

KitchenAid®

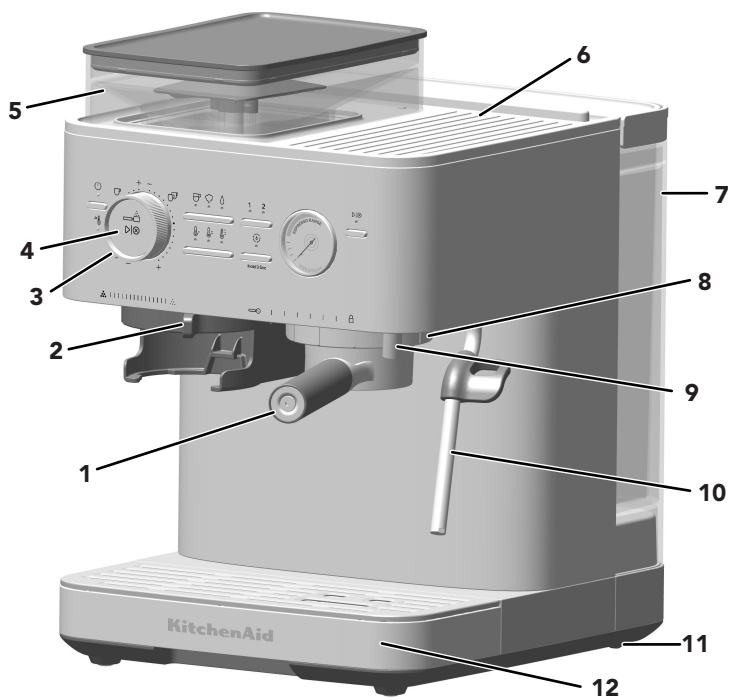
SEMI-AUTOMATIC ESPRESSO WITH BURR GRINDER

KES6551
PRODUCT GUIDE



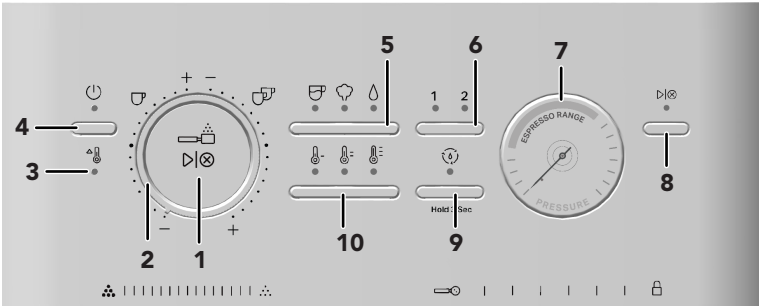
W11653923A

PARTS AND FEATURES



- 1. Portafilter (58 mm)
- 2. Grind Size Selection
- 3. Grind Amount Select Knob
- 4. Grind Start/Stop Button
- 5. Removable Bean Hopper (8 oz)
- 6. Cup Warmer Tray
- 7. Removable Water Tank (Capacity: 2.5 L at the Max fill line)
- 8. Group Head
- 9. Water Spout
- 10. Steam Wand
- 11. Wheels and Non-Slip Feet
- 12. Removable Drip Tray and Accessory Storage Tray

CONTROL PANEL



1. Grind Start/Stop Button

2. Grind Amount Select Knob

3. Heating Light Indicator

4. Power Button

5. Mode Button
 - Espresso
 - Steam
 - Hot Water

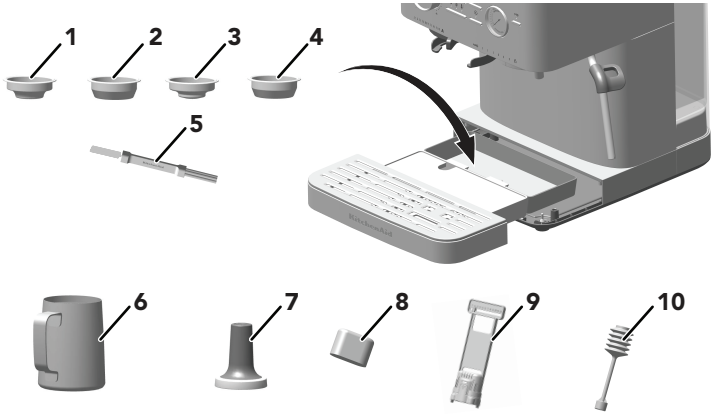
6. Dose Button
 - 1 (1 Shot)
 - 2 (2 Shot)
7. Pressure Gauge

8. Brew Start/Stop Button

9. Clean Cycle Button

10. Temperature Button
 - Low
 - Medium
 - High

ACCESSORIES



1. 1 Shot Single Wall Filter Basket

2. 2 Shot Single Wall Filter Basket

3. 1 Shot Double Wall Filter Basket

4. 2 Shot Double Wall Filter Basket

5. Cleaning Brush
6. Milk Pitcher (12 oz)

7. Tamper

8. Water Filter

9. Water Filter Holder

10. Priming Pump

ESPRESSO ADDITIONAL FEATURES

Illuminated Grind And Brew Areas

LED illuminated grind and brew area for convenience in low light settings.

Adjustable Shot Volumes

Enables personalization through the adjustment of shot volumes to achieve ristretto or lungo Espresso drinks.

Pre-infusion

Delivers a rich, full-flavored Espresso shot by automatically adding a small amount of water to the grounds before brewing, allowing them to absorb and expand before your drink is made.

Cup Clearance

Fits mugs up to 4" for Espresso and up to 5.5" for hot water so you can enjoy a single Espresso, large americano, or anything in between.

Automatic Shut-off

System will shut-off after 20 minutes.

Ion Generator

Ion generator reduces ground scatter when dosing.

Adjustable Top Burr

Top Burr features 8 additional fine adjustment settings.

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. The Semi-Automatic Espresso Machine shall not be placed in a cabinet when in use.
23. **WARNING:** To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.
Important Safeguards required for the compliance with the regulations in Mexico:
24. If the power cord is damaged, it must be replaced by KitchenAid or its service agent or by qualified personnel in order to avoid a hazard.
25. 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.
26. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
27. Do not use the appliance for any other use other than that for which it was designed. Improper use of the appliance may lead to possible personal injury.
28. Do not touch hot surfaces. The surface of the heating element is subject to residual heat after use. Use the handles or knobs/buttons.

29. This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as the following:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farmhouses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

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 or 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.

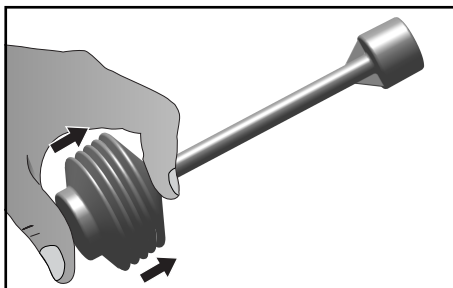
PRIMING PUMP INSTRUCTIONS

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

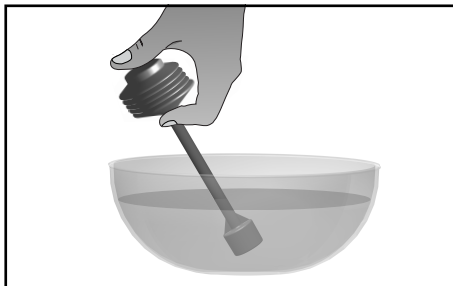
Remove and discard the red plastic seal used for shipping, located at the Water Tank base.

NOTE: The Priming Pump is a clear plastic injector that can be found inside the accessory box.

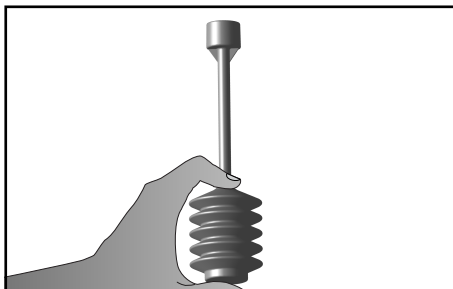
1. Press the Priming Pump as shown in the figure.



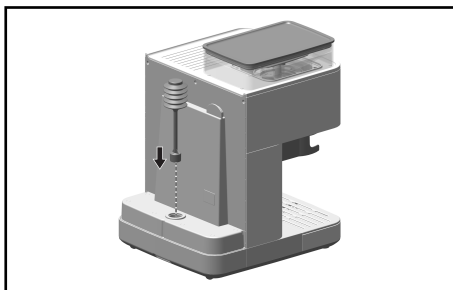
2. Dip the tip of the Priming Pump in a reservoir of water to fill it.



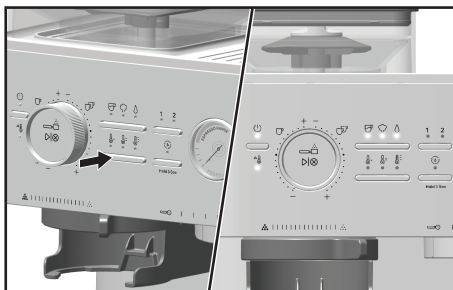
3. Hold the Priming Pump in the vertical position.



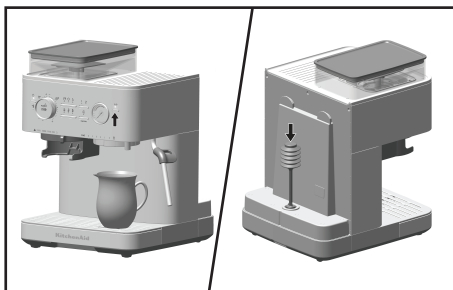
4. Remove the Water Tank and insert the Priming Pump in the Water Tank connector.



5. With the machine plugged in but powered off, press and hold the Temperature Button for 3 seconds until the Power Button (⏻), Heating Light Indicator, Espresso, Steam, and Hot Water mode setting lights turn on.



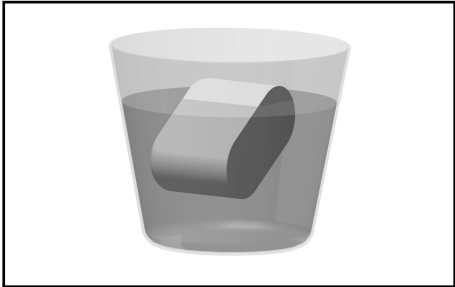
6. Place a container under the Group Head. Press the Brew Start/Stop Button (▶|⊗) to start the priming operation, when the machine begins working, press the Priming Pump until water comes out from the Group Head or Water Spout. If necessary, fill up the pump again and repeat steps, turning off the machine in the meantime.



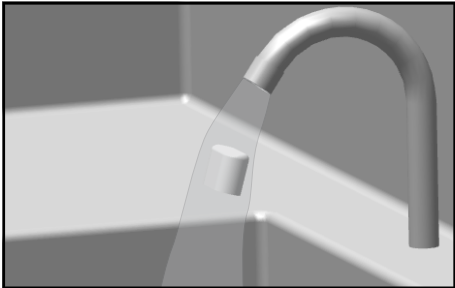
CONDITIONING THE WATER FILTER

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

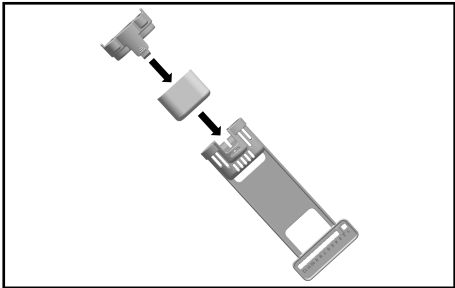
- 1. Soak Water Filter for 5 minutes.



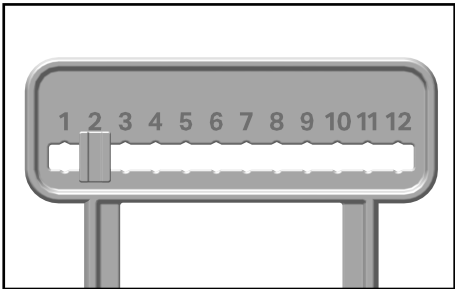
- 2. Rinse Water Filter.



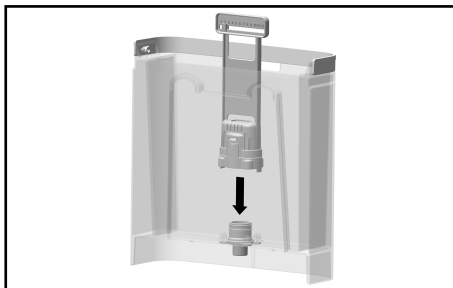
- 3. Place Water Filter into Water Filter Holder.



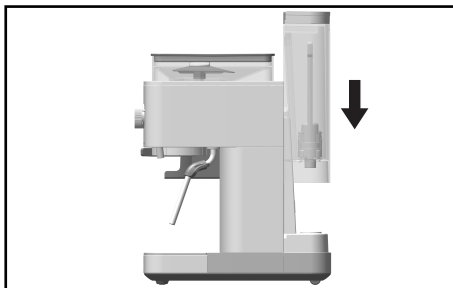
- 4. Set date slider 2 months ahead.



5. Install Water Filter in Water Tank.

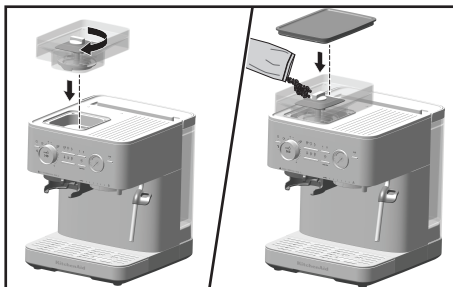


6. Place and secure the Water Tank.

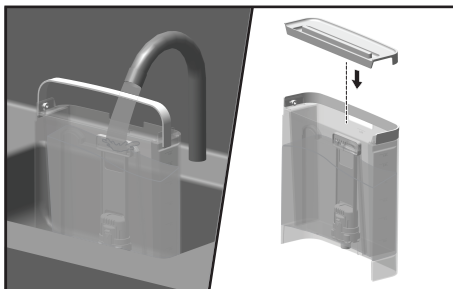


FIRST USE

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 mode. Toggle Dose Button to 1 and press the Brew Start/Stop 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.

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 mode and press the Brew Start/Stop Button (▷|⊗) to start. Allow water to flow for 3 to 5 seconds then, press the Brew Start/Stop Button (▷|⊗) to stop.



START UP CHECKLIST

- Soak Water Filter for 5 minutes before inserting into the Water Filter Holder.
- Install Water Filter and fill Water Tank.
- 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.

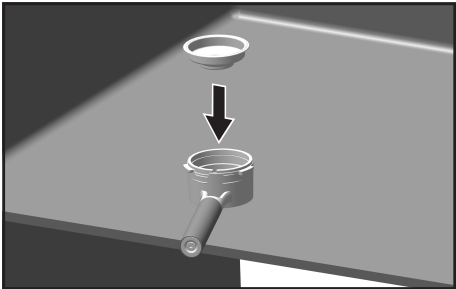
NOTE: If the Hot Water Mode Button light blinks, refer to the QR code or the “Priming Pump Instructions” section.



PRODUCT USAGE

DOSING

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



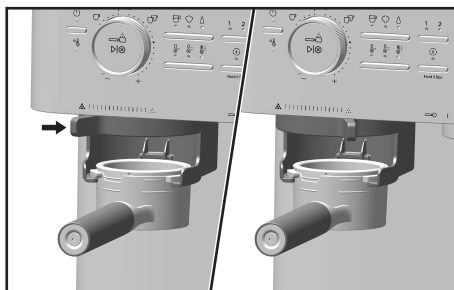
Basket Selection Chart

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	Not freshly ground or roasted coffee beans
Double wall 	2 Shot 	17-19	Not freshly ground or roasted coffee beans

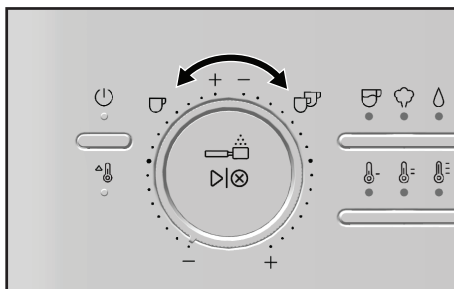
2. Insert the Portafilter into the portafilter holder under the grinder.



- 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 Select 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.

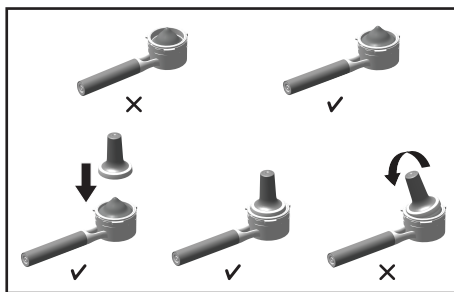


NOTE: To ensure proper operation, make sure the Grind Amount Select Knob is aligned with the graphic dots. If the knob is positioned between settings, it will not operate.

- 5. To Start/Stop grinding:** Press the Grind Start/Stop Button ($\triangleright \otimes$) at the center of the Grind Amount Select 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.



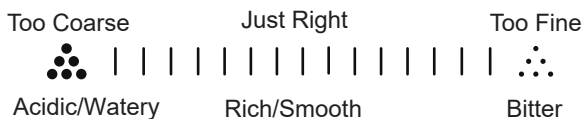
Recommendations Dosing

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.

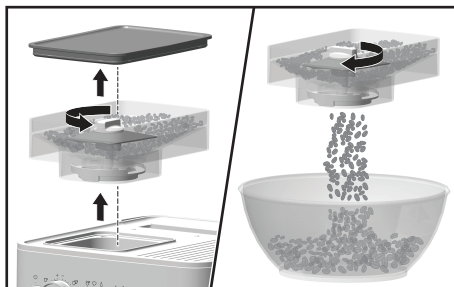
Manual dosing: Personalize your Espresso by manually dosing the exact amount of grounds you want. With the Portafilter in the grinding cradle, hold down the Grind Start/Stop Button (▶|⊗) until it reaches your ideal amount of grounds, then release.

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

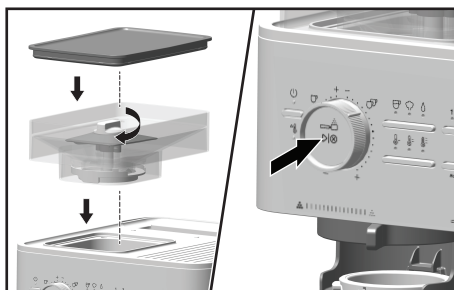
ADJUSTING TOP BURR

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

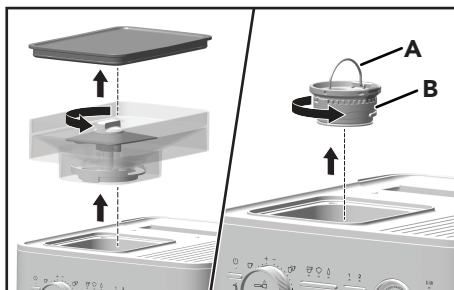
1. Remove the bean hopper lid, rotate the knob and lift the Bean Hopper to remove. Empty beans into another container by aligning Bean Hopper over container and rotating the knob again.



2. Replace the empty Bean Hopper and rotate the knob to lock into place. Press the Grind Start/Stop Button (▶|⊗) to run the grinder until empty.



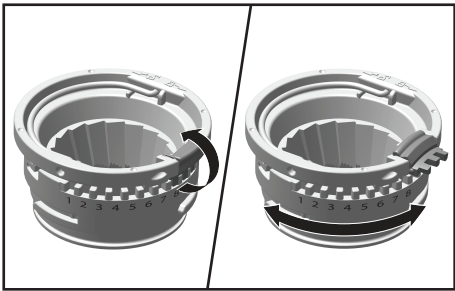
3. Unplug the Semi-Automatic Espresso Machine. Remove the Bean Hopper and discard of any remaining coffee beans in the machine. Lift the Wire Handle of the Top Burr. Twist to unlock and lift the Top Burr by using the Wire Handle.



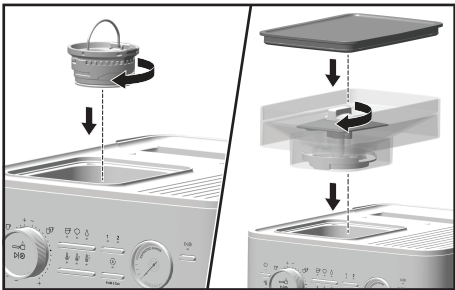
A. Wire Handle
B. Top Burr

TIP: Use the Brush found in the Accessory Storage Tray 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.

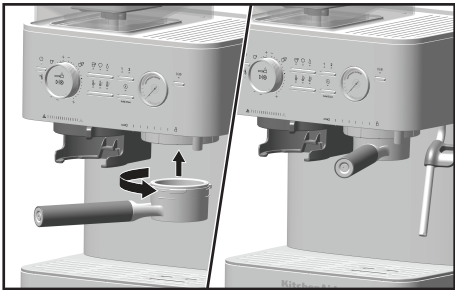


5. Return the Top Burr to the machine and twist to lock into position. Reattach the Bean Hopper.



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 mode. Toggle the Dose Button to select desired number of Shots 1 (~ 1 oz/~ 29.5 ml) or 2 (~ 2 oz/~ 59 ml).



3. Toggle the Temperature Button to select desired extraction temperature. Press the Brew Start/Stop Button ($\triangleright|\otimes$) 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.

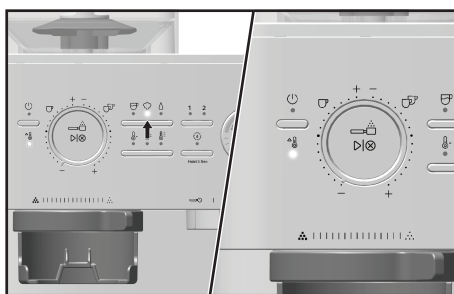
- Low
- Medium
- High

To change pre-programmed Espresso volume for 1 or 2: Toggle the Mode Button to select Espresso mode. Select the dose you desire to program (1 or 2). Press and hold Brew Start/Stop Button ($\triangleright|\otimes$) until the desired Espresso amount is reached in your cup. While programming your selected dose, the dose and the Brew Start/Stop Button ($\triangleright|\otimes$) lights will blink. Lights will stop blinking when programming is complete.

