

KitchenAid®

QUICK START GUIDE

WELCOME
BIENVENUE!
¡BIENVENIDO!

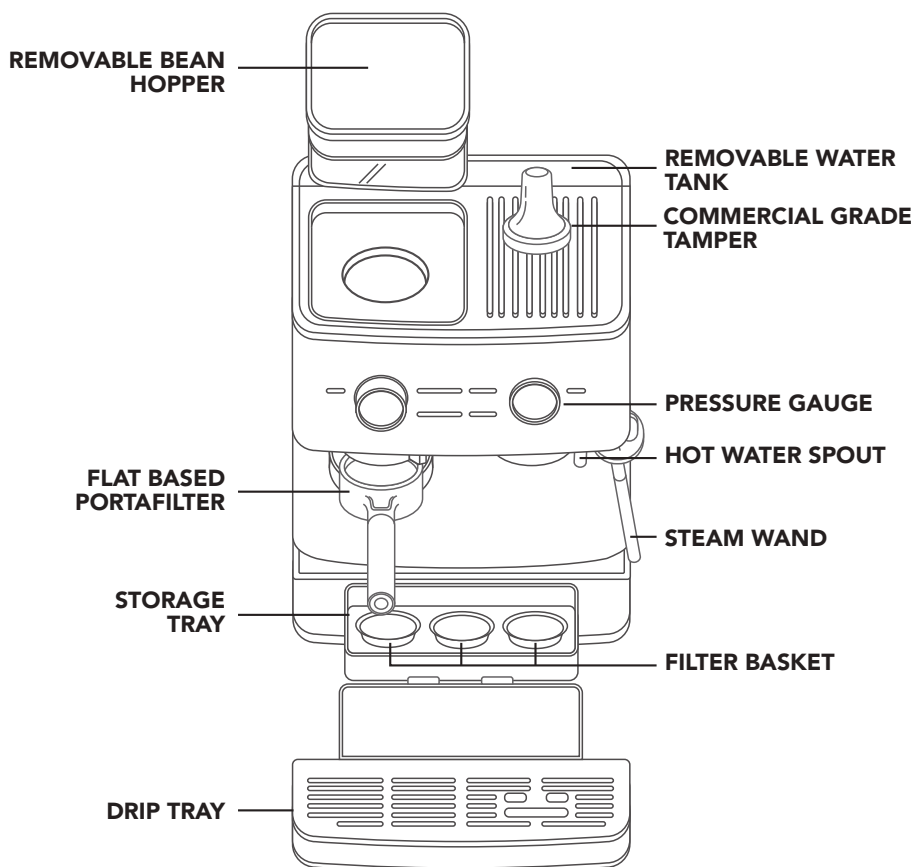
Scan for Quick Start



Scan here for set-up &
how-to videos, recipes,
care & maintenance



Product Overview



Scan for Quick Start

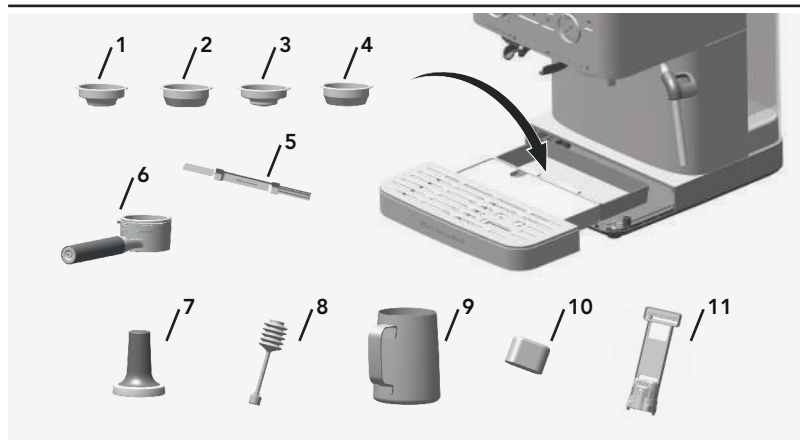
Scan here for set-up & how-to videos, recipes, care & maintenance



The best way to get started is through our online content. Scan to view guides, videos, and more product support.

For Troubleshooting, Maintenance and Care refer to the Owner's Manual and online Product Guide.

Accessories



Storage behind the Drip tray:

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 (included in portafilter)
5. Cleaning Brush

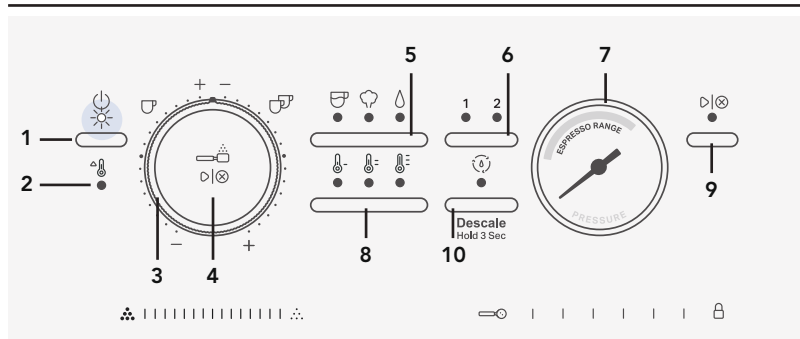
In the Accessory box:

6. Portafilter
7. Tamper
8. Priming Pump

In the Packaging:

9. Milk Pitcher (12 oz)
10. Water Filter
11. Water Filter Holder

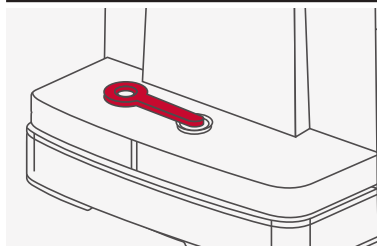
Control Panel



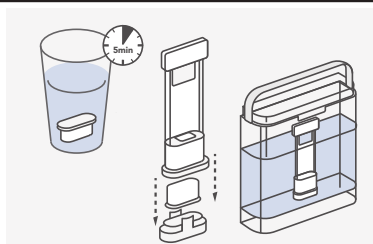
1. Power Button
2. Heating Light Indicator
3. Grind Amount Select Knob
4. Grind Start/Stop Button
5. Mode Button
 - Espresso
 - Steam
 - Hot Water
6. Dose Button
 - 1 (1 Shot)
 - 2 (2 Shot)

7. Pressure Gauge
8. Temperature Button
 - Low
 - Medium
 - High
9. Start/Stop Button
10. Clean (Descale) Cycle Button

Quick Start Guide

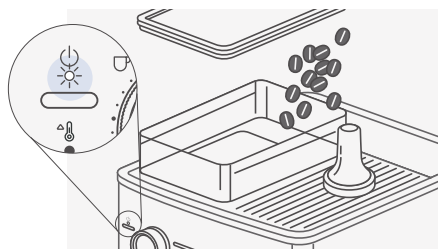


- 1. Remove red transportation seal**
below water tank.



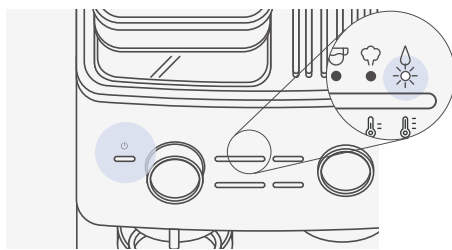
- 2. Install Water Filter and fill Water Tank.**

TIP: Install water filter into water filter holder, then soak filter for 5 minutes before installing in water tank.



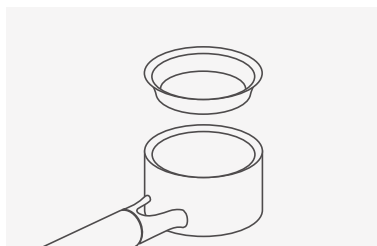
- 3. Fill the Bean Hopper.**

NOTE: If the bean hopper is not properly locked into place, power button light will blink.



- 4. Turn ON the machine.**

NOTE: The priming pump is only used if the water tank is full and the water drop icon continues flashing. Scan QR code for video instructions or see "Priming Instructions" in Product Guide.



