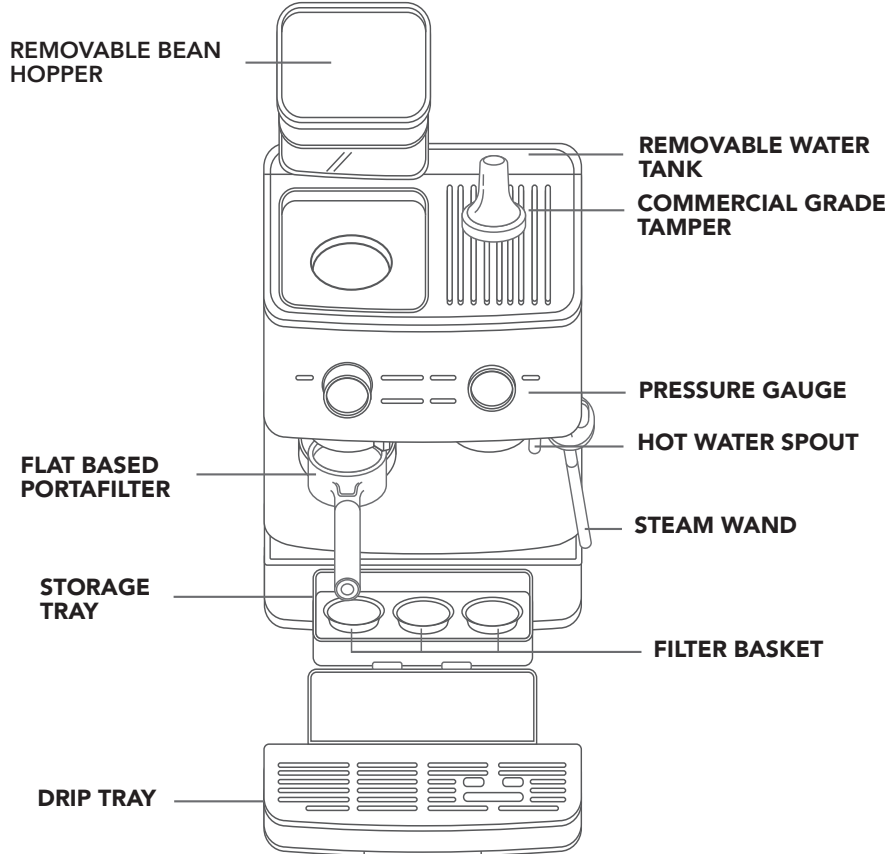


KitchenAid®

WELCOME!
BIENVENUE!
¡BIENVENIDO!



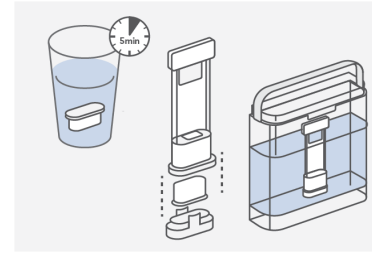
Product Overview



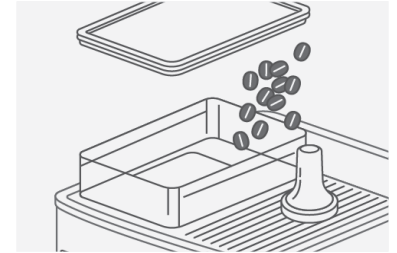
The best way to get started is through our online content. Scan to view guides, videos, and more product support.

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

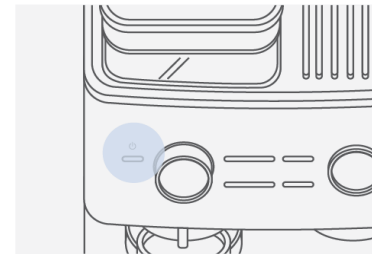
Quick Start Guide



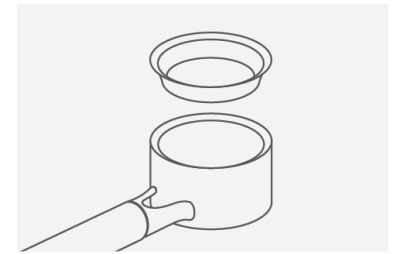
1. Install Water Filter and fill Water Tank.
TIP: Soak Water Filter for 5 minutes before inserting into the Water Filter Holder.



2. Fill the Bean Hopper.






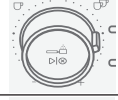


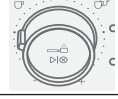





3. Turn ON the machine.
NOTE: If the water drop icon light blinks, refer to the QR code or the Owner's Manual for Pump Priming Instructions.



