

KitchenAid

FULLY AUTOMATIC ESPRESSO

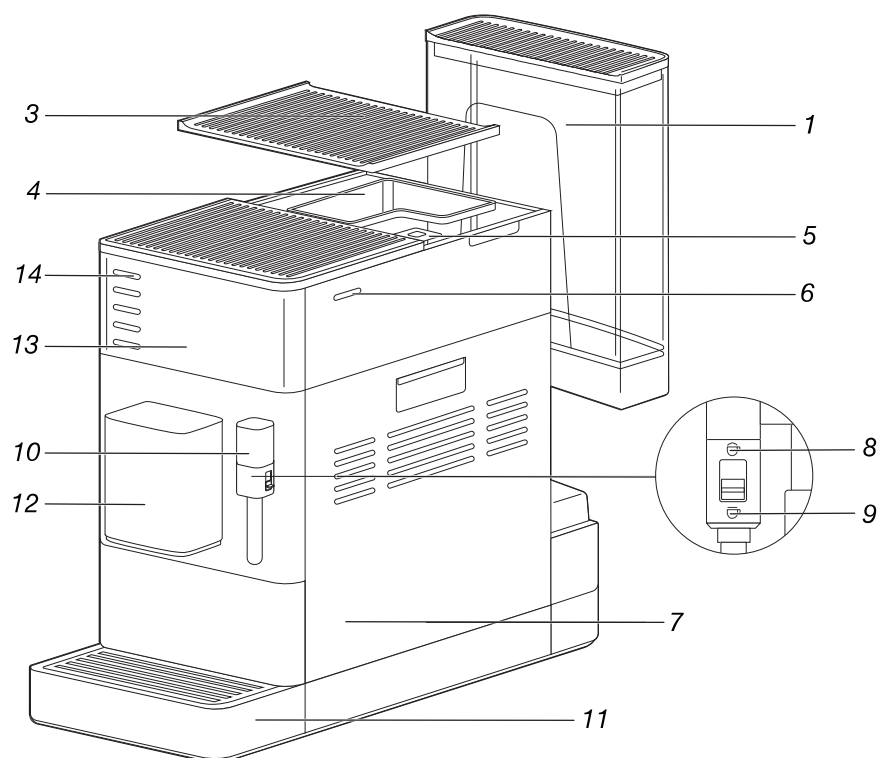
5KES8452*
PRODUCT GUIDE



W11822103A

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

FR

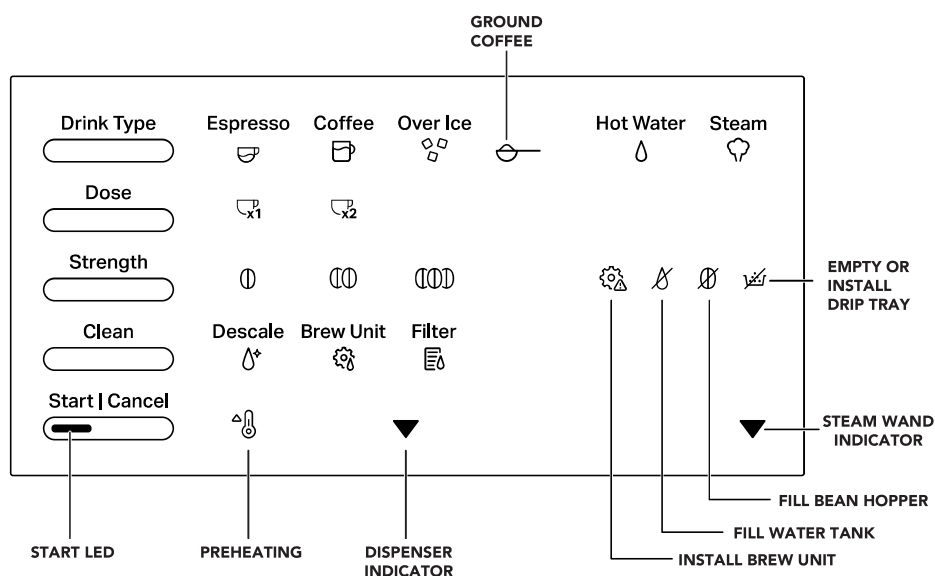


- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Réservoir d'eau (1,8 L) | 9. Moins de mousse |
| 2. Filtre à eau | 10. Buse à vapeur |
| 3. Couvercle du bac à grain | 11. Égouttoir |
| 4. Bac à grain | 12. Distributeur réglable |
| 5. Trappe à café moulu | 13. Écran |
| 6. Bouton d'alimentation principal | 14. Boutons |
| 7. Couvercle d'entretien | 15. Pastilles de nettoyage (unité de préparation) |
| 8. Plus de mousse | 16. Bandelette de test de dureté de l'eau |
| | 17. Mesurette à café moulu |

Scannez ce QR Code pour consulter les vidéos de configuration et de démonstration, les recettes, les informations sur l'entretien et la maintenance, la garantie et les questions fréquentes.



FONCTIONS DU PANNEAU DE CONFIGURATION



ICÔNE	FONCTION	SOLUTION
	L'unité de préparation est mal enclenchée ou absente de la machine	Mettez bien en place l'unité de préparation
	Absence d'eau	Remplissez le réservoir d'eau
	Faible quantité de grains	Remplissez le bac à grain
	L'égouttoir ou le récipient à palets sont pleins ou l'égouttoir n'est pas installé	Videz l'égouttoir et le récipient à palets, et assurez-vous que l'égouttoir est correctement installé

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

⚠ DANGER

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.

2. Union européenne uniquement : cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
3. Union européenne uniquement : cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Le nettoyage et l'entretien nécessaires devant être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants s'ils ne sont pas sous surveillance directe, et s'ils sont âgés de moins de 8 ans.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
7. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un quelconque endommagement de l'appareil. Rappelez l'appareil à l'établissement de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
8. Pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles, n'immergez jamais le cordon, les prises et l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Évitez les éclaboussures sur le connecteur.
9. Mettez l'appareil hors tension (⏻), puis branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale. Pour débrancher, mettez l'appareil hors tension (⏻), puis débranchez la fiche de la prise murale.
10. N'essayez jamais de transporter l'appareil lorsqu'il est chaud. Les éclaboussures d'eau chaude ou de café chaud peuvent provoquer des blessures ou des brûlures graves.
11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

12. L'utilisation d'ustensiles/d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail, ni toucher les surfaces chaudes.
15. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
16. Mettez l'appareil hors tension (⏻), puis débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et extrayez-la de la prise en tirant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
17. **ATTENTION** : pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits agressifs lors du nettoyage. Utilisez un chiffon et un détergent doux.
18. **ATTENTION** : n'utilisez pas l'appareil si le boîtier est endommagé ou présente des fissures visibles.
19. Pour éviter tout risque de blessure, ne retirez pas l'égouttoir, n'ouvrez pas le couvercle d'entretien et ne retirez pas l'unité de préparation pendant le processus de préparation de votre boisson.
20. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez de la vapeur chaude.
21. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
22. Une irritation de la peau ou des yeux peut se produire en cas de contact avec la solution de détartrage. Évitez tout contact avec la peau et les yeux. Rincez la solution de détartrage à l'eau claire. Consultez un médecin en cas de contact avec les yeux.
23. La solution de détartrage peut endommager les surfaces délicates. Essuyez immédiatement les éclaboussures.
24. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
25. Reportez-vous à la section « Entretien et maintenance » pour connaître les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

- 26.** La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- 27.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par KitchenAid, le service après-vente agréé ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
- 28.** Cette machine à café peut être utilisée à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.
- 29.** Elle ne doit pas être utilisée dans des installations mobiles telles que des bateaux, des véhicules à moteur, des trains, etc.
- 30.** Utilisez cette machine à café uniquement dans un environnement domestique standard pour préparer des boissons à base de café, de lait ou de thé telles que des expressos, des cappuccinos, des latte macchiato, etc.
- 31.** Tout autre type d'utilisation n'est pas autorisé.
- 32.** N'utilisez pas de grains de café traités avec des additifs ou des grains de café caramélisés.
- 33.** Ne versez pas de liquides dans le bac à grain ou dans la trappe à café moulu.
- 34.** Ne remplissez le réservoir d'eau qu'avec de l'eau fraîche et froide du robinet. N'utilisez pas d'eau déminéralisée ou minérale.
- 35.** Pour éviter toute contamination de l'eau, utilisez de l'eau fraîche chaque jour où vous utilisez la machine.
- 36.** La machine ne doit pas être placée dans un placard lorsqu'elle est utilisée.
- 37.** Ne mettez pas les pièces amovibles telles que le réservoir d'eau, le distributeur, le couvercle d'entretien, l'égouttoir ou le couvercle du récipient à lait dans le lave-vaisselle et ne les faites pas tremper dans de l'eau ou du détergent. Cela peut les endommager et entraîner la formation de bords tranchants.

38. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :

- cuisines de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- fermes ;
- par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- lieux de type gîte touristique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour obtenir des informations détaillées, des instructions et des vidéos sur les produits, notamment des informations sur la garantie, rendez-vous sur www.kitchenaid.fr/conseils-produits, ou www.KitchenAid.eu. Pour toute demande de renseignements, veuillez écrire à contact@whirlpool.com.

ALIMENTATION

	⚠ AVERTISSEMENT
	<p style="text-align: center;">Risque d'électrocution</p> <p>Branchez l'appareil à une prise de terre.</p> <p>Ne retirez pas la broche de mise à la terre.</p> <p>N'utilisez pas d'adaptateur.</p> <p>N'utilisez pas de rallonge.</p> <p>Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.</p>

Tension : 220-240 V CA

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 1 450 W

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à insérer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié ou le service après-vente agréé. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou le service après-vente agréé.

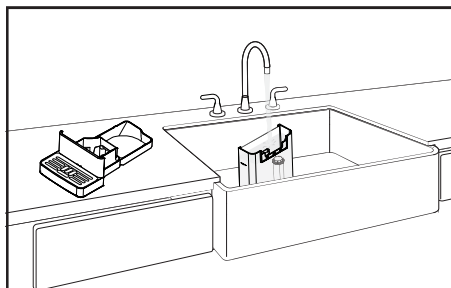
Le cordon doit être placé de manière à ne pas reposer sur le plan de travail ou la table, où des enfants risqueraient accidentellement de tirer dessus ou de se prendre les pieds dedans.

PREMIÈRE UTILISATION

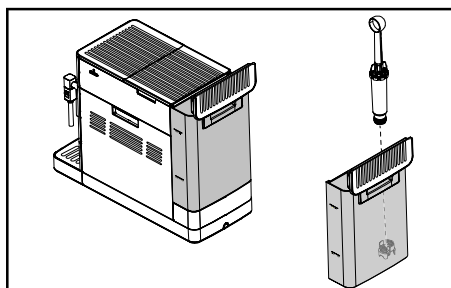
	⚠ AVERTISSEMENT
	<p>Risque d'électrocution</p> <p>Branchez l'appareil à une prise de terre.</p> <p>Ne retirez pas la broche de mise à la terre.</p> <p>N'utilisez pas d'adaptateur.</p> <p>N'utilisez pas de rallonge.</p> <p>Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.</p>

Posez la machine à espresso sur une surface sèche et plane, comme un plan de travail ou une table. Les fentes d'aération ne doivent pas être recouvertes.

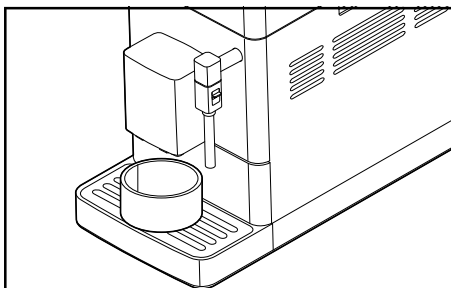
1. Nettoyez l'ensemble des pièces et accessoires (voir la section « Entretien et maintenance »).



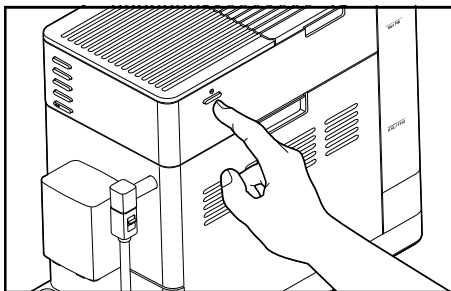
2. **Insérez le filtre** : utilisez l'extrémité de la mesurette à café pour l'installer. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère de remplissage maximal.



3. Branchez l'appareil sur une prise à 3 broches reliée à la terre. Disposez un récipient vide de 0,5 L sous le distributeur et la buse à vapeur.



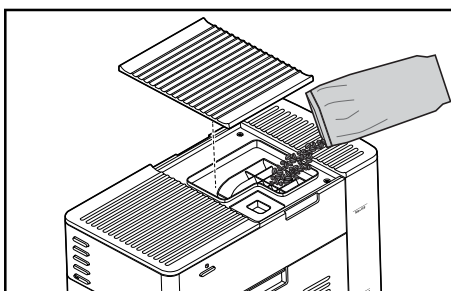
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation principal (⏻) situé sur le côté droit de la machine pour l'allumer. Appuyez sur le bouton de démarrage pour chauffer la machine. La machine vous invite ensuite à rincer le filtre lors de la première utilisation. Lorsque l'icône Filtre (Filter) (☑️) est allumée, appuyez sur le bouton Démarrer (Start) clignotant pour rincer le filtre via la buse à vapeur et le distributeur.



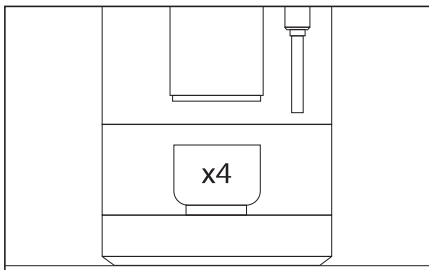
REMARQUE : l'utilisation d'un filtre réduit la fréquence de détartrage de la machine.

REMARQUE : si vous choisissez de ne pas utiliser de filtre, testez la dureté de l'eau à l'aide de la bandelette de test de dureté de l'eau. Réglez la dureté de l'eau sur la machine. Pour plus d'informations, consultez la partie « Réglage de la dureté de l'eau » de la section Entretien et maintenance. Vous devez également régler l'état du filtre sur « non installé » ; consultez les instructions de la section « Définir l'état du filtre ».

5. Remplissez le bac à grain de grains de café entiers.



6. Avant la première utilisation, purgez les 4 premières boissons à base de café.



REMARQUE : à la première utilisation, la machine peut être bruyante, car le circuit d'eau est vide. Ce bruit s'atténue après le remplissage.

REMARQUE : la machine à espresso s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes d'inutilisation. Lorsqu'il n'est pas sous tension, l'appareil consomme 0 W.

UTILISATION DU PRODUIT

PRÉPARATION D'UN CAFÉ CHAUD

REMARQUE : la machine se purge par le distributeur à chaque mise sous tension et hors tension. Le rinçage lors de la mise sous tension préchauffe le système pour obtenir la température de préparation idéale. Le rinçage lors de la mise hors tension élimine les résidus et garde la machine propre pour des performances durables.

1. Utilisez le bouton « Type de boisson » (Drink Type) pour choisir entre café ou espresso.



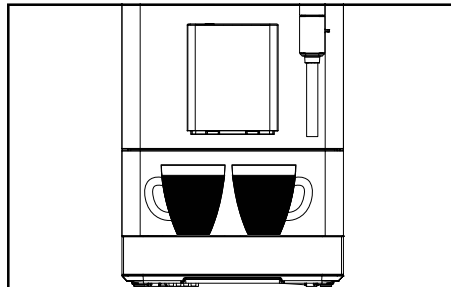
2. Utilisez les boutons Dose (simple, double) et Intensité (Strength ; faible, moyenne, élevée) pour régler les paramètres de boisson.



3. Disposez une tasse sous le distributeur et réglez la hauteur du distributeur si nécessaire. Appuyez sur Démarrer (Start) pour lancer la préparation de votre boisson.

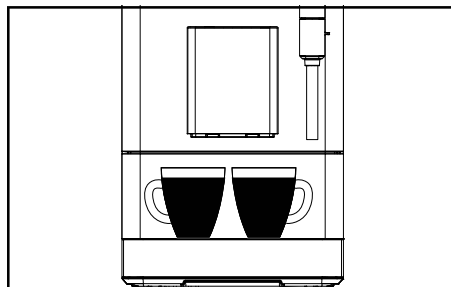


4. Avec le réglage (☒x2), disposez 2 tasses sous le distributeur pour préparer deux tasses à la fois.



PRÉPARATION D'UNE BOISSON GLACÉE

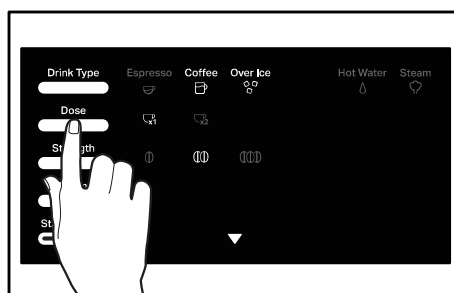
1. Disposez une ou plusieurs tasses remplies de glaçons sous le distributeur.