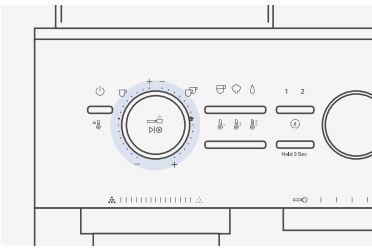
- 5. Select desired Filter Basket* and insert into the Portafilter.**

NOTE: See Filter Basket Selection Table on the next page.

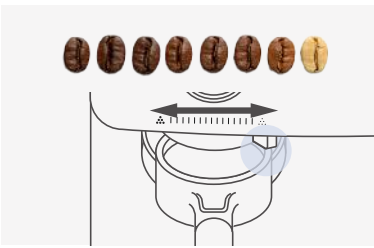


- 6. Insert Portafilter into Portafilter Holder under the grinder.**

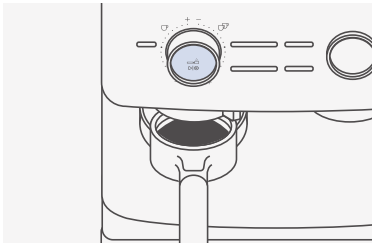
Quick Start Guide



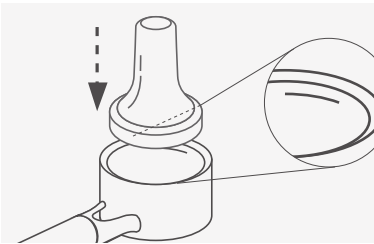
7. Select the coffee dose and grind amount to match the filter basket.
*See Filter Basket Selection Table.



8. Grind adjustment: Start in middle for first shot and adjust knob to right for finer grind and left for coarser grind.
Light roast beans usually require a finer grind setting, and dark roast a coarser grind setting.



9. Press the grind start/stop button to grind coffee. Press again to stop.

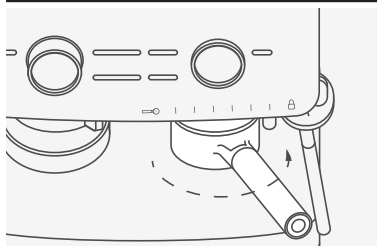


10. Remove Portafilter and apply even pressure to tamp coffee to the marked line inside the Filter Basket. If coffee doesn't reach the line, add more coffee.

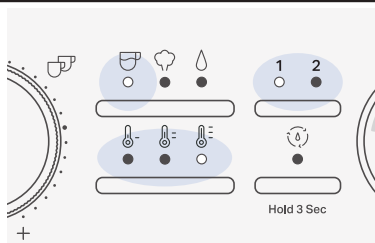
Filter Basket Selection Table:

DOSE	GRIND KNOB LOCATION		BASKET TYPE	USE FOR	
1 Shot 			Single wall 	Freshly ground whole bean coffee.	Baskets found in storage tray behind drip tray.
			Double wall 	Helps build pressure, use with certain coffee types.	
2 Shot 			Single wall 	Freshly ground whole bean coffee.	Double wall basket shipped in portafilter.
			Double wall 	Helps build pressure, use with certain coffee types.	

Espresso Shot Guide



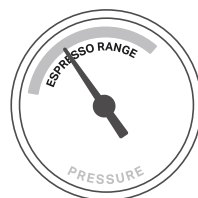
11. Insert the Portafilter into the Group Head and rotate to lock.



12. Select Espresso mode, personalize temperature and number of shots based on portafilter basket size selected.



13. Press the start button to pull the selected Espresso shot.



Ideal Espresso

The pressure should read anywhere within the espresso range for an ideal espresso. Bean type (dark or light) will impact the pressure range.

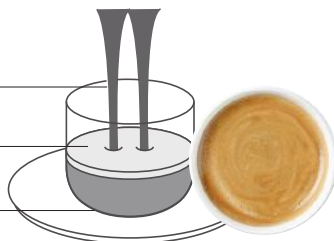
NOTE: A good espresso shot can occur at the upper or lower pressure range.

What to Look for

Smoother flow _____

Thick crema _____

Well-balanced and smooth _____



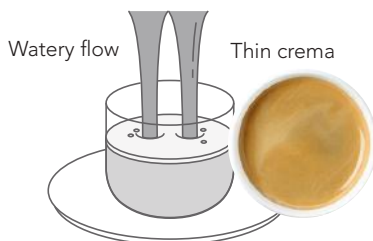
TIP: Always use freshly ground coffee.

Espresso Shot Guide

Under Extraction



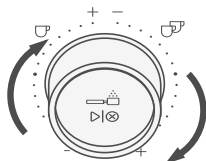
What to Look for



Espresso is pale brown
Tastes more weak and watery

Dosage

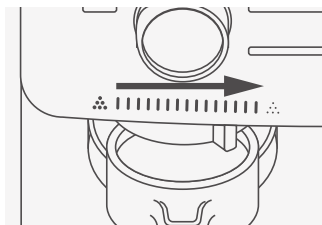
Increase dosage



TIP: Using a double wall basket will provide more pressure during extraction. See Filter Basket Selection Table.

Grind size

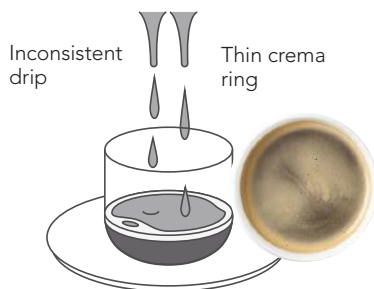
Make grind finer



Over Extraction



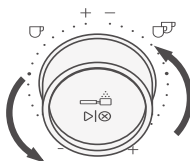
What to Look for



Espresso is dark brown
Tastes more bitter and burnt

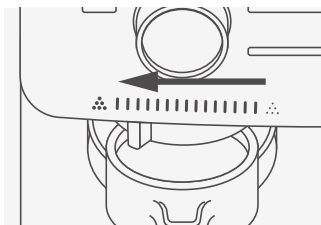
Dosage

Decrease dosage

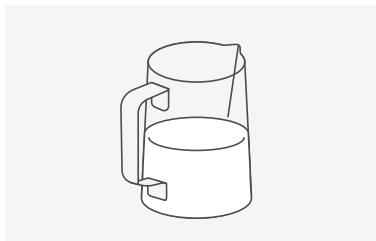


Grind size

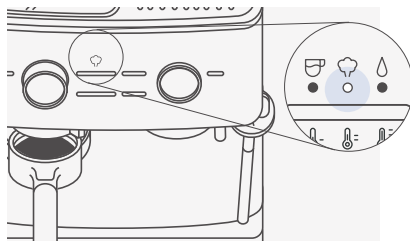
Make grind coarser



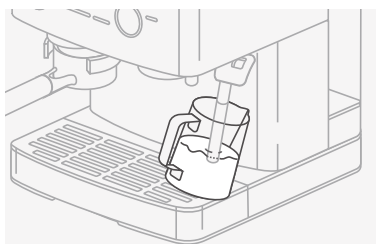
Personalizing Your Drink



1. **Fill Milk Pitcher to bottom of pouring spout** (approximately 1/3 full).



2. **Select the Steam mode**, point the Steam Wand towards the Drip Tray and press start button to purge.

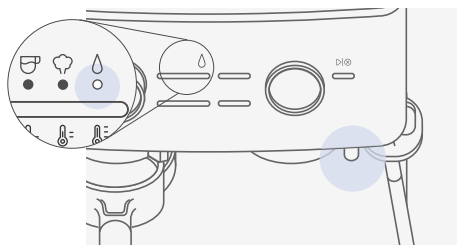


3. **To froth**, submerge the tip of the Steam Wand just below the surface of milk and angle the pitcher. Press start.

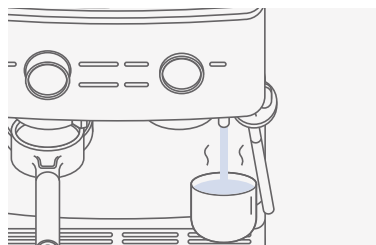


4. **To heat**, submerge the Steam Wand deeper in the Milk Pitcher.

TIP: Remember to purge Steam Wand and clean with damp rag after every use to avoid build up.