4. Select desired Filter Basket and insert into the Portafilter.

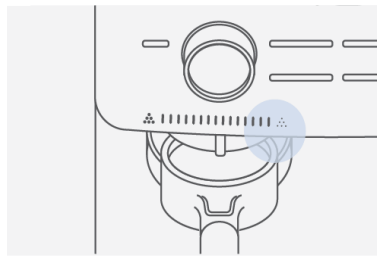
Filter Basket Selection Table:

BASKET TYPE	SHOT	GRIND KNOB LOCATION	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

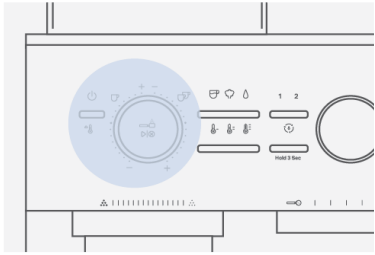
Quick Start Guide



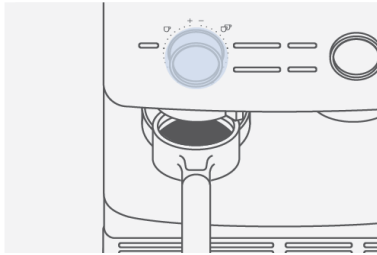
5. Insert Portafilter into Portafilter Holder under the grinder.



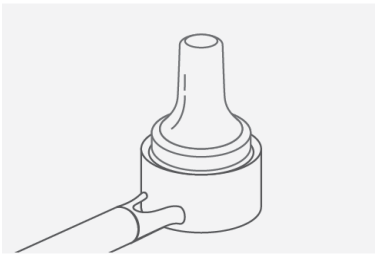
6. Slide the knob to adjust the grind size.



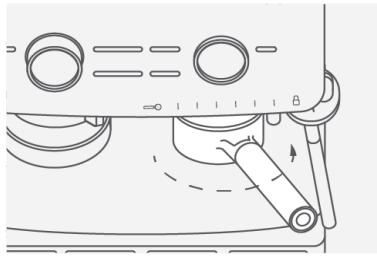
7. Select the coffee dose and grind amount to match the Filter Basket.



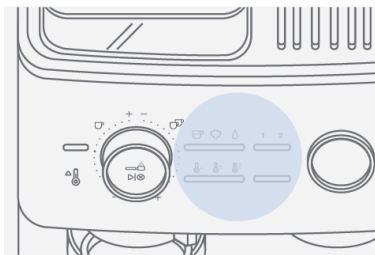
8. Press the grind start button to grind coffee to the pre-selected dose amount.



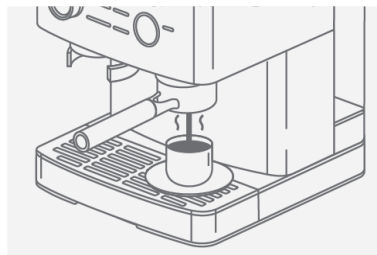
9. Remove Portafilter and apply even pressure to tamp coffee to the marked line inside the Filter Basket.



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



11. Select Espresso mode, personalize temperature, and dose.



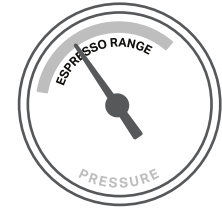
12. Press the start button to pull the selected Espresso shot.

NOTE: To ensure proper operation, make sure the grind amount knob indicator is aligned with the graphic dots. If the knob is positioned between settings, it will not operate.

Espresso Shot Guide

Ideal Espresso

The pressure should read anywhere within the espresso range for an ideal espresso.

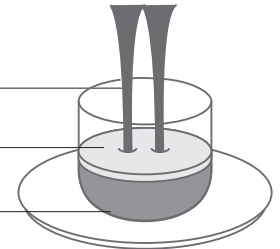


What to Look for

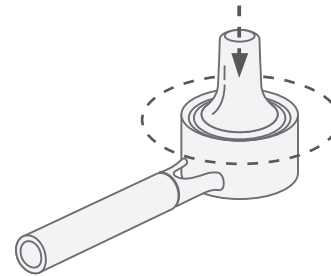
Smoother flow

Thick crema

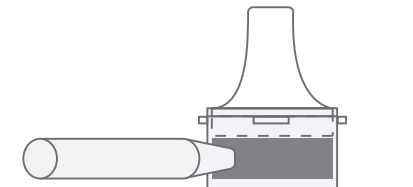
Well-balanced and smooth



Tips for Tamping



1. Tamp the coffee grounds with firm and even pressure.



2. Use a flat surface and the marking in Filter Basket to ensure grounds are evenly leveled.

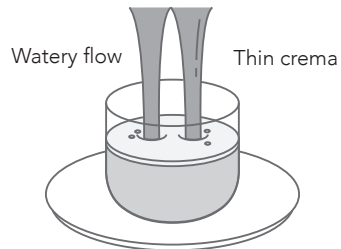
TIP: Always use freshly ground coffee.

