press the ▷|⊗ button to stop. Wipe down Steam Wand exterior with a soft damp cloth.
2. 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.
3. 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.
4. Wipe the Semi-Automatic Espresso Machine housing, Cup Warmer Tray, Accessory Storage Tray, and Group Head with a clean soft damp cloth.

DESCALING THE SEMI-AUTOMATIC ESPRESSO MACHINE

The descaling program enables simple and effective descaling of your Semi-Automatic Espresso Machine. Descale the Semi-Automatic Espresso Machine regularly, but a minimum whenever the ☺ button light is blinking. The frequency of descaling depends on the hardness of the water in your region.

NOTE: The descaling process runs in 2 phases, takes approximately 2 minutes for each phase and must be completed before next use. At any time during the descaling program you can pause the cycle by pressing the ▷|⊗ button. And, resume too by pressing the ▷|⊗ button.

IMPORTANT: Only use descaling solutions intended for Semi-Automatic Espresso Machines.

SET UP DESCALING

1. While the power LED and heating LED are ON, the clean cycle LED indicator light will stay ON, along with the ▷|⊗ button indicator light.
2. First, remove the Water Filter then fill the Water Tank to the 2.5 L mark. Add descaling solution to the Water Tank, refer to the descaling package to determine the correct ratio of solution to water.
3. **Phase 1:** You will need two (~ 30 oz) containers to collect the water, place one on the Drip Tray below the Group Head, and Water Spout and another container under the Steam Wand. Then, press the ▷|⊗ button to start the first phase of the decalcification cycle.
4. When the water runs out after the first cleaning cycle (with the descale solution), the Hot Water LED light will turn ON and blink for 3 seconds. Pour out excess water remaining in the tank and thoroughly clean the Water Tank. Clean water can now be added to the Water Tank and the Water Filter can be replaced before entering the second cycle. The clean cycle (☺) button LED light will blink for 5 seconds.
5. **Phase 2:** Place the same two (~ 30 oz) containers on the Drip Tray below the Group Head and below the Steam Wand. Press and hold the ☺ button for 3 seconds until the ☺ button LED light is solid. Then, press the ▷|⊗ button to run the rinse cycle.
6. If power goes out during the cleaning cycle, when power resumes, the machine will go through a pre-heating cycle again. Once the machine reaches the cleaning temperature, the heating LED stays solid and the cleaning LED blinks. Press and hold the cleaning button for 3 seconds until the clean LED is solid, then press the ▷|⊗ button to run the cleaning cycle again.

FILTER BASKET CLEANING

Regular cleaning

Detach the used Filter Basket from the Portafilter. Rinse the Portafilter and the Filter Basket under hot water right after use and remove all residue using a Brush and light detergent.

Filter Basket blockage

In case you notice your Espresso shot takes longer to pull, only comes out of one spout, or no Espresso comes out at all, look for any type of blockage in the holes of the Filter Basket. To clean, use a pin to gently unblock the hole(s). If the issue persists, soak the Filter Basket in a cleaning solution for 25 minutes and rinse thoroughly.

STEAM WAND CLEANING

Regular cleaning

The Steam Wand must be cleaned after every use. Use a piece of dampened cloth to wipe the exterior of the Steam Wand. Then, direct the Steam Wand to the Drip Tray, select the steam function and press ▷|⊗ button. Let the steam work for 2 seconds. This will purge the Steam Wand from any milk remaining inside the wand.

Steam Wand blockage

If you notice a slow flow of water or steam coming out of the Steam Wand, turn the Espresso Maker off, unplugged the appliance and allow it to cool. Use a pin to clean the Steam Wand tip.

REGULAR STORAGE CARE

Before storing, press the Power Button (⏻) to switch the Semi-Automatic Espresso Machine off and then unplug.

1. Remove unused beans from the Bean Hopper.
2. Clean the grinder and Drip Tray.
3. Empty and re-install Water Tank.
4. Ensure the machine is cool, clean and dry.
5. Insert all accessories into position or into the Storage Tray.
6. Store upright. Do not place anything on top.

WINTER STORAGE CARE

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

1. Remove the Water Tank from the appliance.
2. While the appliance is power off, press and hold the dosing and brew system Start/Cancel (▶|⊗) buttons for 3 seconds, until the power LED and the Start/Cancel (▶|⊗) LED of the brew system become solid and the dosing LEDs flash.
3. Place a cup below the Group Head and press the Power Button (⏻) until the water stops flowing and the machine is switched off.
4. Empty and re-install Water Tank. Then, unplug the Semi-Automatic Espresso Machine.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® SEMI-AUTOMATIC ESPRESSO MACHINE WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This limited warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for KitchenAid Semi-Automatic Espresso Machine operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

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

1. KitchenAid Will Pay for:

The factory-specified replacement parts and labor to correct defects in materials and workmanship that existed when this product was purchased, or at its sole discretion, replace the product. In the event of a replacement, your product will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

Warranty service is provided by our Authorized KitchenAid Service Center.

See the "Arranging For Service" section in this warranty for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center (CxC) toll-free at **1-800-541-6390**.

2. KitchenAid Will Not Pay for:

- a) Repairs when your Semi-Automatic Espresso Machine is used in other than normal single family home use.
- b) Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, or acts of God.
- c) Any shipping or handling costs to deliver your Semi-Automatic Espresso Machine to an Authorized Service Center.
- d) Replacement parts or repair labor costs for Semi-Automatic Espresso Machine operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO TWO YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

ARRANGING FOR SERVICE OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

We're confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid. If your Semi-Automatic Espresso Machine should fail:

1. Before contacting us to arrange service, please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Product Guide, or visit <http://www.kitchenaid.com/customer-service>.
2. If your Semi-Automatic Espresso Machine requires repair, please contact the CxC to arrange for service:

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 Semi-Automatic Espresso Machine 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**.

The Semi-Automatic Espresso Machine should be properly packaged to avoid damage in transit as we will not be responsible for any such damage.

3. If your Semi-Automatic Espresso Machine is still under warranty, KitchenAid will return the repaired unit or, at our option, an identical or comparable unit to your door free of charge. If your product is no longer under warranty, the CxC agent would guide through the service process and costs shall be borne by the consumer.

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. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.

2. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'appareil et le cordon doivent être tenus hors de portée des enfants.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants laissés sans surveillance.
5. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
6. Toujours brancher la prise sur l'appareil avant de brancher le cordon sur la prise murale. Pour la mise hors tension, éteindre l'appareil (⏻), puis le débrancher de sa prise murale.
7. Ne jamais essayer de transporter l'appareil chaud.
8. 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. Éviter les renversements sur le connecteur.
9. 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.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
11. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
12. Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
13. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.

14. S'assurer que l'appareil est éteint (⏻) et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
15. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
16. Ne pas nettoyer la Machine à Espresso Semi-Automatique avec des nettoyeurs abrasifs, des tampons en laine d'acier ou tout autre produit abrasif.
17. Utiliser la production de vapeur avec la plus grande prudence.
18. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
19. 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.
20. La solution de détartrage peut provoquer des dommages en cas de contact avec des surfaces délicates. Éliminer immédiatement toute éclaboussure.
21. Consulter la section « Entretien et Nettoyage » pour obtenir des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments.
22. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par KitchenAid, son agent de réparation ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
23. La Machine à Espresso Semi-Automatique ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.
24. **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.

Tension : 120 V~

Fréquence : 60 Hz

Puissance : 1500 W

REMARQUE : si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien ou un personnel d'entretien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le comptoir ou la table de cuisine, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement.

MISE EN PLACE

PRÉPARATION AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirer et jeter tous les matériaux d'étiquetage et d'emballage attachés à votre Machine à Espresso Semi-Automatique. S'assurer d'avoir retiré toutes les pièces et tous les accessoires avant de jeter l'emballage.