5. **To use the independent Water Spout**, toggle mode to hot water setting.



6. **Place a cup under the Hot Water Spout**, select the desired water dose and press start button.

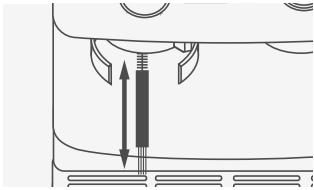
Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Descale LED is illuminated and Play/Cancel button is blinking. Mode Settings do not work. 	Machine is in descale mode. Clean Cycle Button (☀️) was pressed which puts machine into Descale mode.	Descale sequence must be completed to exit descale mode. Refer to Descaling section in Owners Manual or Product Guide or Scan QR code for video instructions to complete both the cleaning and rinsing cycles.
Water on the countertop.	Overflowed Drip Tray.	Empty the Drip Tray frequently.
	Drip Tray removed when auto purging.	Insert the Drip Tray and Keep Drip Tray inserted any time the machine is on.
	Dripping after removing water tank.	Remove tank slowly to prevent brief water release from the spring-loaded valve.
	Red Transportation Seal is installed.	Remove Red Transportation seal below the water tank.
Water in drip tray.	Water is purged into drip tray when machine is powered on and cycling between modes (espresso, steam, water) to ensure proper temperatures.	Empty the Drip Tray frequently.
Condensation in/under storage basket.	Condensation from purging as heater adjusts to optimum temperature.	Condensation is normal. Regularly empty and clean the drip tray to remove condensation build-up.
Espresso tastes bitter.	Espresso shot is over extracted.	Change the coffee grind to a coarser setting.
Espresso pours out slowly or drips out of the Portafilter (over extracted).	Grind is too fine.	Change the coffee grind to a coarser setting.
	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 the coffee grind to a finer setting.
	Not enough coffee.	Increase coffee dose.
Power LED flashes. 	Bean Hopper is not locked into place.	Insert the Bean Hopper using a clockwise movement until lock and bottom door is open. Beans may obstruct the locking mechanism.

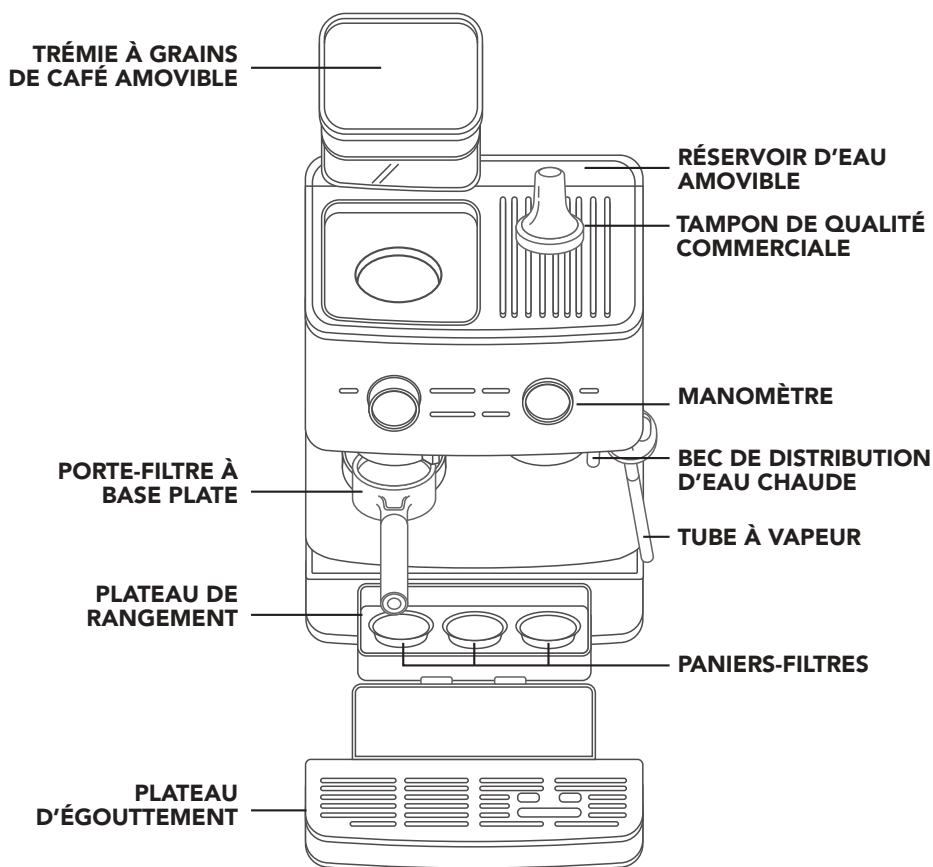
Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Grinder scattering coffee grounds when in use.	Ion Generator is blocked by coffee oil and residue.	Remove the bean hopper and empty the beans inside. Remove the conical burr. Use the cleaning brush to clean the grind chute from underneath (near the portafilter holder) and from above, down through the conical burrs on the top of the machine.
All lights flashing. 	Heater overheat.	Let the heater cool down for 10 minutes without unplugging.
The Steam Wand is not releasing steam.	The Steam Wand is blocked.	Clean the Steam Wand according to the “Steam Wand Cleaning” section in Owners manual or online Product Guide.
Selected grinding settings produces under-extracted shots.	Beans are no longer fresh.	Always use fresh coffee beans.
	Not enough coffee.	Increase coffee dose.
	Grind Setting is too Coarse.	Change the coffee grind to a finer setting.
Espresso shot size is small or too large.	Custom shot volume being used.	Reset to the default shot volumes. Press and Hold Dose Button for 3 seconds to return to Default dose setting.
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..
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.
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.
	Grind amount selection knob is in between settings.	Rotate grind amount selection knob to align with a dose setting.

Maintenance Frequency

Descaling	Blinking Clean Cycle Button (☹️) LED indicates when descaling is needed. Frequency depends on usage and water hardness. Refer to Descaling section in Owners or Product Guide or Scan QR code instructions.
Grinder Cleaning 	Clean your grinder monthly, or more frequently if using oily, dark roast beans or if grinds begin to scatter. To clean the chute: 1. Remove the bean hopper and empty the beans. 2. Remove the conical burr. 3. Brush the grind chute from below (near the portafilter holder) and above (through the grind chute)
Drip Tray Cleaning	Condensation in the drip tray is normal due to the purging process. Clean the drip tray regularly.

Aperçu du produit



Numériser pour le démarrage rapide

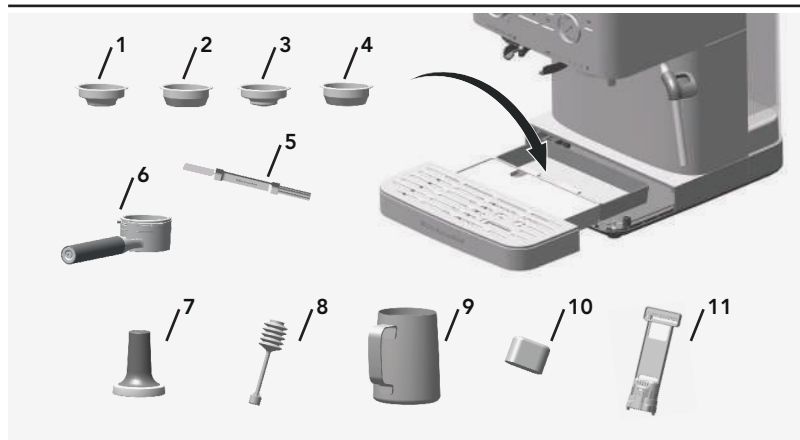
Numériser ici pour accéder aux vidéos d'installation et d'utilisation, aux recettes, au nettoyage et à l'entretien.



La meilleure façon de commencer est en consultant notre contenu en ligne. Balayer pour consulter des guides, des vidéos et d'autres informations sur les produits.

Pour le dépannage, l'entretien et le nettoyage, se reporter au guide d'utilisation et au guide du produit en ligne.