2. Sélectionnez une boisson à l'aide du bouton « Type de boisson » (Drink Type). Pour le café glacé, sélectionnez « Sur glaçons » (Over Ice) et disposez la tasse avec les glaçons sous le distributeur avant de préparer le café.



3. Utilisez les boutons Dose (simple, double) et Intensité (Strength ; basse, moyenne, élevée) pour régler les paramètres.

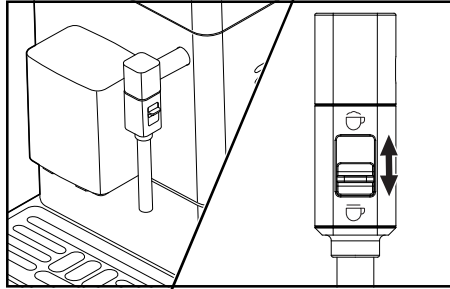


4. Appuyez sur le bouton Démarrer (Start) pour lancer le cycle de préchauffage. Le voyant (°C) clignote jusqu'à ce que la température soit atteinte, puis la préparation commence. Les boissons sur glaçons sont servies à une température plus basse.



CHAUFFAGE DU LAIT À LA VAPEUR

1. Placez le curseur de la buse à vapeur sur le réglage souhaité. Choisissez la quantité de mousse (+, ☕) ou (-, ☕) en déplaçant le curseur de la buse à vapeur. Plus de mousse (☕) pour un cappuccino, par exemple, et moins de mousse (☕) pour un latte, par exemple.



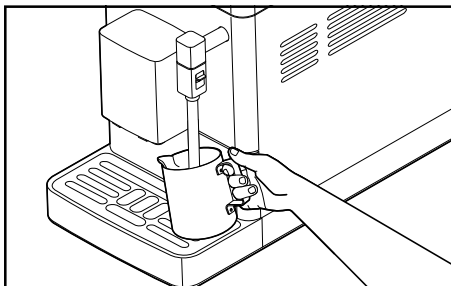
2. Réglez le bouton « Type de boisson » (Drink Type) sur Vapeur (Steam). Appuyez sur le bouton Démarrer (Start) pour lancer le cycle de préchauffage. Le voyant (☕) clignote jusqu'à ce que la température soit atteinte.



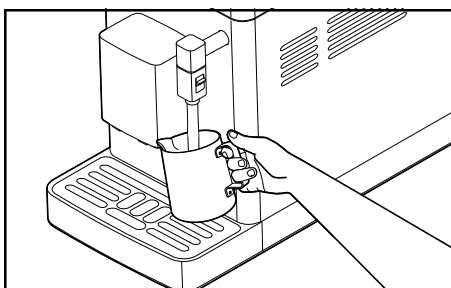
3. Dirigez la buse à vapeur vers l'égouttoir et appuyez sur le bouton Démarrer (Start) pour purger la buse. Appuyez de nouveau sur Démarrer/Annuler (Start/Cancel) pour arrêter la vapeur.



4. Pour faire mousser, plongez l'extrémité de la buse à vapeur sous la surface du lait et appuyez sur Démarrer (Start). Veillez à laisser de la place dans le pichet à lait pour faire mousser le lait.

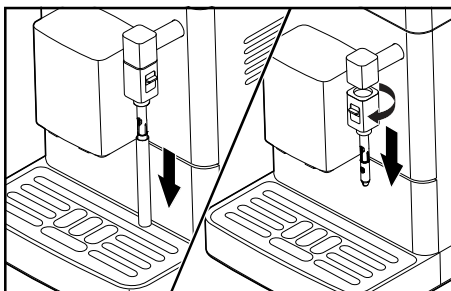


5. Faites chauffer le lait à la vapeur jusqu'à obtenir la température souhaitée. Appuyez sur Démarrer/Annuler (Start/Cancel) pour arrêter la vapeur.



REMARQUE : le modèle 5KES8452* ne comprend pas de pichet à lait.

6. Purgez et nettoyez la buse à vapeur après chaque utilisation. Retirez le tube métallique et essuyez la partie en plastique de la buse à vapeur. Rincez le tube métallique avant de le fixer à nouveau sur la buse à vapeur. Nettoyez régulièrement l'ensemble de la buse à vapeur en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour retirer l'ensemble.

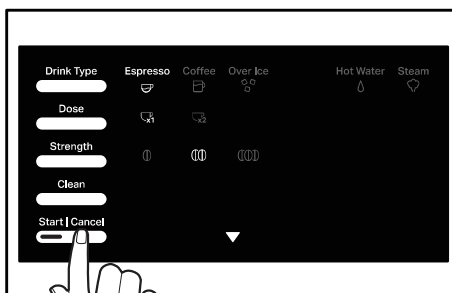


DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

1. Disposez une tasse sous la buse à vapeur, puis sélectionnez le mode Eau chaude (Hot Water) avec le bouton Type de boisson (Drink Type). Sélectionnez la dose (simple 180 ml ou double 360 ml).



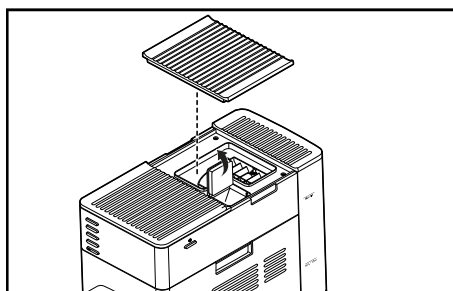
2. Appuyez sur le bouton Démarrer (Start) pour lancer le cycle de préchauffage. (°C) clignote jusqu'à ce que la température soit atteinte, puis l'eau chaude commence à couler.



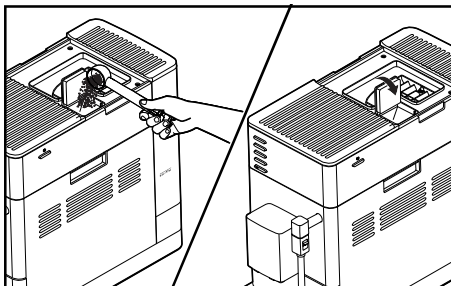
REMARQUE : pour définir un volume par défaut, veuillez consulter la section « Programmation d'un volume de boisson personnalisé ». Appuyez sur le bouton Dose pendant 3 secondes lorsque vous êtes sur le mode Vapeur (Steam) pour réinitialiser la machine aux paramètres d'usine. La réinitialisation d'usine restaure tous les réglages de boisson et de la machine à leur état par défaut.

PRÉPARATION AVEC DU CAFÉ MOULU

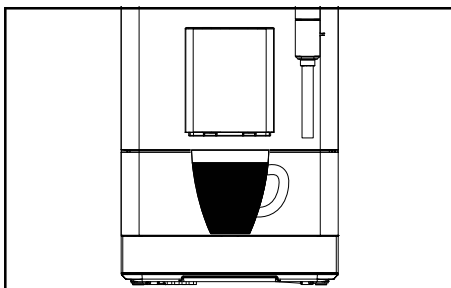
1. Retirez le couvercle du bac à grain. Ouvrez la trappe à café moulu.



2. Utilisez la mesurette à café moulu pour ajouter une dose de café (☺). Fermez la trappe à café moulu et le couvercle du bac à grain.



3. L'icône Café moulu (☺) s'allume lorsque la trappe est ouverte. La machine prépare le café uniquement avec du café moulu. Appuyez sur Démarrer (Start) pour lancer la préparation de votre café moulu.

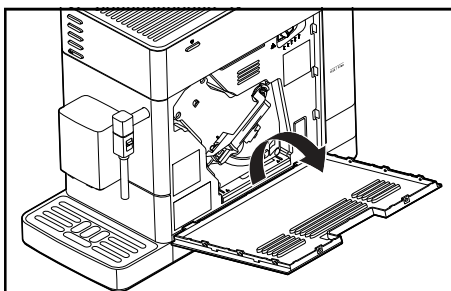


REMARQUE : pour annuler le mode Café moulu, appuyez sur le bouton Type de boisson (Drink Type) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'icône Café moulu (☺) disparaisse.