Espresso Shot Guide

Under Extraction



What to Look for



Espresso is pale brown
Tastes more weak and watery

Dosage

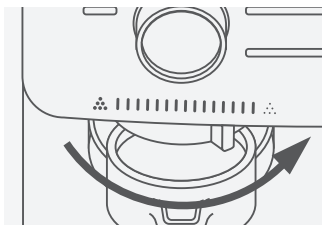
Increase dosage



TIP: Use a double wall basket if you continue to have an issue with an under extracted shot.

Grind size

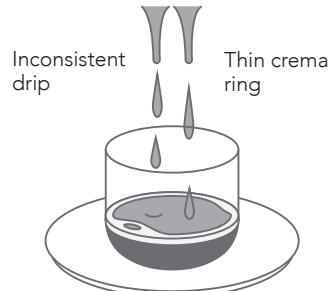
Make grind finer



Over Extraction



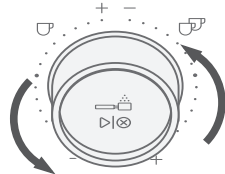
What to Look for



Espresso is dark brown
Tastes more bitter and burnt

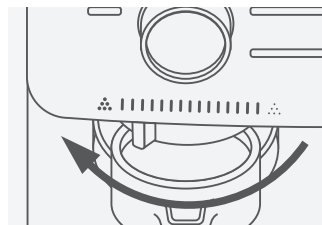
Dosage

Decrease dosage



Grind size

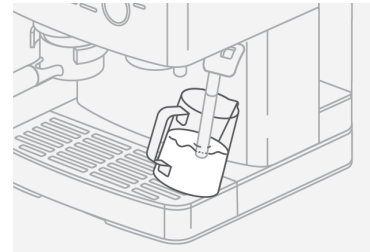
Make grind coarser



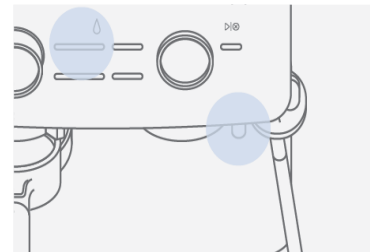
Personalizing Your Drink



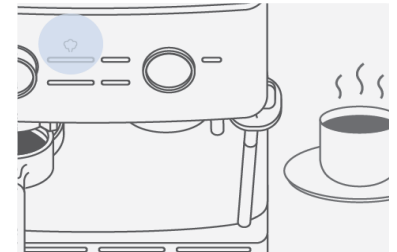
1. Fill Milk Pitcher to bottom of pouring spout (approximately 1/3 full).



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



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



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



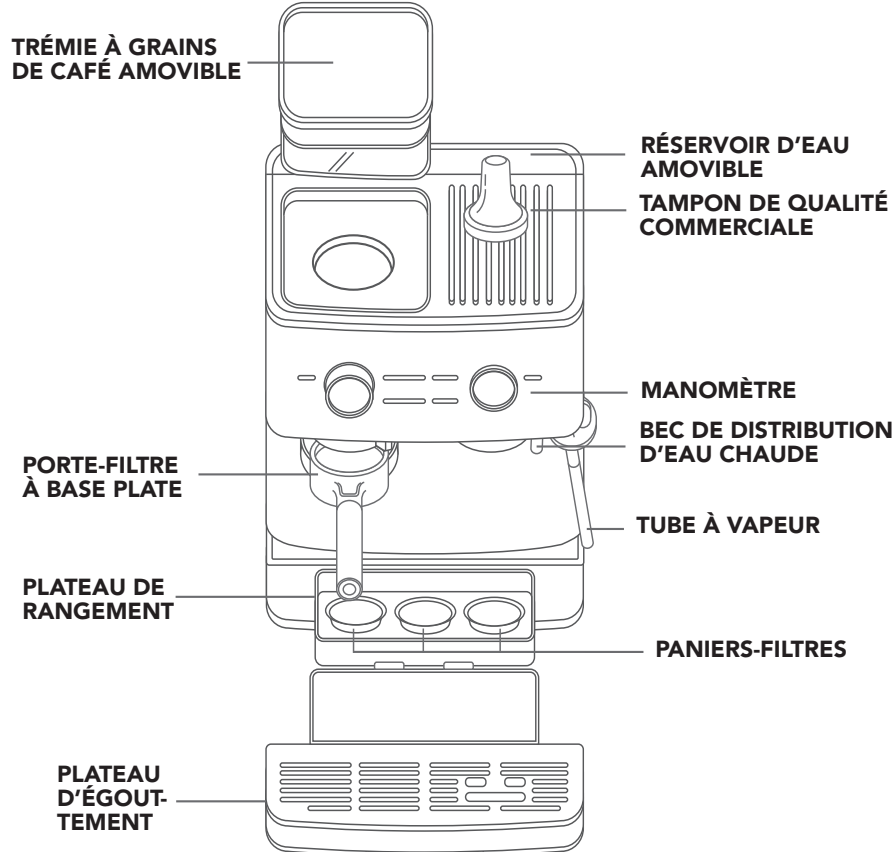
4. **To heat**, submerge the Steam Wand deeper in the Milk Pitcher.