Accessoires



Rangement derrière le plateau d'égouttage :

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 (inclus dans le porte-filtre)
5. Brosse de nettoyage

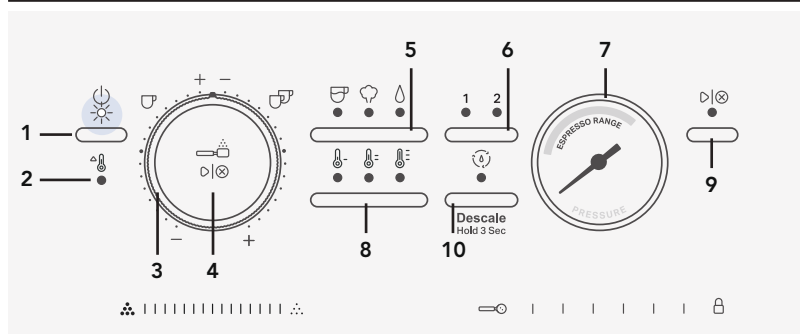
Dans la boîte d'accessoires :

6. Porte-filtre
7. Tasseur
8. Pompe d'amorçage

Dans l'emballage :

9. Pichet à lait (12 oz)
10. Filtre à eau
11. Support de filtre à eau

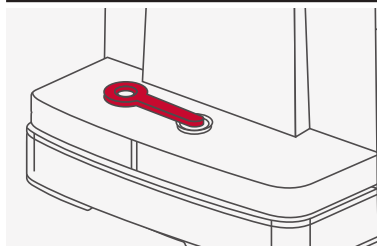
Tableau de commande



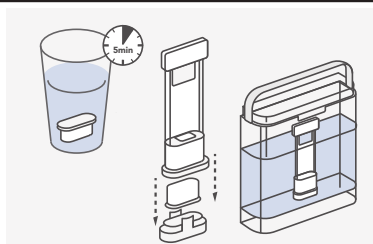
1. Bouton de mise sous/hors tension (Power)
2. Témoin lumineux de chauffage
3. Bouton de sélection de la quantité à moudre
4. Bouton marche/arrêt (Start/Stop) de la mouture
5. Bouton mode
 - Espresso
 - Vapeur (Steam)
 - Eau chaude (Hot Water)

6. Bouton dose
 - 1 (1 dose)
 - 2 (2 doses)
7. Manomètre
8. Bouton de température (Temperature)
 - Basse (Low)
 - Moyenne (Medium)
 - Élevée (High)
9. Bouton marche/arrêt (Start/Stop)
10. Bouton du programme de nettoyage (Clean) (Détartrage)

Guide de Démarrage rapide

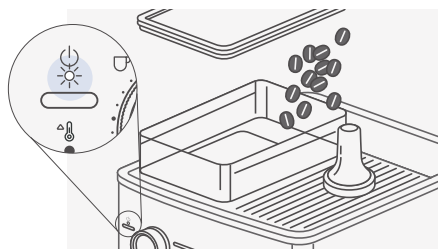


- 1. Retirer le joint de transport rouge**
sous le réservoir d'eau.



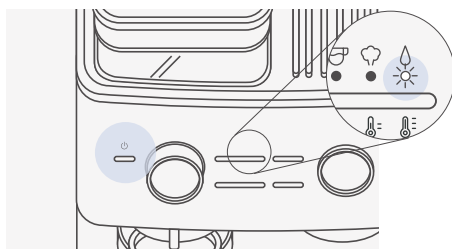
- 2. Installer le filtre à eau et remplir le réservoir d'eau.**

CONSEIL : Installer le filtre à eau dans le porte-filtre, puis faire tremper le filtre pendant 5 minutes avant de l'installer dans le réservoir d'eau.



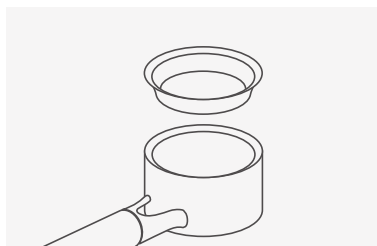
- 3. Remplir la trémie à grains de café.**

REMARQUE : Si la trémie n'est pas bien verrouillée, le témoin du bouton d'alimentation clignote.



- 4. Allumer la machine.**

REMARQUE : La pompe d'amorçage n'est utilisée QUE si le réservoir d'eau est plein et que l'icône de goutte d'eau continue de clignoter. Balayer le code à barres 2D pour obtenir des instructions vidéo ou consulter les « Instructions d'amorçage » du Guide du produit.



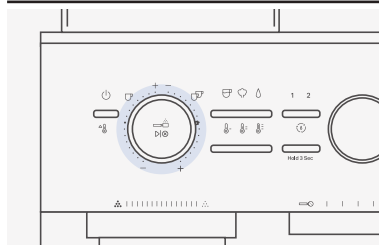
- 5. Sélectionner le panier à filtre* souhaité et l'insérer dans le porte-filtre.**

REMARQUE : Voir le tableau de sélection des paniers-filtres à la page suivante.



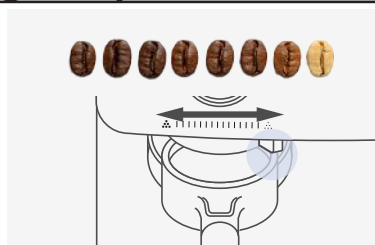
- 6. Insérer le porte-filtre sous le broyeur.**

Guide de Démarrage rapide



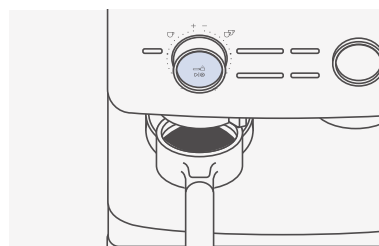
- 7. Sélectionner la dose de café et la quantité de mouture** pour correspondre au panier-filtre.

*Voir le tableau de sélection des paniers-filtres.

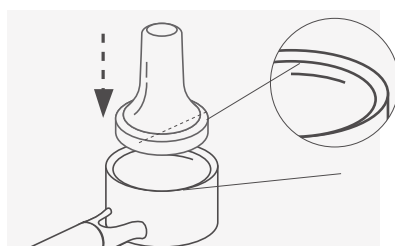


- 8. Réglage de la mouture :** Commencer au milieu pour le premier coup et régler le bouton vers la droite pour une mouture plus fine et vers la gauche pour une mouture plus grossière.

Les grains de torréfaction légère nécessitent généralement un réglage de mouture plus fin, et les grains de torréfaction foncée, un réglage de mouture plus grossier.



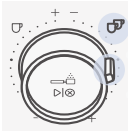
- 9. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (Start/stop) du moulin** pour moulin du café. Appuyer de nouveau sur le bouton pour arrêter.



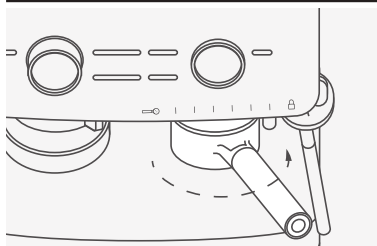
- 10. Retirer le porte-filtre et appliquer une pression uniforme pour tasser le café** à la ligne marquée à l'intérieur du panier-filtre.

Si le café n'atteint pas la ligne, ajouter du café.

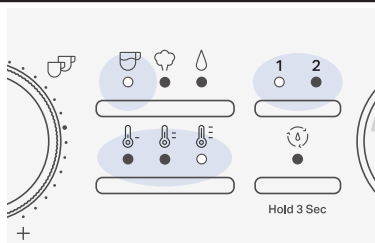
Tableau de sélection des paniers-filtres :

DOSAGE	POSITIONNEMENT DU BOUTON DE MOUTURE		TYPE DE PANIER	UTILISATION	
1 dose 			Paroi simple 	Grains de café entiers fraîchement moulus.	Les paniers se trouvent dans le plateau de rangement, derrière le plateau d'égouttage.
			Paroi double 	Aide à augmenter la pression, à utiliser avec certains types de café.	
2 doses 			Paroi simple 	Grains de café entiers fraîchement moulus.	Le panier à double paroi est expédié dans le porte-filtre.
			Paroi double 	Aide à augmenter la pression, à utiliser avec certains types de café.	

Guide des doses d'espresso



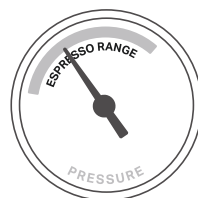
11. Insérer le porte-filtre dans la tête de groupe et tourner pour verrouiller.