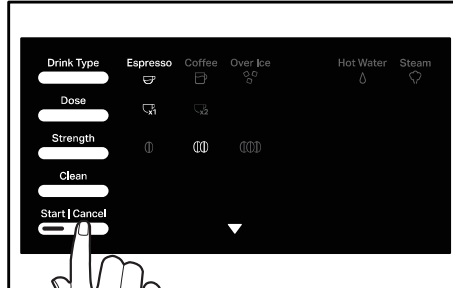
REMARQUE : si aucune interaction n'est détectée pendant 60 secondes dans le mode Café moulu, le café moulu est éjecté et la machine revient à l'état d'utilisation normal.

SÉLECTION DE LA TAILLE DE LA MOUTURE

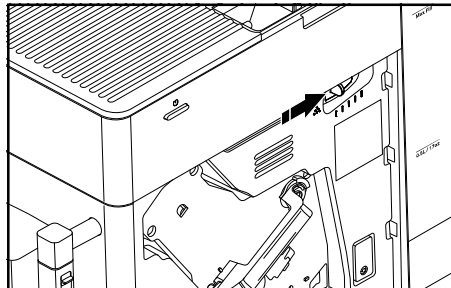
1. Ouvrir le couvercle d'entretien situé sur le côté droit de la machine.



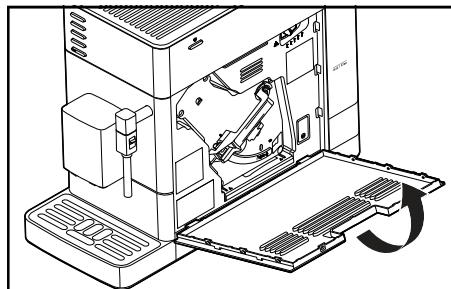
2. Disposez une tasse sous le distributeur. Pour lancer le broyage, préparez un espresso.



3. Attendez que le broyeur soit en marche pour régler la finesse de la mouture. Pendant que le broyage, modifiez la finesse de la mouture en déplaçant le curseur situé dans le coin supérieur droit (gauche = plus fine, droite = plus grossière).



4. Refermez le couvercle d'entretien.



- REMARQUE :** le broyeur peut être réglé pour s'adapter à la torréfaction des grains de café.
 Pour déterminer la finesse de la mouture, nous vous recommandons ceci :
- Une mouture plus fine pour les torréfactions légères (curseur le plus à gauche)
 - Une mouture plus épaisse pour les torréfactions foncées (curseur le plus à droite).

PROGRAMMATION D'UN VOLUME DE BOISSON PERSONNALISÉ

Pour servir un volume de boisson personnalisé pour l'expresso, le café, le café glacé et l'eau chaude.

1. Sélectionnez le type de boisson et l'intensité souhaités. Réglez la dose sur 1x. Maintenez le bouton Dose enfoncé pendant 3 secondes pour activer le mode Volume de boisson personnalisé.

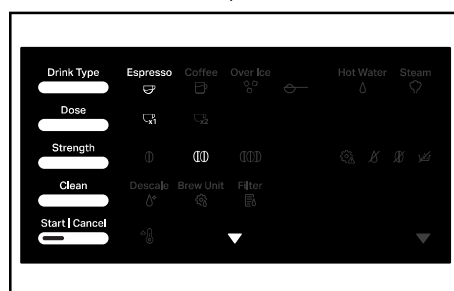


2. Les voyants LED des icônes Dose 1x (1x) et Démarrer (Start) clignotent. Appuyez sur Démarrer (Start) pour distribuer un volume de boisson personnalisé. Appuyez sur Annuler (Cancel) lorsque le volume souhaité est atteint.

REMARQUE : volumes maximum (expresso = 80 ml, café/café glacé = 220 ml, eau chaude = 260 ml).



3. La boisson sélectionnée sera désormais servie avec ce nouveau volume programmé, jusqu'à ce qu'un autre volume soit défini ou que la machine soit réinitialisée.



REMARQUE : pour rétablir les réglages d'usine et réinitialiser la machine, passez en mode Vapeur (Steam) et maintenez le bouton Dose enfoncé pendant 3 secondes. La réinitialisation d'usine restaure tous les réglages de boisson et de la machine à leur état par défaut.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

FR

1. Dans le mode Boisson, appuyez sur les boutons Dose et Intensité (Strength) et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour accéder au menu de programmation de la température.



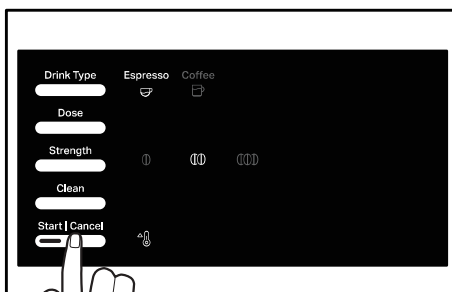
2. Choisissez une boisson pour modifier la température (expresso ou café).



3. Utilisez le bouton Intensité (Strength) pour sélectionner l'un des trois réglages de température (basse, moyenne et élevée).

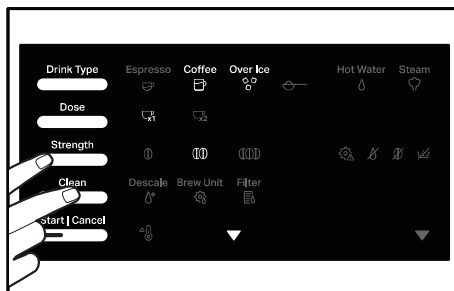


4. Appuyez sur le bouton Démarrer (Start) pour confirmer les modifications.



SON

1. Maintenez simultanément les boutons Intensité (Strength) et Nettoyage (Clean) enfoncés pendant 3 secondes pour activer/désactiver le son dans tous les modes de boisson.



RÉINIT. RÉGLAGES USINE

1. Appuyez sur le bouton Dose pendant 3 secondes lorsque vous êtes sur le mode Vapeur (Steam) pour réinitialiser la machine aux paramètres d'usine. La réinitialisation d'usine restaure tous les réglages de boisson et de la machine à leur état par défaut.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Pour garantir des résultats optimaux, nettoyez régulièrement la machine à espresso et ses accessoires.




IMPORTANT : laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

REMARQUE : n'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la machine à espresso, ses pièces ou ses accessoires. Ne plongez pas la machine à espresso ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Aucune des pièces amovibles telles que l'égouttoir, le bac à grain, le couvercle, le réservoir d'eau, l'unité de préparation, le couvercle d'entretien et le distributeur ne passe au lave-vaisselle. Ces pièces doivent être lavées à la main et rincées abondamment.

REMARQUE : tous les programmes de nettoyage et d'entretien peuvent être sélectionnés et lancés dans le menu Nettoyage (Clean). Si une icône d'alerte de nettoyage s'affiche, reportez-vous à la section « Entretien et maintenance » pour obtenir des instructions.

NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO AUTOMATIQUE

FR

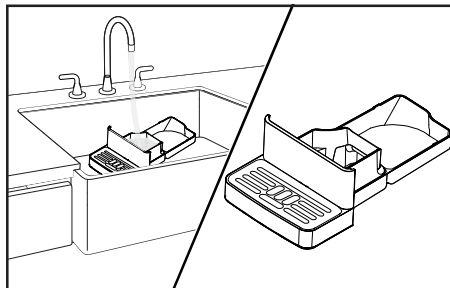
ICÔNE	DESCRIPTION	FRÉQUENCE	DURÉE
Détartrage 	Élimine les dépôts de calcaire	Tous les 6 mois*	≈ 15 minutes
Unité de préparation 	Nettoie les résidus d'huile des grains	Toutes les 6 à 8 semaines*	≈ 15 minutes
Filtre 	Le filtre doit être remplacé	Tous les 2 mois*	≈ 2 minutes

DÉTARTRAGE ÉTAPE 1 SUR 3

L'icône de détartrage (Descale) s'allume lorsque la machine doit être détartrée. Le programme de détartrage peut également être lancé manuellement à tout moment. Lorsque l'icône de détartrage (Descale) s'allume, vous pouvez encore utiliser la machine pour préparer des boissons, mais nous vous recommandons d'effectuer le programme de nettoyage le plus tôt possible. Le programme de détartrage s'exécute en deux phases, lesquelles doivent toutes deux être terminées pour revenir à une utilisation normale. Le programme complet dure environ 15 minutes.

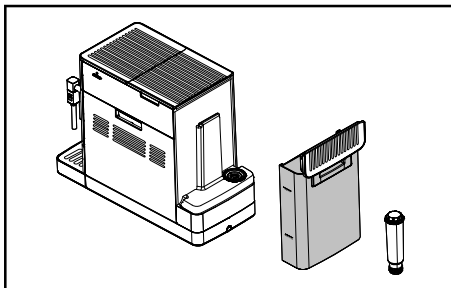
REMARQUE : veillez à disposer un grand récipient sous le distributeur et la buse à vapeur afin d'éviter les éclaboussures et les déversements.