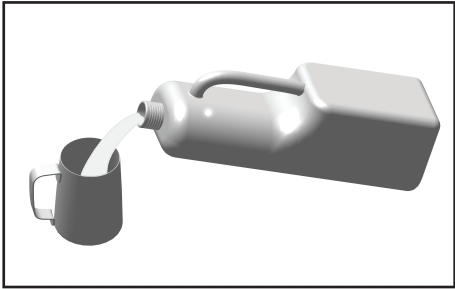
TIP: To restore all factory settings, press and hold Dose Button for 3 seconds. All indicator lights will blink indicating that all settings are restored.

STEAM

1. Toggle the Mode Button to select Steam mode 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.



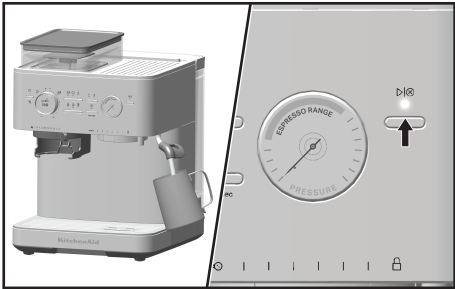
2. Fill between 1/3 and 1/2 volume of the Milk Pitcher with milk to allow for frothing expansion.



3. **Purging 1:** Angle the Steam Wand toward the Drip Tray to purge any water condensed inside the Steam Wand. Press the Brew Start/Stop Button ($\triangleright| \otimes$) to run a steam cycle for 1 second and stop by pressing the Brew Start/Stop Button ($\triangleright| \otimes$).

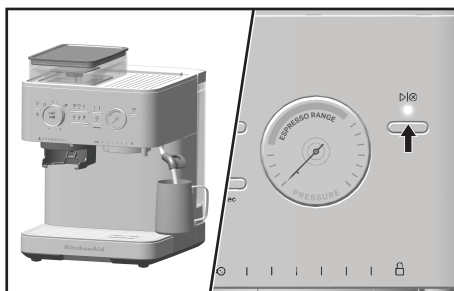


4. **Frothing:** Submerge the tip of the Steam Wand just below the surface of milk in the Milk Pitcher. Press the Brew Start/Stop Button ($\triangleright| \otimes$) to initiate the steam. Froth until desired level of foam and temperature is reached. To stop the steam, press the Brew Start/Stop Button ($\triangleright| \otimes$) again. To avoid splattering, wait until the steam stops before removing the Steam Wand from the milk.

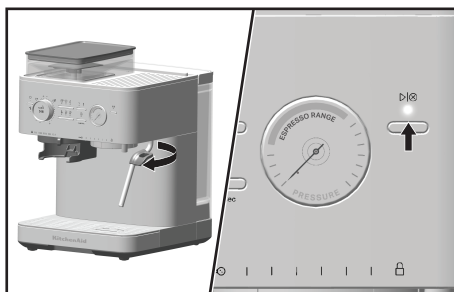


NOTE: You can use the Steam Wand to preheat cups and Filter Baskets.

- Heating:** Submerge the Steam Wand deeper in the Milk Pitcher. Press the Brew Start/Stop Button (▷|⊗) to initiate the steam. Heat until the Milk Pitcher is too hot to touch. To stop the steam, press the Brew Start/Stop Button (▷|⊗) again.



- Purging 2:** Angle the Steam Wand toward the Drip Tray to purge any water condensed inside the Steam Wand. Press the Brew Start/Stop Button (▷|⊗) to run a steam cycle for 2 to 3 seconds and stop by pressing the Brew Start/Stop Button (▷|⊗).



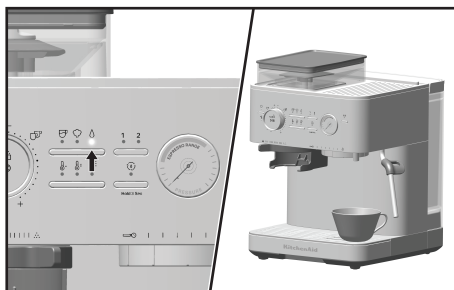
Tips and Recommendations

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

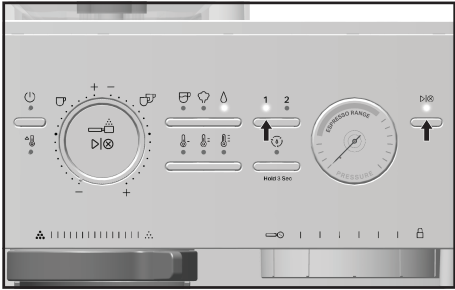
HOT WATER

- Toggle the Mode Button to select Hot Water mode. 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/~ 163 ml) or 2 (~ 7 oz/~ 207 ml). Press the Brew Start/Stop 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 Brew Start/Stop Button (▶|⊗) at any time to stop the flow of water before the cycle complete.

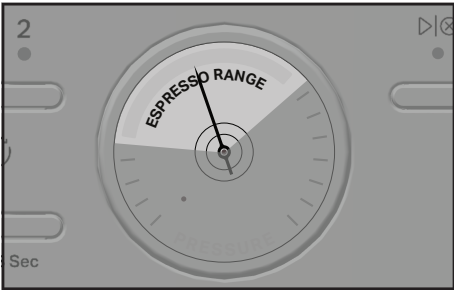
To change pre-programmed water volume for 1 or 2: Toggle the Mode Button to select Hot Water mode. Select the dose you desire to program (1 or 2). Press and hold Brew Start/Stop Button (▶|⊗) until the desired water amount is reached in your cup. While programing your selected dose, the dose and the Brew Start/Stop 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.

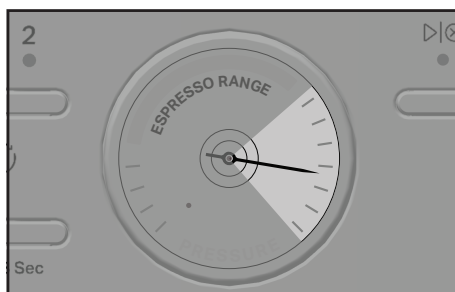


This occurs because of 3 main reasons:

- 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.



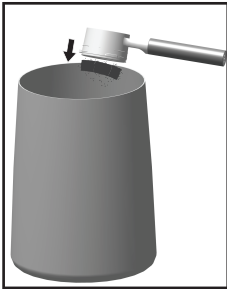
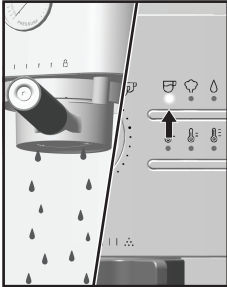
This occurs because of 3 main reasons:

- The coffee ground is too fine
- Over tamping
- 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.

GUIDE TO THE PERFECT ESPRESSO SHOT

CORRECT EXTRACTION	
 ✓ Within Espresso range	
 ■ Flow starts after 9–10 seconds ■ Flow slow like warm honey ■ Crema is golden brown with a fine mousse texture ■ Espresso is dark brown ■ Extraction takes 30–40 seconds	
AFTER EXTRACTION	
	Remove used grinds: Used grinds will form a coffee “puck”. If the puck is wet, refer to the “Under Extraction” section.
	Rinse Filter Basket: Keep the Filter Basket clean to prevent blockages. Without ground coffee in the Filter Basket, lock the Portafilter into the machine and run hot water through.

UNDER EXTRACTION



✗ Under Espresso range



- Flow starts after 1–3 seconds
- Flow fast like water
- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Tastes bitter/sharp, weak and watery
- Extraction takes less than 30 seconds

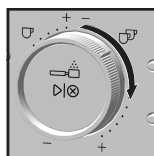
SOLUTIONS

Grind size finer



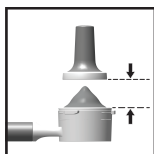
- Adjust and re-test

Increase grind amount



- Adjust and re-test

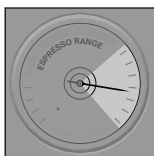
Always tamp to line



- Adjust and re-test

Tamp using 30–40 lbs of pressure. The top edge of metal cap on the Tamper should be level with the top of the Filter Basket after tamping.

OVER EXTRACTION



✗ Over Espresso range



- Flow starts after 10 seconds
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt
- Extraction takes more than 40 seconds

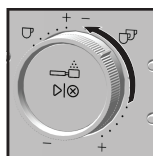
SOLUTIONS

Grind size coarser



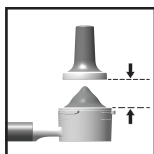
- Adjust and re-test

Decrease grind amount



- Adjust and re-test

Always tamp to line



- Adjust and re-test

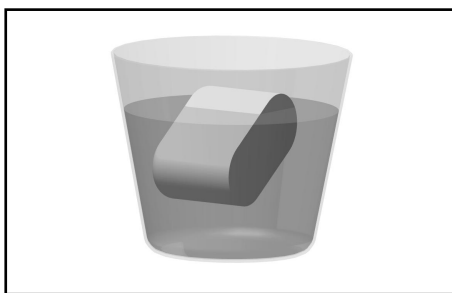
Tamp using 30–40 lbs of pressure. The top edge of metal cap on the Tamper should be level with the top of the Filter Basket after tamping.

	GRIND	GRIND DOSE	SHOT TIME
Over extracted Bitter • Astringent	Too fine	Too much	Over 40 seconds
Balanced	Optimum	10-12 g (1 Shot) 17-19 g (2 Shot)	30-40 seconds
Under extracted Underdeveloped • Sour	Too coarse	Too little	Under 30 seconds

CARE AND CLEANING

REPLACING THE WATER FILTER

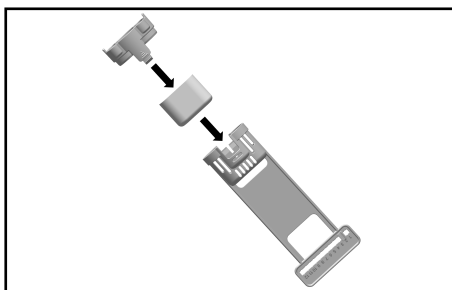
1. Soak Water Filter for 5 minutes.



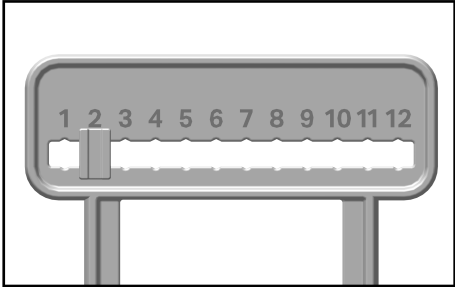
2. Rinse Water Filter.



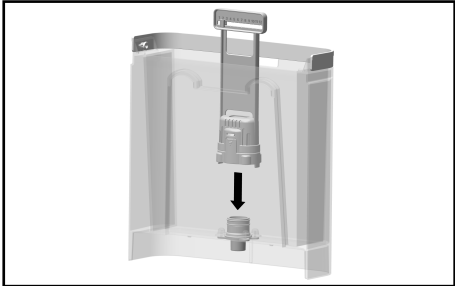
3. Place Water Filter into Water Filter Holder.



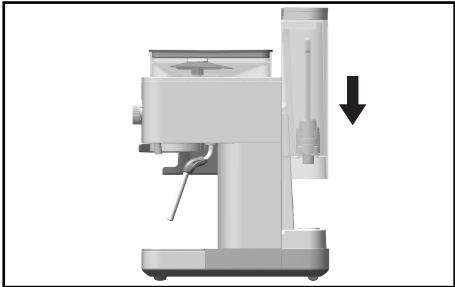
4. Set date slider 2 months ahead.



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

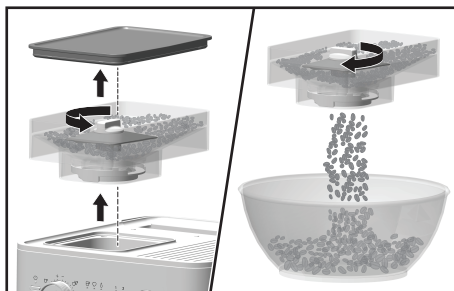
Electrical Shock Hazard

Unplug before servicing.

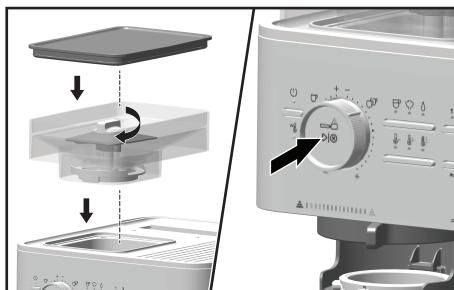
Failure to do so can result in death or electrical shock.

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.

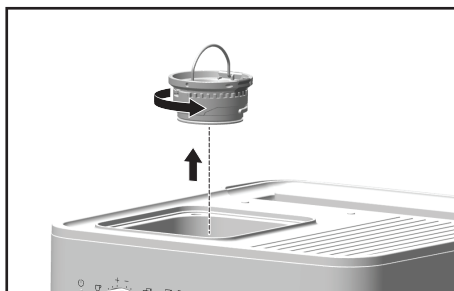
1. Lift the bean hopper lid, twist the knob and lift the Bean Hopper to remove. Twist the bottom lock to empty the Bean Hopper into another container.



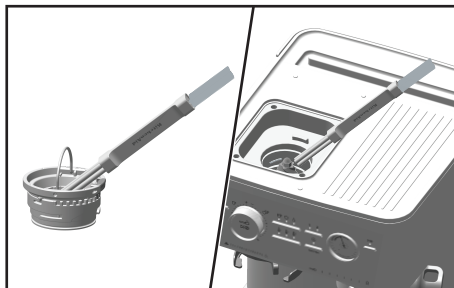
2. Replace the empty Bean Hopper and lid. Press the Grind Start/Stop Button (▶|⊗) to run the grinder until empty.



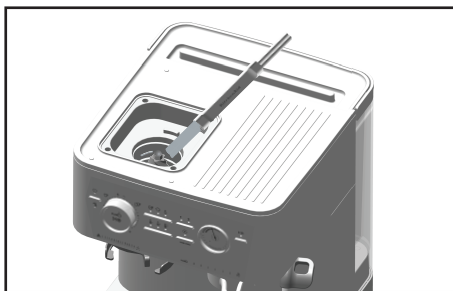
3. Remove the Bean Hopper, locate the Wire Handle on the Top Burr, rotate and lift the handle to remove Top Burr.



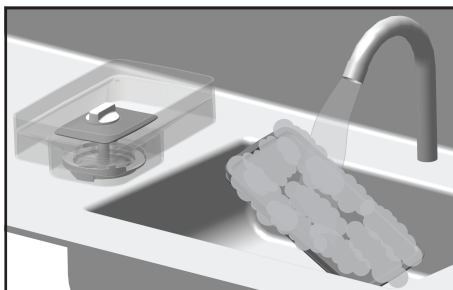
4. Clean the Top Burr with the Cleaning Brush. Clean the bottom burr with a Brush or use a vacuum cleaner to remove coffee residue.



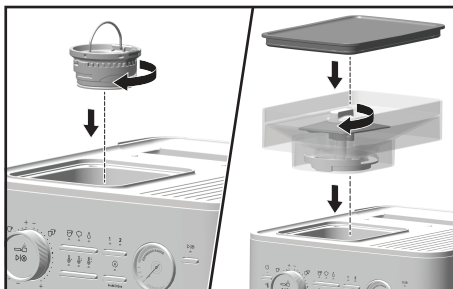
5. Clean the chute by sticking the wire side of the Cleaning Brush through the chute from either end to clean away any grounds or residue.



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.



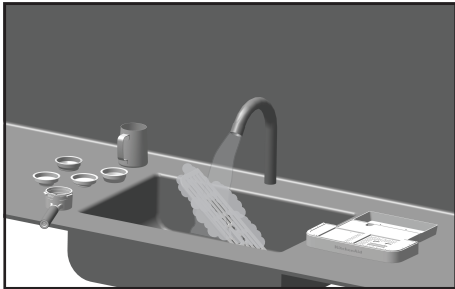
NOTE: Make sure that water never comes into contact with the Burr Grinder system.

BREWING SYSTEM

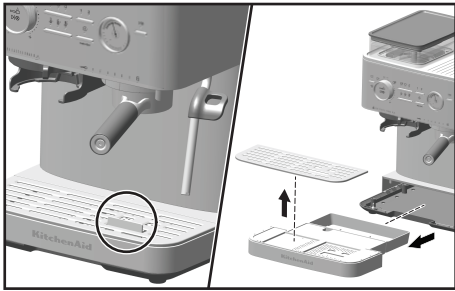
1. Clean the Steam Wand after every use. Toggle the Mode Button to select Steam mode. Position the Steam Wand over Drip Tray or into a cup. Press the Brew Start/Stop Button ($\triangleright| \otimes$), wait 2 to 3 seconds. Press it again to stop. Wipe down Steam Wand exterior with a soft damp cloth.



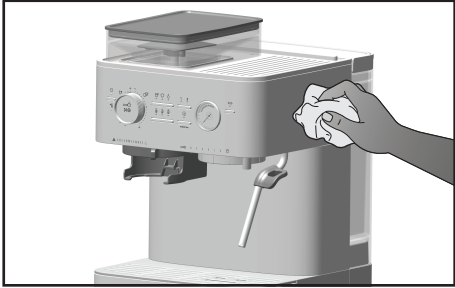
2. Wash the Drip Tray, Portafilter, Filter Baskets, Milk Pitcher, and Drip Tray plate in warm, soapy water and rinse with clean water. Dry with a soft cloth.



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.



PROGRAMMING WATER HARDNESS

Before proceeding with programming, you will need to know your water hardness. If you do not know your water hardness, you can purchase a water hardness test kit. To configure the water hardness:

1. Press the Mode Button to select the Hot Water mode.



2. Press and hold the Mode Button for 3 seconds until the Espresso, Steam, and Hot Water mode LEDs light.



NOTE: When changing the water hardness setting after setting it the first time, not all mode LEDs will light. It will revert to the previous setting.

Example: If the low hardness is set the first time, only the Espresso mode LED will light.

3. Use the Mode Button to toggle and select the desired water hardness level.



4. The selected water hardness will be indicated by the machine as follows:

Low hardness: Espresso mode LED indicator will turn on.



Medium hardness: Espresso and Steam mode LED indicators will turn on.



High hardness: Espresso, Steam, and Hot Water mode LED indicators will turn on.



5. After selecting the water hardness, press the Brew Start/Stop Button (▷|⊗) to confirm your choice. The Brew Start/Stop Button (▷|⊗) LED indicator will blink once, and the machine will begin heating up.



DESCALING THE SEMI-AUTOMATIC ESPRESSO MACHINE

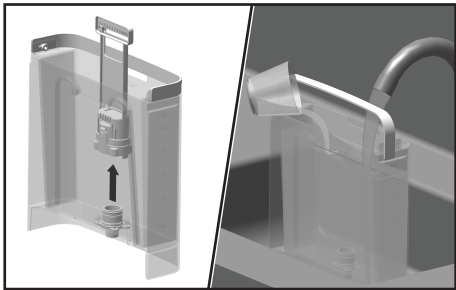
The descaling program enables simple and effective descaling of your Semi-Automatic Espresso Machine. Descale the Semi-Automatic Espresso Machine regularly, but a minimum whenever the Clean Cycle Button (ⓘ) light is blinking. The frequency of descaling depends on the hardness of the water in your region.

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 Brew Start/Stop Button (▷|⊗). And, resume too by pressing it again.

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

SET UP DESCALING

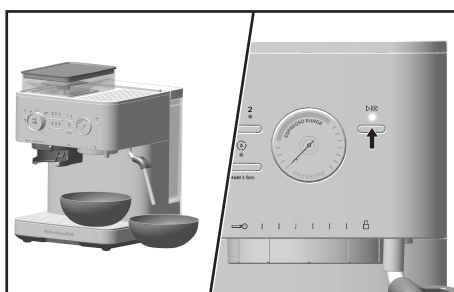
1. Remove the Water Filter and fill the Water Tank to the 2.5 L mark. Add the descaling solution and follow the instructions provided on the package for the correct ratio.



- When the power and heating LEDs are on, press and hold the Clean Cycle Button (☺) for 3 seconds. The Clean Cycle Button (☺) LED will stay on and the Brew Start/Stop Button (☺) LED will flash.

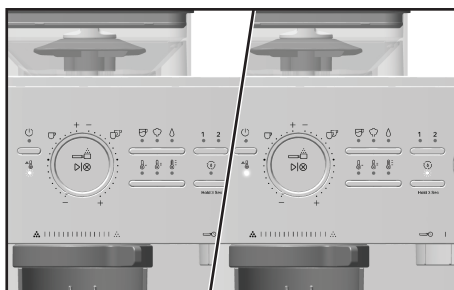


- Phase 1 (Cleaning):** Place two containers (~ 30 oz/~ 887 ml each) to collect water, one under the Group Head and Water Spout, and another under the Steam Wand. Press the Brew Start/Stop Button (☺) to begin the cleaning cycle.



NOTE: The descaling process will run continuously, first dispensing water through the Group Head, then the Water Spout, and finally through the Steam Wand.

- Once the cleaning cycle is complete, unit will start preheating, and the heating LED will blink. When preheating is complete, the heating LED will stay on, and the Clean Cycle Button (☺) LED will blink, indicating it is ready to start the next phase of the cleaning cycle.



IMPORTANT: Before starting Phase 2, empty, rinse, and thoroughly clean the Water Tank.

- 5. Phase 2 (Rinsing):** Fill the Water Tank to the 2.5 L mark, replace the Water Filter and reinstall the Water Tank on the machine.