12. Sélectionner le mode espresso, personnaliser la température et le nombre de tirages en fonction de la taille du panier du porte-filtre sélectionné.



13. Appuyer sur le bouton marche (Start) pour obtenir la dose d'espresso sélectionnée.



Espresso idéal

La pression doit se situer dans la plage de l'espresso pour un espresso idéal. Le type de grains (foncé ou clair) a une incidence sur la plage de pression.

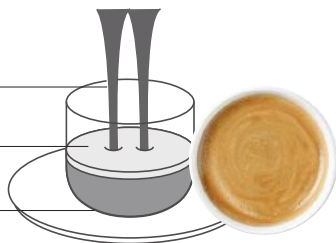
REMARQUE : Un bon espresso peut être obtenu à une pression supérieure ou inférieure.

Ce qu'il faut rechercher

Débit plus fluide

Crème épaisse

Équilibré et doux



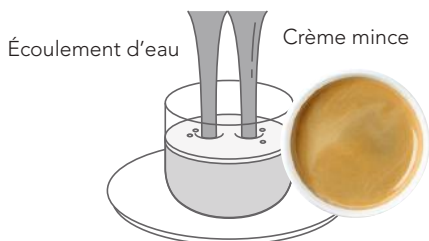
CONSEIL : Utiliser toujours du café fraîchement moulu.

Guide des doses d'espresso

Sous extraction



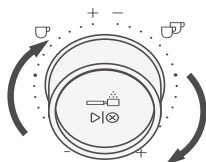
Ce qu'il faut rechercher



L'espresso est d'un brun pâle
Goût plus faible et plus aqueux

Dosage

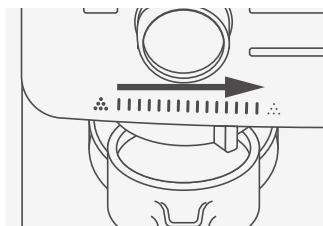
Augmenter le dosage



CONSEIL : L'utilisation d'un panier à double paroi permet d'augmenter la pression lors de l'extraction. Voir le tableau de sélection des paniers-filtres.

Mouture

Produire une mouture plus fine



Surextraction



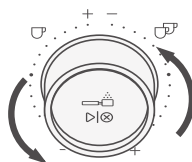
Ce qu'il faut rechercher



L'espresso est d'un brun foncé
Goût plus amer et brûlé

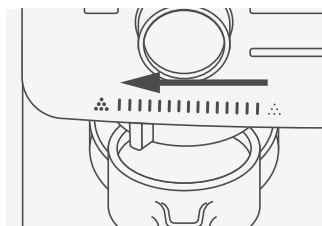
Dosage

Réduire le dosage

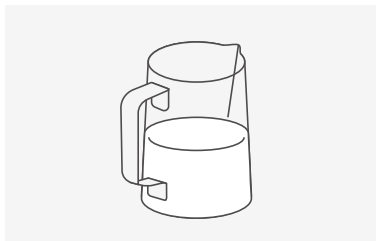


Mouture

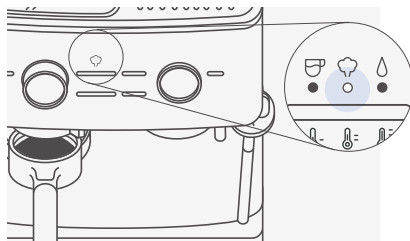
Produire une mouture plus grossière



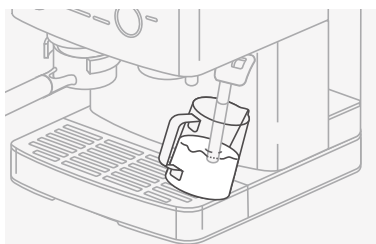
Personnaliser les boissons



- 1. Remplir le pichet à lait jusqu'au bas du bec verseur**
(environ 1/3 plein).



- 2. Sélectionner le mode vapeur (Steam), pointer le tube vapeur vers le plateau d'égouttement et appuyer sur le bouton marche (Start) pour purger.**

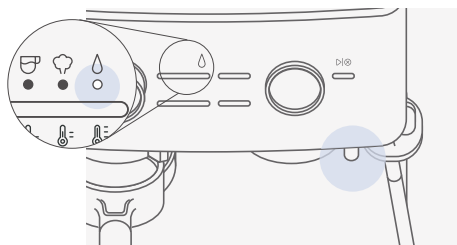


- 3. Pour faire mousser,** immerger la pointe du tube à vapeur juste sous la surface du lait et incliner le pichet. Appuyer sur marche (Start).

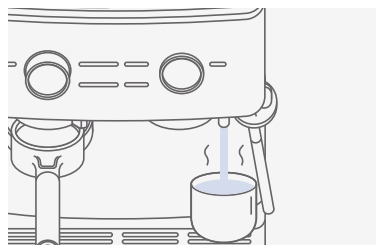


- 4. Pour chauffer,** immerger le tube à vapeur plus profondément dans le pichet à lait.

CONSEIL : Ne pas oublier de purger le tube à vapeur et de le nettoyer avec un chiffon humide après chaque utilisation afin d'éviter toute accumulation.



- 5. Pour utiliser le bec verseur d'eau séparé,** changer le mode au réglage d'eau chaude.



- 6. Placer une tasse sous le bec verseur d'eau chaude,** sélectionner la dose d'eau souhaitée et appuyer sur le bouton marche (Start).

Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
La DEL de détartrage est allumée et le bouton marche/annuler (Play/Cancel) clignote. Le mode réglages ne fonctionne pas. 	La machine est en mode détartrage. Le bouton de programme de nettoyage (Clean) (☼) a été actionné, ce qui met l'appareil en mode détartrage.	La séquence de détartrage doit être terminée pour quitter le mode détartrage. Voir la section Détartrage du manuel du guide d'utilisation ou du guide du produit ou balayer le code à barres 2D pour obtenir des instructions vidéo sur l'exécution des programmes de nettoyage et de rinçage.
Eau sur le comptoir.	Débordement du plateau d'égouttement. Plateau d'égouttement retiré lors de la purge automatique. Fuite après avoir retiré le réservoir d'eau. Le joint de transport rouge est installé.	Vider fréquemment le plateau d'égouttage. Insérer le plateau d'égouttement et garder le plateau d'égouttement inséré tant que l'appareil est en marche. Retirer lentement le réservoir pour éviter qu'un peu d'eau ne s'écoule de la soupape à ressort. Retirer le joint de transport rouge de sous le réservoir d'eau.
Eau dans le plateau d'égouttement.	L'eau est purgée dans le plateau d'égouttement lorsque la machine est sous tension et passe d'un mode à l'autre (espresso, vapeur [Steam], eau [Water]) afin de garantir des températures adéquates.	Vider fréquemment le plateau d'égouttage.
Condensation dans/sous le panier de rangement.	Condensation causée par la purge pendant que l'appareil de chauffage se règle à la température optimale.	La condensation est normale. Vider et nettoyer régulièrement le plateau d'égouttement pour éliminer l'accumulation de condensation.
L'espresso a un goût amer.	Trop grande extraction de la dose d'espresso.	Modifier la mouture du café pour qu'elle soit plus grossière.
L'espresso s'écoule lentement ou au goutte-à-goutte du porte-filtre (trop extrait).	La mouture est trop fine. Trop de café.	Modifier la mouture du café pour qu'elle soit plus grossière. Réduire la dose de café.
Pas de crème, ou trop fine (sous-extrait).	Les grains de café sont vieux ou secs. Mouture de café trop grossière. Pas assez de café.	L'utilisation de grains de café frais est recommandée (moins de 3 mois depuis la torréfaction). Modifier la mouture du café pour qu'elle soit plus fine. Augmenter la dose de café.
DEL mise sous tension (Power) qui clignote.	La trémie ne se verrouille pas en place.	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. Les grains peuvent obstruer le mécanisme de verrouillage. 