1. Videz le plateau à palets et l'égouttoir. Rincez, puis remettez-le en place.

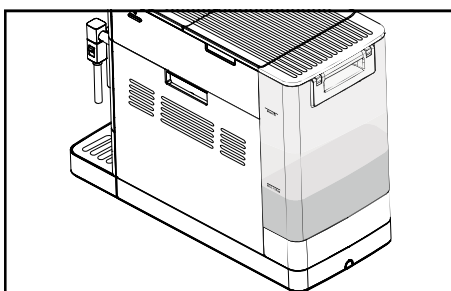


*En fonction de l'utilisation.

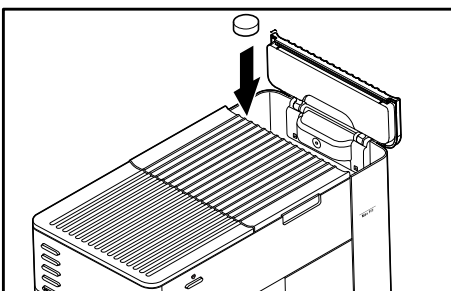
2. Videz le réservoir d'eau et retirez le filtre.



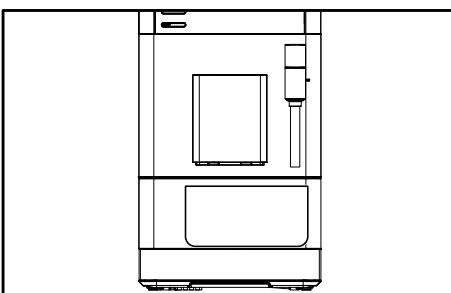
3. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à 0,5 L.



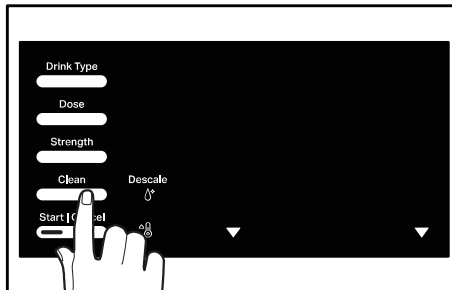
4. Ajoutez votre pastille de détartrage dans le réservoir d'eau.



5. Disposez un récipient vide (0,5 L) sous la sortie du distributeur et la buse à vapeur.



6. Appuyez sur le bouton Nettoyage (Clean) pour sélectionner le cycle de détartrage.



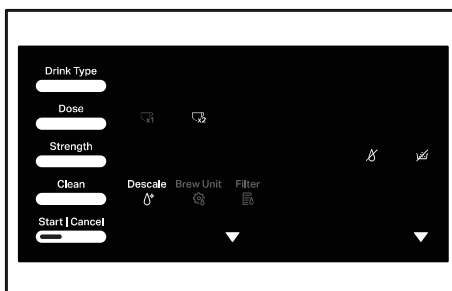
DÉTARTRAGE ÉTAPE 2 SUR 3

1. Appuyez simultanément sur les boutons Démarrer (Start) et Nettoyage (Clean) pour accéder au mode de détartrage. L'icône de détartrage (⚡) clignote. À nouveau, appuyez simultanément sur les boutons Démarrer (Start) et Nettoyage (Clean) pour lancer le premier cycle de détartrage. La machine chauffe avant de faire circuler le produit détartrant à travers le distributeur et la buse à vapeur.

REMARQUE : de l'eau peut s'écouler de façon intermittente de la buse à vapeur et du distributeur.

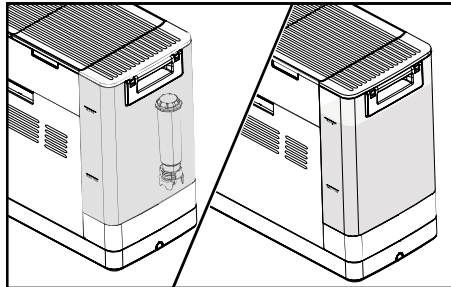


2. Lorsque le premier cycle est terminé, le mode Détartrage est toujours sélectionné et l'icône de remplissage du réservoir d'eau (⚡) et l'icône de vidage de l'égouttoir (🚰) clignotent.

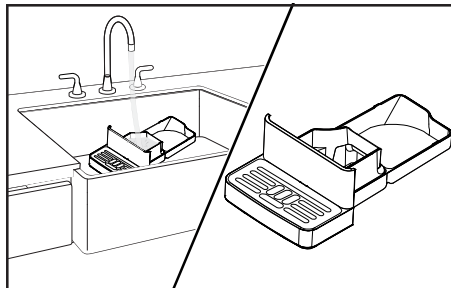


DÉTARTRAGE ÉTAPE 3 SUR 3 : RINÇAGE DU DEUXIÈME CYCLE

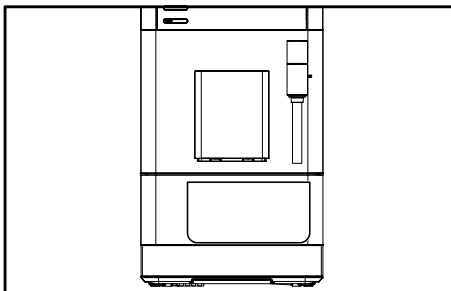
1. Rincez le réservoir d'eau, remplissez-le jusqu'à la ligne de remplissage maximal.



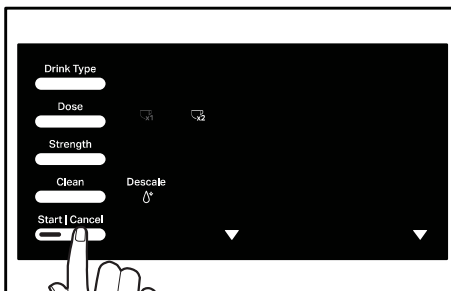
2. Videz l'égouttoir. Rincez, puis remettez-le en place.



3. Disposez un récipient vide (0,7 L) sous le distributeur et la buse à vapeur.



4. Appuyez sur le bouton Démarrer (Start) pour lancer le deuxième cycle de détartrage.

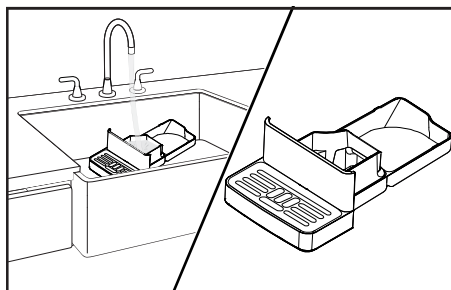


5. Le cycle de détartrage est terminé. L'icône Détartrage (Descale) s'éteint et la sélection « Type de boisson » (Drink Type) s'allume.



NETTOYAGE FINAL

1. Ensuite, videz le plateau à palets et l'égouttoir. Rincez, puis remettez-le en place.

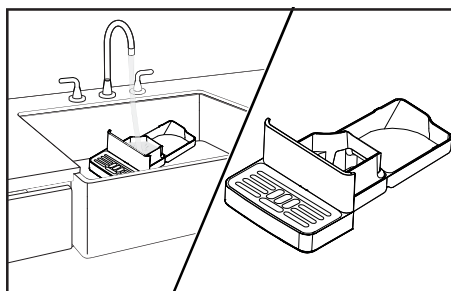


NETTOYAGE DE L'UNITÉ DE PRÉPARATION ÉTAPE 1 SUR 2

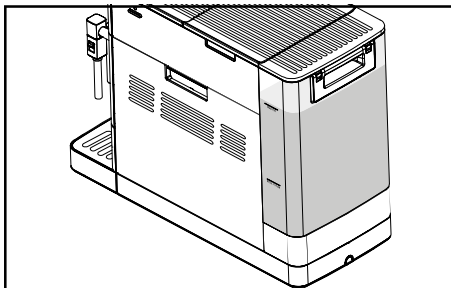
L'unité de préparation doit être retirée et nettoyée à l'eau courante aussi souvent que nécessaire et avant chaque programme de nettoyage. N'utilisez pas de détergent, uniquement de l'eau froide.

REMARQUE : le voyant de l'unité de préparation (☼) s'allume lorsque celle-ci doit être nettoyée. Vous ne pouvez pas interrompre le processus qui est en cours. Le cycle dure environ 15 minutes.