Retirez le Réservoir d'Eau situé à l'arrière de la Machine à Espresso Semi-Automatique en levant la poignée du Réservoir d'Eau. Localiser le sac en plastique contenant le Filtre à Eau et Porte-Filtre à Eau. Nettoyer les pièces et les accessoires (Réservoir d'Eau, Porte-Filtre, Paniers-Filtres, Pichet à Lait) en utilisant de l'eau tiède et du liquide à savon doux, puis rincer et sécher soigneusement. Essuyer le Boîtier extérieur, la Trémie à Grains et le Plateau d'Égouttement avec un chiffon doux et humide et sécher soigneusement. Ne pas immerger le Boîtier extérieur, le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Placer la Machine à Espresso Semi-Automatique sur une surface plate, sèche et de niveau comme un comptoir ou une table.

DIRECTIVES D'AMORÇAGE

Recommandé pour la première utilisation et si la Machine à Espresso Semi-Automatique n'a pas été utilisée pendant de longues périodes.

Retirer et jeter le sceau en plastique rouge utilisé pour l'expédition, situé à la base du Réservoir d'Eau.

1. Appuyer sur la Pompe d'Amorçage.
2. Tremper la pointe de la Pompe d'Amorçage dans un réservoir d'eau pour la remplir.
3. Maintenir la Pompe d'Amorçage en position verticale.

4. Retirer le Réservoir d'Eau et insérer la Pompe d'Amorçage dans le connecteur du Réservoir d'Eau.
5. Avec la machine branchée mais éteinte, appuyer sur le Bouton de Température pendant 3 secondes jusqu'à ce que les témoins de réglage des modes de mise sous tension, de chauffage, d'Espresso, de Vapeur et d'Eau Chaude s'allument.
6. Placer un récipient sous la Tête de Groupe. Appuyer sur le bouton ▷|⊗, pendant que la Machine à Espresso Semi-Automatique fonctionne. Appuyer sur la Pompe d'Amorçage jusqu'à ce que l'eau sorte de la Tête de Groupe ou de la Buse d'Eau. Au besoin, remplir à nouveau la pompe en éteignant la machine entre-temps.

CONDITIONNEMENT DU FILTRE À EAU

Retirer le Filtre à Eau et le Porte-Filtre à Eau du sac en plastique.

1. Tremper le Filtre à Eau pour 5 minutes.
2. Rincer le Filtre à Eau.
3. Placer le Filtre à Eau dans le Porte-Filtre à Eau.
4. Régler le cadran de la date 2 mois à l'avance.
5. Installer le Filtre à Eau dans le Réservoir d'Eau.
6. Placer et fixer le Réservoir d'Eau.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Placer la Trémie à Grains sur la machine et tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Ajouter des grains de café entiers. Placer le couvercle de la Trémie à Grains sur la Trémie à Grains.
2. Remplir le Réservoir d'Eau avec de l'eau fraîche. Replacer le couvercle du Réservoir d'Eau.

IMPORTANT : L'eau distillée ou l'eau minérale peuvent endommager la Machine à Espresso Semi-Automatique. 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 le Bouton De Mise Sous Tension Principal pour ALLUMER l'appareil.
4. La machine pompe automatiquement de l'eau dans l'élément chauffant et commence à chauffer. Lorsque le témoin de chauffage cesse de clignoter, la machine est prête à l'emploi.
5. Rincer la Tête De Groupe, placer un récipient sous la Tête De Groupe. Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner Espresso. Commuter 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.

REMARQUE : Si l'eau ne s'écoule pas lors de la première utilisation, consulter la section « Dépannage » dans le « Guide du Produit » en ligne.

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.

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT LA MISE EN MARCHÉ

- Remplir le Réservoir d'eau fraîche.
- Fixer le Réservoir d'Eau.
- Ajouter les grains de café et fixer la Trémie à Grains de café au moulin. S'il n'est pas correctement fixé, le témoin d'alimentation clignote.
- Brancher le cordon d'alimentation.
- ALLUMER la machine; la pompe à eau démarre et l'eau commence à chauffer.
- Lorsque le chauffage est terminé, le témoin de température arrête de clignoter.

UTILISATION DU PRODUIT

DOSAGE

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.

Tableau de Sélection Des Paniers

TYPE DE PANIER	DOSE	QUANTITÉ (GRAMME)	UTILISATION
Simple paroi 	1 dose 	10-12	Café en grains entiers fraîchement moulu
Simple paroi 	2 doses 	17-19	Café en grains entiers fraîchement moulu
Double paroi 	1 dose 	10-12	Café déjà moulu
Double paroi 	2 doses 	17-19	Café déjà moulu

2. Insérer le Porte-Filtre dans son support sous le broyeur.
3. **Sélectionner la taille des particules de mouture** : Déplacer le levier pour sélectionner la taille de mouture souhaitée, de grossière à fine.
4. **Sélectionner la dose de café et la quantité de mouture** : Tourner le Bouton de Quantité de Mouture pour régler la dose et la quantité de mouture. Le bouton peut être réglé de moins à plus pour 1 dose sur le côté gauche et 2 doses sur le côté droit.
5. **Pour Démarrer/Arrêter le broyage** : Appuyer sur le bouton ▷|⊗ au centre du Bouton de Quantité de Mouture.
6. **Pour tasser** : Tapoter le porte-filtre pour égaliser la mouture du café moulu et le poser sur une surface plane. Utiliser le Presse-Mouture pour tasser le café moulu jusqu'à la marque à l'intérieur du panier. Essuyer l'excédent de café sur le pourtour.

Recommandations de Dosage

Dose idéale : Les paniers comportent une ligne en retrait qui marque la hauteur d'une dose idéale après tassage. Après avoir trouvé votre taille des particules de mouture préférée, ajustez la quantité de mouture jusqu'à ce que vous puissiez tasser à la dose idéale, comme indiqué sur le schéma.

Personnaliser le Dosage

Taille des particules de mouture : Personnaliser votre Espresso en ajustant la taille des particules de mouture pour trouver la saveur riche et douce qui convient le mieux à votre goût.

- Si l'Espresso est trop acide ou trop liquide, essayer une mouture plus fine.
- Si l'Espresso est trop amer, essayer une taille plus grossière.



Dosage intelligent : Obtenir la bonne mouture sans deviner. La technologie de dosage intelligente facilite la préparation en produisant le volume et la consistance idéaux pour 1 ou 2 Doses d'Espresso en appuyant simplement sur un bouton.

Dosage manuel : Personnaliser l'Espresso en dosant manuellement la quantité exacte de mouture souhaitée. Avec le porte-filtre dans le support de broyage, appuyer sur le bouton de marche/arrêt (▷|⊗) jusqu'à ce qu'il atteigne votre quantité idéale de mouture, puis relâcher.

REMARQUE : Le broyage manuel s'arrêtera après 3 minutes pour éviter la surchauffe. La Machine à Espresso Semi-Automatique n'est pas destinée à un broyage continu sans arrêt.

RÉGLAGE DE LA MEULE SUPÉRIEURE

Pour une personnalisation supplémentaire de la taille des particules de mouture, la meule supérieure peut être ajustée pour atteindre 8 tailles des particules de mouture supplémentaires plus fines.

1. Retirer le couvercle de la Trémie à Grains, tourner le bouton et lever la Trémie à Grains pour la retirer. Tourner à nouveau le bouton pour vider la Trémie à Grains dans un autre récipient.
2. Placer la Trémie à Grains vide et tourner le bouton pour la verrouiller en place. Appuyer sur le bouton ▷|⊗ pour faire fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide.
3. Débrancher la Machine à Espresso Semi-Automatique. Retirer la Trémie supérieure et jeter les grains de café qui sont restés dans l'appareil. Lever la Poignée Métallique de la Meule Supérieure. Tourner pour déverrouiller et lever la Meule Supérieure en utilisant la Poignée Métallique.

INFO-BULLE : Utiliser la Brosse pour nettoyer sous la trémie à grains et autour de la Meule Supérieure.

4. Lever le loquet de micro-réglage de la Meule Supérieure. Tourner ensuite la Meule Supérieure jusqu'au réglage souhaité et réenclencher le loquet.
5. Replacer la Meule Supérieure sur l'appareil et tourner pour la verrouiller en position. Refixer la Trémie À Grains De Café.

GUIDE D'EXTRACTION D'INFUSION

1. 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.
2. 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).