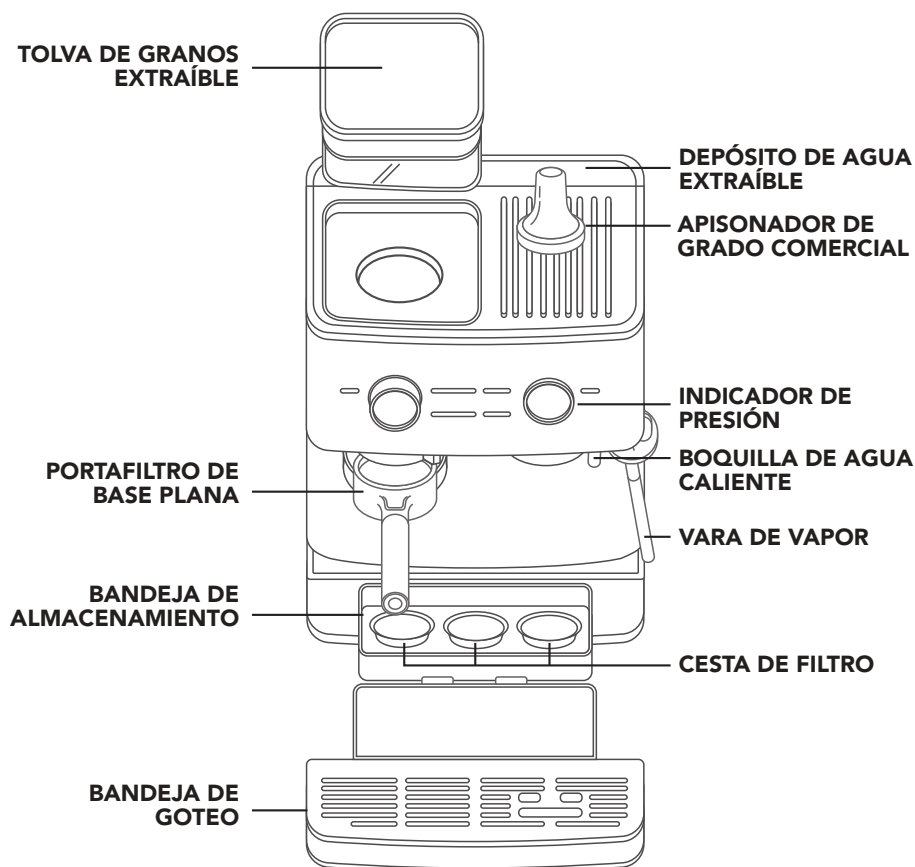
Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Moulin à café dispersant le marc de café lors de son utilisation.	Le générateur d'ions est bloqué par de l'huile et des résidus de café.	Retirer la trémie et vider les grains à l'intérieur. Retirer la meule conique. Utiliser la brosse de nettoyage pour nettoyer la goulotte de broyage par le dessous (près du support du porte-filtre) et par le dessus, en passant par les meules coniques situées sur la partie supérieure de la machine.
Tous les témoins clignotent. 	Surchauffe de l'élément chauffant.	Laisser l'élément chauffant refroidir pendant 10 minutes sans le débrancher.
Le tube à vapeur ne libère pas de vapeur.	Le tube à vapeur est bouché.	Nettoyer le tube à vapeur en suivant les instructions de la section « Nettoyage du tube à vapeur » du guide d'utilisation ou du guide du produit en ligne.
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 réglage de la mouture est trop grossier.	Modifier la mouture du café pour qu'elle soit plus fine.
La taille de la dose d'espresso est petite ou trop grande.	Volume de dose personnalisée utilisée.	Réinitialiser les volumes de doses par défaut. Maintenir le bouton dose enfoncé pendant 3 secondes pour revenir au réglage de la dose 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.
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.
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.
	Le bouton de sélection de la quantité de mouture est positionné entre deux réglages.	Tourner le bouton de sélection de la quantité de mouture pour l'aligner sur un réglage de dose.

Fréquence d'entretien

Détartrage	La DEL du bouton de programme de nettoyage (Clean) (🧼) qui clignote indique qu'un détartrage est nécessaire. La fréquence dépend de l'utilisation et de la dureté de l'eau. Voir la section Détartrage du Guide d'utilisation ou du guide du produit ou balayer le code à barres 2D pour obtenir les instructions.
Nettoyage du moulin	Nettoyer le moulin une fois par mois, ou plus fréquemment si des grains gras ou foncés sont utilisés, ou si les grains commencent à s'éparpiller. Nettoyage de la goulotte : 1. Retirer la trémie et vider les grains. 2. Retirer la meule conique. 3. Brosser la goulotte de mouture par le bas (près du support à porte-filtre) et par le haut (par la goulotte de mouture).
Nettoyage du plateau d'égouttement	La condensation dans le plateau d'égouttement est normale en raison du processus de purge. Nettoyer régulièrement le plateau d'égouttement.

Descripción general del producto



Escanear para inicio rápido

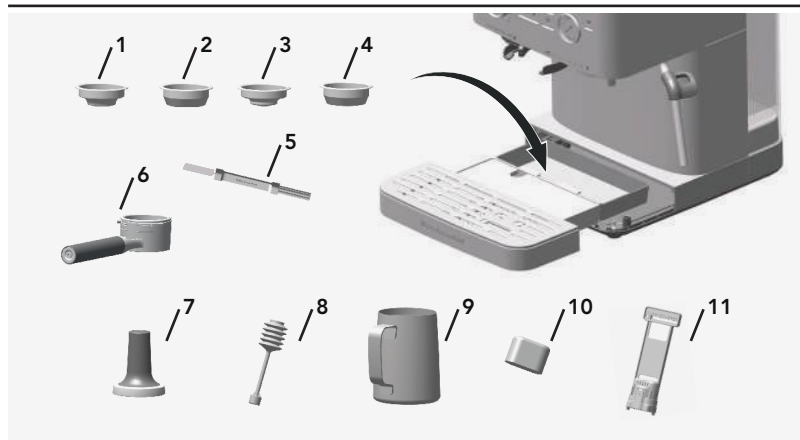
Escanee aquí para ver la configuración y videos instructivos, recetas, y el cuidado y mantenimiento



La mejor manera de comenzar es mediante nuestro contenido en línea. Escanee para ver guías, videos y más soporte de productos.

Para la resolución de problemas, el mantenimiento y el cuidado, consulte el manual del propietario y la guía del producto en línea.

Accesorios



Almacenamiento detrás de la bandeja de goteo:

1. Cesta de filtro de pared simple de 1 dosis
2. Cesta de filtro de pared simple de 2 dosis
3. Cesta de filtro de pared doble de 1 dosis
4. Cesta de filtro de pared doble de 2 dosis (incluida en el portafiltro)
5. Cepillo de limpieza

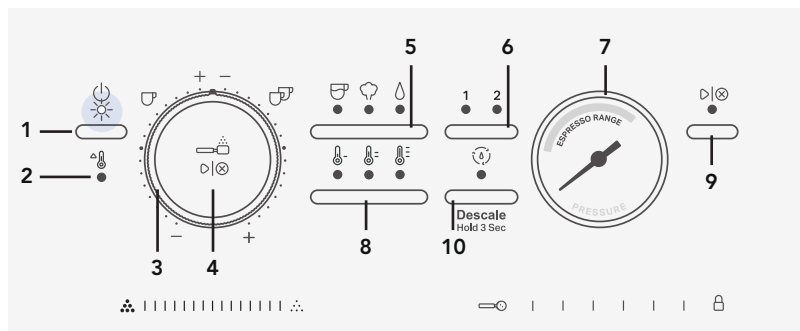
En la caja de accesorios:

6. Portafiltro
7. Apisonador
8. Bomba de cebado

En el embalaje:

9. Jarra de leche (12 oz)
10. Filtro de agua
11. Soporte del filtro de agua

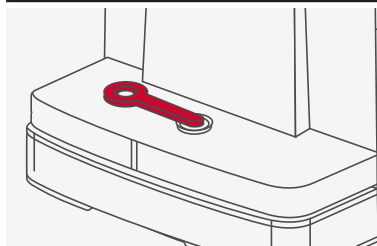
Panel de control



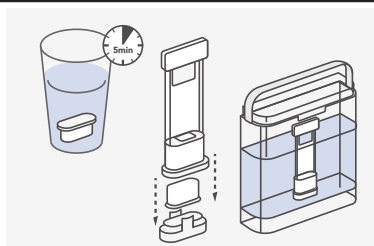
1. Botón de encendido (Power)
2. Indicador luminoso de calentamiento
3. Perilla de selección de cantidad de molido
4. Botón inicio/parada de molido (Start/Stop)
5. Botón modo (Mode)
 - Espresso
 - Vapor (Steam)
 - Agua caliente (Hot Water)