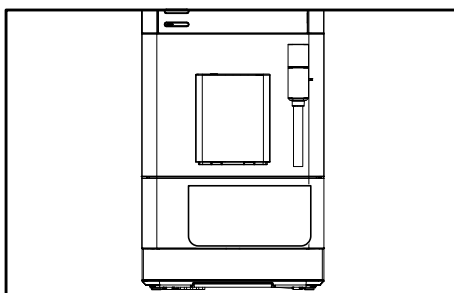
1. Videz le plateau à palets et l'égouttoir. Rincez, puis remettez-le en place.



2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère de remplissage maximal.



3. Disposez un récipient vide (0,5 L) sous le distributeur.



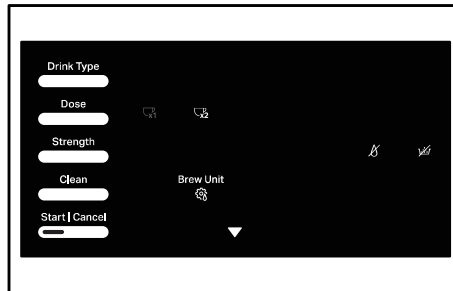
4. Appuyez sur le bouton Nettoyage (Clean) pour sélectionner l'icône Unité de préparation (Brew Unit) (☞).



5. Appuyez simultanément sur les boutons Démarrer (Start) et Nettoyage (Clean) pour lancer le mode Nettoyage de l'unité de préparation. L'icône Unité de préparation (Brew Unit) (☞) clignote. À nouveau, appuyez simultanément sur les boutons Démarrer (Start) et Nettoyage (Clean) pour lancer le premier cycle du processus de nettoyage.

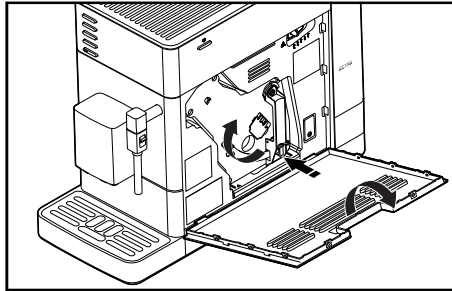


6. Lorsque le premier cycle est terminé, l'unité de préparation (☼) est toujours sélectionnée et l'icône de remplissage du réservoir d'eau (☼) ainsi que l'icône de vidage de l'égouttoir (☼) clignotent.

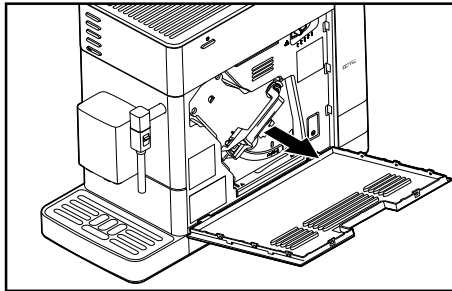


NETTOYAGE DE L'UNITÉ DE PRÉPARATION ÉTAPE 2 SUR 2

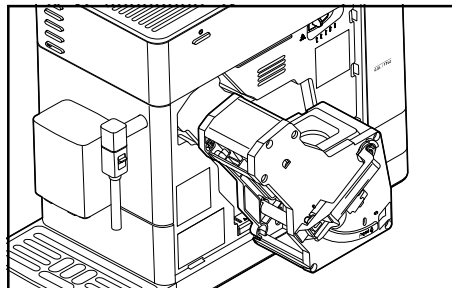
1. Ouvrez le couvercle d'entretien situé sur le côté droit de la machine.



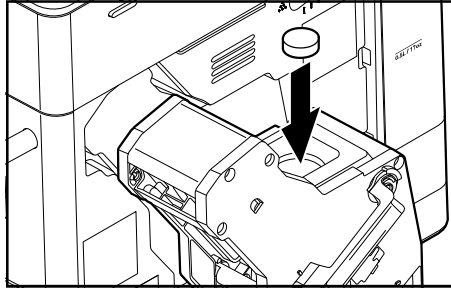
2. Déverrouillez l'unité de préparation pour la retirer.



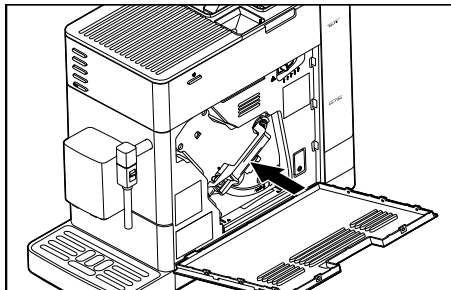
3. Rincez l'unité de préparation avec de l'eau froide et essuyez-la.



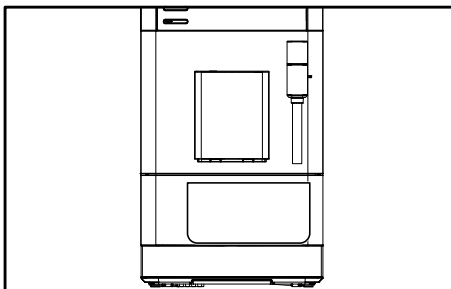
4. Introduisez la pastille de nettoyage à l'intérieur de l'unité de préparation.



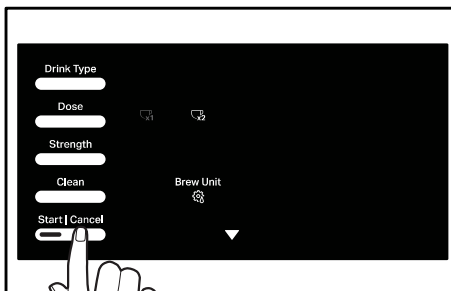
5. Réinsérez l'unité de préparation et assurez-vous qu'elle est bien en place avant de refermer le couvercle d'entretien.



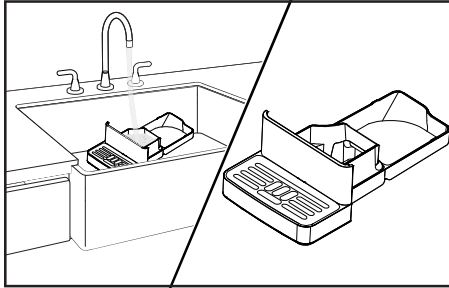
6. Disposez à nouveau un récipient vide (0,7 L) sous le distributeur.



7. Appuyez sur Démarrer (Start) pour lancer le cycle de nettoyage de l'unité de préparation.



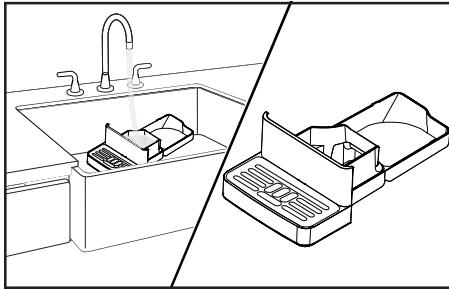
8. Ensuite, videz le plateau à palets et l'égouttoir. Rincez, puis remettez-le en place.



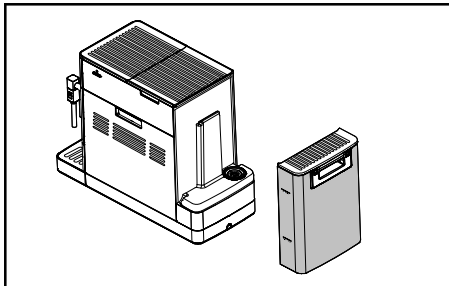
SYSTÈME D'ÉVAPORATION

Ce processus permet de vider l'appareil de toute eau résiduelle et est recommandé avant un stockage de longue durée.

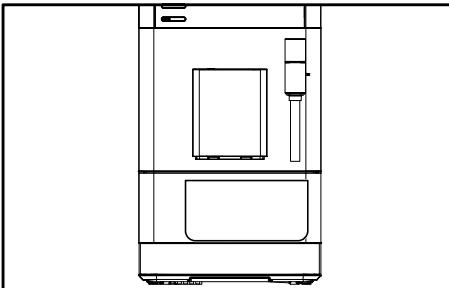
1. Videz le plateau à palets et l'égouttoir. Rincez, puis remettez-le en place.



2. Videz le réservoir d'eau et mettez-le de côté.



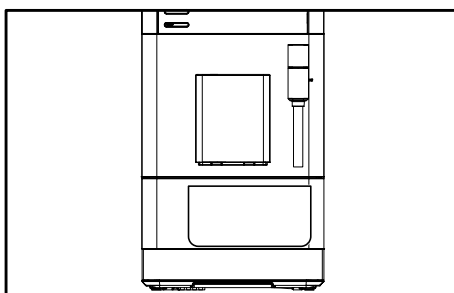
3. Disposez un récipient vide (0,24 L) sous le distributeur et la buse à vapeur.