TIP: Remember to purge Steam Wand after every use.



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

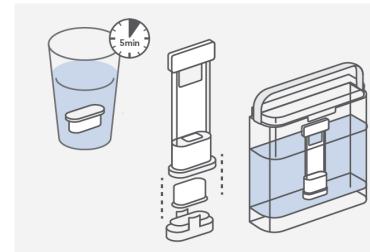
Aperçu du produit



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.

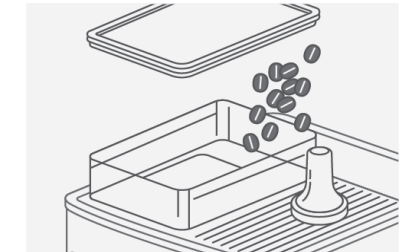
Pour le dépannage, l'entretien et le nettoyage, se reporter au guide d'utilisation et au guide du produit en ligne.

Guide de Démarrage Rapide

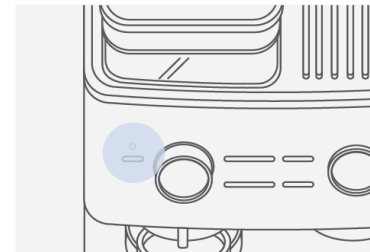


1. Installer le filtre à eau et remplir le réservoir d'eau.

ASTUCE : Faire tremper le filtre à eau pendant 5 minutes avant de l'insérer dans le porte-filtre à eau.

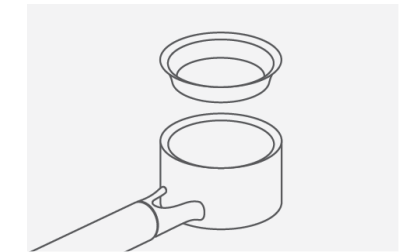


2. Remplir le trémie à grains de café.



3. Allumer la machine.

REMARQUE : Si l'icône de goutte d'eau clignote, se reporter au code à barre 2D ou au manuel du propriétaire obtenir pour les instructions d'amorçage de la pompe.

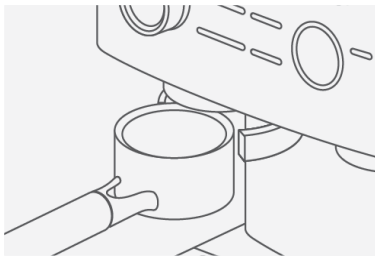


4. Sélectionner le panier-filtre souhaité et l'insérer dans le porte-filtre.

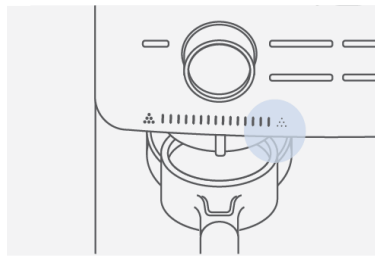
Tableau de sélection des paniers-filtres :

TYPE DE PANIER	DOSE	EMPLACEMENT DU BOUTON DE MOUTURE	DOSE (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

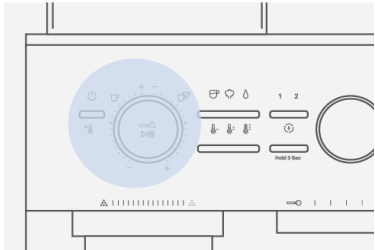
Guide de Démarrage Rapide



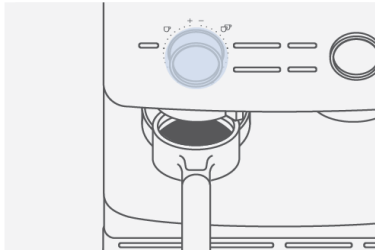
5. Insérer le porte-filtre sous le broyeur.



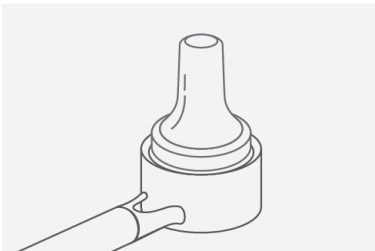
6. Glisser le bouton pour modifier la taille de la mouture.



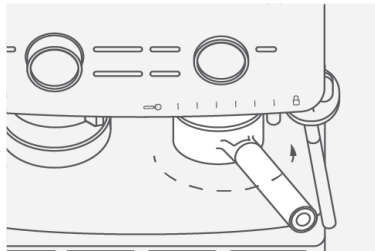
7. Sélectionner la dose de café et la quantité de mouture pour correspondre au panier-filtre.



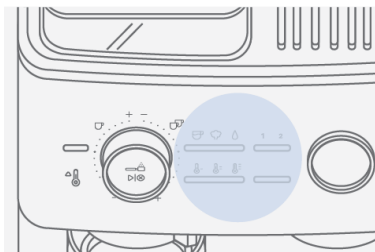
8. Appuyer sur le bouton de mise en marche de la mouture pour mouler le café à la dose présélectionnée.