6. Botón dosis (Dose)
 - 1 (1 dosis)
 - 2 (2 dosis)
7. Indicador de presión
8. Botón temperatura (Temperature)
 - Baja (Low)
 - Media (Medium)
 - Alta (High)
9. Botón inicio/detener (Start/Stop)
10. Botón ciclo de limpieza (Clean) (descalcificar)

Guía de inicio rápido

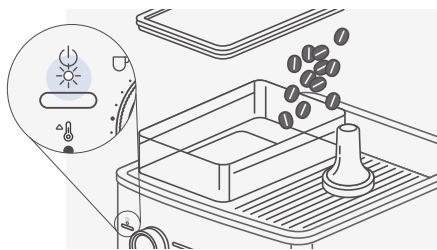


- 1. Retire el sello de transporte rojo** debajo del depósito de agua.



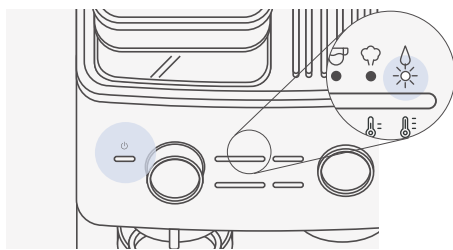
- 2. Instale el filtro de agua y llene el depósito de agua.**

CONSEJO: Instale el filtro de agua en el soporte del filtro de agua, luego remoje el filtro durante 5 minutos antes de instalarlo en el depósito de agua.



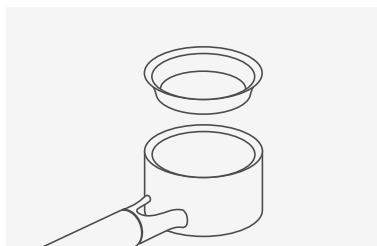
- 3. Llene la tolva de granos.**

NOTA: Si la tolva de granos no está correctamente bloqueada en su lugar, la luz del botón de encendido parpadeará.



- 4. Encienda la máquina.**

NOTA: La bomba de cebado SOLO se utiliza si el depósito de agua está lleno y el icono de gota de agua sigue parpadeando. Escanee el código QR para obtener instrucciones en video o consulte "Instrucciones de cebado" en la Guía del producto.



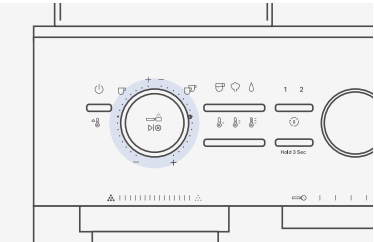
- 5. Seleccione la cesta de filtro* que desee e insertéla en el portafiltro.**

NOTA: Consulte la tabla de selección de la cesta de filtro en la página siguiente.

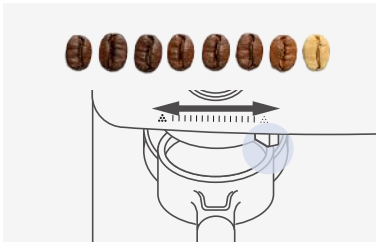


- 6. Introduzca el portafiltro en el soporte del portafiltro debajo del molinillo.**

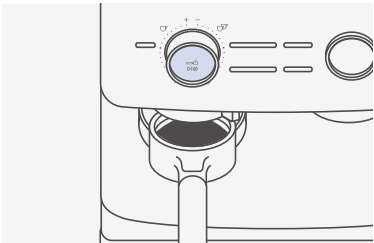
Guía de inicio rápido



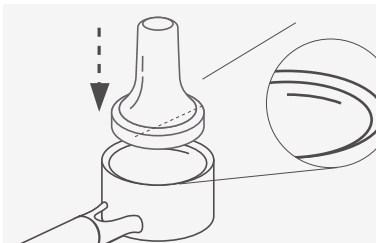
7. Seleccione la dosis de café y la cantidad de molido para que coincida con la cesta del filtro.
*Consulte la tabla de selección de la cesta de filtro.



8. Regulación del molido: Comience en el medio para la primera dosis y ajuste la perilla a la derecha para un molido más fino o a la izquierda para un molido más grueso. Los granos tostados ligeros generalmente requieren una configuración de molido más fina, y los tostados oscuros una configuración de molido más gruesa.



9. Presione el botón inicio/parada de molido (Start/Stop) para moler el café. Presione de nuevo para detener.

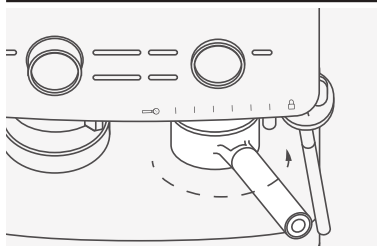


10. Retire el portafiltro y aplique una presión uniforme para apisonar el café hasta la línea marcada en el interior de la cesta de filtro. Si el café no llega a la línea, agregue más café.

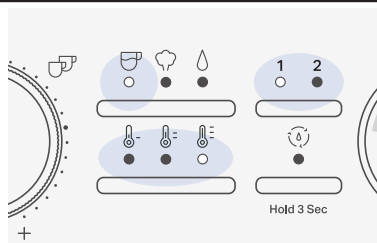
Tabla de selección de la cesta de filtro:

DOSIS	POSICIÓN DE LA PERILLA DE MOLIDO		TIPO DE CESTA	USAR PARA	
1 dosis 			Pared simple 	Café en grano recién molido.	Cestas encontradas en la bandeja de almacenamiento detrás de la bandeja de goteo.
			Pared doble 	Ayuda a aumentar la presión, usar con ciertos tipos de café.	
2 dosis 			Pared simple 	Café en grano recién molido.	Cesta de doble pared enviada en portafiltro.
			Pared doble 	Ayuda a aumentar la presión, usar con ciertos tipos de café.	

Guía para dosis de café espresso



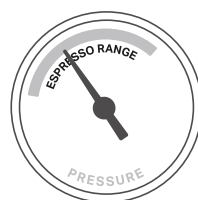
11. Inserte el portafiltro en el cabezal del grupo y gírelo para bloquearlo.



12. Seleccione el modo espresso, personalice la temperatura y la cantidad de dosis según el tamaño de la cesta de portafiltro seleccionada.



13. Presione el botón de inicio (Start) para extraer la dosis de espresso seleccionada.



Espresso ideal

La presión debe leerse en cualquier lugar dentro del rango de espresso para un espresso ideal. El tipo de grano (oscuro o claro) afectará el rango de presión.

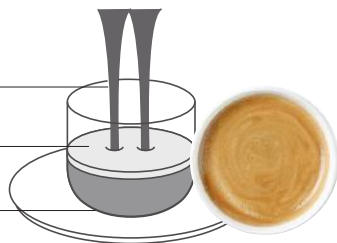
NOTA: Un buen espresso se produce en el rango de presión superior o inferior.

Qué buscar

Flujo más suave

Crema gruesa

Bien equilibrado y suave



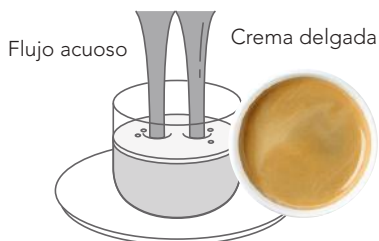
CONSEJO: Use siempre café recién molido.

Guía para dosis de café espresso

Extracción reducida



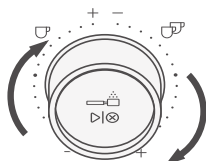
Qué buscar



El espresso es marrón pálido
Sabor más débil y acuoso

Dosificación

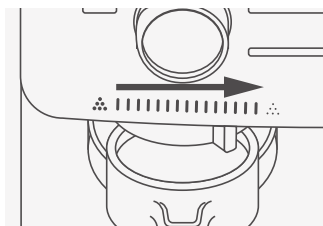
Aumentar la dosis



CONSEJO: El uso de una cesta de doble pared proporcionará más presión durante la extracción. Consulte la Tabla de selección de la cesta de filtro.