4. Sélectionnez le mode Eau chaude (Hot Water) dans le menu des boissons, puis appuyez sur le bouton Dose et Nettoyage (Clean) et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour lancer le processus.



5. L'eau s'écoule du distributeur et de la buse vapeur pour purger le système. Une fois l'opération terminée, la machine s'éteint. Videz l'égouttoir.

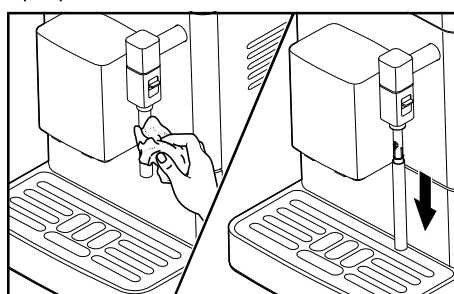


REMARQUE : le gel de l'eau résiduelle peut endommager la machine. Évitez d'exposer la machine à des températures inférieures à 0 °C. Videz le système lorsque la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, avant le transport et lorsqu'il y a un risque de gel.

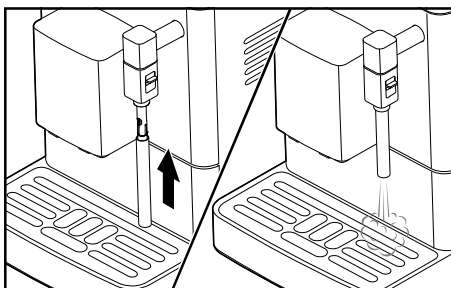
NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR

La buse à vapeur doit être nettoyée après le moussage.

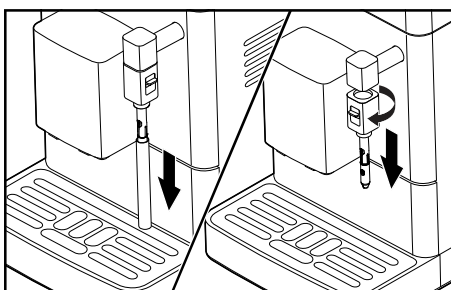
1. **Purge et nettoyage de la buse à vapeur :**
après chaque utilisation, nettoyez l'extérieur de la buse à vapeur avec un chiffon humide. Tirez sur le tube métallique pour le retirer. Rincez l'intérieur.



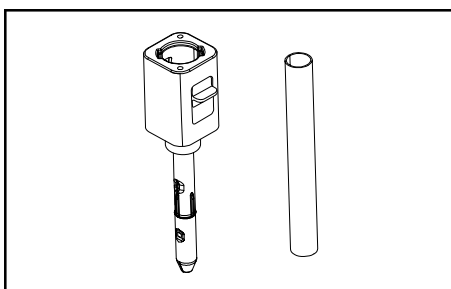
2. Remettez en place le tube métallique sur la buse à vapeur et orientez-la vers l'égouttoir. Mettez en marche la buse à vapeur pendant quelques secondes pour la nettoyer.



3. **Entretien régulier :**
démontez la buse à vapeur : Tirez pour retirer le tube métallique de la buse à vapeur. Démontez la buse à vapeur en tournant puis en tirant. Nettoyez les pièces en les rinçant à l'eau chaude. Quand elles sont propres et sèches, remettez en place la buse à vapeur.



4. **Nettoyage en profondeur (hebdomadaire ou selon l'utilisation) :**
immergez les pièces de la buse à vapeur dans la solution de nettoyage spécial lait. Utilisez un trombone ou une brosse pour éliminer les résidus de lait des petits trous ou ouvertures.
Remontez l'ensemble : Rincez abondamment, séchez et remettez en place la buse.



REMISE EN PLACE DU FILTRE

Le filtre doit être remplacé après consommation de 50 L d'eau. L'icône Filtre (Filter) (☑) clignote lorsque celui-ci doit être remplacé.

1. Retirez et jetez l'ancien filtre. Vous pouvez utiliser l'outil situé à l'extrémité de la mesurette à café pour dévisser et retirer l'ancien filtre.
2. Insérer le filtre neuf : utilisez l'extrémité de la mesurette à café pour l'installer.

RINÇAGE DU NOUVEAU FILTRE :

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère de remplissage maximal.
2. Disposez un récipient vide (0,5 L) sous le distributeur.
3. Appuyez sur le bouton « Nettoyage » (Clean) pour sélectionner l'icône Filtre (Filter).
4. Appuyez simultanément sur les boutons « Démarrer » (Start) et « Nettoyage » (Clean) pour accéder au mode de rinçage du filtre. Appuyez à nouveau simultanément sur « Démarrer » (Start) et « Nettoyage » (Clean) pour lancer le rinçage du filtre. Le voyant du filtre s'éteint à la fin du processus.
5. La machine chauffe ensuite et est à nouveau prête à fonctionner.

REMARQUE : si vous choisissez de ne pas utiliser de filtre, vous devrez régler manuellement la dureté de l'eau ; consultez les instructions de la section « Réglage de la dureté de l'eau ». Vous devrez également régler l'état du filtre sur « non installé » ; consultez les instructions de la section « Définir l'état du filtre ».

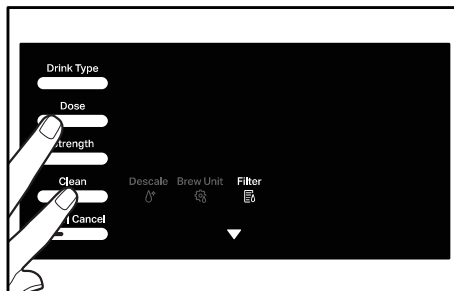
DÉFINIR L'ÉTAT DU FILTRE

La machine doit être programmée en fonction de l'état du filtre, qu'il soit installé ou non. Pour définir l'état du filtre, procédez comme suit :

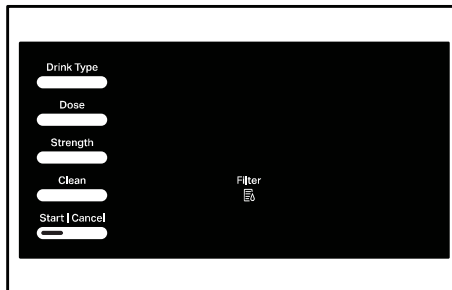
1. Dans le menu Nettoyage (Clean), sélectionnez Filtre (Filter).



2. Appuyez et maintenez enfoncés les boutons Dose et Nettoyage (Clean) pendant 3 secondes pour modifier l'état du filtre.



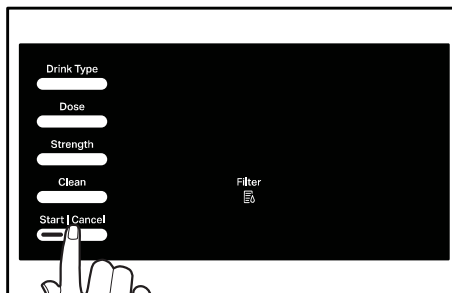
- Une fois dans le mode de programmation du filtre, appuyez sur le bouton Nettoyage (Clean) pour sélectionner l'état du filtre (installé ou désinstallé).



A. État du filtre désinstallé : l'icône Filtre (Filter) reste grisée.

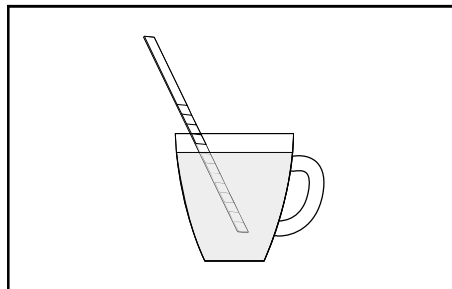
A. État du filtre installé : l'icône Filtre (Filter) clignote par incréments d'une seconde

- Appuyez sur Démarrer (Start) pour accepter l'état du filtre qui s'affiche.



RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

- Immergez brièvement la bandelette de test fournie dans l'eau du robinet, secouez-la et attendez une minute.



2. Pour programmer le niveau de dureté de l'eau : sélectionnez le mode Eau chaude (Hot Water) et maintenez simultanément les boutons Type de boisson (Drink Type) et Dose enfoncés pendant 3 secondes. Les icônes d'intensité s'allument.



3. Appuyez sur le bouton d'intensité pour régler la dureté de l'eau en fonction des résultats de la bandelette de test. Consultez le « Tableau de dureté de l'eau » ci-dessous. Appuyez sur « Démarrer » (Start) pour accepter.