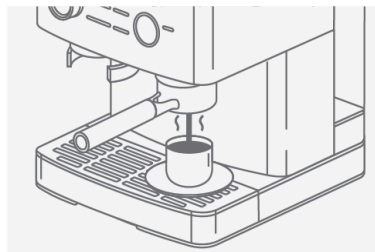
9. Retirer le porte-filtre et appliquer une pression uniforme pour tasser le café à la ligne marquée à l'intérieur du panier-filtre.



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



11. Sélectionner le mode Espresso, puis personnaliser la température et la dose.



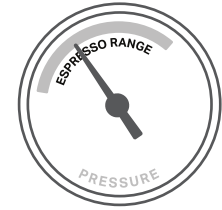
12. Appuyer sur le bouton démarrer pour obtenir la dose d'espresso sélectionnée.

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

Guide des doses d'espresso

Espresso idéal

La pression doit se situer dans la plage de l'espresso pour un espresso idéal.

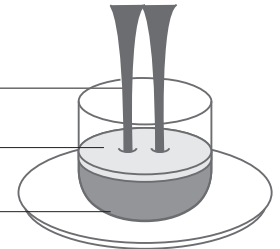


Ce qu'il faut rechercher

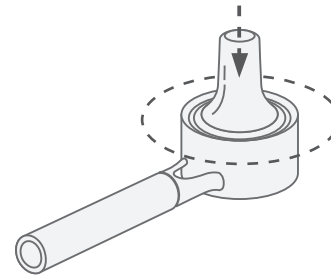
Débit plus fluide

Crème épaisse

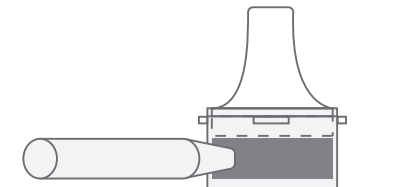
Équilibré et doux



Conseils pour le tassage



1. Tasser le marc de café en exerçant une pression ferme et régulière.



2. Utiliser une surface plane et le marquage du panier-filtre pour vous assurer que la mouture soit uniformément nivelée.

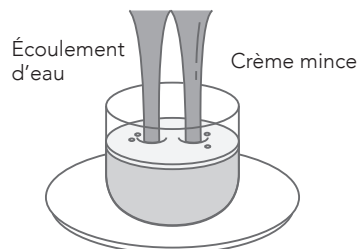
ASTUCE : Utiliser toujours du café fraîchement moulu.

Guide des doses d'espresso

Sous extraction



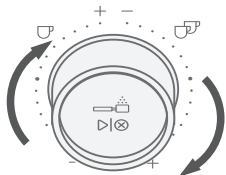
Ce qu'il faut rechercher



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

Dosage

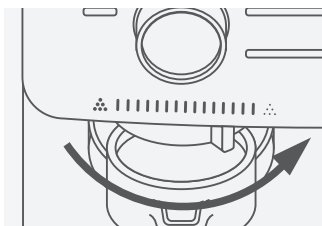
Augmenter le dosage



ASTUCE : Utiliser un panier à double paroi si les problèmes de sous extraction de doses se poursuivent.

Mouture

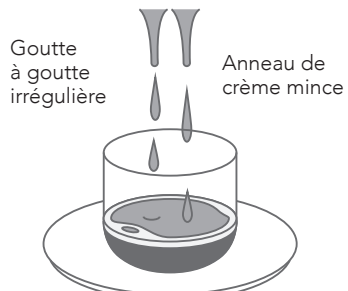
Produire une moudre plus fine



Sur-extraction



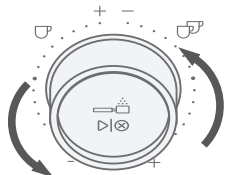
Ce qu'il faut rechercher



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

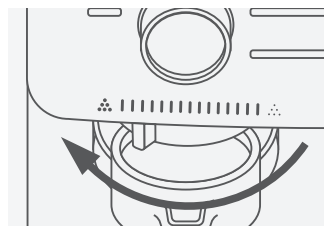
Dosage

Réduire le dosage



Mouture

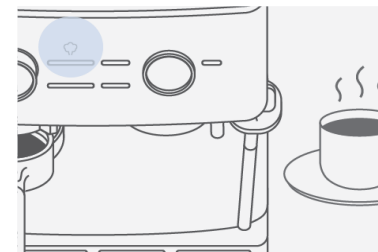
Produire une moudre plus grossière



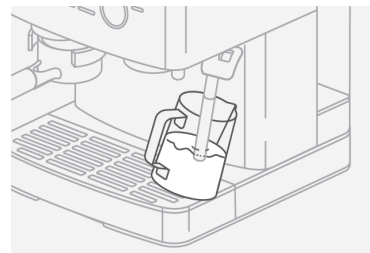
Personnaliser les boissons



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



2. Sélectionner le mode Vapeur, pointer le tube vapeur vers le plateau d'égouttement et appuyer sur le bouton démarrer pour purger.