Place the same two containers under the Group Head and Steam Wand. Press and hold the Clean Cycle Button (☺) for 3 seconds until the Clean Cycle Button (☺) LED light stays solid. The Brew Start/Stop Button (▷|⊗) LED will flash. Press the Brew Start/Stop Button (▷|⊗) to initiate the rinse cycle.



NOTE: The rinse cycle will behave like the cleaning cycle; water will continuously dispense from the Group Head, Water Spout, and Steam Wand.

- 6.** When the second rinse cycle is complete, both Brew Start/Stop Button (▷|⊗) and Clean Cycle Button (☺) LEDs will blink simultaneously. Press any button to exit the cycle and enjoy making an Espresso.



NOTE: In case of any interruptions (for example low water level or power outage), the cleaning cycle will reset and start from the beginning of the descaling cycle.

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 mode and press Brew Start/Stop 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 Semi-Automatic Espresso Machine 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 Accessory 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 Dose Button and Brew Start/Stop Button (▶|⊗) for 3 seconds, until the power LED and the Brew Start/Stop Button (▶|⊗) LED become solid and the Dose Button 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.

TROUBLESHOOTING



⚠️ WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

ESPRESSO MACHINE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Is too hard to insert the Portafilter	New silicon seal	Continue using. After some time, the seal will loosen.

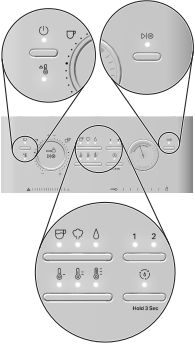
PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Is too hard to insert the Portafilter	Too much coffee	Reduce coffee dose.
Portafilter is loose or falls of during extraction	Portafilter not properly inserted	The Portafilter has 3 tabs to secure insertion to the Group Head. Make sure all 3 of them are properly inserted.
Espresso drips, squirts or brews from the edge of the Portafilter	Grind is too fine	Change grind to a coarser option.
	Too much coffee	Reduce coffee dose.
	Portafilter not properly inserted	The Portafilter has 3 tabs to secure insertion to the Group Head. Make sure all 3 of them are properly inserted.
Espresso shot is not hot enough	Brewing temperature selected is medium or low	Increase the brewing temperature using the temperature independent button in the control panel.
	Cups not warm	Use the Steam Wand to preheat your Espresso cup.
Espresso is not coming from the spouts	Water Tank is empty	Fill the Water Tank.
	Grind is too fine	Change grind to a coarser option.
	Too much coffee	Reduce coffee dose.
	The Filter Basket is blocked	Clean the Filter Basket.
	Group Head is blocked	Descaling is required.
Espresso pours out slowly or drips (over extracted)	Grind is too fine	Change grind to a coarser option.
	Too much coffee	Reduce coffee dose.
No Crema, or too thin (under extracted)	Coffee beans are old or dry	The use of fresh coffee beans is recommended (under 3 months since roasting).
	Coffee grinds too coarse	Change to a finer setting.
	Not enough coffee	Increase coffee dose.
	Coffee puck is not dense enough (not enough tamping)	Increase tamping strength.
Espresso shot size is small or too large	Custom shot volume being used	Reset to the default shot volumes.
Espresso tastes bitter	Espresso shot is over extracted	Change the coffee grind size to a coarser setting.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Espresso tastes bitter	Brewing temperature is personalized and too hot	Reset to the default temperature settings.
Espresso puck shows a puddle of water on top after use	Too little coffee	Increase coffee dose.
	Single Wall Filter Baskets used	Use Double Wall Filter Basket.
Espresso pours unevenly from the Portafilter	Tamping not even	Even coffee distribution and tamping is recommended.
	Portafilter blockage	Check for obstructions in the Portafilter and remove.
Machine makes unusual noise	Water Tank is empty	Fill the Water Tank.
	Water Tank is not properly inserted	Insert the water Tank.
Water on the countertop	Overflowed Drip Tray	Empty the Drip Tray.
	Drip Tray removed when auto purging	Insert the Drip Tray.
	Water Tank is not properly inserted	Insert the Water Tank.
Milk based Espresso drinks are too cold	Milk is not hot enough	Heat milk using the Steam Wand. Submerge the tip and steam the milk using the milk jug until the jug is too hot to touch. Make sure not to boil the milk.
The Steam Wand is not releasing steam	The Steam Wand is blocked	Clean the Steam Wand according to the “Steam Wand Cleaning” section advice.
	Water Tank is empty	Fill the Water Tank.
	Scale has built up	Descaling is required.
Steam Wand making a screeching noise when frothing	Steam Wand Tip position	Refer to the “Steam” section for proper technique.
Foam is too thin or not enough	Milk is too warm	Frothing should start at 39°F (4°C).
	Milk container used	For better results, use the stainless steel milk jug provided.
	Boiled milk	Frothing should start at 39°F (4°C).
	No microfoam, only bubbles	Refer to the “Steam” section for proper technique.

GRINDER

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Selected grinding settings produces under extracted shots	Beans are no longer fresh	Always use fresh coffee beans.
	Not enough coffee	Increase coffee dose.
Grinder light does not work after pressing on/off button	Appliance is not plugged to the power source	Connect and switch on.
	Bean Hopper not properly inserted	Insert the Bean Hopper using a clockwise movement until lock and bottom door is open.
Grinder light slowly flashes when trying to grind beans.	Bean Hopper gates are closed or not fully open	Insert the Bean Hopper using a clockwise movement until lock and bottom door is open.
Grinder light flashes quickly	Grinder has been used continuously over long periods of time. The motor is in protection mode	Stop using for 10 minutes.
No coffee grinds coming from the grinder outlet	The Bean Hopper is empty	Fill the Bean Hopper with freshly roasted coffee beans.
	Bean Hopper not properly inserted	Insert the Bean Hopper using a clockwise movement until lock and bottom door is open.
	Grind outlet is blocked	For grinder cleaning instructions, see the "Grinding System" section in the "Care and Cleaning".
Espresso is under extracted even with a fine coffee grind	Not enough coffee	Increase coffee dose.
Grinder is not working at all	Bean Hopper not properly inserted	Insert the Bean Hopper using a clockwise movement until lock and bottom door is open.
Bean Hopper cannot be locked into position	Top Burr collar not aligned	Make sure the Top Burr collar aligned to the appliance.
	Coffee beans and/or grind still present after removing Bean Hopper	Remove the Bean Hopper. Use the Cleaning Brush or vacuum cleaner as necessary to clear loose coffee beans or grinds.

WARNING LIGHTS

WARNING PATTERN	PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
	Upper hopper is not in position	Bean Hopper not properly inserted	Insert the Bean Hopper using a clockwise movement until lock and bottom door is open.
	No water	Water Tank is missing	Position the Water Tank.
		Water Tank is empty	Fill the Water Tank.
		Water Tank not properly inserted	Adjust Water Tank with the nozzle.
	No water flowing	Dry pump	Prime the pump. Refer "Priming Pump Instructions" section.
		Coffee puck is too dense	Reduce tampering strength.
	Overheating of upper surface of the appliance	Steam function has been used up to 5 minutes	Let the steam unit cool down for 10 minutes.
	All lights turn on	Motor overheat	Let the motor cool down for 5 minutes (without unplug).
	All lights are turned on, LED underneath grind head is turned on, and LED underneath brew head is turned on	Motor overload	Remove hard objectives from the grind system.
	All lights flashing	Heater overheat	Let the heater cool down for 10 minutes with unplug.

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:

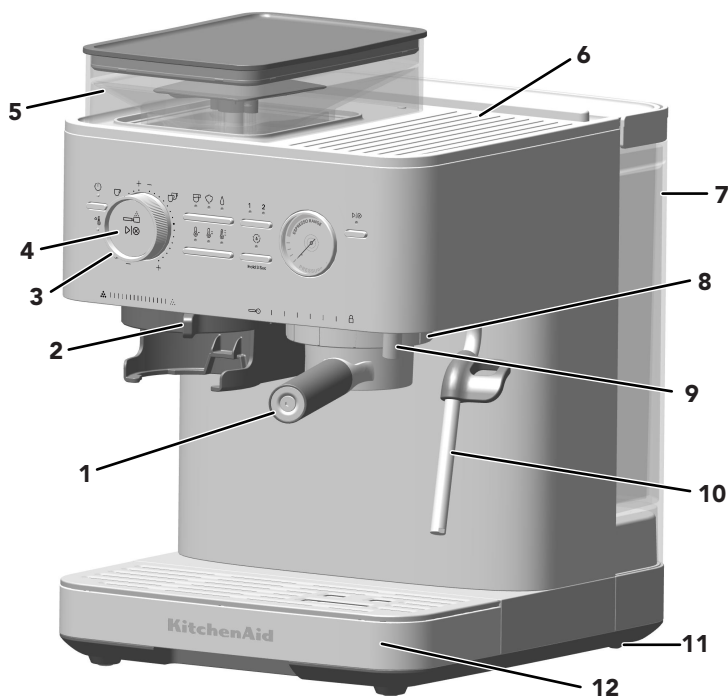
Call toll-free **01-800-0022-767**.

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.

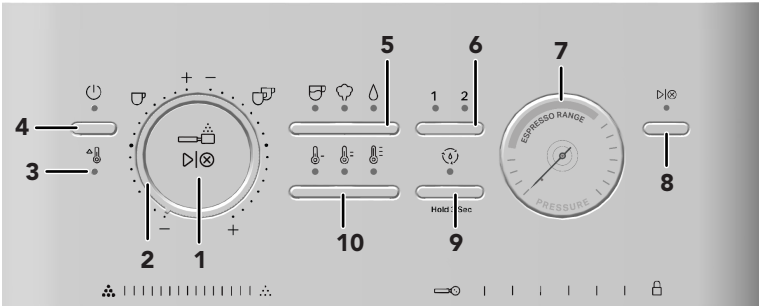
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

FR



- | | |
|--|--|
| 1. Porte-filtre (58 mm) | 8. Tête du Groupe |
| 2. Sélection de la Mouture | 9. Bec Verseur d'Eau |
| 3. Bouton de Sélection de la Quantité à Mouture | 10. Tube à Vapeur |
| 4. Bouton Marche/Arrêt du Moulin | 11. Roulettes et Pieds Antidérapants |
| 5. Trémie à Grains de Café Amovible (8 oz) | 12. Plateau d'égouttement amovible et plateau de rangement des accessoires |
| 6. Plateau Chauffe-tasse | |
| 7. Réservoir d'Eau Amovible (capacité : 2,5 L à la ligne de remplissage Maximum [Max]) | |

TABLEAU DE COMMANDE



1. Bouton Marche/Arrêt du Moulin

2. Bouton de Sélection de la Quantité à Mouture

3. Témoin lumineux de Chauffage

4. Bouton de mise sous/hors Tension

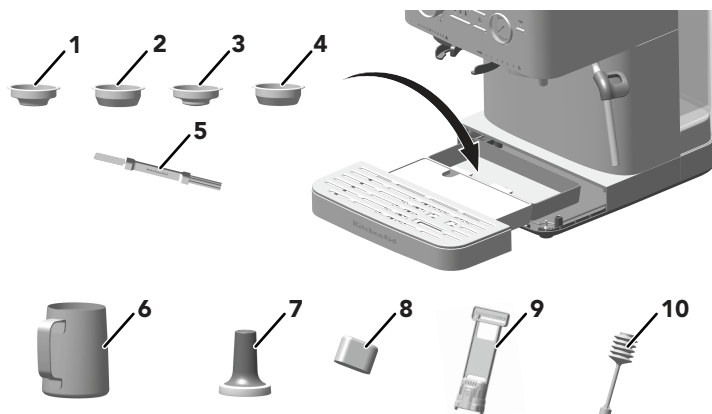
5. Bouton Mode
 - Espresso
 - Vapeur
 - Eau chaude

6. Bouton de Dosage
 - 1 (1 dose)
 - 2 (2 doses)
7. Manomètre

8. Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion

9. Bouton Programme de Nettoyage

10. Bouton de Température
 - Basse
 - Moyen
 - Élevée



1. Panier-filtre à paroi simple pour une dose
2. Panier-filtre à paroi simple pour deux doses
3. Panier-filtre à paroi double pour une dose
4. Panier-filtre à paroi double pour deux doses
5. Brosse de Nettoyage
6. Pichet à Lait (12 oz)
7. Tasseur
8. Filtre à Eau
9. Support de Filtre à Eau
10. Pompe d'amorçage

CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES POUR L'ESPRESSO

Zones de mouture et d'infusion éclairées

Les zones de mouture et d'infusion sont éclairées par DEL pour plus de commodité dans les endroits peu éclairés.

Volumes réglables des doses

Permet de personnaliser la machine en réglant les volumes des doses pour obtenir des boissons espresso ristretto ou lungo.

Préinfusion

Donne un espresso riche et savoureux en ajoutant automatiquement une petite quantité d'eau à la mouture avant l'infusion, ce qui lui permet d'absorber et de se dilater avant la préparation de la boisson.

Dégagement de la Tasse

Convient aux tasses jusqu'à 10 cm (4 po) pour l'espresso et jusqu'à 14 cm (5,5 po) pour l'eau chaude, ce qui permet de savourer un simple espresso, un grand americano ou tout ce qui se trouve entre les deux.

Arrêt automatique

Le système s'arrête au bout de 20 minutes.

Générateur d'ions

Le générateur d'ions réduit la dispersion de mouture lors du dosage.

Meule supérieure réglable

La meule supérieure offre 8 réglages fins supplémentaires.

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, notamment 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. Surveiller les enfants pour 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, décharge électrique ou blessure corporelle, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises ou l'appareil dans l'eau ou tout 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 par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail 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 nettoyants 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. La Machine à Espresso Semi-Automatique ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.
23. **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque de blessure, ne pas ouvrir la chambre d'infusion durant le processus d'infusion.
Consignes de sécurité importantes requises pour le respect des réglementations au Mexique :
24. Si le cordon fourni est endommagé, il doit être remplacé par KitchenAid ou son agent de service ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
25. 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.
26. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
27. Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il est conçu. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures personnelles.
28. Ne pas toucher les surfaces chaudes. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude après utilisation. Utiliser les poignées ou les boutons.

29. L'appareil est conçu pour être utilisé à la maison et dans des situations semblables comme :

- espace de cuisine pour personnel de boutiques, bureaux et autres environnements professionnels;
- fermes;
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types de résidences;
- environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

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.

PRISE EN MAIN

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.

Retirer 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 ou 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 plan de travail ou une table.

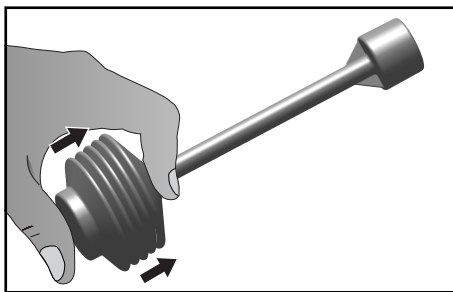
INSTRUCTIONS POUR LA POMPE D'AMORÇAGE

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

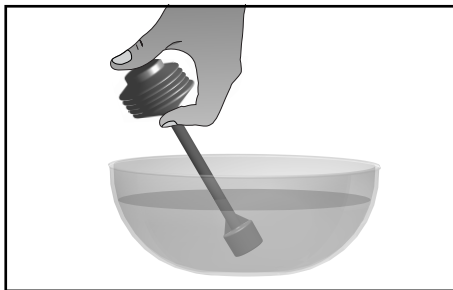
Retirer et jeter le sceau en plastique rouge utilisé pour l'expédition, situé à la base du Réservoir d'Eau.

REMARQUE : La pompe d'amorçage est un injecteur en plastique transparent qui se trouve à l'intérieur de la boîte d'accessoires.

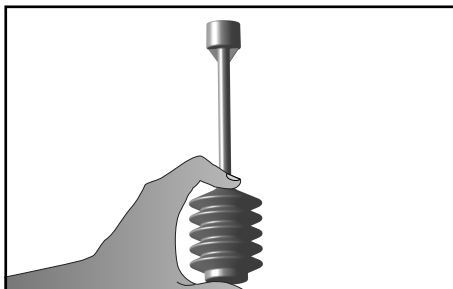
1. Appuyer sur la pompe d'amorçage comme indiqué dans l'illustration.



2. Tremper la pointe de la Pompe d'Amorçage dans un réservoir d'eau pour la remplir.



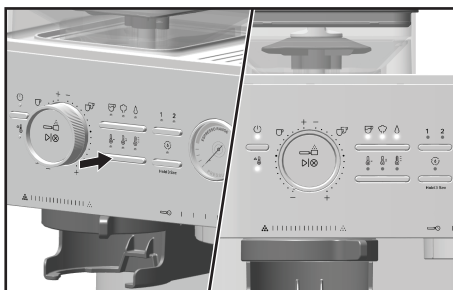
3. Maintenir la Pompe d'Amorçage en position verticale.



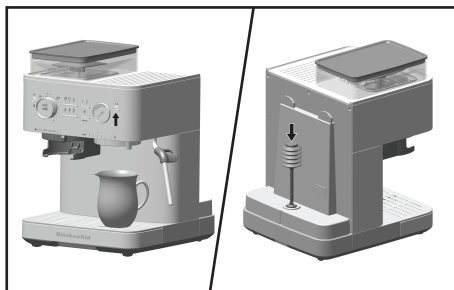
4. Retirer le Réservoir d'Eau et insérer la Pompe d'Amorçage dans le connecteur du Réservoir d'Eau.



5. Lorsque l'appareil est branché mais hors tension, appuyer sur le Bouton de Température pendant 3 secondes jusqu'à ce que les témoins des le Bouton de mise sous/hors Tension (⏻), de Chauffage, ainsi que les témoins de réglage des modes Espresso, Vapeur et Eau chaude s'allument.



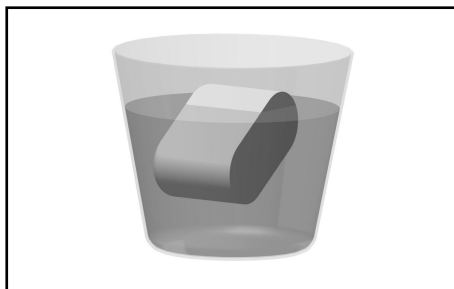
- 6.** Placer un récipient sous la Tête du Groupe. Appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) pour lancer l'amorçage. Lorsque la machine commence à fonctionner, appuyer sur la pompe d'amorçage jusqu'à ce que de l'eau sorte de la tête du groupe ou du bec verseur d'eau. Au besoin, remplir à nouveau la pompe et répéter les étapes en éteignant la machine entre-temps.



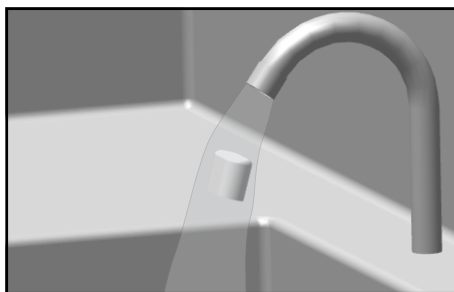
CONDITIONNEMENT DU FILTRE À EAU

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

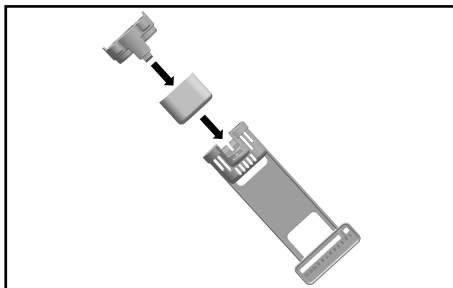
- 1.** Tremper le Filtre à Eau pendant 5 minutes.



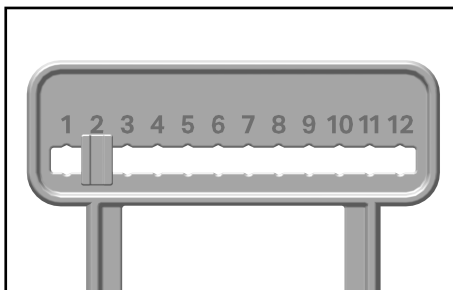
- 2.** Rincer le Filtre à Eau.



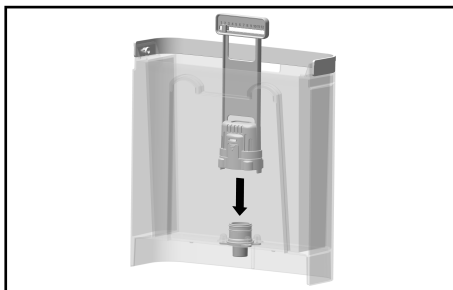
3. Placer le Filtre à Eau dans le Porte-Filtre à Eau.



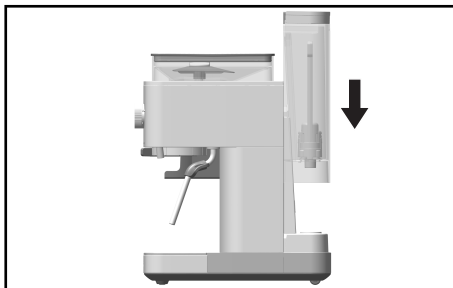
4. Régler la barre de la date 2 mois à l'avance.



5. Installer le Filtre à Eau dans le Réservoir d'Eau.

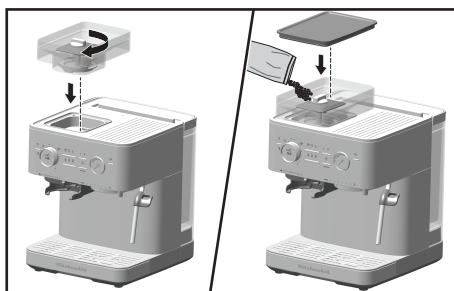


6. Placer et fixer le Réservoir d'Eau.

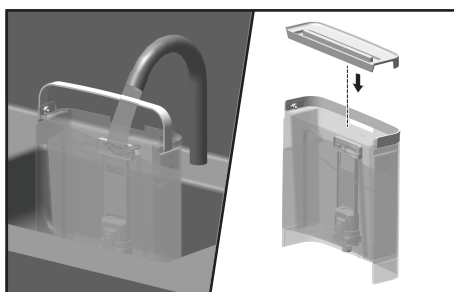


PREMIÈRE UTILISATION

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.