- Appuyer sur le bouton de température pour sélectionner la température d'extraction souhaitée. Appuyer sur le bouton ▷|⊗ pour lancer le programme Espresso sélectionné.

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

Personnaliser l'infusion

Température : Utiliser les réglages de température facilement sélectionnables pour ajuster la température de l'Espresso à votre goût.

- Basse
- Moyenne
- Élevée

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.

INFO-BULLE : pour restaurer tous les réglages d'usine, appuyer sur le bouton dose pendant 3 secondes. Tous les témoins lumineux clignotent pour indiquer que tous les réglages sont restaurés.

VAPEUR

- Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner l'option vapeur pour chauffer et faire mousser le lait. La machine commencera à chauffer si elle n'est pas déjà chauffée, indiquée par le témoin de chauffage clignotant. Le témoin de chauffage s'allume de manière fixe lorsque la machine est prête à produire la vapeur.
- Remplir entre 1/3 et 1/2 volume du Pichet à Lait avec du lait pour permettre l'expansion de la mousse.
- Purge 1 :** Incliner le Tube à Vapeur vers le Plateau d'Égouttement pour purger toute eau condensée à l'intérieur du Tube à Vapeur. Appuyer sur le bouton ▷|⊗ pour lancer un programme de vapeur pour 1 seconde et arrêter en appuyant sur le bouton ▷|⊗.
- Moussage :** Immerger l'extrémité du tube à vapeur juste au-dessous de la surface du lait dans le pichet à lait. 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 de nouveau sur le bouton ▷|⊗. Pour éviter les éclaboussures, attendre l'arrêt de la vapeur avant de retirer le tube à vapeur du lait.

REMARQUE : L'on peut utiliser le Tube à Vapeur pour préchauffer les tasses et les Paniers-Filtres.

- Chauffage :** Immerger le Tube à Vapeur plus profondément dans le Pichet à Lait. Appuyer sur le bouton ▷|⊗ pour lancer la vapeur. Chauffer jusqu'à ce que le Pichet à Lait soit trop chaud au toucher. Pour arrêter la vapeur, appuyer de nouveau sur le bouton ▷|⊗.
- Purge 2 :** incliner le Tube à Vapeur vers le Plateau D'Égouttement pour purger toute eau condensée à l'intérieur du Tube à Vapeur. Appuyer sur le bouton ▷|⊗ pour lancer un programme de vapeur pour 2 ou 3 secondes et arrêter en appuyant sur le bouton ▷|⊗.

Conseils et recommandations

INFO-BULLE : Immédiatement après utilisation, essuyez le Tube à Vapeur et le purger en le tournant vers le Plateau d'Égouttage et en laissant couler la vapeur pendant 2 à 3 secondes.

INFO-BULLE : Pour faire mousser, plonger la pointe du Tube à Vapeur juste sous la surface du lait et le positionner jusqu'à ce qu'un sifflement doux se fasse entendre. Pour simplement chauffer le lait, plonger le Tube à Vapeur dans le lait. Pour éviter de surchauffer le lait, arrêter la cuisson à la vapeur lorsque le Pichet à Lait est chaud au toucher.

EAU CHAUDE

1. Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner l'eau. Placer une tasse sous le Bec Verseur d'Eau.
REMARQUE : Positionner la tasse en tenant compte du fait que le Bec Verseur est incliné vers la Tête du Groupe.
2. Appuyer sur le bouton dose pour sélectionner le volume d'eau 1 (~ 5,5 oz) ou 2 (~ 7 oz).
Appuyer sur le bouton ▷|⊗ pour démarrer le programme d'eau chaude.

Personnaliser l'Eau Chaude

Dose d'eau : Pour utiliser moins que les doses d'eau par défaut, l'on peut interrompre le programme en appuyant sur le bouton ▷|⊗ à tout moment pour arrêter le débit d'eau avant la fin du programme.

Pour modifier la quantité d'eau prédéfinie de 1 ou 2 : Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner l'eau. 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.

INFO-BULLE : pour restaurer tous les réglages d'usine, appuyer sur le bouton dose pendant 3 secondes. Tous les témoins lumineux clignotent pour indiquer que tous les réglages sont restaurés.

COMPRENDRE LE MANOMÈTRE

Le Manomètre est facile à lire; l'on peut donc surveiller et s'assurer qu'il atteigne le point idéal pour chaque dose. Modifier la quantité de mouture ou la force de tassage pour obtenir la pression de préférence.

Plage idéal pour obtenir du café Espresso : indique que vous avez la bonne pression pour l'extraction de café Espresso.

Hors de la plage d'extraction : lorsque l'aiguille n'a pas atteint la plage Espresso, cela indique que la plage de pression idéale n'a pas été atteinte.

Cela se produit lorsque l'eau s'écoule trop rapidement à travers le café moulu, ce qui donne une dose aqueuse et sans saveur avec peu ou pas de crème.

Cela se produit pour 3 raisons principales :

- Le café moulu est trop grossier
- Tassage faible
- Il n'y a pas suffisamment de café dans le Panier-Filtre

Au-delà de la plage d'extraction : lorsque l'aiguille a dépassé la plage Espresso, cela indique que la plage de pression idéale a été dépassée.

Cela se produit lorsque l'eau s'écoule trop lentement à travers le café moulu, ce qui donne un petit dose d'Espresso foncé et amer avec une crème inégale.

Cela se produit pour 3 raisons principales : Le café moulu est trop fin et/ou trop tassé et/ou trop de café dans le Panier-Filtre.

ASTUCES POUR L'INFUSION DE CAFÉ ESPRESSO

1. Grains de Café :
 - Utiliser du café fraîchement moulu.
 - Utiliser des grains de café récemment torréfiés (2 semaines).
 - Conserver les grains de café dans un récipient frais, sombre et sec.
 - Acheter des grains de café en petits paquets.
2. Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
3. Préchauffer le porte-filtre et le Panier-Filtre avec de l'eau chaude.

4. Purger la Tête de Groupe avant chaque utilisation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

REEMPLACER LE FILTRE À EAU

1. Tremper le Filtre à Eau pour 5 minutes.
2. Rincer le Filtre à Eau.
3. Placer le Filtre à Eau dans le Porte-Filtre à Eau.
4. Régler le cadran de la date 2 mois à l'avance.
5. Installer le Filtre à Eau dans le Réservoir d'Eau.
6. Placer et fixer le Réservoir d'Eau.

SYSTÈME DE BROyage

Pour de meilleurs résultats, nettoyer régulièrement la Machine à Espresso Semi-Automatique et les Accessoires.

IMPORTANT : Débrancher la Machine à Espresso Semi-Automatique avant de la nettoyer. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Débrancher l'appareil avant l'entretien.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un choc électrique.

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

1. Lever le couvercle de la Trémie à Grains, tourner le bouton et lever la Trémie à Grains pour la retirer. Tourner le verrouillage du fond pour vider la Trémie à Grains de café dans un autre récipient.
2. Remettre en place la Trémie à Grains de café vide et le couvercle. Appuyer sur le bouton  pour faire fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide.
3. Retirer la Trémie à Grains de café, localiser la Poignée Métallique sur la Meule Supérieure, tourner et lever la poignée pour retirer la Meule Supérieure.
4. Nettoyer la Meule Supérieure avec la Brosse de nettoyage. Nettoyer la meule inférieure avec une Brosse ou utiliser un aspirateur pour éliminer les résidus de café.
5. Nettoyer la goulotte en insérant le côté métallique de la Brosse de nettoyage à travers la goulotte à partir de chaque extrémité pour nettoyer tout marc ou résidu.
6. La Trémie à Grains et le couvercle de la Trémie à Grains peuvent être nettoyés avec de l'eau tiède savonneuse, puis rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux et propre.
7. Aligner la Meule Supérieure pour la remettre en place et tourner dans le sens horaire pour la fixer. Remettre en place la Trémie à Grains et le couvercle.

REMARQUE : S'assurer que l'eau n'entre jamais en contact avec le système de Broyage à Meule.