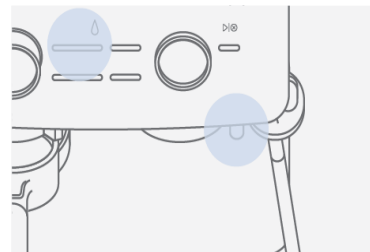


3. Pour faire mousser, immerger la pointe du tube à vapeur juste sous la surface du lait et incliner le pichet. Appuyer sur démarrer.



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

ASTUCE : Purger le tube à vapeur après chaque utilisation.

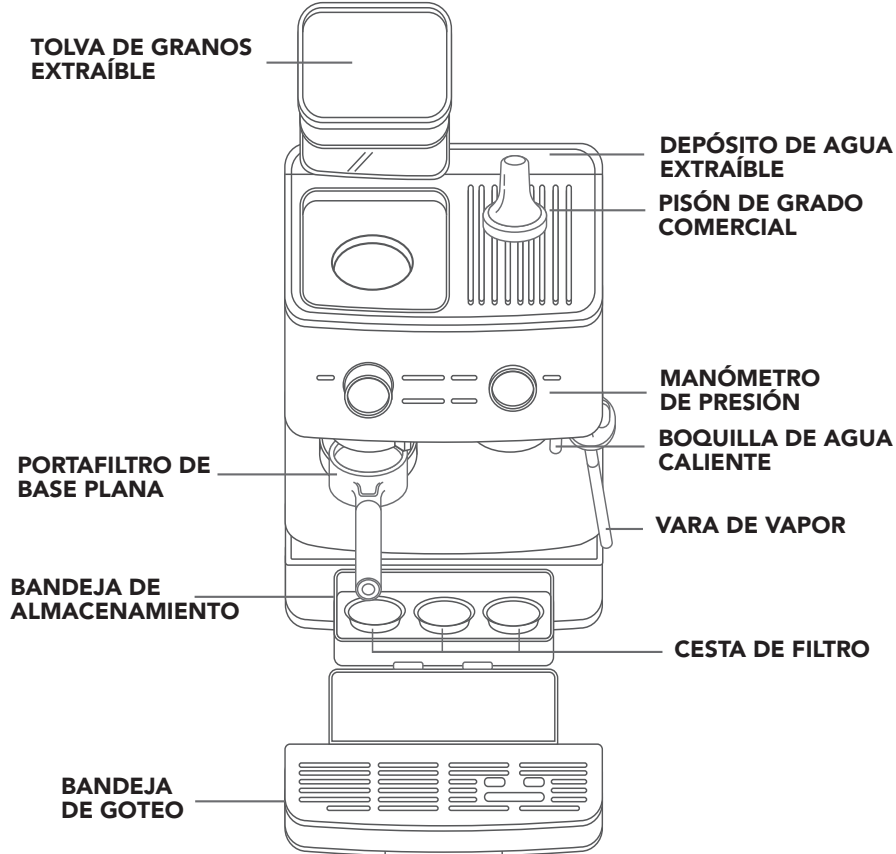


5. Pour utiliser le bec verseur d'eau séparé, changer le mode au réglage d'eau chaude.



6. Placer une tasse sous le bec verseur d'eau chaude, sélectionner la dose d'eau souhaitée et appuyer sur le bouton démarrer.

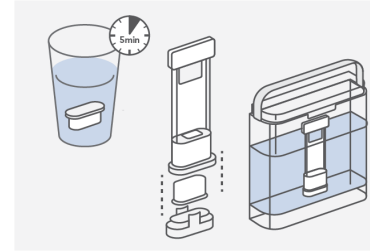
Descripción general del producto



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

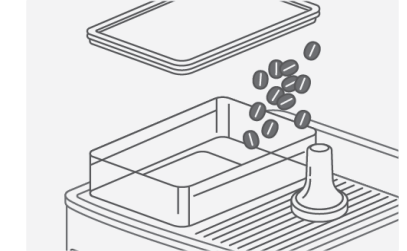
Para la resolución de problemas, el mantenimiento y el cuidado, consulte el manual del propietario y la guía de productos.

Guía de inicio rápido

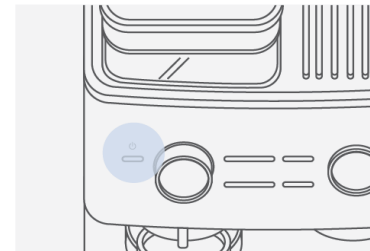


1. Instale el filtro de agua y llene el depósito de agua.

CONSEJO: Remoje el filtro de agua durante 5 minutos antes de insertarlo en el soporte del filtro de agua.