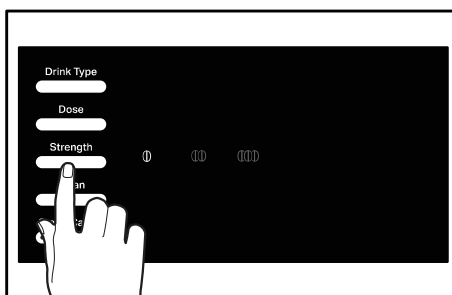


TABLEAU DE DURETÉ DE L'EAU

BANDELETTES DE TEST	ÉCRAN
≤ 1 point rouge	
2 ou 3 points rouges	
≥ 4 points rouges	

REMARQUE : dureté de l'eau :


- Faible : 0 à 60 ppm (mg/L)
- Moyenne : 60 à 120 ppm (mg/L)
- Élevée : plus de 120 ppm (mg/L)

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE DU PRODUIT







Consultez www.kitchenaid.eu pour obtenir des instructions supplémentaires, des vidéos, des recettes inspirantes et des conseils sur le nettoyage de votre produit. Rendez-vous sur docs.kitchenaid.eu pour retrouver le Guide produit en ligne et des informations sur la garantie. Saisissez le numéro de votre modèle dans la fenêtre de recherche pour consulter la présentation du produit, ses caractéristiques, ses spécifications techniques (matériaux, puissance, énergie, dimensions, etc.), des questions-réponses, avis, manuels et documents.

FR

DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT	
	<p style="text-align: center;">Risque d'électrocution</p> <p>Branchez l'appareil à une prise de terre.</p> <p>Ne retirez pas la broche de mise à la terre.</p> <p>N'utilisez pas d'adaptateur.</p> <p>N'utilisez pas de rallonge.</p> <p>Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.</p>

PROBLÈME	CAUSE/RÉSULTAT	SOLUTION
L'expresso n'est pas distribué correctement : - Ne s'écoule pas - S'écoule très lentement - Volume incorrect	La mouture est trop fine	Changez la mouture et utilisez de plus gros grains
	Trop de café	Diminuez la dose de café (réduisez l'intensité).
	Du calcaire s'est accumulé dans le système	Un détartrage est nécessaire (consultez la section « Entretien et maintenance »).
	L'unité de préparation est sale ou obstruée	Nettoyez l'unité de préparation : retirez l'unité de préparation de la machine et passez-la sous l'eau. Nettoyez le filtre métallique dans l'unité de préparation avec un chiffon doux ou une brosse en plastique pour enlever les résidus de café moulu.
Le café n'a pas de crema/en a peu	Les grains ne sont plus frais	Utilisez des grains de café frais.
La dose d'expresso n'est pas assez chaude	La température de préparation par défaut correspond au réglage moyen.	Augmentez la température de préparation (reportez-vous au réglage de la température dans la section « Utilisation du produit »).

PROBLÈME	CAUSE/RÉSULTAT	SOLUTION
La mousse produite par la buse à vapeur n'est pas de qualité satisfaisante.	Le lait est trop chaud	Reportez-vous à la section « Nettoyage de la buse à vapeur ».
	Accumulation de lait ou de tartre dans la buse à vapeur	Arrêtez de l'utiliser. Contactez le service après-vente KitchenAid.
L'écran indique qu'il faut ajouter des grains alors que le bac à grain en contient.	La mouture est trop fine	Réglez la mouture sur un niveau plus épais : différents grains nécessitent des vitesses de mouture différentes dans le broyeur. Pour des performances optimales, les grains de café plus foncés nécessitent une mouture plus épaisse.
L'icône de température clignote rapidement 	Le système surchauffe	Il faut attendre que l'icône de température cesse de clignoter avant d'utiliser la machine. Si le problème persiste, contactez le service client
Le message d'alerte clignote 	Dysfonctionnement de l'unité de préparation	Redémarrez la machine. Si le problème persiste, contactez le service client.
Erreur critique : toutes les icônes d'alerte s'allument.	Erreur CTN (coefficient de température négatif), erreur interne ou erreur de communication	Redémarrez la machine. Si le problème persiste, contactez le service client.
L'icône d'unité de préparation absente est allumée 	L'unité de préparation est mal enclenchée ou absente de la machine	Mettez bien en place l'unité de préparation
L'icône de niveau d'eau bas est allumée 	Absence d'eau	Remplissez le réservoir d'eau
L'icône d'ajout de grains est allumée 	Faible quantité de grains	Remplissez le bac à grain
L'icône du récipient à palets est allumée 	L'égouttoir ou le plateau à palets est plein	Videz l'égouttoir et le plateau à palets

REMARQUE : si le problème ne peut pas être résolu, veuillez vous référer à la section « Garantie limitée et service » et contacter notre service après-vente. Ne retournez pas le produit au revendeur ; celui-ci ne propose pas de service de réparation.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

L'emballage est recyclable et comporte le symbole ♻️. Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

RECYCLAGE DU PRODUIT

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément aux législations européenne et britannique concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.
- Le symbole ♻️ présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

POUR L'UNION EUROPÉENNE

Cet appareil a été conçu, construit et distribué conformément aux exigences des directives de la Commission européenne en matière de sécurité : Directive 2014/35/UE relative au matériel électrique à basse tension ; Directive 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique ; Directive 2009/125/CE relative à l'écoconception ; Directive RoHS 2011/65/UE et les modifications suivantes.

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

pour la France - la Belgique - la Suisse - le Luxembourg

FRANCE:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. Quelle que soit la présente garantie commerciale, le vendeur reste responsable des garanties légales en vertu de la loi française, y compris de la garantie légale contre les défauts cachés conformément aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil français, et l'application de la garantie légale de conformité conformément aux articles L.217-4 à L.217-12 du Code de la consommation français.

BELGIQUE :

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, TVA BE 0441.626.053 RPR Bruxelles (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une garantie contractuelle (la « Garantie ») conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. En particulier, en tant que consommateur, vous bénéficiez légalement d'une garantie légale de conformité de 2 ans vis-à-vis du vendeur, telle qu'elle est définie dans la législation nationale régissant la vente de biens de consommation (articles 1649 bis à 1649 octies au Code civil belge), ainsi que de la garantie légale en cas de défauts cachés (articles 1641 à 1649 du Code civil belge).

LA SUISSE :

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit, qui pourraient dans certains cas être plus larges que les droits offerts dans le présent document.

LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit.

1. PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

- a) Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1.b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.
- b) **Pour le Luxembourg uniquement:**

La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus
- c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :

Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.
- d) La période de Garantie commence à la date d'achat, c'est-à-dire la date à laquelle un consommateur a acheté le produit auprès d'un détaillant ou d'une société du groupe KitchenAid.
- e) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.
- f) Le Garant fournit au consommateur les services suivants dans le cadre de la présente Garantie, au choix du Garant, en cas de défaut pendant la période de Garantie :
 - Réparation du produit ou de la pièce défectueuse, ou
 - Remplacement du produit ou de la pièce défectueuse. Si un produit n'est plus disponible, le Garant a le droit d'échanger le produit contre un produit de valeur égale ou supérieure.

- g) Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter directement les centres de service KitchenAid ou le Garant du pays auprès de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique ;

Adresse e-mail **FRANCE** : CONSUMERCARE_FR@kitchenaid.eu

Adresse e-mail **BELGIQUE** : CONSUMERCARE_BE@kitchenaid.eu

Numéro de téléphone : **00 800 381 040 26**

Pour la SUISSE :

Novissa AG
Schulstrasse 1a
CH-2572 Sutz
Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10
Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center
VEBO Genossenschaft
CH-4528 Zuchwil
Numéro de téléphone: 032 686 58 50
Adresse e-Mail: service@novissa.ch

Pour le LUXEMBOURG:

Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter les centres de service KitchenAid spécifiques au pays à l'adresse;

GROUP LOUISIANA S.A.
5 Rue du Château d'Eau
L-3364 LEUDELANGE
Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504
Adresse e-mail: myriam.grof@qrlou.com

- h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.
- i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.
- j) **Pour la FRANCE uniquement** : La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

2. LIMITATIONS DE LA GARANTIE

- a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.
- b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).
- c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.
- d) **Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse** : La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

Pour la France uniquement :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit. Une telle disposition ne s'applique pas lorsqu'une réparation couverte par la Garantie entraînera une période d'immobilisation du produit d'au moins sept jours. Dans ce cas, la période d'immobilisation doit être ajoutée à la durée restante de la Garantie, à compter de la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la date à laquelle les produits en question sont mis à disposition pour réparation, si cette disponibilité est faite après la date de la demande d'intervention.

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web :

www.kitchenaid.fr (France) - www.kitchenaid.eu - www.grouplouisiana.com (Luxembourg) - www.kitchenaid.ch (Suisse)