Tamaño de molido

Hacer que el molido sea más fino



Extracción excesiva



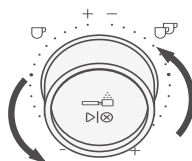
Qué buscar



El espresso es marrón oscuro
Sabe más amargo y quemado

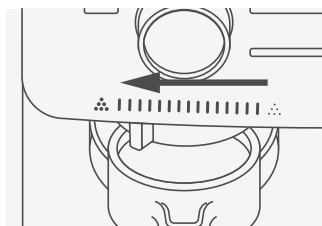
Dosificación

Disminuir la dosis

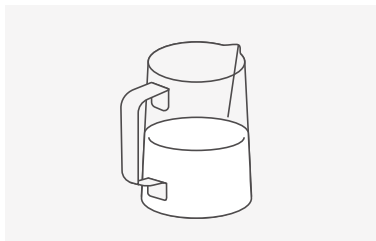


Tamaño de molido

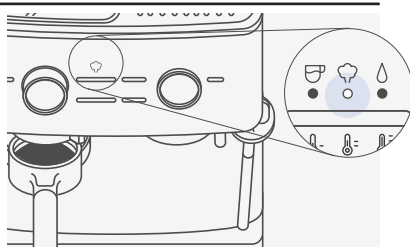
Hacer que el molido sea más grueso



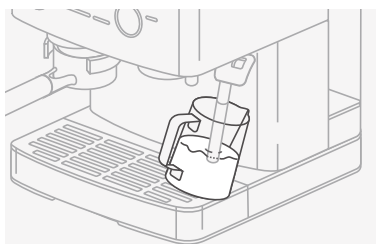
Personalizar sus bebidas



1. Llene la jarra de leche hasta el fondo del pico vertedor (aproximadamente 1/3 de su capacidad).



2. Seleccione el modo vapor (Steam), apunte la vara de vapor hacia la bandeja de goteo y presione el botón de inicio (Start) para purgar.

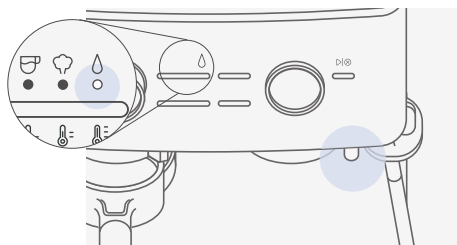


3. Para espumar sumerja la punta de la varilla de vapor justo por debajo de la superficie de la leche e incline la jarra. Presione inicio.

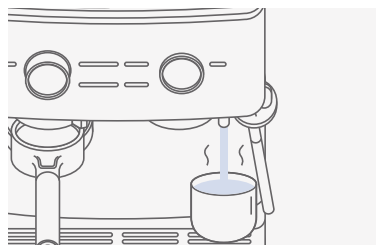


4. Para calentar sumerja más profundamente la varilla de vapor en la jarra de leche.

CONSEJO: Recuerde purgar la vara de vapor y limpiar con trapo húmedo después de cada uso para evitar la acumulación.



5. Para utilizar la boquilla de agua independiente, cambie el modo a la configuración de agua caliente.



6. Coloque una taza bajo la boquilla de agua caliente, seleccione la dosis de agua deseada y pulse el botón de inicio.

Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
El LED de descalcificar se ilumina y el botón reproducir/cancelar (Play/Cancel) parpadea. Los ajustes del modo no funcionan. 	La máquina está en modo de descalcificación. Se presionó el botón ciclo de limpieza (Clean) (🧼) que pone la máquina en modo descalcificar.	La secuencia de descalcificación debe completarse para salir del modo de descalcificación. Consulte la sección Descalcificación en el Manual del propietario o la Guía del producto, o escanee el código QR para obtener instrucciones en video para completar los ciclos de limpieza y enjuague.
Agua en el mostrador	Bandeja de goteo desbordada	Vacíe la bandeja de goteo con frecuencia.
	Bandeja de goteo retirada al purgar	Inserte la bandeja de goteo y manténgala insertada cada vez que la máquina esté encendida.
	Goteo después de retirar el depósito de agua.	Retire el depósito lentamente para evitar una breve liberación de agua de la válvula accionada por resorte.
	Está instalado el sello rojo de transporte.	Retire el sello rojo de transporte debajo del depósito de agua.
Agua en bandeja de goteo.	Se purga el agua en la bandeja de goteo cuando la máquina está encendida y se realiza un ciclo entre los modos (espresso, vapor [Steam], agua [Water]) para garantizar las temperaturas adecuadas.	Vacíe la bandeja de goteo con frecuencia.
Condensación en o debajo de la cesta de almacenamiento.	La condensación de la purga a medida que el calentador se ajusta a la temperatura óptima.	Esta condensación es normal. Vacíe y limpie regularmente la bandeja de goteo para eliminar la acumulación de condensación.
El espresso sabe amargo	La dosis de espresso tiene una extracción excesiva	Cambie el molido del café a un ajuste más grueso.
El espresso se vierte lentamente o gotea fuera del portafiltro (extracción excesiva).	El molido es demasiado fino.	Cambie el molido del café a un ajuste más grueso.
	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 tostado).
	Café molido demasiado grueso.	Cambie el molido del café a un ajuste más fino.
	No hay suficiente café.	Aumente la dosis de café.
El LED de encendido (Power) parpadea.	La tolva de granos no está trabada en su lugar.	Introduzca la tolva de granos con un movimiento hacia la derecha hasta que el seguro y la puerta inferior queden abiertos. Los granos pueden obstruir el mecanismo de bloqueo.

Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Molinillo que dispersa el café molido cuando está en uso.	El generador de iones está bloqueado por el aceite de café y los residuos.	Quite la tolva de granos y vacíe los granos en su interior. Retire la rebaba cónica. Use el cepillo de limpieza para limpiar el conducto de molido desde abajo (cerca del portafiltro) y desde arriba, a través de las rebabas cónicas en la parte superior de la máquina.
Todas las luces parpadean. 	Sobrecalentamiento del calentador.	Deje que el calentador se enfríe durante 10 minutos desenchufando.
La vara de vapor no libera vapor.	La vara de vapor está obstruida.	Limpie la vara de vapor de acuerdo con la sección "Limpieza de la vara de vapor" en el Manual del propietario o la Guía del producto en línea.
Los ajustes de molido 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.
	El ajuste de molido es demasiado grueso.	Cambie el molido del café a un ajuste más fino.
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. Mantenga presionado el botón dose (Dosis) durante 3 segundos para volver a la configuración de dosis predeterminada.
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 utilizados	Utilice el filtro de doble pared Cesta
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.
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 perilla de selección de cantidad de molido está entre ajustes.	Gire la perilla de selección de cantidad de molido para alinearla con un ajuste de dosis.

Frecuencia de mantenimiento

Descalcificación	El LED parpadeante del botón ciclo de limpieza (Clean) (🧹) indica cuándo se necesita descalcificar. La frecuencia depende del uso y la dureza del agua. Consulte la sección Descalcificación en el Manual del propietario o la Guía del producto, o en las instrucciones para escanear el código QR.
Limpieza del molinillo	Limpie el molinillo mensualmente o con más frecuencia si usa granos tostados oscuros y aceitosos o si los granos molidos comienzan a dispersarse. Para limpiar la tolva: 1. Quite la tolva de granos y vacíe los granos. 2. Retire la rebaba cónica. 3. Cepille el conducto de molido desde abajo (cerca del soporte del portafiltro) y desde arriba (a través del conducto de molido)
Limpieza de la bandeja de goteo	La condensación en la bandeja de goteo es normal debido al proceso de purga. Lave la bandeja de goteo con regularidad.

®/™ ©2025 KitchenAid. Used under license in Canada. All rights reserved. Printed in China.

Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés. Imprimé en Chine.

Usado bajo licencia en Canadá. Todos los derechos reservados. Impreso en China.