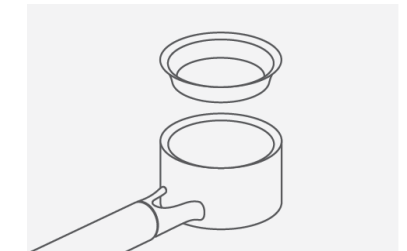


2. Llene la tolva de granos.



3. Encienda la máquina.

NOTA: Si la luz del ícono de la gota de agua parpadea, consulte el código QR o el manual del propietario para obtener instrucciones de cebado de la bomba.

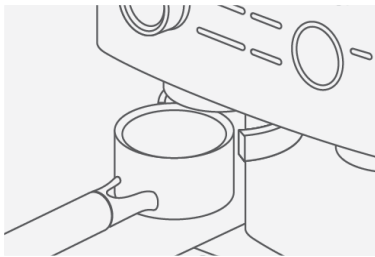


4. Seleccione la cesta de filtro que desee e insértela en el portafiltro.

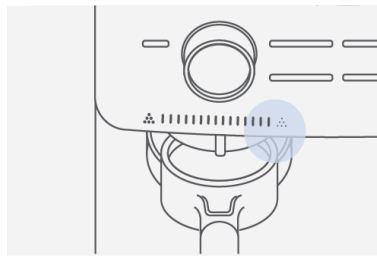
Tabla de selección de las canastillas de filtro:

TIPO DE CANASTILLA	CANTIDAD	UBICACIÓN DE LA PERILLA DE PREPARACIÓN	DOSIS (GRAMOS)	USAR CON
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	No granos de café recién molidos o tostados
Pared doble 	2 dosis 		17-19	No granos de café recién molidos o tostados

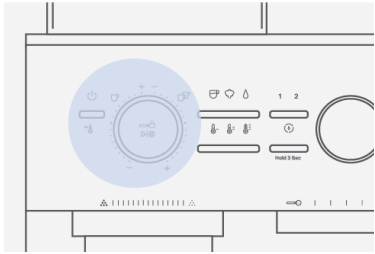
Guía de inicio rápido



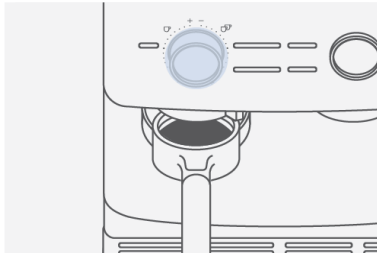
5. Introduzca el portafiltro en el soporte del portafiltro debajo del molinillo.



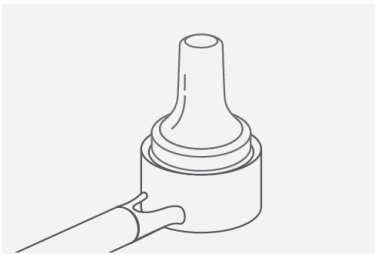
6. Deslice el botón para ajustar el tamaño de molido.



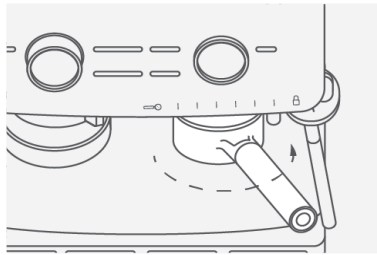
7. Seleccione la dosis de café y la cantidad de molido para que coincida con la cesta del filtro.



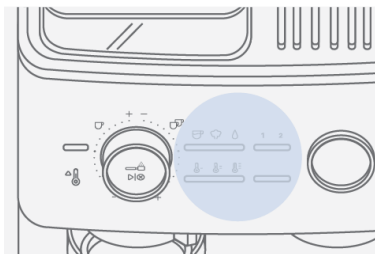
8. Presione el botón de inicio de molido para moler el café hasta la cantidad de dosis preseleccionada.



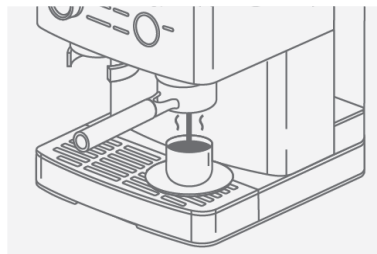
9. Retire el portafiltro y aplique una presión uniforme para apisonar el café hasta la línea marcada en el interior de la cesta de filtro.



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



11. Seleccione el modo Espresso, personalice la temperatura y la dosis.



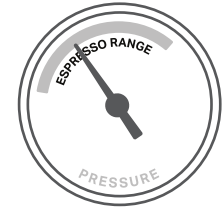
12. Presione el botón de start para extraer la dosis de Espresso seleccionada.

NOTA: Para garantizar un funcionamiento adecuado, asegúrese de que el indicador de la perilla de cantidad de molido esté alineado con los puntos gráficos. Si se coloca la perilla entre ajustes, no funcionará.