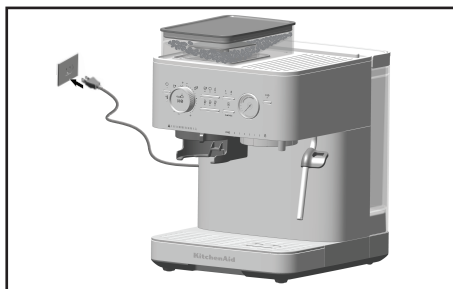
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

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 marche 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 du groupe, placer un récipient dessous. Appuyer sur le bouton Mode pour sélectionner le mode Espresso. Basculer le Bouton de Dosage sur 1 et appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗). 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 ».

6. Pour rincer le tube à vapeur, l'orienter vers le plateau d'égouttement ou une tasse. Basculer ensuite le bouton Mode pour sélectionner le mode vapeur et appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) pour commencer. Laisser l'eau couler pendant 3 à 5 secondes, puis appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) pour arrêter.



LISTE DE VÉRIFICATION AVANT LA MISE EN MARCHÉ

- Faire tremper le filtre à eau pendant 5 minutes avant de l'insérer dans le porte-filtre à eau.
- Installer le filtre à eau et remplir le réservoir d'eau.
- Fixer le Réservoir d'Eau.
- Ajouter les grains et fixer la trémie au moulin. Si elle n'est pas bien fixée, 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.

REMARQUE : Si le témoin du bouton de mode Eau chaude clignote, se reporter au code à barres 2D ou à la section « Instructions pour la pompe d'amorçage ».



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.

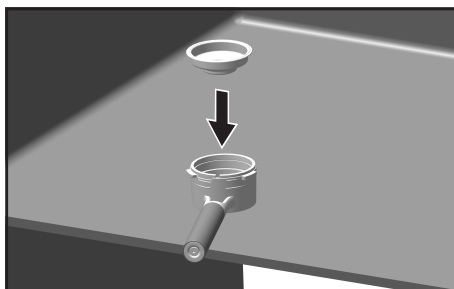


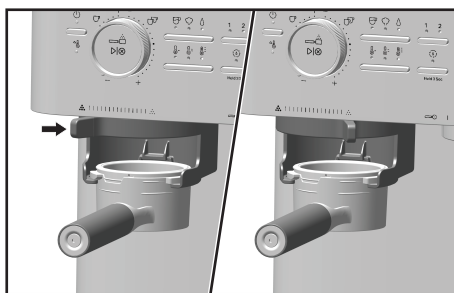
Tableau de sélection des paniers

TYPE DE PANIER	DOSE	QUANTITÉ (GRAMME)	UTILISATION
Simple paroi 	1 dose 	10 à 12	Café en grains entiers fraîchement moulu
Simple paroi 	2 doses 	17 à 19	Café en grains entiers fraîchement moulu
Double paroi 	1 dose 	10 à 12	Pas de grains de café fraîchement moulus ou torréfiés
Double paroi 	2 doses 	17 à 19	Pas de grains de café fraîchement moulus ou torréfiés

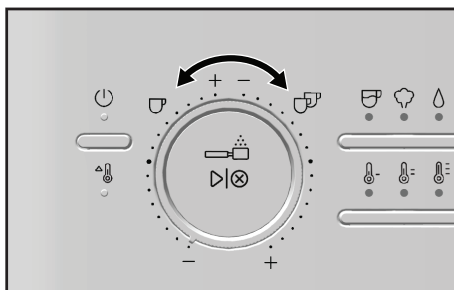
2. Insérer le porte-filtre dans son support sous le moulin.



3. **Sélectionner 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 Sélection 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.

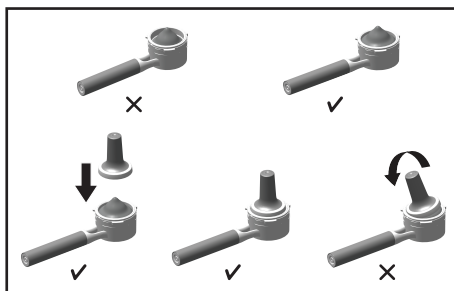


REMARQUE : Pour assurer un bon fonctionnement, vérifier que l'indicateur du Bouton de Sélection de la Quantité à Mouture est aligné avec les points graphiques. Si le bouton est positionné entre deux réglages, il ne fonctionnera pas.

5. **Pour Démarrer/Arrêter le moulin** : Appuyer sur la DEL du Bouton Marche/Arrêt du Moulin ($\triangleright \otimes$) au centre du Bouton de Sélection de la Quantité à 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 mouture 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, ajuster la quantité de mouture jusqu'à ce qu'on puisse la tasser à la dose idéale, comme indiqué sur le schéma.

Personnaliser le Dosage

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.

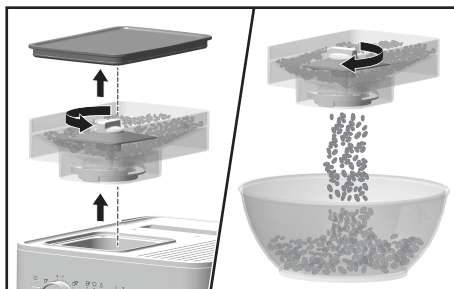
Dosage manuel : Personnaliser l'Espresso en dosant manuellement la quantité exacte de mouture souhaitée. Le porte-filtre étant placé dans le support pour moudre, maintenir enfoncé le Bouton Marche/Arrêt du Moulin (▷|⊗) jusqu'à obtenir la quantité idéale de mouture, puis relâcher.

REMARQUE : Le moulin manuel s'arrêtera après 3 minutes pour éviter la surchauffe. La Machine à Espresso Semi-Automatique n'est pas destinée à moudre en continu.

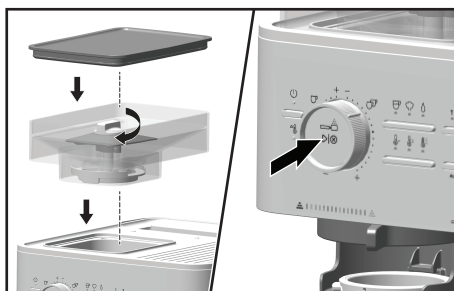
RÉGLAGE DE LA MEULE SUPÉRIEURE

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.

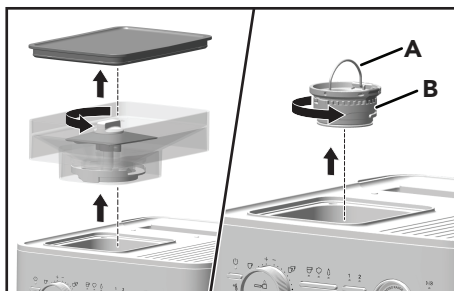
1. Retirer le couvercle de la trémie à grains, tourner le bouton et lever la Trémie à Grains pour la retirer. Vider les grains dans un autre récipient en alignant la trémie à grains de café sur le récipient et en tournant à nouveau le bouton.



2. Replacer la Trémie à Grains vide et tourner le bouton pour la verrouiller en place. Appuyer sur la DEL du Bouton Marche/Arrêt du Moulin (▷|⊗) pour faire fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide.



3. Débrancher la Machine à Espresso Semi-Automatique. Retirer la trémie à grains de café et jeter les grains de café qui sont restés dans l'appareil. Lever la Poignée Métallique de la Meule Supérieure. Tourner pour déverrouiller et soulever la meule supérieure en utilisant la poignée métallique.

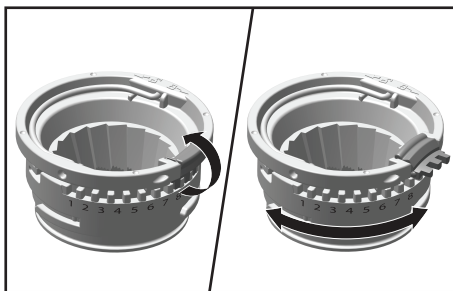


A. Poignée métallique

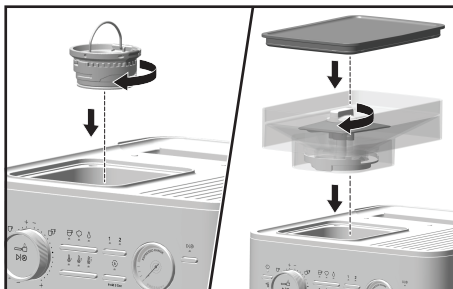
B. Meule supérieure

INFO-BULLE : Utiliser la brosse qui se trouve dans le bac de rangement des accessoires pour nettoyer le dessous de la trémie à grains et le contour de la meule supérieure.

4. Lever le loquet de microréglage de la Meule Supérieure. Tourner ensuite la meule supérieure jusqu'au réglage souhaité et réenclencher le loquet.

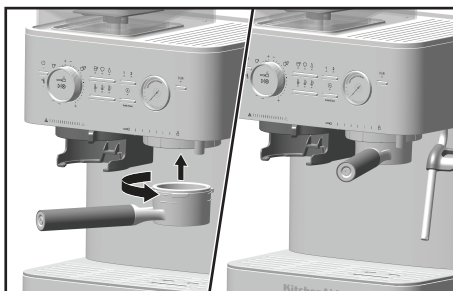


5. Replacer la meule supérieure sur l'appareil et tourner pour la verrouiller en position. Refixer la Trémie à Grains de Café.



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 le mode Espresso. Appuyer sur le bouton de dosage pour sélectionner le nombre de Doses 1 (~ 1 oz/~ 29,5 ml) ou 2 (~ 2 oz/~ 59 ml).



3. Appuyer sur le Bouton de Température pour sélectionner la température d'extraction souhaitée. Appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) pour exécuter le programme Espresso sélectionné.



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

Personnaliser l'infusion

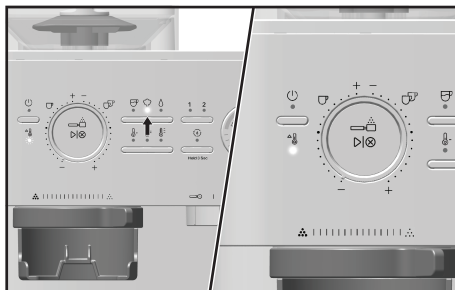
Température : Utiliser les réglages de température facilement sélectionnables pour ajuster la température de l'Espresso à votre goût.

- Basse
- Moyen
- Élevée

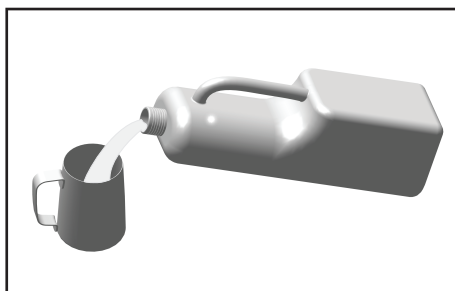
Pour modifier la quantité d'Espresso prédéfinie de 1 ou 2 : Appuyer sur le bouton Mode pour sélectionner le mode Espresso. Sélectionner la dose souhaitée à programmer (1 ou 2). Appuyer et maintenir enfoncé le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) jusqu'à ce que la quantité d'espresso souhaitée soit atteinte dans votre tasse. Pendant la programmation de la dose souhaitée, les témoins de la dose et du Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) clignotent. Les témoins cessent de clignoter lorsque la programmation est terminée.

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

1. Appuyer sur le bouton Mode pour sélectionner le mode 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 fixement lorsque la machine est prête à produire la vapeur.



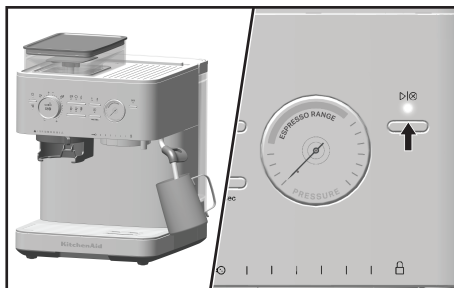
2. Remplir entre 1/3 et 1/2 volume du Pichet à Lait avec du lait pour permettre l'expansion de la mousse.



3. **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 Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) pour lancer un programme de vapeur pendant 1 seconde et arrêter en appuyant sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗).

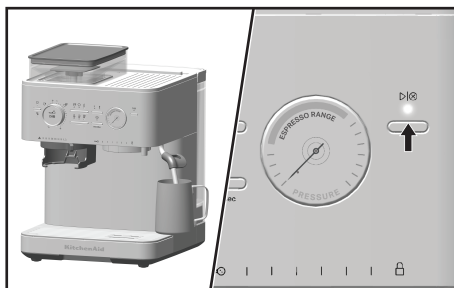


4. **Moussage** : Immerger l'extrémité du tube à vapeur juste au-dessous de la surface du lait dans le pichet à lait. Appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) pour lancer la vapeur. Faire mousser jusqu'au niveau souhaité et jusqu'à ce que la température soit atteinte. Pour arrêter la vapeur, appuyer le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) de nouveau. Pour éviter les éclaboussures, attendre l'arrêt de la vapeur avant de retirer le tube à vapeur du lait.

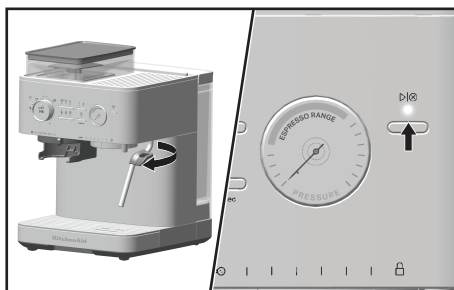


REMARQUE : On peut utiliser le Tube à Vapeur pour préchauffer les tasses et les Paniers-Filtres.

5. **Chauffage** : Immerger le Tube à Vapeur plus profondément dans le Pichet à Lait. Appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) pour lancer la vapeur. Chauffer jusqu'à ce que le Pichet à Lait soit trop chaud pour être touché. Pour arrêter la vapeur, appuyer le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) de nouveau.



6. **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 Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) pour lancer un programme de vapeur pendant 2 à 3 secondes et arrêter en appuyant sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗).



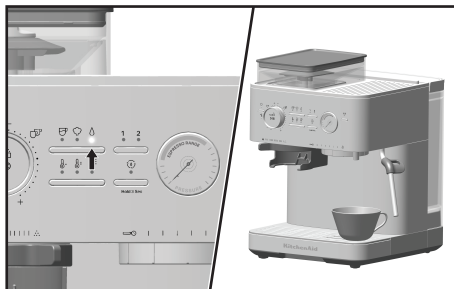
Conseils et recommandations

INFO-BULLE : Immédiatement après utilisation, essuyer le Tube à Vapeur et le purger en le tournant vers le Plateau d'Égouttement 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 le mode Eau Chaude. Placer une tasse sous le Bec Verseur d'Eau.



REMARQUE : Positionner la tasse en tenant compte du fait que le Bec Verseur d'eau est incliné vers la Tête du Groupe.

2. Appuyer sur le Bouton de Dosage pour sélectionner le volume d'eau 1 (~ 5,5 oz/~ 163 ml) ou 2 (~ 7 oz/~ 207 ml). Appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) pour lancer le programme d'eau chaude.



Personnaliser l'Eau Chaude

Dose d'eau : Pour utiliser moins que les doses d'eau par défaut, il est possible d'interrompre le programme en appuyant sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) à tout moment pour arrêter l'eau avant la fin du programme.

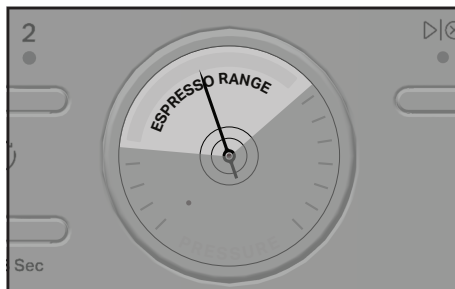
Pour modifier la quantité d'eau prédéfinie de 1 ou 2 : Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner le mode Eau Chaude. Sélectionner la dose souhaitée à programmer (1 ou 2). Appuyer et maintenir enfoncé le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) jusqu'à ce que la quantité d'eau souhaitée soit atteinte dans votre tasse. Pendant la programmation de la dose souhaitée, les témoins de la dose et du Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) clignotent. Les témoins cessent de clignoter lorsque la programmation est terminée.

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

COMPRENDRE LE MANOMÈTRE

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

Plage idéale pour obtenir du café Espresso : Indique que la bonne pression est atteinte 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 une petite dose d'Espresso foncé et amer avec une crème inégale.



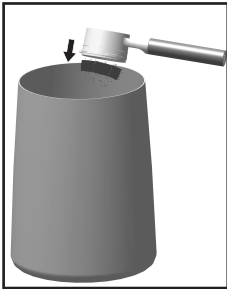
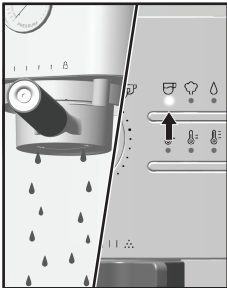
Cela se produit pour 3 raisons principales :

- Le café moulu est trop fin
- Trop de tassage
- Il y a 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.

GUIDE DE L'ESPRESSO PARFAIT

BONNE EXTRACTION	
 ✓ Plage pour obtenir un espresso	
 ■ Le débit commence après 9 à 10 secondes ■ S'écouler lentement comme du miel chaud ■ La crème est dorée et a une texture de mousse fine ■ L'espresso est d'un brun foncé ■ L'extraction prend de 30 à 40 secondes	
APRÈS L'EXTRACTION	
	Retirer la mouture utilisée : Une mouture déjà utilisée formera une « rondelle » de café. Si la rondelle est mouillée, voir la section « Sous extraction ».
	Rincer le panier-filtre : Maintenir le panier-filtre propre pour éviter les obstructions. Sans café moulu dans le panier-filtre, verrouiller le porte-filtre dans la machine et faire couler de l'eau chaude.



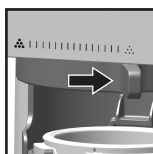
✗ Inférieur à la plage pour obtenir un espresso



- Le débit commence après 1 à 3 secondes
- S'écouler rapidement comme de l'eau
- La crème est fine et pâle
- L'espresso est d'un brun pâle
- Goût amer, faible et plus aqueux
- L'extraction se fait en moins de 30 secondes

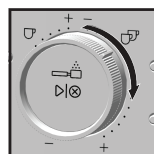
SOLUTIONS

Taille de la mouture plus fine



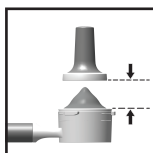
- Régler et tester à nouveau

Augmenter la quantité de mouture



- Régler et tester à nouveau

Toujours tasser jusqu'à la ligne



- Régler et tester à nouveau

Tasser en exerçant une pression de 13 à 18 kg (30 à 40 lb). La partie supérieure du capuchon métallique du tasseur doit être au même niveau que le haut du panier-filtre après le tassage.

SUR-EXTRACTION



✗ Supérieur à la plage pour obtenir un espresso



- Le débit commence après 10 secondes
- S'écoule goutte à goutte ou pas du tout
- La crème est foncée et tachetée
- L'espresso est d'un brun très foncé
- Goût amer et brûlé
- L'extraction se fait en plus de 40 secondes

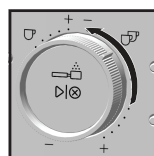
SOLUTIONS

Taille de la mouture plus grossière



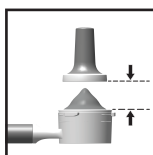
- Régler et tester à nouveau

Réduire la quantité de mouture



- Régler et tester à nouveau

Toujours tasser jusqu'à la ligne



- Régler et tester à nouveau

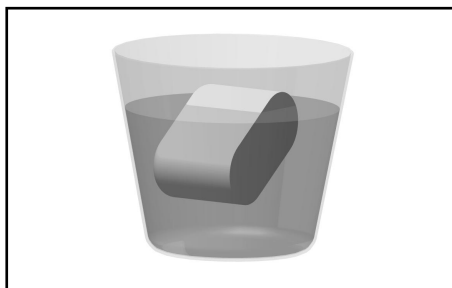
Tasser en exerçant une pression de 13 à 18 kg (30 à 40 lb). La partie supérieure du capuchon métallique du tasseur doit être au même niveau que le haut du panier-filtre après le tassage.

	MOUTURE	DOSE DE MOUTURE	DURÉE DE LA DOSE
Surextraction Amer • Astringent	Trop fine	Trop grossière	Plus de 40 secondes
Équilibrée	Optimale	10 à 12 g (1 dose) 17 à 19 g (2 doses)	30 à 40 secondes
Sous extraction Sans saveur • Aigre	Trop grossière	Trop peu	Moins de 30 secondes

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

REEMPLACER LE FILTRE À EAU

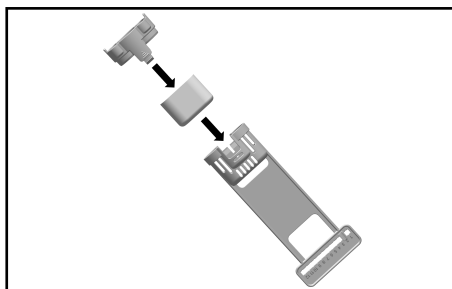
1. Tremper le Filtre à Eau pendant 5 minutes.



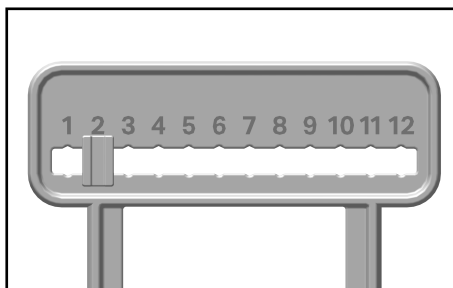
2. Rincer le Filtre à Eau.