SYSTÈME D'INFUSION

1. Nettoyer le Tube à Vapeur après chaque utilisation. Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner la Vapeur. Positionner le Tube à Vapeur au dessus du Plateau d'Égouttement ou dans une tasse. Appuyer sur le bouton , attendre de 2 à 3 secondes. Appuyer sur le bouton  pour arrêter. Essuyer l'extérieur du Tube à Vapeur avec un linge doux et humide.
2. 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.
3. 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.
4. Essuyer le boîtier de la Machine à Espresso Semi-Automatique, le Plateau Chauffe-Tasse, le Plateau de Rangement des Accessoires et la Tête de Groupe avec un chiffon propre et doux et humide.

DÉTARTRAGE DE LA MACHINE À ESPRESSO SEMI-AUTOMATIQUE

Le programme de détartrage permet le détartrage simple et efficace de la Machine à Espresso Semi-Automatique. Détartrer régulièrement la Machine à Espresso Semi-Automatique, ou au moins chaque fois que le bouton  clignote. La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau de la région.

REMARQUE : le processus de détartrage s'exécute en 2 phases, dure environ 2 minutes pour chaque phase 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 Semi-Automatique uniquement.

DÉTARTRAGE

1. Pendant que la DEL d'alimentation et la DEL de chauffage sont allumées, le témoin DEL du programme de nettoyage reste allumé, ainsi que le témoin du bouton .
2. Retirer d'abord le Filtre à Eau, puis remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère de 2,5 L. Ajouter la solution de détartrage au réservoir d'eau, consulter l'emballage du produit de détartrage pour déterminer le rapport correct entre la solution et l'eau.
3. **Phase 1 :** Vous aurez besoin de deux récipients (~ 30 oz) pour recueillir l'eau, en placer un sur le Plateau d'Égouttement sous la Tête de Groupe et le Bec d'Eau et un autre récipient sous le Tube à Vapeur. Appuyer ensuite sur le bouton  pour lancer la première phase du programme de détartrage.
4. Lorsque l'eau s'écoule totalement après le premier programme de nettoyage (avec la solution de détartrage), le témoin DEL pour Eau Chaude s'allume et clignote pendant 3 secondes. Vider l'excès d'eau restant dans le réservoir et nettoyer soigneusement le réservoir d'eau. De l'eau propre peut maintenant être ajoutée au Réservoir d'Eau et le Filtre à Eau peut être remplacé avant d'entrer dans le deuxième programme. Le témoin DEL du bouton du programme de nettoyage  clignote pendant 5 secondes.
5. **Phase 2 :** Placer les deux mêmes récipients (~ 30 oz) sur le plateau d'égouttement sous la tête de groupe et sous le tube à vapeur. Appuyer sur le bouton  pendant 3 secondes jusqu'à ce que le témoin DEL du bouton  s'allume de manière fixe. Appuyer ensuite sur le bouton  pour lancer le programme rinçage.

- En cas de coupure de courant pendant le programme de nettoyage, une fois le courant rétabli, la machine effectuera à nouveau un programme de préchauffage. Une fois que la machine atteint la température de nettoyage, la DEL de chauffage reste fixe et la DEL de nettoyage clignote. Appuyer sur le bouton de nettoyage pendant 3 secondes jusqu'à ce que le témoin de nettoyage soit allumé de manière fixe, puis appuyer sur le bouton $\triangleright|\otimes$ pour relancer le programme de nettoyage.

NETTOYAGE DU PANIER-FILTRE

Nettoyage régulier

Détacher le Panier-Filtre usagé du Porte-Filtre. Rincer le Porte-Filtre et le Panier-Filtre sous l'eau chaude juste après utilisation et enlever tous les résidus à l'aide d'une Brosse et de détergent léger.

Blocage du Panier-Filtre

Si la dose d'Espresso prend plus de temps à doser, ne sort que d'un seul bec ou qu'aucun Espresso ne sort du tout, rechercher tout type de blocage dans les trous du Panier-Filtre. Pour nettoyer, utiliser une épingle pour déboucher le(s) trou(s). Si le problème persiste, faire tremper le Panier-Filtre dans une solution de nettoyage pendant 25 minutes et rincer abondamment.

NETTOYAGE DU TUBE À VAPEUR

Nettoyage régulier

Le Tube à Vapeur doit être nettoyé après chaque utilisation. Utiliser un chiffon humide pour essuyer l'extérieur du Tube à Vapeur. Dirigez ensuite le Tube à Vapeur vers le Plateau d'Égouttement, sélectionner la fonction vapeur et appuyer sur le bouton $\triangleright|\otimes$. Laissez la vapeur activer pendant 2 secondes. Cela purgera le Tube à Vapeur de tout lait restant à l'intérieur du tube.

Blocage du Tube à Vapeur

Si un débit lent d'eau ou de vapeur est noté sortant du Tube à Vapeur, éteindre la Machine à Espresso, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Utiliser une épingle pour nettoyer la pointe du Tube à Vapeur.

ENTRETIEN RÉGULIER AVANT DE RANGER L'APPAREIL

Avant de la ranger, appuyer sur le Bouton de Mise Sous Tension ($\cup$) pour éteindre la Machine à Espresso Semi-Automatique, puis la débrancher.

- Enlever les grains inutilisés de la Trémie à Grains.
- Nettoyer le moulin et le Plateau d'Égouttement.
- Vider et installer de nouveau le Réservoir d'Eau.
- S'assurer que la machine est froide, propre et sèche.
- Insérer tous les accessoires en position ou dans le Plateau de Rangement.
- Ranger en position debout. Ne rien placer sur le dessus.

ENTRETIEN POUR ENTREPOSAGE HIVERNAL

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

- Retirer le Réservoir de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est éteint, appuyer sur les touches de démarrage et d'annulation ($\triangleright|\otimes$) du système de dosage et d'infusion et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant à DEL de démarrage et d'annulation ($\triangleright|\otimes$) du système d'infusion deviennent fixes et que les voyants de dosage clignotent.

3. Placer une tasse sous la tête de groupe et appuyer sur le bouton d'alimentation (☺) jusqu'à ce que l'eau cesse de couler et que la machine s'éteigne.
4. Vider et installer de nouveau le réservoir d'eau. Débrancher ensuite la Machine à Espresso Semi-Automatique.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DE LA MACHINE ESPRESSO SEMI-AUTOMATIQUE 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 et les propriétaires suivants de la Machine à Espresso Semi-Automatique KitchenAid lorsqu'elle est utilisée dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la Garantie : Garantie limitée de deux ans à compter de la date de livraison.

1. KitchenAid paiera pour :

À sa seule discrétion, le remplacement du produit ou les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce produit a été acheté. S'il est remplacé, votre produit restera sous garantie pour la durée restant à courir de la période de garantie sur le produit d'origine.

Tout service sous Garantie doit être effectué par nos Centres de Dépannage Autorisés KitchenAid.

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.

2. KitchenAid ne paiera pas pour :

- a) Les réparations lorsque la Machine à Espresso Semi-Automatique est utilisée à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.
- b) 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.
- c) Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer la Machine à Espresso Semi-Automatique à un Centre de Dépannage agréé.
- d) Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre pour une Machine à Espresso Semi-Automatique utilisée à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

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

LIMITATION DES RECOURS. LES GARANTIES IMPLICITES Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À DEUX ANS OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. 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.

OBTENIR UN SERVICE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Nous sommes certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid. Si la Machine à Espresso Semi-Automatique cesse de fonctionner :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez prendre quelques minutes pour consulter la section Dépannage ou Résolution de Problèmes du Guide d'Utilisation et d'Entretien ou visitez le <http://www.kitchenaid.com/customer-service>.
2. Si votre Machine à Espresso Semi-Automatique a besoin d'une réparation, veuillez communiquer avec le Centre eXpérience clientèle pour obtenir un service :

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, composez le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrivez à :

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consultez le revendeur KitchenAid le plus proche de chez vous ou le détaillant auprès duquel la Machine à Espresso Semi-Automatique a été achetée pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

La Machine à Espresso Semi-Automatique doit être correctement emballée pour éviter tout dommage pendant le transport puisque nous ne pourrions être tenus responsables d'un tel dommage.