Guía de dosis para espresso

Espresso ideal

La presión debe leerse en cualquier punto dentro del rango de espresso para obtener un espresso ideal.

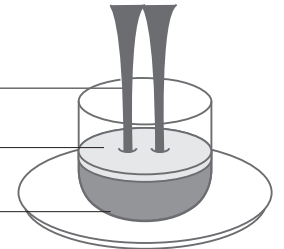


Qué buscar

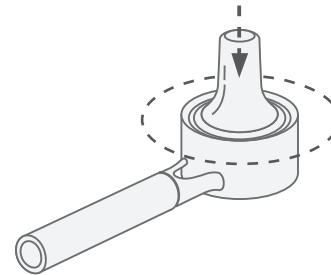
Flujo más suave

Crema espesa

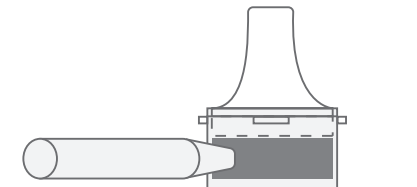
Bien equilibrado y suave



Consejos para apisonar



1. Apisona los granos de café con presión firme y uniforme



2. Utilice una superficie plana y la marca en la canastilla del filtro para garantizar que los granos estén nivelados uniformemente.

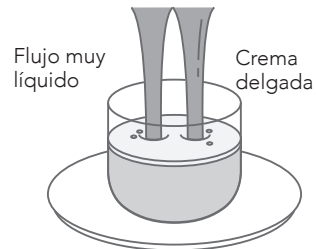
CONSEJO: Siempre use café recién molido.

Guía de dosis para espresso

Subextracción



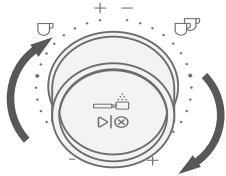
Qué buscar



El espresso se ve marrón pálido
Sabe más débil y acuoso

Dosis

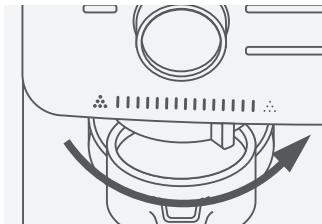
Incrementar dosis



CONSEJO: Utilice una canastilla de doble pared si continúa teniendo problemas de baja extracción en la dosis.

Tamaño de molido

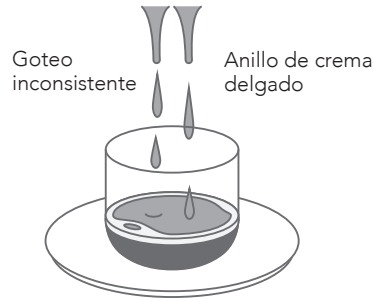
Haga el molido más fino



Sobreextracción



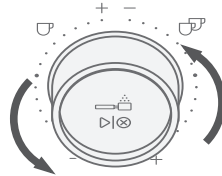
Qué buscar



El espresso se ve marrón oscuro
Sabe más amargo y quemado

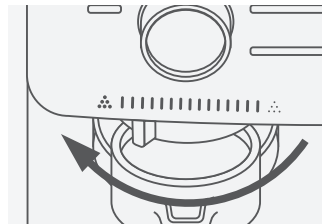
Dosis

Disminuir dosis



Tamaño de molido

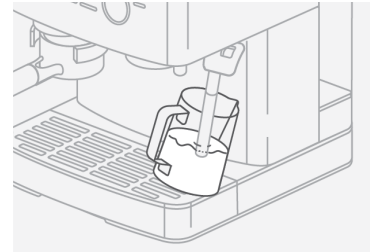
Haga el molido más grueso



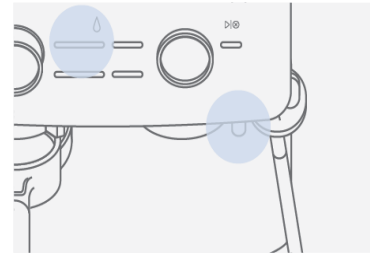
Personalizar sus bebidas



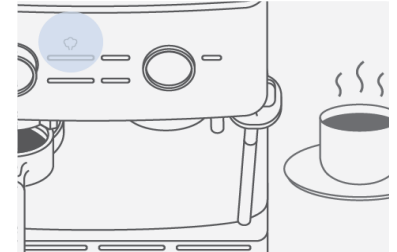
1. Llene la jarra de leche hasta el fondo del pico vertedor (aproximadamente 1/3 de su capacidad).



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 start.



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



2. Seleccione el modo Vapor, apunte la varilla de vapor hacia la bandeja de goteo y pulse el botón de start para purgar.



4. Para calentar sumerja más profundamente la varilla de vapor en la jarra de leche.
CONSEJO: Recuerde purgar la varilla de vapor después de cada uso.



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

®/™ ©2023 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.