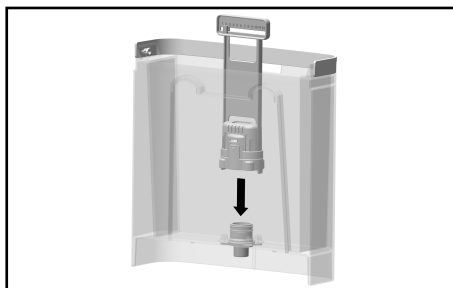
3. Placer le Filtre à Eau dans le Porte-Filtre à Eau.



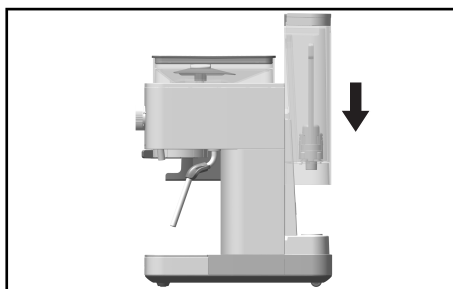
4. Régler la barre de la date 2 mois à l'avance.



5. Installer le Filtre à Eau dans le Réservoir d'Eau.



6. Placer et fixer le Réservoir d'Eau.



SYSTÈME POUR MOUDRE

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

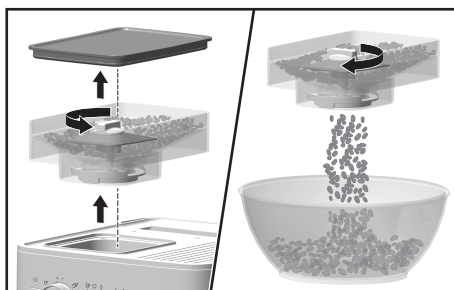
Risque de choc électrique

Débrancher l'appareil avant l'entretien.

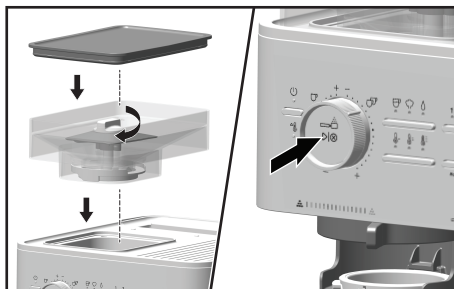
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un choc électrique.

REMARQUE : Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la machine à espresso Semi-automatique, ni 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.

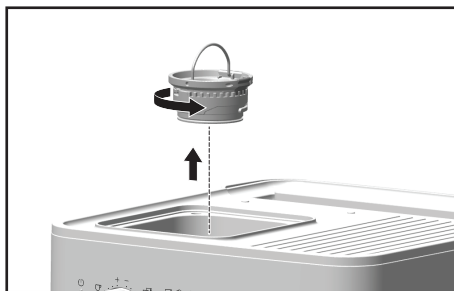
1. Lever le couvercle de la Trémie à Grains, tourner le bouton et lever la Trémie à Grains pour la retirer. Tourner le verrouillage du fond pour vider la trémie à grains dans un autre récipient.



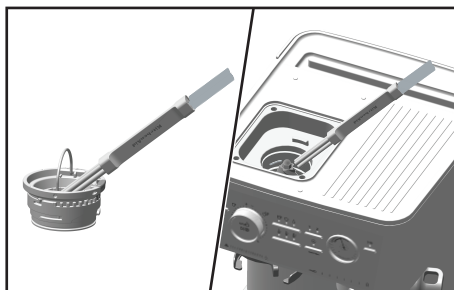
2. Remettre en place la Trémie à Grains de café vide et le couvercle. Appuyer sur la DEL du Bouton Marche/Arrêt du Moulin (▷|⊗) pour faire fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide.



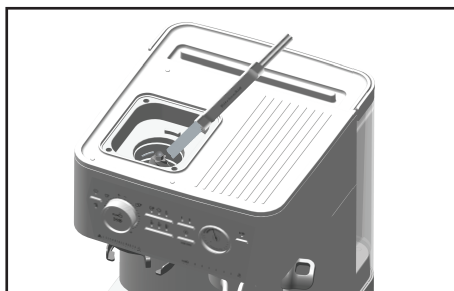
3. Retirer la Trémie à Grains de café, localiser la Poignée Métallique sur la Meule Supérieure, tourner et lever la poignée pour retirer la Meule Supérieure.



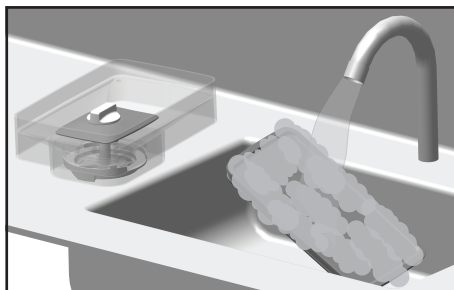
4. Nettoyer la Meule Supérieure avec la Brosse de nettoyage. Nettoyer la meule du bas avec une brosse ou utiliser un aspirateur pour éliminer les résidus de café.



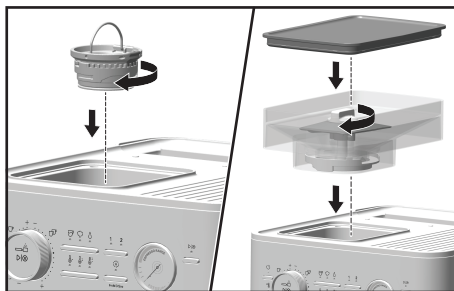
5. Nettoyer la goulotte en insérant le côté métallique de la Brosse de nettoyage à travers la goulotte à partir de chaque extrémité pour nettoyer tout marc ou résidu.



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.



- Aligner la meule du haut pour la remettre en place et tourner dans le sens horaire pour la fixer. Remettre en place la Trémie à Grains et le couvercle.



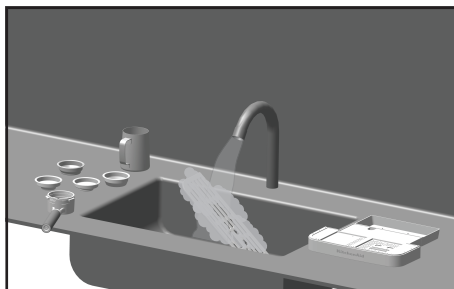
REMARQUE : S'assurer que l'eau n'entre jamais en contact avec le système pour Moudre à Meule.

SYSTÈME D'INFUSION

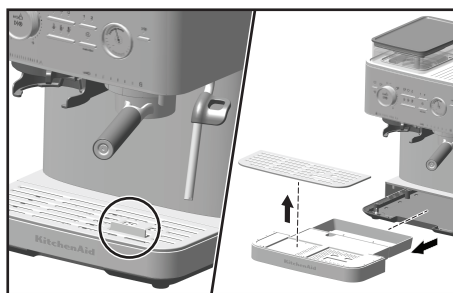
- Nettoyer le tube à vapeur après chaque utilisation. Appuyer sur le bouton Mode pour sélectionner le mode Vapeur. Positionner le tube à vapeur au-dessus du plateau d'égouttement ou dans une tasse. Appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion ($\triangleright|\otimes$), attendre 2 à 3 secondes. Appuyer de nouveau sur le bouton pour arrêter. Essuyer l'extérieur du tube à vapeur avec un linge doux et humide.



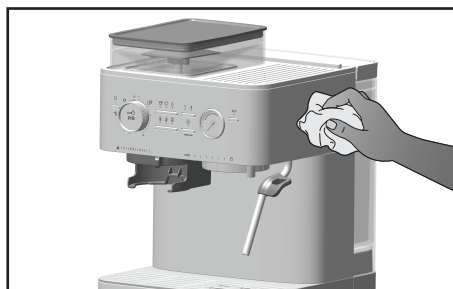
- Laver le plateau d'égouttement, le porte-filtre, les paniers-filtres, le pichet à lait et la plaque d'égouttement dans de l'eau tiède savonneuse et rincer à l'eau claire. Sécher avec un chiffon doux.



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.



RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Avant de procéder au réglage, il faut connaître la dureté de votre eau.

Si la dureté de votre eau est inconnue, une trousse d'analyse de la dureté de l'eau doit être achetée.

Pour régler la dureté de l'eau :

1. Appuyer sur le bouton Mode pour sélectionner le mode Eau chaude.



- Appuyer sur le bouton Mode et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que les témoins à DEL des modes Espresso, Vapeur et Eau chaude s'allument.



REMARQUE : Lors de la modification du réglage de la dureté de l'eau après l'avoir réglé la première fois, les voyants de modes ne s'allument pas tous. Le réglage précédent sera rétabli.

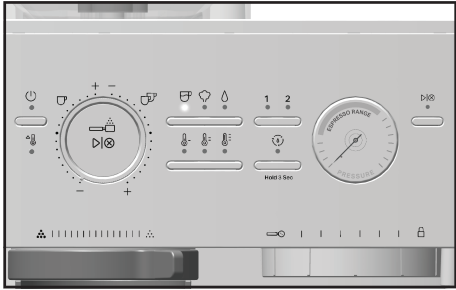
Exemple : Si le réglage de faible dureté est utilisé la première fois, seul le témoin à DEL du mode Espresso s'allume.

- Utiliser le bouton Mode pour naviguer jusqu'à la sélection du niveau de dureté d'eau souhaitée.

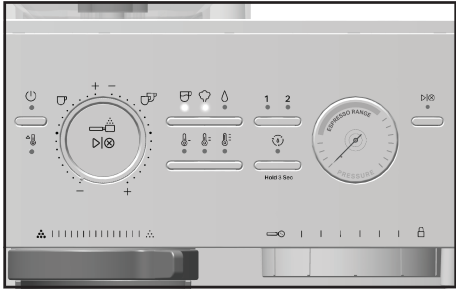


4. La dureté d'eau sélectionnée sera indiquée par l'appareil comme suit :

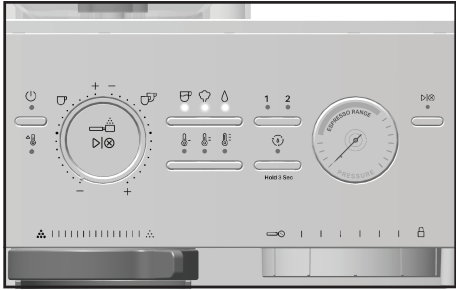
Faible dureté : Le témoin à DEL du mode Espresso s'allume.



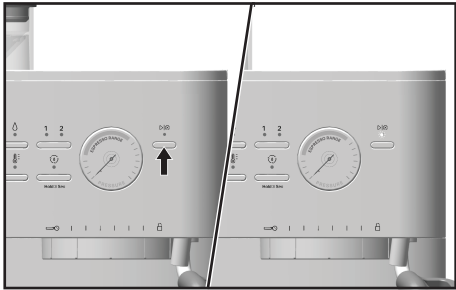
Dureté moyenne : Les témoins à DEL des modes Espresso et Vapeur s'allument.



Dureté élevée : Les témoins à DEL des modes Espresso, Vapeur et Eau chaude s'allument.



5. Après avoir sélectionné la dureté de l'eau, appuyer sur le Bouton de Marche/Arrêt de l'Infusion (D|X) pour confirmer le choix. La DEL du Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (D|X) clignote une fois, puis la machine commence à chauffer.



DÉTARTRAGE DE LA MACHINE À ESPRESSO SEMI-AUTOMATIQUE

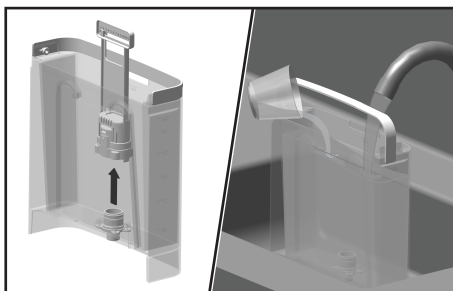
Le programme de détartrage permet le détartrage simple et efficace de la Machine à Espresso Semi-Automatique. Détartrer régulièrement la Machine à Espresso Semi-Automatique, ou au moins chaque fois que le Bouton Programme de Nettoyage (☺) clignote. La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau 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 Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗). Et, il est redémarré en appuyant de nouveau sur le bouton.

IMPORTANT : utiliser seulement une solution de détartrage conçue pour les Machines à Espresso Semi-Automatique.

DÉTARTRAGE

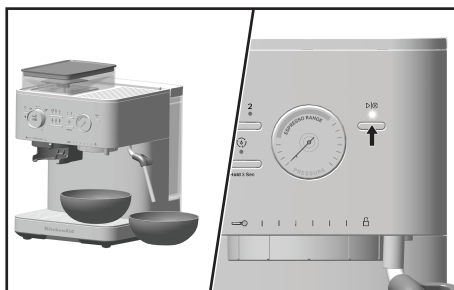
1. Retirer le Filtre à Eau et remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère de 2,5 L. Ajouter la solution de détartrage et suivre les instructions fournies sur l'emballage pour obtenir la bonne proportion.



2. Lorsque les DEL d'alimentation et de chauffage sont marche, appuyer sur le bouton du programme de nettoyage (☺) pendant 3 secondes. La DEL du Bouton de nettoyage (☺) restera allumée et la DEL du Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) clignotera.

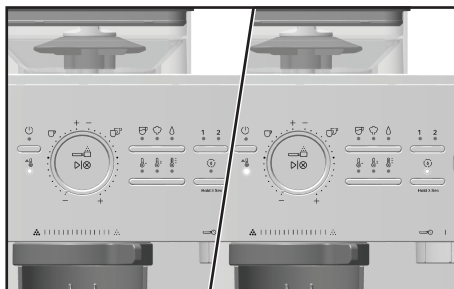


3. **Phase 1 (nettoyage)** : Placer deux récipients (~ 30 oz/~ 887 ml chacun) pour recueillir l'eau, l'un sous la tête du groupe et le bec verseur d'eau, et l'autre sous le tube à vapeur. Appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) pour lancer le programme de nettoyage.



REMARQUE : Le processus de détartrage se déroule en continu, en distribuant d'abord de l'eau par la tête du groupe, puis par le bec verseur d'eau et enfin par le tube à vapeur.

4. Une fois le programme de nettoyage terminé, l'appareil commence à préchauffer et la DEL de chauffage clignote. Une le préchauffage terminé, le témoin de chauffage reste allumé et la DEL du bouton du programme de nettoyage (◁|◁) clignotera, indiquant qu'il est prêt à démarrer la phase suivante du programme de nettoyage.



IMPORTANT : Avant de commencer la phase 2, vider, rincer et nettoyer soigneusement le réservoir d'eau.

- 5. Phase 2 (Rinçage) :** Remplir le réservoir d'eau jusqu'à la marque de 2,5 L, remplacer le filtre à eau et réinstaller le réservoir d'eau sur la machine.

Placer les deux mêmes récipients sous la tête du groupe et le tube à vapeur. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton Programme de nettoyage (☹) pendant 3 secondes jusqu'à ce que la DEL du bouton Programme de nettoyage (☹) reste allumée. La DEL du Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) clignotera. Appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) pour lancer le programme de rinçage.



REMARQUE : Le programme de rinçage se déroule comme le programme de nettoyage; l'eau est distribuée en continu par la tête du groupe, le bec verseur d'eau et le tube à vapeur.

- 6.** Lorsque le deuxième programme de rinçage est terminé, les deux DEL des Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) et Bouton de Programme de Nettoyage (☹) clignoteront simultanément. Appuyer sur n'importe quel bouton pour quitter le programme et profiter de la préparation d'un Espresso.



REMARQUE : En cas d'interruption (par exemple niveau d'eau bas ou coupure de courant), le programme de nettoyage se réinitialise et commence au début du programme de détartrage.

NETTOYAGE DU PANIER-FILTRE

Nettoyage Régulier

Détacher le Panier-Filtre utilisé 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 infuser, 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. Diriger ensuite le Tube à Vapeur vers le Plateau d'Égouttement, sélectionner la mode Vapeur et appuyer sur le Bouton Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗). Laisser 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 Semi-automatique, 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 (☺) pour éteindre la Machine à Espresso Semi-Automatique, puis la débrancher.

1. Enlever les grains inutilisés de la Trémie à Grains.
2. Nettoyer le moulin et le Plateau d'Égouttement.
3. Vider et installer de nouveau le Réservoir d'Eau.
4. S'assurer que la machine est froide, propre et sèche.
5. Insérer tous les accessoires en position ou dans le Plateau de Rangement des Accessoires.
6. 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.

1. Retirer le Réservoir de l'appareil.
2. Lorsque l'appareil est éteint, appuyer sur le Bouton de Dosage et le Bouton de Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) et les maintenir enfoncés pendant 3 secondes, jusqu'à ce que la DEL d'alimentation et la DEL du Bouton de Marche/Arrêt de l'Infusion (▷|⊗) s'allument et que les DEL du Bouton de Dosage clignent.
3. Placer une tasse sous la Tête du 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.

⚠️ 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.

MACHINE À ESPRESSO

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le porte-filtre est trop difficile à insérer	Nouveau joint en silicone	Continuer l'utilisation. Au bout d'un certain temps, le joint deviendra plus lâche.
	Trop de café	Réduire la dose de café.
Le porte-filtre est lâche ou tombe pendant l'extraction	Le porte-filtre n'est pas bien inséré	Le porte-filtre est doté de 3 languettes pour sécuriser l'insertion dans la tête du groupe. S'assurer qu'elles sont toutes les trois bien insérées.
De l'espresso coule, gicle ou s'écoule du bord du porte-filtre	La mouture est trop fine	Changer la mouture pour une option plus grossière.
	Trop de café	Réduire la dose de café.
	Le porte-filtre n'est pas bien inséré	Le porte-filtre est doté de 3 languettes pour sécuriser l'insertion dans la tête du groupe. S'assurer qu'elles sont toutes les trois bien insérées.
La dose d'espresso n'est pas assez chaude	La température d'infusion sélectionnée est moyenne ou basse	Augmenter la température d'infusion en utilisant le bouton indépendant de température dans le panneau de commande.
	Les tasses ne sont pas chaudes	Utiliser le tube à vapeur pour préchauffer la tasse d'espresso.
L'espresso ne sort pas des becs verseurs	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir d'eau.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'espresso ne sort pas des becs verseurs	La mouture est trop fine	Changer la mouture pour une option plus grossière.
	Trop de café	Réduire la dose de café.
	Le panier-filtre est bloqué	Nettoyer le panier-filtre.
	La tête du groupe est bloquée	Un détartrage est nécessaire.
L'espresso s'écoule lentement ou goutte à goutte (trop extrait)	La mouture est trop fine	Changer la mouture pour une option plus grossière.
	Trop de café	Réduire la dose de café.
Pas de crème, ou trop fine (sous-extrait)	Les grains de café sont vieux ou secs	L'utilisation de grains de café frais est recommandée (moins de 3 mois depuis la torréfaction).
	Mouture de café trop grossière	Passer à une mouture plus fine.
	Pas assez de café	Augmenter la dose de café.
	La rondelle de café n'est pas assez dense (pas assez de tassage)	Augmenter la résistance au tassage.
La taille de la dose d'espresso est petite ou trop grande	Volume de dose personnalisée utilisée	Réinitialiser les volumes de doses par défaut.
L'espresso a un goût amer	Trop grande extraction de la dose d'espresso	Modifier la taille de la mouture du café pour qu'elle soit plus grossière.
	La température d'infusion est personnalisée et trop chaude	Réinitialiser les réglages de température par défaut.
La rondelle d'espresso présente une flaque d'eau sur le dessus après utilisation	Pas assez de café	Augmenter la dose de café.
	Paniers-filtres à paroi simple utilisés	Utiliser un panier-filtre à paroi double.
L'espresso s'écoule de manière irrégulière du porte-filtre	Tassage non égal	Il est recommandé de répartir et de tasser uniformément le café.
	Blocage du porte-filtre	Vérifier qu'il n'y a pas d'obstruction dans le porte-filtre et la retirer.
La machine fait un bruit inhabituel	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Insérer le réservoir d'eau.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Eau sur le comptoir	Débordement du plateau d'égouttement	Vider le plateau d'égouttement.
	Plateau d'égouttement retiré lors de la purge automatique	Insérer le plateau d'égouttement.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Insérer le réservoir d'eau.
Les boissons espresso à base de lait sont trop froides	Le lait n'est pas assez chaud	Chauffer le lait à l'aide du tube vapeur. Immerger la pointe et faire chauffer le lait à la vapeur à l'aide du pot à lait jusqu'à ce que le pot soit trop chaud pour être touché. Faire attention à ne pas faire bouillir le lait.
Le tube à vapeur ne libère pas de vapeur	Le tube à vapeur est bouché	Nettoyer le tube à vapeur en suivant les conseils de la section « Nettoyage du tube à vapeur ».
	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir d'eau.
	Du tartre s'est accumulé	Un détartrage est nécessaire.
Le tube à vapeur fait un bruit strident lorsqu'il mousse	Position de l'embout du tube à vapeur	Consulter la section « Vapeur » pour connaître la technique appropriée.
La mousse est trop fine ou insuffisante	Le lait est trop chaud	La mousse doit commencer à 39 °F (4 °C).
	Récipient à lait utilisé	Pour de meilleurs résultats, utiliser le pot à lait en acier inoxydable fourni.
	Lait bouilli	La mousse doit commencer à 39 °F (4 °C).
	Pas de micromousse, seulement des bulles	Consulter la section « Vapeur » pour connaître la technique appropriée.