3. Si la Machine à Espresso Semi-Automatique est toujours sous la garantie, KitchenAid retournera à votre domicile l'appareil réparé ou, à sa discrétion, un appareil identique ou comparable, et ce sans frais. Si le produit n'est plus sous la garantie, l'agent du Centre eXpérience à la clientèle vous guidera avec la procédure d'entretien, les coûts devront être payés par le client.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
2. Este electrodoméstico no fue diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que el uso se haga con supervisión o siguiendo las instrucciones sobre el uso del aparato junto a una persona responsable por su seguridad. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico. El electrodoméstico y el cable deben estar lejos del alcance de los niños.

3. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños.
4. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario sin supervisión.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
6. Enchúfelo siempre al electrodoméstico primero y luego enchufe el cable en el contacto de pared. Para desconectarlo, apague el electrodoméstico (⏻) y desenchúfelo del tomacorriente.
7. Nunca intente transportar el electrodoméstico cuando esté caliente.
8. 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. Evite los derrames sobre el conector.
9. 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.
10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
11. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.
14. Apague el electrodoméstico (⏻) antes de limpiarlo o de montar o desmontar las piezas, luego desconéctelo del tomacorriente si no se encuentra en uso. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
15. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
16. No limpie la Automática Espresso Semiautomática con limpiadores abrasivos, lana de acero ni otros materiales abrasivos.

17. Tenga mucho cuidado cuando use vapor caliente.
18. No dé al electrodoméstico un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado.
19. 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.
20. Se pueden dañar las superficies delicadas después del contacto con la solución para quitar el sarro. Quite las salpicaduras de inmediato.
21. Consulte la sección “Cuidado y Limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de superficies en contacto con los alimentos.
22. Si el cable de suministro está dañado, KitchenAid, su servicio técnico o personas calificadas idóneas deben reemplazarlo para evitar cualquier riesgo.
23. La máquina de espresso semiautomática no debe colocarse en un gabinete cuando esté en uso.
24. **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.

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.

Tensión: 120 V~

Frecuencia: 60Hz

Potencia: 1500 W

NOTA: si el enchufe no encaja en el tomacorriente, póngase en contacto con un electricista o un técnico de servicio calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.

No utilice un cable de extensión. Si el cable eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio calificado instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

Deberá ubicar el cable eléctrico de manera que no cuelgue sobre el mostrador ni la parte superior de la mesa, donde podría ser tironeado por los niños o causar tropiezos accidentales.

INTRODUCCIÓN

PREPARACIÓN ANTES DEL PRIMER USO

Retire y deseche todos los materiales de etiquetado y empaque adheridos a su Máquina de Espresso semiautomática. Asegúrese de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el empaque.

Retire el Tanque de Agua ubicado en la parte posterior de la Máquina de Espresso Semiautomática levantando la manija del Tanque de Agua. Localice la bolsa de plástico que contiene el Filtro de Agua y el Soporte del Filtro de Agua. Limpie las piezas y los accesorios (Tanque de Agua, Portafiltro, Canastas de Filtro, Jarra de Leche) con agua tibia y un líquido lavavajillas suave, luego enjuague y seque completamente. Limpie la Carcasa exterior, la Tolla de Granos y la Bandeja de Goteo con un paño suave húmedo y séquelos completamente. No sumerja la Carcasa exterior, el cable eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.

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

INSTRUCCIONES DE CEBADO

Recomendado para el primer uso y si la Máquina de Espresso Semiautomática no se ha utilizado durante un tiempo largo.

Retire y deseche el sello de plástico rojo que se usó para el envío, ubicado en la base del Tanque de Agua.

1. Presione la Bomba de Cebado.
2. Sumerja la punta de la Bomba de Cebado en un depósito de agua para llenarlo.
3. Sostenga la Bomba de Cebado en posición vertical.

4. Retire el Tanque de Agua e inserte la Bomba de Cebado en el conector del Tanque de Agua.
5. Con la máquina enchufada, pero apagada, mantenga presionado el Botón de Temperatura durante tres segundos hasta que se enciendan las luces de configuración de los modos de encendido, calefacción, Espresso, Vapor y Agua Caliente.
6. Coloque un contenedor debajo del Cabezal de Grupo. Presione el botón , mientras la Máquina de Espresso Semiautomática está funcionando. Presione la Bomba de Cebado hasta que salga agua del Cabezal de Grupo o del Surtidor de Agua. Si es necesario, vuelva a llenar la bomba, apagando la máquina mientras tanto.

CÓMO REEMPLAZAR EL FILTRO DE AGUA

Retire el Filtro de Agua y su soporte de la bolsa de plástico.

1. Remoje el Filtro de Agua durante cinco minutos.
2. Enjuague el Filtro de Agua.
3. Coloque el Filtro de Agua en su soporte.
4. Fije el dial de fecha dos meses antes.
5. Instale el Filtro en el Tanque de Agua.
6. Coloque y asegure el Tanque de Agua.

PRIMER USO

1. Coloque la Tolla de Granos en la máquina y gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar. Agregue los granos de café enteros. Coloque la tapa en la Tolla de Granos.
2. Llene el Tanque de Agua con agua fresca. Ponga la tapa del Tanque de Agua.

IMPORTANTE: El agua destilada y el agua mineral pueden dañar la Cafetera Espresso Semiautomática. 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. Presione el Botón de Encendido Principal en la posición ENCENDIDO.
4. La máquina bombea automáticamente agua al calentador y comienza a calentar. Cuando la luz de calentamiento deja de parpadear, la máquina está lista para usar.
5. Enjuague el Cabezal de Grupo, coloque un recipiente debajo de este. Presione el botón de modo para seleccionar Espresso. Presione el botón de dosificación para seleccionar 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.

NOTA: Si no sale agua en el primer uso, consulte la sección “Resolución de Problemas” en la “Guía del Producto” en línea.

6. Para enjuagar la Vara de Vapor, diríjala hacia la Bandeja de Goteo o dentro de una taza. Luego, cambie el botón de modo para seleccionar vapor y presione el botón ▷|⊗ para comenzar. Deje que el agua fluya durante tres a cinco segundos y luego presione el botón ▷|⊗ para detener.

LISTA DE VERIFICACIÓN DE INICIO

- Llene el Tanque de Agua con agua filtrada.
- Cierre el Tanque de Agua.
- Añada los granos y sujete la Tolva de Granos al molinillo. Si no está bien sujeta, parpadeará la luz de encendido.
- Conecte el cable eléctrico.
- ENCIENDA la máquina, la bomba de agua empezará a funcionar y se empezará a calentar el agua.
- Cuando esté caliente, la luz de la temperatura dejará de parpadear.

USO DEL PRODUCTO

DOSIFICACIÓN

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.

Tabla de selección de filtros

TIPO DE FILTRO	CANTIDAD	DOSIS (GRAMO)	USAR PARA
Pared simple 	1 Dosis 	10 - 12	Café en grano recién molido
Pared simple 	2 Dosis 	17 - 19	Café en grano recién molido
Pared doble 	1 Dosis 	10 - 12	Café premolido
Pared doble 	2 Dosis 	17 - 19	Café premolido

2. Introduzca el portafiltro en su soporte debajo del molinillo.
3. **Cómo seleccionar el tamaño del molido:** Mueva la palanca para seleccionar el tamaño deseado de su molido, de grueso a fino.
4. **Seleccione la dosis de café y la cantidad de molido:** Gire la perilla de cantidad de molido para ajustar la dosis y la cantidad. Puede ajustar la perilla de menos a más para una Dosis a la izquierda y dos Dosis a la derecha.
5. **Para Iniciar/Parar el molido:** Presione el botón ▷|⊗ en el centro de la perilla de cantidad de molido.
6. **Para apisonar:** Toque el portafiltro para nivelar el café molido y apoye sobre una superficie plana. Utilice el apisonador para apisonar el café molido hasta la marca dentro de la cesta. Retire el exceso de café molido del borde.