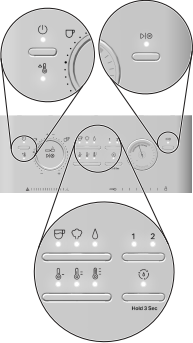
MOULIN

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Les réglages de mouture sélectionnés produisent des doses sous extraites	Les grains ne sont plus frais	Toujours utiliser des grains de café frais.
	Pas assez de café	Augmenter la dose de café.
Le témoin du moulin ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt	L'appareil n'est pas branché à la source d'alimentation	Brancher et mettre en marche.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le témoin du moulin ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt	La trémie à grains n'est pas bien insérée	Insérer la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou et la porte inférieure soient ouverts.
Le témoin du moulin clignote lentement lorsqu'on essaie de moudre des grains.	Les portes de la trémie à grains sont fermées ou ne s'ouvrent pas complètement	Insérer la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou et la porte inférieure soient ouverts.
Le témoin du moulin clignote rapidement	Le moulin a été utilisé de manière continue pendant de longues périodes. Le moteur est en mode protection	Arrêter l'utilisation pendant 10 minutes.
Aucune mouture de café ne sort par la sortie du moulin	La trémie à grains est vide	Remplir la trémie de grains de café fraîchement torréfiés.
	La trémie à grains n'est pas bien insérée	Insérer la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou et la porte inférieure soient ouverts.
	La sortie du moulin est bloquée	Pour les instructions de nettoyage du moulin, voir la section « Système pour moudre » dans « Entretien et nettoyage ».
Sous-extraction de l'espresso, même avec une mouture fine	Pas assez de café	Augmenter la dose de café.
Le moulin ne fonctionne pas du tout	La trémie à grains n'est pas bien insérée	Insérer la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou et la porte inférieure soient ouverts.
La trémie à grains ne peut pas être verrouillée en position	Le collet de la meule du haut n'est pas aligné	S'assurer que le collet de la meule du haut est aligné sur l'appareil.
	Des grains de café et/ou de la mouture sont encore présents après avoir retiré la trémie à grains	Retirer la trémie à grains. Utiliser la brosse de nettoyage ou un aspirateur si nécessaire pour éliminer les grains de café ou la mouture qui se détachent.

TÉMOINS D'AVERTISSEMENT

FR

MOTIF DE L'AVERTISSEMENT	PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
	La trémie supérieure n'est pas en position	La trémie à grains n'est pas bien insérée	Insérer la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou et la porte inférieure soient ouverts.
	Pas d'eau	Le réservoir d'eau est manquant	Positionner le réservoir d'eau.
		Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir d'eau.
		Le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Ajuster le réservoir d'eau avec la buse.
	Pas d'écoulement d'eau	Pompe sèche	Amorcer la pompe. Voir la section « Instructions d'amorçage de la pompe ».
		La rondelle de café est trop dense	Réduire la force de tassage.
	Surchauffe de la surface supérieure de l'appareil	La fonction vapeur utilisée depuis au moins 5 minutes	Laisser le système de production de vapeur refroidir pendant 10 minutes.
	Tous les témoins s'allument	Surchauffe du moteur	Laisser le moteur refroidir pendant 5 minutes (sans le débrancher).
	Tous les témoins sont allumés, la DEL sous la tête du moulin est allumée et la DEL sous la tête d'infusion est allumée	Surcharge du moteur	Retirer les objectifs durs du système pour mouder.
	Tous les témoins clignotent	Surchauffe de l'élément chauffant	Débrancher l'élément chauffant et le laisser refroidir pendant 10 minutes.

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 :

- Les réparations lorsque la Machine à Espresso Semi-Automatique est utilisée à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer la Machine à Espresso Semi-Automatique à un Centre de Dépannage agréé.
- 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 :

- 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>.
- 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**.

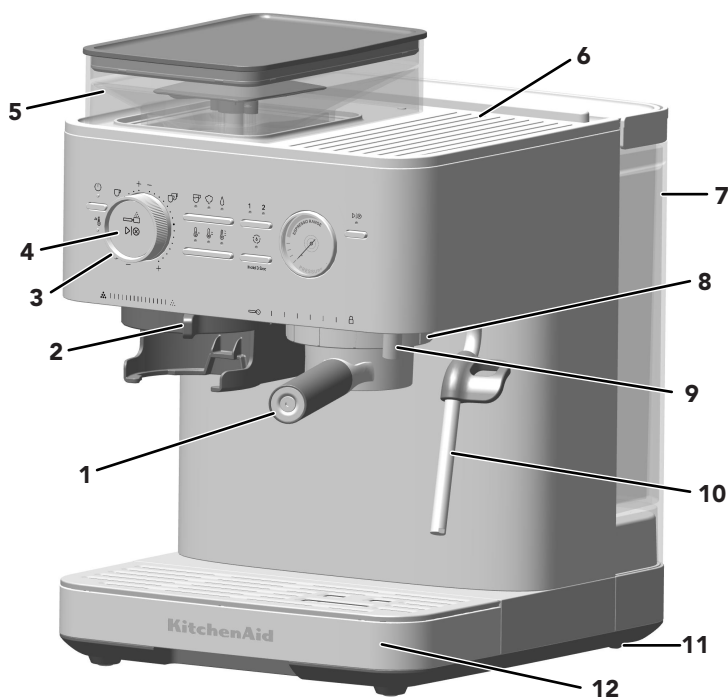
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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.

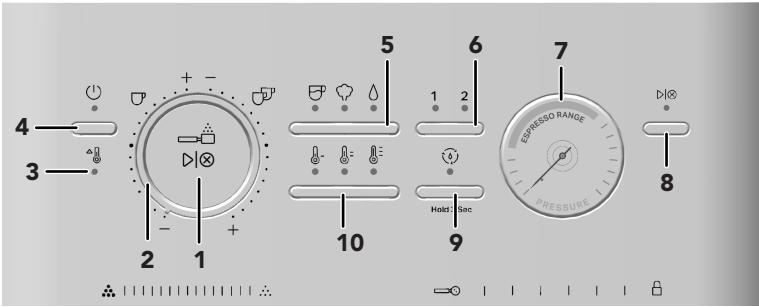
- Si la Machine à Espresso Semi-Automatique est toujours sous la garantie, KitchenAid retournera à votre domicile l'appareil réparé ou, à sa discrétion, un appareil identique ou comparable, et ce sans frais. Si le produit n'est plus sous la garantie, l'agent du Centre eXpérience à la clientèle vous guidera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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



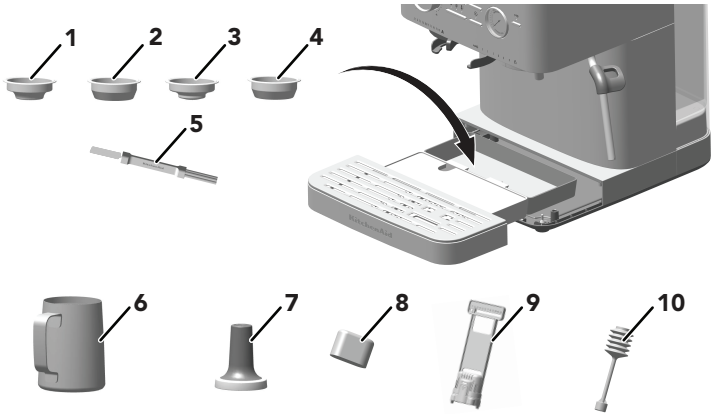
- | | |
|--|--|
| 1. Portafiltro (58 mm) | 8. Cabezal de Grupo |
| 2. Selección de Tamaño de Molido | 9. Boquilla de Agua |
| 3. Perilla de Selección de Cantidad de Molido | 10. Vara de Vapor |
| 4. Botón de Inicio/Parada Molienda | 11. Ruedas y Pies Antideslizantes |
| 5. Tolla de Granos Extraíble (8 oz) | 12. Bandeja de Goteo Extraíble y Bandeja para Guardar Accesorios |
| 6. Bandeja de Calentador de Tazas | |
| 7. Tanque de Agua extraíble (Capacidad: 2,5 L en la línea de llenado Máximo [Max]) | |

PANEL DE CONTROL



- 1. Botón de Inicio/Parada Molienda
- 2. Perilla de Selección de Cantidad de Molido
- 3. Indicador luminoso de Calentamiento
- 4. Botón de Encendido
- 5. Botón de Modo
 - Espresso
 - Vapor
 - Agua Caliente
- 6. Botón de Dosis
 - 1 (1 dosis)
 - 2 (2 dosis)
- 7. Indicador de Presión
- 8. Botón de Inicio/Parada Elaboración
- 9. Botón de Ciclo de Limpieza
- 10. Botón de Temperatura
 - Bajo
 - Media
 - Alto

ACCESORIOS



- 1. Filtro de pared simple de 1 dosis
- 2. Filtro de pared simple de 2 dosis
- 3. Filtro de doble pared de 1 dosis
- 4. Filtro de doble pared de 2 dosis
- 5. Cepillo de Limpieza
- 6. Jarra de Leche (12 oz)
- 7. Apisonador
- 8. Filtro de Agua
- 9. Soporte del Filtro de Agua
- 10. Bomba de Cebado

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES DE ESPRESSO

Áreas de Molienda y Elaboración iluminadas

Área de molienda y elaboración iluminada por LED para mayor comodidad en lugares con poca luz.

Volúmenes de Dosis Ajustable

Permite la personalización mediante el ajuste de los volúmenes de dosis para conseguir bebidas Espresso ristretto o lungo.

Preinfusión

Proporciona un Espresso rico y aromático añadiendo automáticamente una pequeña cantidad de agua a los posos antes de la elaboración, lo que permite que se absorban y se expandan antes de preparar la bebida.

Espacio para Tazas

Permite tazas de hasta 4" para Espresso y de hasta 5,5" para agua caliente, para que pueda disfrutar de un Espresso individual, un americano grande o cualquier cosa intermedia.

Apagado automático

El sistema se apagará después de 20 minutos.

Generador de Iones

El generador de iones reduce la dispersión de la molienda al dosificar.

Fresa Superior Ajustable

La Fresa Superior cuenta con 8 ajustes finos adicionales.

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.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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 es apto para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentre bajo supervisión o instrucción, respecto al uso del mismo, de una persona responsable de 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. La limpieza y el mantenimiento del usuario no debe ser realizados por niños sin supervisión.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
6. Conecte siempre primero el enchufe al electrodoméstico y, a continuación, conecte el cable eléctrico al tomacorriente. 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 (⏻), luego desconéctelo del tomacorriente si no se encuentra en uso, antes de montar o desmontar piezas, y antes de limpiar. Para desconectar, tome el enchufe ó clavija 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, fibra de acero ni otros materiales abrasivos.
17. Tenga mucho cuidado cuando use el 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. La Cafetera Espresso Semiautomática no debe colocarse en un gabinete cuando esté en uso.
23. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesiones, no abra la cámara de elaboración durante el proceso de preparación de café.

Medidas de seguridad importantes requeridas para el cumplimiento de la normativa en México:

- 24.** Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- 25.** Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- 26.** Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
- 27.** No utilice el aparato para otro uso que el intencionado. El uso indebido del aparato puede dar lugar a posibles lesiones personales.
- 28.** No toque las superficies calientes. La superficie del elemento de calefacción está sujeta a calor residual después de su uso. Utilice las agarraderas/asas o perillas/botones.
- 29.** Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como los siguientes:
 - Por el personal de cocina en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - Casas de campo;
 - Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos tipo dormitorio o comedor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

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: 60 Hz

Potencia: 1 500 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 Cafetera 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 Cafetera 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 bien. No sumerja la carcasa exterior ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.

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

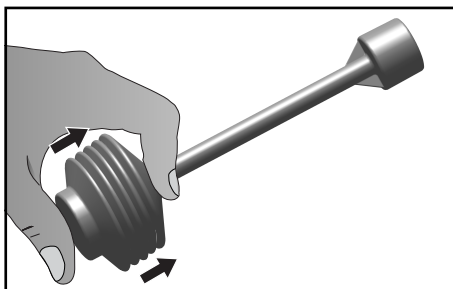
INSTRUCCIONES DE LA BOMBA DE CEBADO

Recomendado para el primer uso y si la Cafetera 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.

NOTA: La Bomba de Cebado es un inyector de plástico transparente que se encuentra dentro de la caja de accesorios.

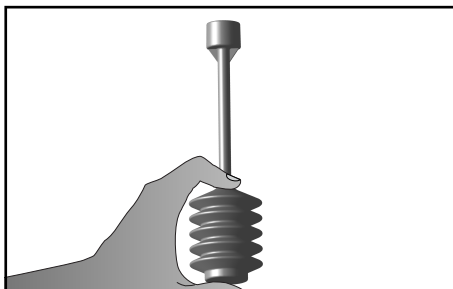
1. Presione la Bomba de Cebado como se muestra en la figura.



2. Sumerja la punta de la Bomba de Cebado en un depósito de agua para llenarla.



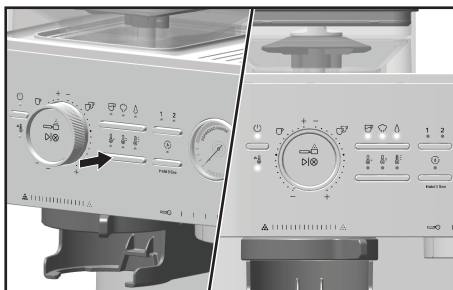
3. Sostenga la Bomba de Cebado en posición vertical.



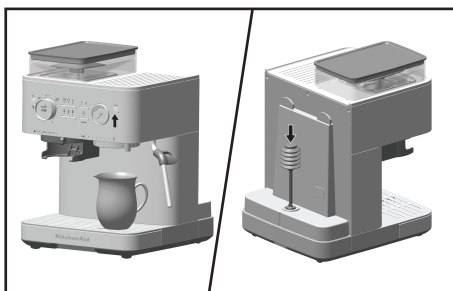
4. Retire el Tanque de Agua e inserte la Bomba de Cebado en el conector del Tanque de Agua.



5. Con la máquina enchufada pero apagada, mantenga presionado el Botón de Temperatura durante 3 segundos hasta que el Botón de Encendido (⏻), el indicador luminoso de Calentamiento, los indicadores luminosos de los modos Espresso, Vapor y Agua Caliente se encienden.



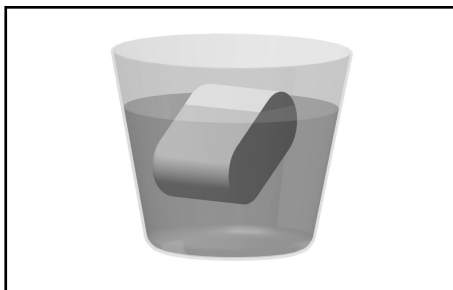
6. Coloque un contenedor debajo del Cabezal de Grupo. Presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▶⊗) para iniciar la operación de cebado, cuando la máquina empiece a funcionar, presione Bomba de Cebado hasta que salga agua del Cabezal de Grupo o de la Boquilla de Agua. Si es necesario, vuelva a llenar la bomba y repita los pasos, apagando la máquina mientras tanto.



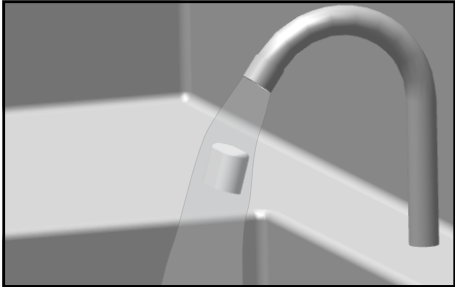
CÓMO ACONDICIONAR EL FILTRO DE AGUA

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

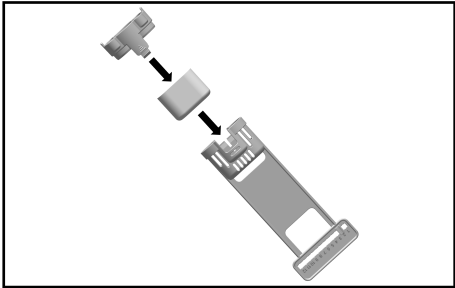
1. Remoje el Filtro de Agua durante 5 minutos.



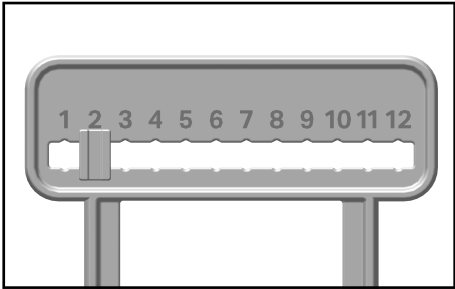
2. Enjuague el Filtro de Agua.



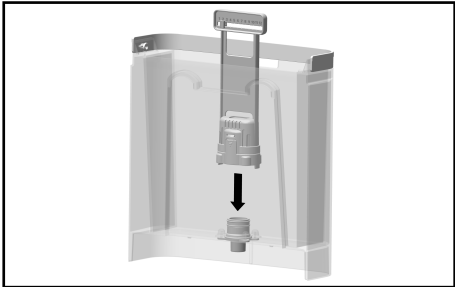
3. Coloque el Filtro de Agua en su soporte.



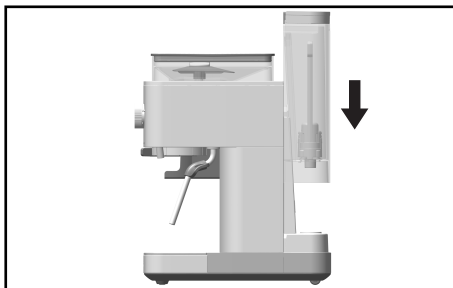
4. Fije el dial de fecha 2 meses antes.



5. Instale el Filtro en el Tanque de Agua.

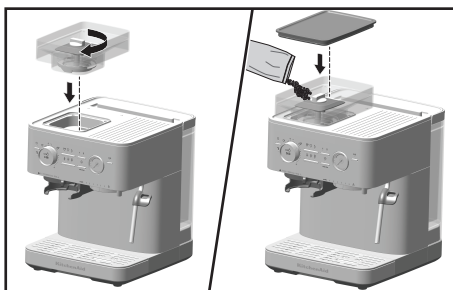


6. Coloque y asegure el Tanque de Agua.

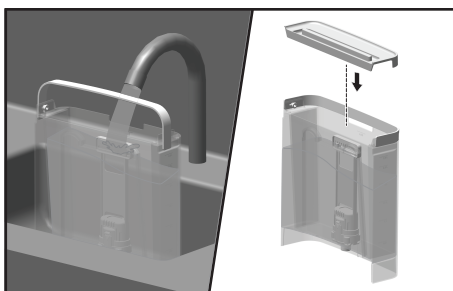


PRIMER USO

1. Coloque la Tolva de Granos en la máquina y gire la perilla en sentido horario hasta que encaje en su lugar. Agregue los granos de café enteros. Coloque la tapa en la Tolva 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. Para enjuagar el Cabezal de Grupo, coloque un recipiente debajo. Presione el Botón de Modo para seleccionar el modo Espresso. Presione el Botón de Dosis a 1 y presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▶|⊗). La máquina descargará agua a través del Cabezal de Grupo y se detendrá automáticamente cuando se complete el ciclo.



NOTA: Si no sale agua en el primer uso, consulte la sección “Solución de problemas”.

6. Para enjuagar la Vara de Vapor, diríjala hacia la Bandeja de Goteo o dentro de una taza. Después, presione el Botón de Modo para seleccionar el modo Vapor y presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▶|⊗) para empezar. Deje que el agua fluya durante 3 a 5 segundos y luego presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▶|⊗) para detener.



LISTA DE VERIFICACIÓN DE INICIO

- Remoje el Filtro de Agua durante 5 minutos antes de insertarlo en el Portafiltro de Agua.
- Instale el Filtro de Agua y llene el Tanque de Agua.
- 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.

NOTA: Si parpadea la luz del Botón de Modo de Agua Caliente, consulte el Código QR o la sección “Instrucciones de la bomba de cebado”.



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.

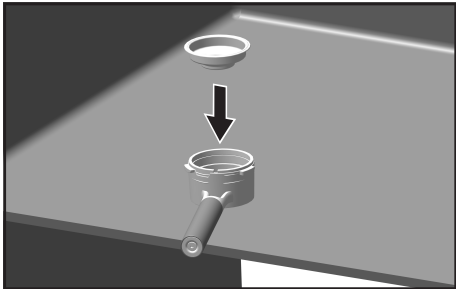


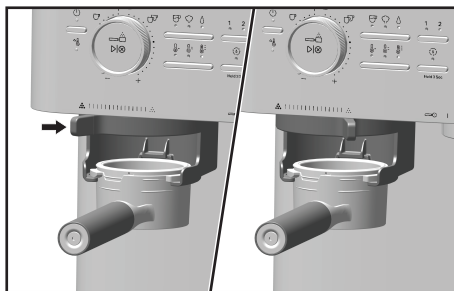
Tabla de selección de filtros

TIPO DE FILTRO	CANTIDAD	DOSIS (GRAMOS)	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	Granos de café no recién molidos ni tostados
Pared doble 	2 Dosis 	17-19	Granos de café no recién molidos ni tostados

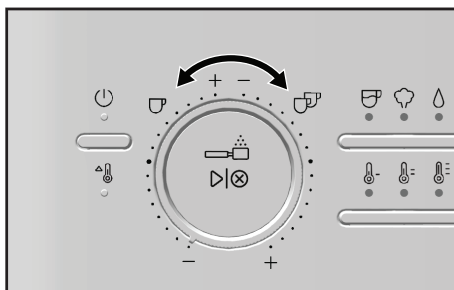
2. Introduzca el Portafiltro en su soporte debajo del molinillo.



- 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 Selección de Cantidad de Molido para ajustar la dosis y la cantidad de molido. Puede ajustar la perilla de menos a más para 1 Dosis a la izquierda y 2 Dosis a la derecha.