Recomendaciones Dosificación

Dosis ideal: Los filtros incluyen una muesca que marca la altura de una dosis ideal después del apisonamiento. Después de encontrar su tamaño de molido preferido, ajuste la cantidad hasta que pueda apisonar la dosis ideal como se muestra en el diagrama.

Dosificación Personalizada

Tamaño de molido: Personalice su Espresso ajustando el tamaño de molido para encontrar el sabor rico y suave que mejor se adapte a su gusto.

- Si el Espresso le parece demasiado ácido o acuoso, pruebe con un tamaño de molido más fino.
- Si el Espresso le parece demasiado amargo, pruebe con un tamaño más grueso.



Dosificación inteligente: Obtenga el molido correcto sin tener que hacer suposiciones. La tecnología de dosificación inteligente facilita la preparación al producir el volumen y la consistencia ideales para una o dos dosis de Espresso con solo presionar un botón.

Dosificación manual: Personalice tu Espresso dosificando manualmente la cantidad exacta de granos que desea. Con el portafiltro en el soporte para moler, mantenga presionado el botón Iniciar/Parar (▷|⊗) de la perilla de molido hasta que alcance la cantidad ideal de molido y luego suéltelo.

NOTA: El molido manual parará después de tres minutos para evitar el sobrecalentamiento. La Máquina de Espresso Semiautomática no está diseñada para moler sin parar continuamente.

AJUSTE DE LA FRESA SUPERIOR

Para una personalización adicional del tamaño de molido, la fresa superior puede ajustarse para alcanzar ocho tamaños de molienda más finos adicionales.

1. Retire la tapa de la tolva de granos, gire la perilla y levante la tolva para quitarla. Vuelva a girar la perilla para vaciar la tolva de granos en otro recipiente.
2. Coloque la tolva de granos vacía y gire la perilla para trazarla en su lugar. Presione el botón ▷|⊗ para que el molino funcione hasta que quede vacío.
3. Desconecte la Máquina de Espresso Semiautomática. Retire la tolva y deseche cualquier resto de granos de café de la máquina. Levante el asa de alambre de la fresa superior. Gire para desbloquear y levante la fresa superior usando el mango de alambre.
SUGERENCIA: Use el cepillo para limpiar, abajo de la tolva de granos y alrededor de la fresa superior.
4. Levante la traba de microajuste de la fresa superior. Luego, gire la fresa superior hasta lograr el ajuste deseado y asegúrelo colocando la traba nuevamente en su lugar.
5. Coloque nuevamente la fresa superior en la máquina y retuerza para que se trabe en su lugar. Vuelva a colocar la tolva de granos.

GUÍA DE EXTRACCIÓN DE LA PREPARACIÓN

1. 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.
2. Presione el botón de modo para seleccionar Espresso. Presione el botón de dosificación para seleccionar el número deseado de Dosis: 1 (~ 1 oz) o 2 (~ 2 oz).

3. Mueva el Botón de Temperatura para seleccionar la temperatura de extracción deseada. Presione el botón ▷|⊗ para ejecutar el Ciclo de Espresso seleccionado.

NOTA: No retire el Portafiltro durante la preparación.

Preparación Personalizada

Temperatura: Utilice los ajustes de temperatura fácilmente seleccionables para ajustar la temperatura del Espresso a su gusto.

- Baja
- Media
- Alta

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 deseado 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.

SUGERENCIA: Para restaurar todos los valores de fábrica, mantenga presionado el botón de dosificación durante tres segundos. Todas las luces indicadoras parpadearán para indicar que se restauraron todos los valores.

VAPOR

1. Alterne el botón de modo para seleccionar la opción de vapor para calentar y espumar la leche. La máquina comenzará a calentar si aún no se ha calentado, indicado por la luz de calentamiento parpadear. La luz del calentamiento se encenderá por completo cuando la máquina esté lista para vaporizar.
2. Llene entre 1/3 y 1/2 volumen de la Jarra con Leche para permitir la expansión de la espuma.
3. **Purga 1:** Incline la Vara de Vapor hacia la Bandeja de Goteo para purgar el agua condensada que está dentro de la Vara de Vapor. Presione el botón ▷|⊗ para ejecutar un ciclo de vapor por un segundo y deje de presionar el botón ▷|⊗.
4. **Para espumar:** Sumerja la punta de la Vara de Vapor justo debajo de la superficie de la leche. Presione el botón ▷|⊗ para iniciar el vapor. Haga espuma hasta alcanzar el nivel y la temperatura deseados. Para detener el vapor, presione nuevamente el botón ▷|⊗. Para evitar salpicaduras, espere hasta que el vapor se detenga antes de retirar la Vara de Vapor de la leche.

NOTA: Puede usar la Vara de Vapor para precalentar las tazas y los Filtros.

5. **Para calentar:** Para calentar sumerja más profundamente la Varilla de Vapor en la Jarra de Leche. Presione el botón ▷|⊗ para iniciar el vapor. Caliente hasta que la Jarra de Leche esté muy caliente al tacto. Para detener el vapor, presione nuevamente el botón ▷|⊗.
6. **Purga 2:** Incline la Vara de VAPOR hacia la Bandeja de Goteo para purgar el agua condensada que está dentro de la Vara de Vapor. Presione el botón ▷|⊗ para ejecutar un ciclo de vapor por dos o tres segundos y deje de presionar el botón ▷|⊗.

Consejos y recomendaciones

SUGERENCIA: Inmediatamente después de su uso, limpie la Vara de Vapor y púrguela girándola hacia la Bandeja de Goteo y dejando correr el vapor durante dos o tres segundos.

SUGERENCIA: Cuando haga espuma, sumerja la punta de la Vara de Vapor justo debajo de la superficie de la leche y colóquela hasta que se escuche un silbido suave. Para calentar la leche, sumerja la Vara de Vapor en ella. Para evitar el sobrecalentamiento de la leche, deje de vaporizar cuando la Jarra de Leche esté caliente al tacto.

AGUA CALIENTE

1. Presione el botón de modo para seleccionar agua. Coloque una taza debajo de la Boquilla de Vapor.
NOTA: Coloque su taza teniendo en cuenta que la Boquilla de Agua esté inclinada hacia el Cabezal de Grupo.
2. Presione el botón de dosis para seleccionar el volumen de agua 1 (~ 5.5 oz) o 2 (~ 7 oz). Presione el botón ▷|⊗ para iniciar el ciclo.

Personalizar el Agua Caliente

Dosis de agua: Para usar menos de las dosis de agua predeterminadas, puede pausar el ciclo si presiona el botón ▷|⊗ en cualquier momento para detener el flujo de agua antes de que se complete el ciclo.

Para cambiar el volumen de agua preprogramado para las opciones 1 o 2: Presione el botón de modo para seleccionar agua. 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.

SUGERENCIA: Para restaurar todos los valores de fábrica, mantenga presionado el botón de dosificación durante tres segundos. Todas las luces indicadoras parpadearán para indicar que se restauraron todos los valores.

COMPRENSIÓN DEL INDICADOR DE PRESIÓN

El Indicador de Presión es fácil de leer, por lo que puede monitorear y asegurarse de que está alcanzando el punto ideal para cada dosis. Cambie la cantidad de café molido o la fuerza de apisonamiento para asegurar la presión que más le guste.

Rango ideal para Espresso: Indica que tiene la cantidad correcta de presión para su extracción de Espresso.

Rango bajo de extracción: Cuando la aguja no ha alcanzado el rango de Espresso, esto indica que no se ha alcanzado el rango de presión ideal.

Esto sucede cuando el agua fluye demasiado rápido a través del café molido, lo que ocasiona una dosis acuosa y sin sabor con poca o nada de crema.

Esto ocurre debido a tres razones principales:

- El café molido es demasiado grueso
- Bajo apisonamiento
- No hay suficiente café en el Filtro

Rango alto de extracción: Cuando la aguja ha alcanzado el rango de Espresso, esto indica que se excedió el rango de presión ideal.

Esto sucede cuando el agua fluye muy lentamente a través del café molido, lo que da como resultado un Espresso pequeño, oscuro y amargo con una crema irregular.

Esto ocurre debido a tres razones principales: El café molido es demasiado fino y/o demasiado apisonado y/o demasiado café en el Filtro.

CONSEJOS PARA PREPARAR ESPRESSO

1. Granos de Café:
 - Use café recién molido.
 - Utilice granos de café recién tostados (dos semanas).
 - Guarde los granos en un recipiente fresco, oscuro y seco.
 - Compre granos de café en paquetes pequeños.
2. Precaliente las tazas con agua caliente.
3. Precaliente el Portafiltros y el filtro con agua caliente.

4. Purgue el Cabezal de Grupo antes de cada uso.

CUIDADO Y LIMPIEZA

CÓMO REEMPLAZAR EL FILTRO DE AGUA

1. Remoje el Filtro de Agua durante cinco minutos.
2. Enjuague el Filtro de Agua.
3. Coloque el Filtro de Agua en su soporte.
4. Fije el dial de fecha dos meses antes.
5. Instale el Filtro en el Tanque de Agua.
6. Coloque y asegure el Tanque de Agua.

SISTEMA DE MOLIDO

Para obtener mejores resultados, limpie con regularidad la Cafetera de Espresso Semiautomática y los Accesorios.

IMPORTANTE: Desconecte la Máquina de Espresso Semiautomática antes de limpiar. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

Desenchufe antes de darle servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.

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

1. Levante la tapa de la Tolva de Granos, gire la perilla y levante la Tolva para quitarla. Gire el seguro inferior para vaciar la Tolva superior en otro recipiente.
2. Vuelva a colocar la Tolva vacía y la tapa. Presione el botón  para que el molino funcione hasta que quede vacío.
3. Retire la Tolva de Granos, ubique la Manija de Alambre en la Fresa superior, gire y levante la manija para quitarla.
4. Limpie la Fresa superior con un Cepillo. Limpie la fresa inferior con un Cepillo o use una aspiradora para retirar los residuos de café.
5. Limpie el conducto pasando el lado del alambre del Cepillo de limpieza a través del conducto desde cualquiera de los extremos para limpiar cualquier resto o residuo.
6. La Tolva de Granos y su tapa se pueden limpiar con agua jabonosa tibia, luego enjuagar con agua limpia y secar con un paño limpio y suave.
7. Vuelva a colocar la Fresa Superior en su lugar y gírela en sentido horario para asegurarla. Vuelva a colocar la Tolva de Granos y la tapa.

NOTA: Asegúrese de que el agua nunca entre en contacto con el sistema del Molinillo de Placas.

SISTEMA DE PREPARACIÓN

1. Limpie la Vara de Vapor después de cada uso. Presione el botón de modo para seleccionar el Vapor. Dirija la Vara de Vapor sobre la Bandeja de Goteo o dentro de una taza. Presione el botón  y espere de dos a tres segundos. Presione el botón  para parar. Limpie el exterior de la Vara de Vapor con un paño suave y húmedo.
2. 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.
3. 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.
4. Limpie la carcasa de la Máquina de Café Espresso Semiautomática, la Bandeja del Calentador de Tazas, la Bandeja de Almacenamiento de Accesorios y el Cabezal del Grupo con un paño suave limpio y húmedo.

CÓMO QUITAR EL SARRO DE LA CAFETERA ESPRESSO SEMIAUTOMÁTICA

El programa para quitar el sarro permite una descalcificación simple y efectiva de la Cafetera Espresso Semiautomática. Quite el sarro de la Cafetera Espresso Semiautomática con regularidad, pero como mínimo siempre que parpadee la luz del botón . La frecuencia de remoción del sarro depende de la dureza del agua en su zona.

NOTA: El proceso para quitar el sarro se realiza en dos fases, dura aproximadamente dos minutos para cada una y debe completarse antes del próximo uso de la cafetera. Durante el uso del programa de eliminación de sarro, puede presionar el botón  para pausar el ciclo en cualquier momento. Además, también puede reanudarlo si presiona el botón .

IMPORTANTE: Utilice únicamente soluciones antisarro adecuada para Cafeteras Espresso Semiautomáticas.

CONFIGURACIÓN PARA QUITAR EL SARRO

1. Mientras el LED de encendido y el LED de calefacción estén encendidos, la luz indicadora LED del ciclo de limpieza permanecerá ENCENDIDA, junto con la luz indicadora del botón .
2. Primero, retire el filtro de agua y luego llene el tanque hasta la marca de 2.5 L. Agregue solución descalcificadora al tanque de agua, consulte el paquete de descalcificación para determinar la proporción correcta de solución y agua.
3. **Fase 1:** Necesitará dos recipientes (~ 30 oz) para recolectar el agua, coloque uno en la bandeja de goteo debajo del cabezal del grupo y el surtidor de agua y otro recipiente debajo de la vara de vapor. luego, presione el botón  para iniciar la primera fase del ciclo de eliminación del sarro.
4. Cuando se acaba el agua después del primer ciclo de limpieza (con la solución descalcificadora), la luz LED de agua caliente se encenderá y parpadeará durante tres segundos. Vierta el exceso de agua que queda en el tanque y limpie a fondo. Ahora se puede agregar agua limpia al tanque de agua y se puede reemplazar el filtro de agua antes de ingresar al segundo ciclo. La luz LED del botón de ciclo de limpieza () parpadeará durante cinco segundos.
5. **Fase 2:** Coloque los mismos dos recipientes (~ 30 oz) en la bandeja de goteo debajo del cabezal del grupo y debajo de la vara de vapor. Mantenga presionado el botón  durante tres segundos hasta que la luz LED del botón  sea sólida. Luego, presione el botón  para ejecutar el ciclo de enjuague.

- Si se corta la energía durante el ciclo de limpieza, cuando se reanuda la energía, la máquina volverá a pasar por un ciclo de precalentamiento. Una vez que la máquina alcanza la temperatura de limpieza, el LED de calentamiento permanece fijo y el LED de limpieza parpadea. Mantenga presionado el botón de limpieza durante tres segundos hasta que el LED de limpieza se ilumine, luego presione el botón  para ejecutar el ciclo de limpieza nuevamente.

LIMPIEZA DEL FILTRO

Limpieza regular

Separe el Filtro usado del Portafiltro. Enjuague el Portafiltro y el Filtro con agua caliente inmediatamente después de su uso y elimine todos los residuos con un Cepillo y un detergente suave.

Bloqueo del Filtro

En caso de que note que su dosis de Espresso tarda más en salir, solo sale de una boquilla o no sale nada de Espresso, busque cualquier tipo de obstrucción en los orificios del Filtro. Para limpiar, use un alfiler para desbloquear suavemente los orificios. Si el problema persiste, remoje el Filtro en una solución limpiadora por 25 minutos y enjuague completamente.

LIMPIEZA DE LA VARA DE VAPOR

Limpieza regular

La Vara de Vapor debe limpiarse después de cada uso. Use un trozo de tela humedecida para limpiar el exterior de la Vara de Vapor. Luego, dirijala a la Bandeja de Goteo, seleccione la función de vapor y presione el botón . Deje que el vapor actúe durante dos segundos. Esto purgará la Vara de Vapor de cualquier resto de leche que haya quedado adentro.

Bloqueo de la Vara de Vapor

Si nota que sale un flujo lento de agua o Vapor de la Vara, apague la Cafetera Espresso, desenchúfela y deje que se enfríe. Use un alfiler para limpiar la punta de la Vara de Vapor.

CUIDADO PARA EL ALMACENAMIENTO NORMAL

Antes de guardar, presione el Botón de Encendido () para apagar la Máquina de Espresso Semiautomática y luego desconecte.

- Retire los granos no utilizados de la Tolla de Granos.
- Limpie el molinillo y la Bandeja de Goteo.
- Vacíe y vuelva a colocar el Tanque de Agua.
- Asegúrese de que la máquina esté fría, limpie y seque.
- Inserte todos los accesorios en su posición o en la Bandeja de Almacenamiento.
- Guarde en posición vertical. No coloque nada encima.