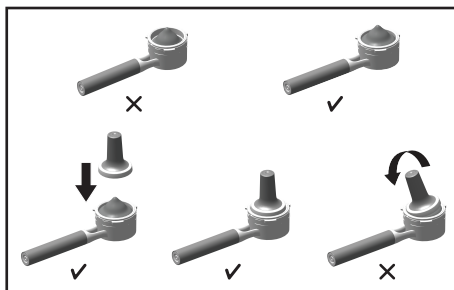


NOTA: Para garantizar un funcionamiento correcto, asegúrese de que la Perilla de Selección de Cantidad de Molido está alineada con los puntos gráficos. Si la perilla se coloca entre los ajustes, no funcionará.

- 5. Para iniciar/parar el molido:** Presione el Botón de Inicio/Parada Molienda (D|X) en el centro de la Perilla de Selección de Cantidad de Molido.



- 6. Para apisonar:** Golpee suavemente el portafiltro para nivelar el café molido y apóyelo 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.

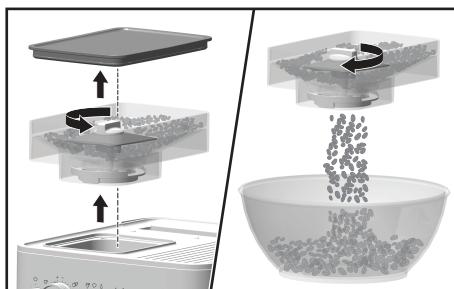
Dosificación manual: Personalice su Espresso dosificando manualmente la cantidad exacta de granos que desea. Con el Portafiltro en el soporte para moler, mantenga presionado el Botón de Inicio/Parada Molienda (▷|⊗) hasta que alcance su cantidad ideal de posos, luego suelte.

NOTA: El molido manual parará después de 3 minutos para evitar el sobrecalentamiento. La Cafetera Espresso Semiautomática no está diseñada para moler sin parar continuamente.

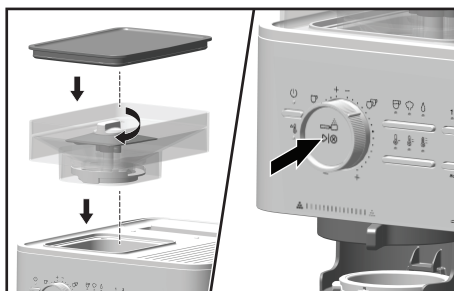
AJUSTE DE LA FRESA SUPERIOR

Para una mayor personalización del tamaño de molido, la Fresa Superior puede ajustarse para obtener 8 tamaños de molido más finos.

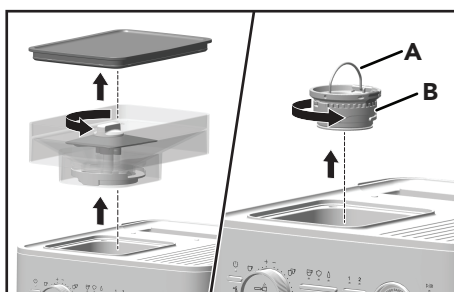
1. Retire la tapa de la tolva de granos, gire la perilla y levante la tolva para quitarla. Vacíe los granos en otro recipiente alineando la Tolva de Granos sobre el recipiente y girando de nuevo la perilla.



2. Vuelva a colocar la Tolva de Granos vacía y gire la perilla para fijarla en su sitio. Presione el Botón de Inicio/Parada Molienda (▶|⊗) para hacer funcionar el molinillo hasta que esté vacío.



3. Desconecte la Cafetera Espresso Semiautomática. Retire la Tolva de Granos 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 Asa de Alambre.

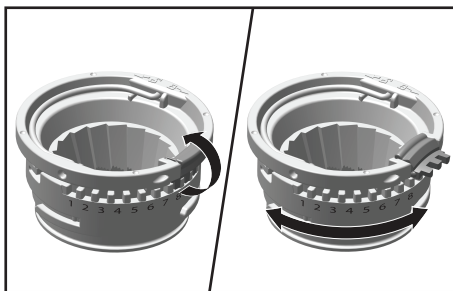


A. Asa de Alambre

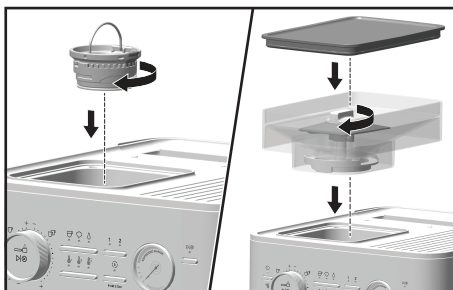
B. Fresa Superior

SUGERENCIA: Utilice el Cepillo que se encuentra en la Bandeja para guardar Accesorios para limpiar debajo 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 asegure colocando la traba nuevamente en su lugar.

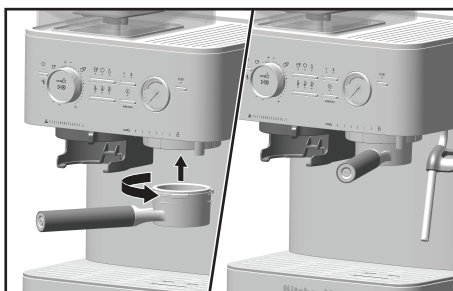


5. Coloque nuevamente la Fresa Superior en la máquina y gire para que se trabe en su lugar. Vuelva a colocar la Tolla de Granos.



GUÍA DE EXTRACCIÓN DE LA PREPARACIÓN

1. Coloque el Portafiltro debajo del Cabezal de Grupo con el asa alineada en la posición desbloqueada. Inserte el Portafiltro en el Cabezal de Grupo y gírelo hacia el lado derecho para bloquearlo.



- Presione el Botón de Modo para seleccionar el modo Espresso. Presione el Botón de Dosis para seleccionar el número de dosis deseado 1 (~ 1 oz/~ 29,5 ml) o 2 (~ 2 oz/~ 59 ml).



- Presione el Botón de Temperatura para seleccionar la temperatura de extracción deseada. Presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) 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.

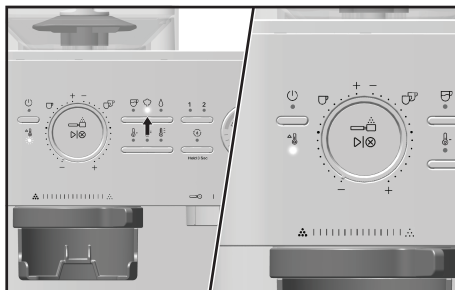
- Bajo
- Media
- Alto

Para cambiar el volumen de Espresso preprogramado para las opciones 1 o 2: Presione el Botón de Modo para seleccionar el modo Espresso. Seleccione la dosis que desea programar (1 o 2). Mantenga presionado el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) hasta alcanzar la cantidad de Espresso deseada en su taza. Durante la programación de la dosis seleccionada, las luces de dosis y del Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) parpadearán. Las luces dejarán de parpadear cuando se complete la programación.

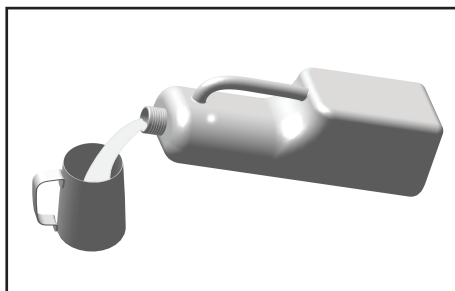
SUGERENCIA: Para restaurar todos los valores de fábrica, mantenga presionado el Botón de Dosis durante 3 segundos. Todas las luces indicadoras parpadearán para indicar que se restauraron todos los valores.

VAPOR

1. Presione el Botón de Modo para seleccionar el modo Vapor para calentar y espumar la leche. La máquina comenzará a calentar si aún no se ha calentado, indicado por la luz de calentamiento parpadeante. La luz del vapor se encenderá por completo cuando la máquina esté lista para vaporizar.



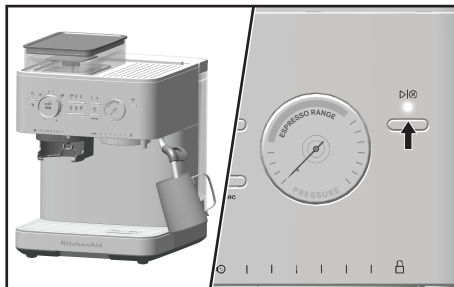
2. Llene entre 1/3 y 1/2 volumen de la Jarra con leche para permitir la expansión de la espuma.



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 de Inicio/Parada Elaboración ($\triangleright|\otimes$) para ejecutar un ciclo de vapor durante 1 segundo y detenga presionando el Botón de Inicio/Parada Elaboración ($\triangleright|\otimes$).

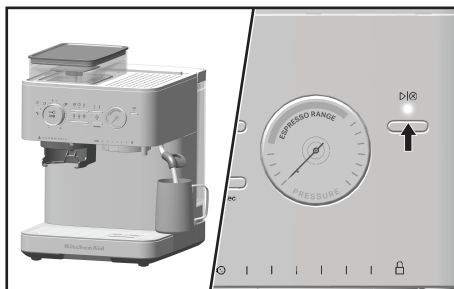


- 4. Para espumar:** Sumerja la punta de la Vara de Vapor justo debajo de la superficie de la leche en la Jarra de Leche. Presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▶|⊗) para iniciar el vapor. Haga espuma hasta alcanzar el nivel y la temperatura deseados. Para detener el vapor, presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▶|⊗) de nuevo. Para evitar salpicaduras, espere hasta que el vapor se detenga antes de retirar la vara de vapor de la leche.

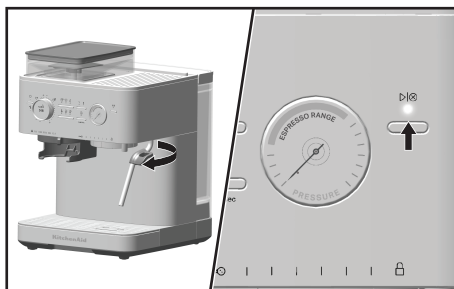


NOTA: Puede usar la Vara de Vapor para precalentar las tazas y los Filtros.

- 5. Para calentar:** Para calentar sumerja más profundamente la Vara de Vapor en la Jarra de Leche. Presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▶|⊗) para iniciar el vapor. Calentar hasta que la Jarra de Leche esté demasiado caliente para tocarla. Para detener el vapor, presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▶|⊗) de nuevo.



- 6. Purga 2:** Inclina 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 de Inicio/Parada Elaboración (▶|⊗) para ejecutar un ciclo de vapor durante 2 a 3 segundos y detenga presionando el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▶|⊗).



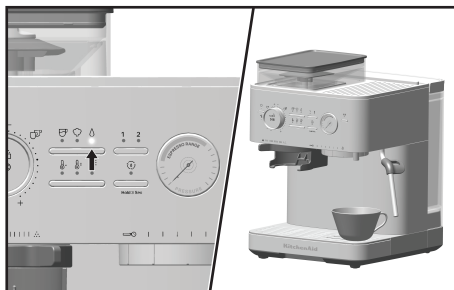
Consejos y recomendaciones

SUGERENCIA: Inmediatamente después de su uso, limpie la Vara de Vapor y purgue girándola hacia la Bandeja de Goteo y dejando que salga el vapor durante 2 a 3 segundos.

SUGERENCIA: Para espumar, sumerja la punta de la Vara de Vapor justo por debajo de la superficie de la leche y colóquela hasta que se oiga un suave silbido. Para solo calentar la leche, sumerja la Vara de Vapor en la leche. Para evitar sobrecalentar la leche, deje de calentarla cuando la Jarra de Leche esté caliente al tacto.

AGUA CALIENTE

1. Presione el Botón de Modo para seleccionar el modo Agua caliente. Coloque una taza debajo de la Boquilla de Agua.



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/~ 163 ml) o 2 (~ 7 oz/~ 207 ml). Presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) para iniciar el ciclo de agua caliente.



Personalizar el Agua Caliente

Dosis de agua: Para utilizar menos de las dosis de agua predeterminadas, puede pausar el ciclo presionando el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) en cualquier momento para detener el flujo de agua antes de que se complete el ciclo.

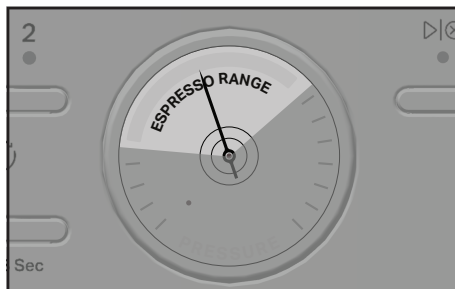
Para cambiar el volumen de agua preprogramado para las opciones 1 o 2: Presione el Botón de Modo para seleccionar el modo Agua caliente. Seleccione la dosis que desea programar (1 o 2). Mantenga presionado el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) hasta alcanzar la cantidad de agua deseada en su taza. Durante la programación de la dosis seleccionada, las luces de dosis y del Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) parpadearán. Las luces dejarán de parpadear cuando se complete la programación.

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

COMPRESIÓN 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 de alcanzar 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.



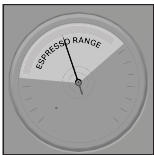
Esto ocurre debido a tres razones principales:

- El café molido es demasiado fino
- Apisonamiento excesivo
- Hay demasiado café en el Filtro

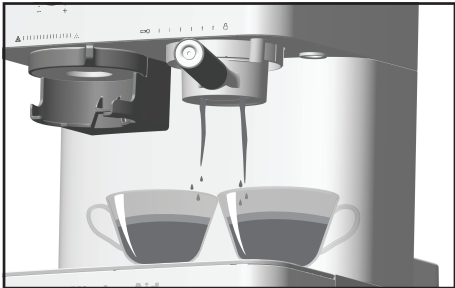
CONSEJOS PARA PREPARAR ESPRESSO

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.

EXTRACCIÓN CORRECTA

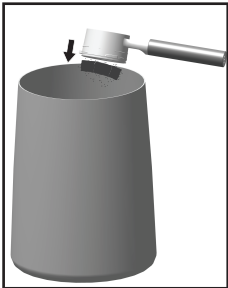


✓ Dentro del rango de Espresso



- El caudal comienza después de 9–10 segundos
- Fluye lenta como la miel caliente
- La crema es de color marrón dorado con una fina textura de mousse
- El Espresso es marrón oscuro
- La extracción dura 30–40 segundos

DESPUÉS DE LA EXTRACCIÓN



Retire los posos usados: Los posos usados formarán un “disco” de café. Si el disco está húmedo, consulte la sección “Extracción reducida”.



Enjuague el Filtro: Mantenga limpio el Filtro para evitar obstrucciones. Sin café molido en el Filtro, bloquee el Portafiltro en la máquina y deje correr el agua caliente.

EXTRACCIÓN REDUCIDA



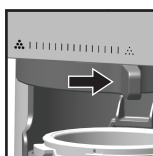
✗ Rango reducido de Espresso



- El caudal comienza después de 1–3 segundos
- Fluye rápido como el agua
- La crema es fina y pálida
- El Espresso es marrón pálido
- Sabor amargo/punzante, débil y acuoso
- La extracción dura menos de 30 segundos

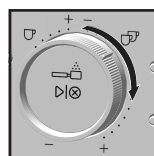
SOLUCIONES

Tamaño de molienda más fino



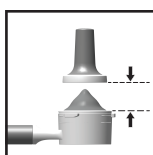
- Ajuste y vuelva a probar

Aumentar la cantidad de molido



- Ajuste y vuelva a probar

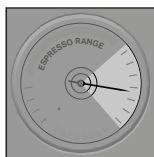
Apisone siempre hasta la línea



- Ajuste y vuelva a probar

Apisone utilizando 30-40 lb. de presión. El borde superior de la tapa metálica del Apisonador debe estar nivelado con la parte superior del Filtro después del apisonado.

EXTRACCIÓN EXCESIVA



✗ Rango excesivo de Espresso



- El caudal comienza después de 10 segundos
- El caudal gotea o no fluye
- La crema es oscura y manchada
- El Espresso es marrón muy oscuro
- Sabe amargo quemado
- La extracción dura más de 40 segundos

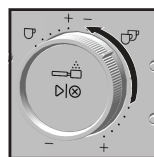
SOLUCIONES

Tamaño de molienda más grueso



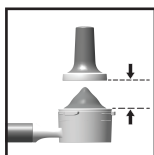
- Ajuste y vuelva a probar

Disminuir la cantidad de molido



- Ajuste y vuelva a probar

Apisone siempre hasta la línea



- Ajuste y vuelva a probar

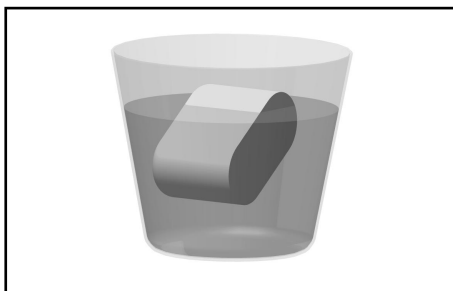
Apisone utilizando 30-40 lb. de presión. El borde superior de la tapa metálica del Apisonador debe estar nivelado con la parte superior del Filtro después del apisonado.

	MOLIEN- DA	DOSIS DE MOLIENDA	TIEMPO DE DOSIS
Extracción excesiva Amargo • Astringente	Demasiado fino	Demasiado	Más de 40 segundos
Equilibrado	Óptimo	10-12 g (1 Dosis) 17-19 g (2 Dosis)	30-40 segundos
Extracción reducida Poco desarrollado • Ácido	Demasiado grueso	Demasiado poco	Menos de 30 segundos

CUIDADO Y LIMPIEZA

CÓMO REEMPLAZAR EL FILTRO DE AGUA

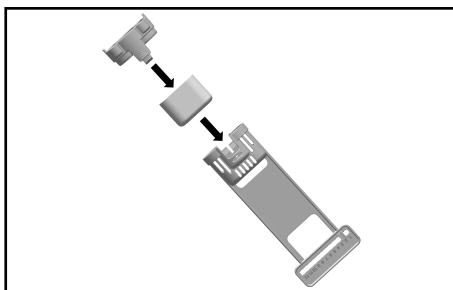
1. Remoje el Filtro de Agua durante 5 minutos.



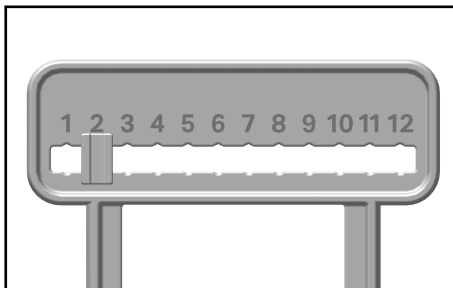
2. Enjuague el Filtro de Agua.



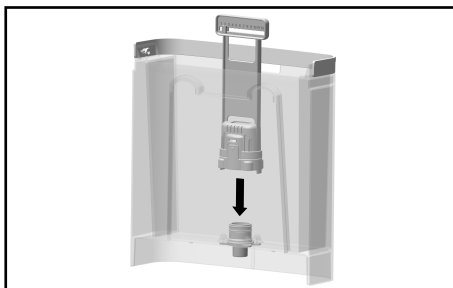
3. Coloque el Filtro de Agua en su soporte.



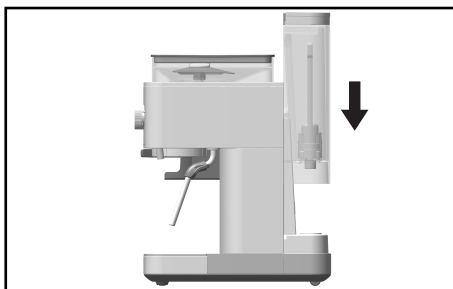
4. Fije el dial de fecha 2 meses antes.



5. Instale el Filtro en el Tanque de Agua.



6. Coloque y asegure el Tanque de Agua.



SISTEMA DE MOLIDO

Para obtener los mejores resultados, limpie periódicamente la Cafetera Espresso Semiautomática y los accesorios.

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

ADVERTENCIA

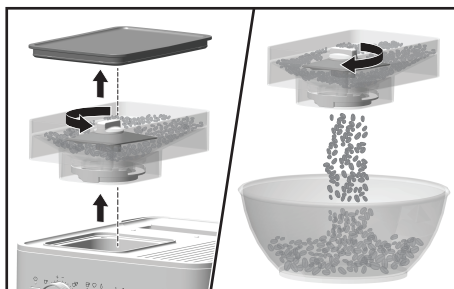
Peligro de choque eléctrico

Desenchufe antes de darle servicio.

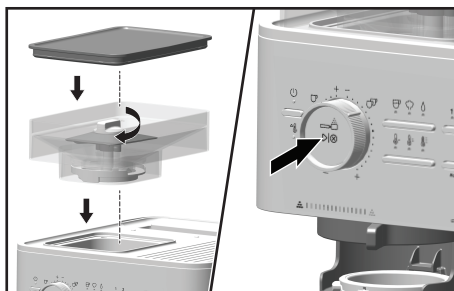
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.

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.

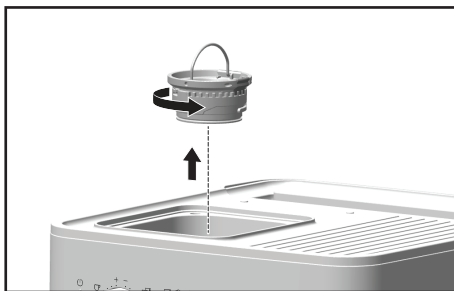
1. Levante la tapa de la tolva de granos, gire la perilla y levante la Tolva para quitarla. Gire el seguro inferior para vaciar la Tolva de Granos en otro recipiente.



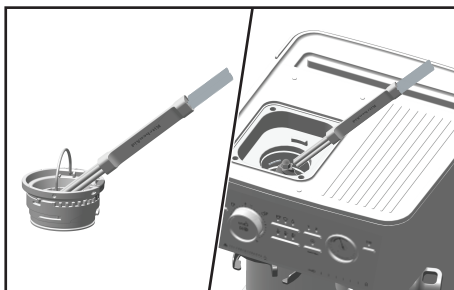
2. Vuelva a colocar la Tolva de Granos vacía y la tapa. Presione el Botón de Inicio/Parada Molienda (▶|⊗) para hacer funcionar el molinillo hasta que esté vacío.