CUIDADO PARA EL ALMACENAMIENTO DURANTE EL INVIERNO

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

- Saque el tanque de agua del electrodoméstico.
- Mientras el electrodoméstico esté apagado, mantenga presionados los botones Inicio/Cancelar () durante 3 segundos, hasta que el LED de encendido y el LED de Inicio/Cancelar () del sistema de preparación se queden fijos y los LED de dosificación parpadeen.
- Coloque una taza debajo del cabezal del grupo y presione el botón de encendido () hasta que el agua deje de fluir y la máquina se apague.

4. Vacíe y vuelva a colocar el tanque de agua. Luego desconecte la Máquina de Espresso Semiautomática.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE KITCHENAID® DE LA MÁQUINA DE ESPRESSO SEMIAUTOMÁTICA EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía limitada se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las Cafeteras Espresso Semiautomáticas que se utilicen en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la Garantía: Dos años de Garantía limitada a partir de la fecha de entrega.

1. KitchenAid pagará por:

Las piezas de repuesto especificadas de fábrica y la mano de obra para corregir defectos en los materiales y la mano de obra que existían cuando se compró este producto o, a su exclusivo criterio, reemplazar el producto. En caso de reemplazo de un producto, este tendrá garantía durante el plazo restante del período de garantía de la unidad original.

El servicio de Garantía es proporcionado por nuestro Centro de Servicio Autorizado de KitchenAid.

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 (CxX) al **1-800-541-6390**.

2. KitchenAid no pagará por:

- a) Reparaciones cuando su Cafetera Espresso Semiautomática se utilice para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.
- b) Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- c) Cualquier gasto de envío o manipulación para llevar la Cafetera Espresso Semiautomática a un Centro de Servicio Autorizado.
- d) Piezas de repuesto o costos de mano de obra para Cafeteras Espresso Semiautomáticas operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE RECURSOS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A DOS AÑOS O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. 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.

GESTIÓN DEL SERVICIO TÉCNICO O PEDIDO DE ACCESORIOS Y PIEZAS DE RECAMBIO

Estamos seguros de que la calidad de nuestros productos cumple los exigentes estándares de KitchenAid. Si su Cafetera Espresso Semiautomática fallara:

1. Antes de ponerse en contacto con nosotros para concertar una cita con el servicio técnico, dedique unos minutos a revisar la sección de Resolución de Problemas del la Guía de Producto, o visite <http://www.kitchenaid.com/customer-service>.
2. Si su Cafetera Espresso Semiautomática requiere una reparación, póngase en contacto con el CxX para concertar el servicio:

En Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin cargo 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 los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la Cafetera Espresso Semiautomática para obtener información sobre el servicio técnico.

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**.

La Cafetera Espresso Semiautomática debe embalsarse adecuadamente para evitar daños durante el transporte, ya que no nos hacemos responsables de dichos daños.

3. Si su Cafetera Espresso Semiautomática aún está en garantía, KitchenAid le devolverá la unidad reparada o, a nuestra elección, una unidad idéntica o comparable sin costo alguno. Si su producto ya no está en garantía, el agente de CxX le guiará por el proceso de servicio y los costos correrán a cargo del consumidor.

GARANTÍA Y SERVICIO

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: Este Certificado o Tarjeta de Garantía debería presentarse junto a la factura o boleta de compra o recepción original del producto garantizado. Para Colombia: la factura será exigible sólo en los casos en que la normativa local así lo permita.

Comercializador/Importadores/Garantes de los productos garantizados:

En Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S.

En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A.

En El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V.

En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.

En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.

En Puerto Rico: Whirlpool Corporation.

En Panamá, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.

Término de la garantía:

Dos (2) año en todos sus componentes y mano de obra a partir de la fecha en que el consumidor reciba a conformidad el producto.



KitchenAid cubrirá

La mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y cuando la falla se presente en condiciones normales de uso.

Esta Garantía no comprende:

1. Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto o por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.
2. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica.
3. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina).
4. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
5. Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños de las partes estéticas del producto, causados por el deterioro normal del producto o su mal uso.
6. Daños causados u ocasionados por: el deterioro normal del producto o uso incorrecto o mal uso; accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor; golpes, caídas y/o rayaduras; transporte y/o la manipulación de un tercero no autorizado; roedores, insectos o cualquier otro animal.
7. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
8. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
9. Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
10. La reposición de accesorios que acompañen al producto.

Las especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso y mantenimiento del producto, así como las de su reparación y el modo de hacer efectiva la Garantía otorgada en el presente Certificado de Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en este Manual de Uso. La solicitud de cumplimiento de ésta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

Para México la garantía no es efectiva únicamente en los siguientes casos:

1. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con su correspondiente Manual de Uso y Cuidado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool.

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Derechos del Beneficiario / Titular:

- El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado.
- El Beneficiario / Titular de la Garantía contenida en el presente Certificado podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia; en este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente, siempre y cuando el usuario muestre el comprobante de compra para validar la vigencia de la garantía.

Las condiciones de validez de la garantía están sujetas a que el producto garantizado:

- Sea utilizado en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.
- Sea instalado y usado conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.
- Sea mantenido protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia).

Nota importante:

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias.

La presente Garantía no constituye y en ningún caso podrá ser interpretada como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/ Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la Garantía Legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias.

La Garantía otorgada a través del presente Certificado de Garantía reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país.

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL PRODUCTO	
Nombre del comprador/beneficiario de la garantía:	
Documento de identidad:	
Dirección/ Teléfono:	
Nombre del distribuidor/ Almacén:	Producto:
Dirección/ Teléfono:	Modelo:
Ciudad y País de compra:	Serie No:
Fecha de compra:	Factura No:
Fecha de entrega:	Marca:
Tamaño o capacidad (si aplica):	Material y color predeterminado

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Para hacer efectiva esta garantía:

- Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de los países que se mencionan a continuación. Si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.
- El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara este certificado al distribuidor donde adquirió el producto, presentando su producto con esta póliza llenada con los datos solicitados en la sección "Individualización del producto garantizado" y debidamente sellada por el distribuidor que la vendió.
- El cons umidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto en los domicilios y/o teléfonos siguientes:

México Lugar donde también podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios originales. Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, Apodaca, N.L. México 66634 Línea telefónica gratuita nacional: 01800-0022-767 Horarios de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 h a 19:00 h, Sábado de 8:00 h a 17:00 h, Domingo de 10:00 h a 17:00 h www.kitchenaid.com.mx Para México: los gastos de transportación dentro de nuestra red de servicio derivados del cumplimiento de la garantía son sin costo alguno.	El Salvador, Costa Rica, Panamá, Honduras y Nicaragua Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación: En El Salvador: Línea telefónica +503 22119002. Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interlalia - Nivel 2 -Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador. En Costa Rica: Línea gratuita nacional 08-000-571-029 En Panamá: Línea gratuita nacional : 008-000-570-081 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com Sitio Web: www.kitchenaid-ca.com
--	--

Guatemala

Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala
 Línea única nacional: (502) 24700858
 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m.
 Sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
 E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com
 Sitio Web: www.kitchenaid-ca.com

Colombia

Dirección: Calle 99 No. 10 - 19 Piso 6, Bogotá D.C. En Bogotá: 4049191
 Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000 115243
 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m.
 y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
 E-mail: contactocolombia@whirlpool.com
 Sitio Web: www.kitchenaid.com.co

Venezuela

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación.
 Línea telefónica gratuita nacional : 800 9447 565
 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
 E-mail: contactovenezuela@whirlpool.com

Ecuador

Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador.
 Línea telefónica gratuita nacional 1800 344782
 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m.
 y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
 E-mail: contactoecuador@whirlpool.com
 Sitio Web: www.kitchenaid.com.ec

Puerto Rico

Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 - Guaynabo - San Juan 00966
 En la Ciudad de San Juan: 1-787-999-7400
 Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
 E-mail: contactopuertorico@whirlpool.com
 Sitio Web: www.kitchenaid.com

República Dominicana

Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor.
 Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación:
 Línea de atención: 1-809-200-9990
 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
 E-mail: contactorepublicadominicana@whirlpool.com
 Consulte también nuestros sitios web: www.kitchenaid.com.do

KitchenAid®

®/™ ©2023 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.