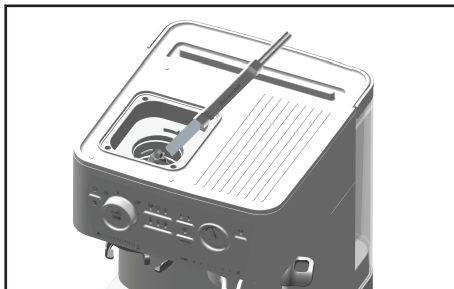
3. Retire la Tolva de Granos, ubique el Asa de Alambre en la Fresa Superior, gire y levante el asa para quitarla.



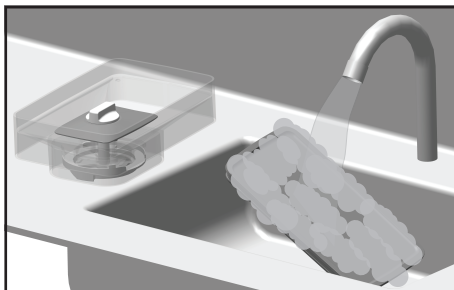
4. Limpie la Fresa Superior con un Cepillo. Limpie la fresa inferior con un cepillo o use una aspiradora para retirar los residuos de café.



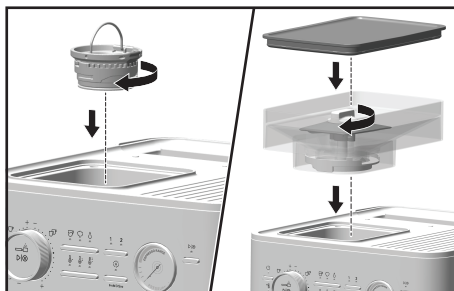
5. Limpie el conducto pasando el lado del alambre del Cepillo de Limpieza a través del conducto desde cualquiera de los extremos para limpiar cualquier resto o residuo.



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.



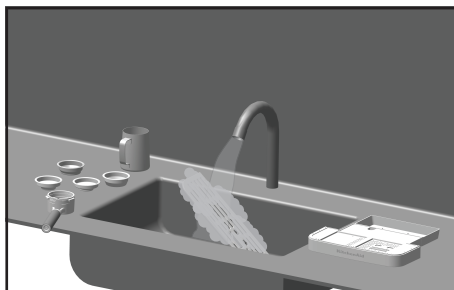
NOTA: Asegúrese de que el agua nunca entre en contacto con el sistema del Molinillo.

SISTEMA DE PREPARACIÓN

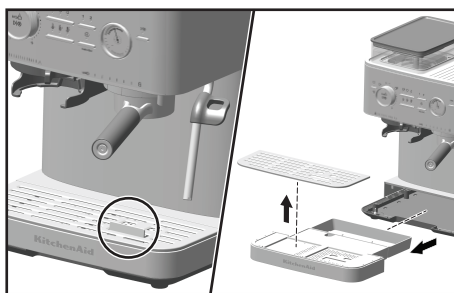
1. Limpie la Vara de Vapor después de cada uso. Presione el Botón de Modo para seleccionar el modo Vapor. Dirija la Vara de Vapor sobre la Bandeja de Goteo o dentro de una taza. Presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración ($\triangleright \otimes$), espere de 2 a 3 segundos. Presione de nuevo para parar. Limpie el exterior de la vara de vapor con un paño suave y húmedo.



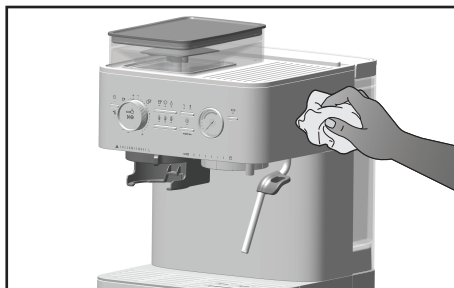
2. Lave la bandeja de goteo, el portafiltro, los filtros, la jarra de leche y la placa de la bandeja de goteo con agua tibia y jabón y enjuáguelos con agua limpia. Seque los elementos con un paño suave.



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.



PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

Antes de proceder a la programación, deberá conocer la dureza de su agua.

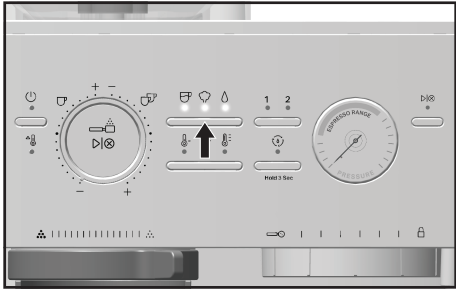
Si no la conoce, puede adquirir un kit de análisis de la dureza del agua.

Para configurar la dureza del agua:

1. Presione el Botón de Modo para seleccionar el modo Agua caliente.

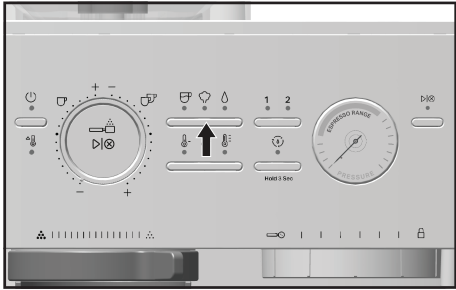


2. Mantenga presionado el Botón de Modo durante 3 segundos hasta que se enciendan los LED de modo Espresso, Vapor y Agua Caliente.



NOTA: Cuando cambie el ajuste de la dureza del agua después de haberlo ajustado por primera vez, no se encenderán todos los LED del modo. Volverá al ajuste anterior.
Ejemplo: Si se ajusta la dureza baja la primera vez, solo se encenderá el indicador luminoso del modo Espresso.

3. Utilice el Botón de Modo para alternar y seleccionar el nivel de dureza del agua deseado.



4. La dureza del agua seleccionada será indicada por la máquina de la siguiente manera:

Dureza baja: El indicador LED del modo Espresso se encenderá.



Dureza media: Los indicadores LED de los modos Espresso y Vapor se encenderán.



Dureza alta: Los indicadores LED de los modos Espresso, Vapor y Agua Caliente se encenderán.



5. Tras seleccionar la dureza del agua, presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración ($\triangleright \otimes$) para confirmar su elección. El LED del Botón de Inicio/Parada Elaboración ($\triangleright \otimes$) El indicador LED parpadeará una vez y la máquina comenzará a calentarse.



CÓMO QUITAR EL SARRO DE LA CAFETERA ESPRESSO SEMIAUTOMÁTICA

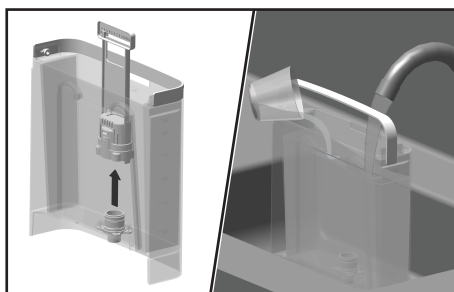
El programa para quitar el sarro permite una descalcificación simple y efectiva de la Cafetera Espresso Semiautomática. Quite el sarro de la Cafetera Espresso Semiautomática con regularidad, pero como mínimo siempre que parpadee el Botón Ciclo de Limpieza (☺). La frecuencia de remoción del sarro depende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

NOTA: El proceso para quitar el sarro se realiza en 2 fases, dura aproximadamente 2 minutos para cada fase y debe completarse antes del próximo uso. En cualquier momento durante el programa para quitar el sarro puede pausar el ciclo presionando el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗). Y, reanudar también presionándolo de nuevo.

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

CONFIGURACIÓN PARA QUITAR EL SARRO

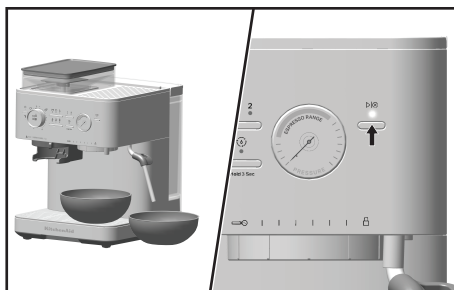
1. Retire el Filtro de Agua y llene el Tanque de Agua hasta la marca de 2,5 L. Añada la solución antisarro y siga las instrucciones del envase para obtener la proporción correcta.



2. Cuando los LED de encendido y calentamiento estén encendidos, mantenga presionado el Botón de Ciclo de Limpieza (☺) durante 3 segundos. El LED del Botón de Ciclo de Limpieza (☺) permanecerá encendido y el LED del Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) parpadeará.

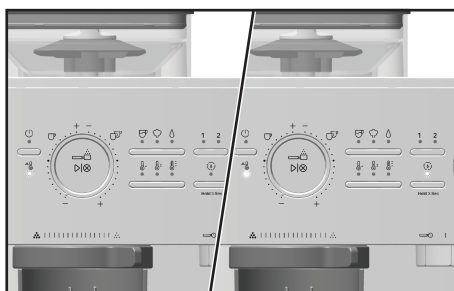


3. **Fase 1 (Limpieza):** Coloque dos recipientes (~ 30 oz/~ 887 ml cada uno) para recoger el agua, uno debajo del Cabezal de Grupo y la Boquilla de Agua, y otro debajo de la Vara de Vapor. Presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▶|⊗) para iniciar el ciclo de limpieza.



NOTA: El proceso para eliminar el sarro funcionará de forma continua, primero dispensando agua a través del Cabezal de Grupo, después a través de la Boquilla de Agua y, por último, a través de la Vara de Vapor.

4. Una vez finalizado el ciclo de limpieza, la unidad comenzará a precalentarse y el LED de calentamiento parpadeará. Cuando se haya completado el precalentamiento, el LED de calentamiento permanecerá encendido y el LED del Botón de Ciclo de Limpieza (⊗|◀) parpadeará, indicando que está listo para iniciar la siguiente fase del ciclo de limpieza.



IMPORTANTE: Antes de iniciar la Fase 2, vacíe, enjuague y limpie a fondo el Tanque de Agua.

- 5. Fase 2 (Enjuague):** Llene el Tanque de Agua hasta la marca de 2,5 L, coloque el Filtro de Agua y vuelva a colocar el Tanque de Agua en la máquina.

Coloque los mismos dos recipientes debajo del Cabezal de Grupo y de la Vara de Vapor. Mantenga presionado el Botón de Ciclo de Limpieza (☺) durante 3 segundos hasta que el LED del Botón de Ciclo de Limpieza (☺) permanezca constante. El LED del Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) parpadeará. Presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) para iniciar el ciclo de enjuague.



NOTA: El ciclo de enjuague se comportará como el ciclo de limpieza; el agua saldrá continuamente por el Cabezal de Grupo, la Boquilla de Agua y la Vara de Vapor.

- 6.** Cuando se haya completado el segundo ciclo de enjuague, los LED de los Botones de Inicio/Parada elaboración (▷|⊗) y de Ciclo de Limpieza (☺) parpadearán simultáneamente. Presione cualquier Botón para salir del ciclo y disfrutar preparando un Espresso.



NOTA: En caso de cualquier interrupción (por ejemplo, bajo nivel de agua o corte de corriente), el ciclo de limpieza se reiniciará y comenzará desde el principio del ciclo de eliminación del sarro.

LIMPIEZA DEL FILTRO

Limpieza periódica

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 periódica

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. A continuación, dirija el Vara de Vapor hacia la Bandeja de Goteo, seleccione el modo Vapor y presione el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗). Deje que el vapor actúe durante 2 segundos. Esto purgará la Vara de Vapor de cualquier resto de leche que haya quedado adentro.

Bloqueo de la Vara de Vapor

Si observa que sale un flujo lento de agua o vapor de la Vara de Vapor, apague la Cafetera Espresso Semiautomática, 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 guardarla, presione el Botón de Encendido (⏻) para apagar la Cafetera Espresso Semiautomática y, a continuación, desenchúfela.

1. Retire los granos no utilizados de la Tolla de Granos.
2. Limpie el molinillo y la Bandeja de Goteo.
3. Vacíe y vuelva a colocar el Tanque de Agua.
4. Asegúrese de que la máquina esté fría, limpie y seque.
5. Coloque todos los accesorios en su posición o en la Bandeja de Almacenamiento de Accesorios.
6. 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 trasladar su Cafetera Espresso Semiautomática cuando hace mucho frío, purgue el agua.

1. Saque el tanque de agua del electrodoméstico.
2. Con el electrodoméstico apagado, mantenga presionado el Botón de Dosis y el Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) durante 3 segundos, hasta que el LED de encendido y el LED del Botón de Inicio/Parada Elaboración (▷|⊗) sean sólidos y parpadeen los LED del Botón de Dosis.
3. Ponga una taza debajo de la Cabeza de Grupo y presione el Botón de Encendido (⏻) hasta que deje de salir agua y se apague la máquina.
4. Vacíe y vuelva a colocar el Tanque de Agua. Luego desconecte la Cafetera Espresso Semiautomática.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠️ 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.

CAFETERA ESPRESSO

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Es demasiado difícil insertar el Portafiltro	Nueva junta de silicona	Continúe utilizando. Después de algún tiempo, la junta se aflojará.
	Demasiado café	Disminuya la dosis de café.
El Portafiltro está suelto o se cae durante la extracción	El Portafiltro no está bien colocado	El Portafiltro tiene 3 lengüetas para asegurar la inserción en el Cabezal de Grupo. Asegúrese de que los 3 estén bien insertados.
El Espresso gotea, chorrea o sale por el borde del Portafiltro	El molido es demasiado fino	Cambie el molido a una opción más gruesa
	Demasiado café	Disminuya la dosis de café.
	El Portafiltro no está bien colocado	El Portafiltro tiene 3 lengüetas para asegurar la inserción en el Cabezal de Grupo. Asegúrese de que los 3 estén bien insertados.
La dosis de espresso no es suficiente	La temperatura de preparación seleccionada es media o baja	Incrementa la temperatura de preparación con el botón de temperatura independiente que está en el panel de control
	Tazas no calientes	Utilice la Vara de Vapor para precalentar su taza de Espresso.
El Espresso no sale por las boquillas	Tanque de Agua vacío	Llene el Tanque de Agua.
	El molido es demasiado fino	Cambie el molido a una opción más gruesa

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
El Espresso no sale por las boquillas	Demasiado café	Disminuya la dosis de café.
	El Filtro está bloqueado	Limpie el Filtro.
	El Cabezal de Grupo está bloqueado	Es necesario descalcificar.
El Espresso se vierte lentamente o gotea (extracción excesiva)	El molido es demasiado fino	Cambie el molido a una opción más gruesa
	Demasiado café	Disminuya la dosis de café.
Sin crema, o demasiado fina (extracción reducida)	Los granos de café son antiguos o están secos	Se recomienda utilizar granos de café frescos (menos de 3 meses desde el tueste).
	Café molido demasiado grueso	Cambie a un ajuste más fino.
	No hay suficiente café	Aumente la dosis de café.
	El disco de café no es lo bastante denso (no se apisona lo suficiente)	Aumente la fuerza de apisonado.
El tamaño de dosis de Espresso es pequeño o demasiado grande	Se está utilizando un volumen de dosis personalizado	Restablezca los volúmenes de dosis predeterminados.
El Espresso sabe amargo	La dosis de Espresso tiene una extracción excesiva	Cambie el tamaño de molido del café a un ajuste más grueso.
	La temperatura de preparación es personalizada y demasiado caliente	Restablezca los ajustes de temperatura predeterminados.
El disco de Espresso muestra un charco de agua en la parte superior después de su uso	Muy poco café	Aumente la dosis de café.
	Filtros de Pared Simple utilizado	Utilice el Filtro de Doble Pared.
El Espresso sale irregularmente del Portafiltro	Apisonado irregular	Se recomienda una distribución y un apisonado uniformes del café.
	Obstrucción del Portafiltro	Compruebe si hay obstrucciones en el Portafiltro y retírelas.
La máquina hace un ruido inusual	Tanque de Agua vacío	Llene el Tanque de Agua.
	El Tanque de Agua no está bien insertado	Inserte el Tanque de Agua.
Agua en la encimera	Bandeja de Goteo desbordada	Vacíe la Bandeja de Goteo.

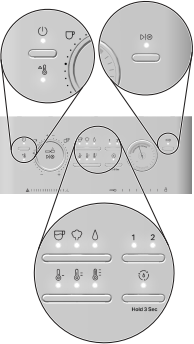
PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Agua en la encimera	Bandeja de Goteo retirada al purgar	Inserte la Bandeja de Goteo.
	El Tanque de Agua no está bien insertado	Inserte el Tanque de Agua.
Las bebidas de Espresso a base de leche están demasiado frías	La leche no está suficientemente caliente	Caliente la leche utilizando la Vara de Vapor. Sumerja la punta y caliente la leche al vapor con la jarra de leche hasta que la jarra esté demasiado caliente para tocarla. Asegúrese de no hervir la leche.
La Vara de Vapor no libera vapor	La Vara de Vapor está obstruida.	Limpie la Vara de Vapor siguiendo los consejos de la sección "Limpieza de la vara de vapor".
	Tanque de Agua vacío	Llene el Tanque de Agua.
	Se acumularon calcificaciones	Es necesario descalcificar.
Vara de Vapor que hace un ruido chirriante al espumar	Posición de la punta de la Vara de Vapor	Consulte la sección "Vapor" para conocer la técnica adecuada.
La espuma es demasiado fina o insuficiente	La leche está demasiado caliente	La espumación debe comenzar en 39 °F (4 °C).
	Recipiente de leche utilizado	Para obtener mejores resultados, utilice la jarra de leche de acero inoxidable suministrada.
	Lecha hervida	La espumación debe comenzar en 39 °F (4 °C).
	Sin microespuma, solo burbujas	Consulte la sección "Vapor" para conocer la técnica adecuada.

MOLINILLO

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Los ajustes de molienda seleccionados producen dosis de extracción reducida	Los granos ya no están frescos	Utilice siempre granos de café frescos.
	No hay suficiente café	Aumente la dosis de café.
La luz del molinillo no funciona tras presionar el botón de encendido/apagado	El electrodoméstico no está enchufado a la red eléctrica	Conecte y encienda.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
La luz del molinillo no funciona tras presionar el botón de encendido/apagado	Tolva de Granos mal insertada	Introduzca la Tolva de Granos con un movimiento hacia la derecha hasta que el seguro y la puerta inferior queden abiertos.
La luz del molinillo parpadea lentamente al intentar moler los granos.	Las puertas de la Tolva de Granos están cerradas o no se abren del todo	Introduzca la Tolva de Granos con un movimiento hacia la derecha hasta que el seguro y la puerta inferior queden abiertos.
La luz del molinillo parpadea rápidamente	El molinillo se ha utilizado de forma continuada durante largos periodos de tiempo. El motor está en modo de protección	Deje de usarlo durante 10 minutos.
No sale café molido por la salida del molinillo	La Tolva de Granos está vacía	Llene la Tolva de Granos con granos de café recién tostados.
	Tolva de Granos mal insertada	Introduzca la Tolva de Granos con un movimiento hacia la derecha hasta que el seguro y la puerta inferior queden abiertos.
	La salida de molienda está bloqueada	Para las instrucciones de limpieza del molinillo, consulte la sección "Sistema de molido" en "Cuidado y limpieza".
El Espresso se extrae poco incluso con un molido fino de café	No hay suficiente café	Aumente la dosis de café.
El molinillo no funciona en absoluto	Tolva de Granos mal insertada	Introduzca la Tolva de Granos con un movimiento hacia la derecha hasta que el seguro y la puerta inferior queden abiertos.
La Tolva de Granos no se puede bloquear en su posición	Collarín de la Fresa Superior no alineado	Asegúrese de que el collarín de la Fresa Superior está alineado con el electrodoméstico.
	Sigue habiendo café en grano y/o molido después de retirar la Tolva de Granos	Retire la Tolva de Granos. Utilice el Cepillo de Limpieza o un aspirador según sea necesario para eliminar los granos de café o granos molidos sueltos.

LUCES DE ADVERTENCIA

PATRÓN DE ADVERTENCIA	PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
	La Tolva Superior no está en posición	Tolva de Granos mal insertada	Introduzca la Tolva de Granos con un movimiento hacia la derecha hasta que el seguro y la puerta inferior queden abiertos.
	Sin agua	Falta el depósito de agua	Coloque el Tanque de Agua.
		Tanque de Agua vacío	Llene el Tanque de Agua.
		El Tanque de Agua no está bien insertado	Ajuste el Tanque de Agua con la boquilla.
	No fluye el agua	Bomba seca	Cebe la bomba. Consulte la sección "Instrucciones de la bomba de cebado".
		El disco de café es demasiado denso	Reduzca la fuerza de apisonado.
	Sobre calentamiento de la superficie superior del electrodoméstico	Se ha utilizado la función de vapor hasta 5 minutos	Deje que la unidad de vapor se enfríe durante 10 minutos.
	Todas las luces se encienden	Recalentamiento del motor	Deje que el motor se enfríe durante 5 minutos (sin desenchufar).
	Todas las luces están encendidas, el LED situado debajo del cabezal de molienda está encendido y el LED situado debajo del cabezal de elaboración está encendido	Sobrecarga del motor	Retire los objetivos duros del sistema de molienda.
	Todas las luces parpadean	Sobre calentamiento del calentador	Deje que el calentador se enfríe durante 10 minutos desenchufando.

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:

- Reparaciones cuando su Cafetera Espresso Semiautomática se utilice para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manipulación para llevar la Cafetera Espresso Semiautomática a un Centro de Servicio Autorizado.
- 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:

- 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>.
- 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.

- 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, causadas 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

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com

CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca

MEXICO: KitchenAid.com.mx

LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

^{®/™} ©2024 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.