

# KitchenAid®

## FULLY AUTOMATIC ESPRESSO MACHINE

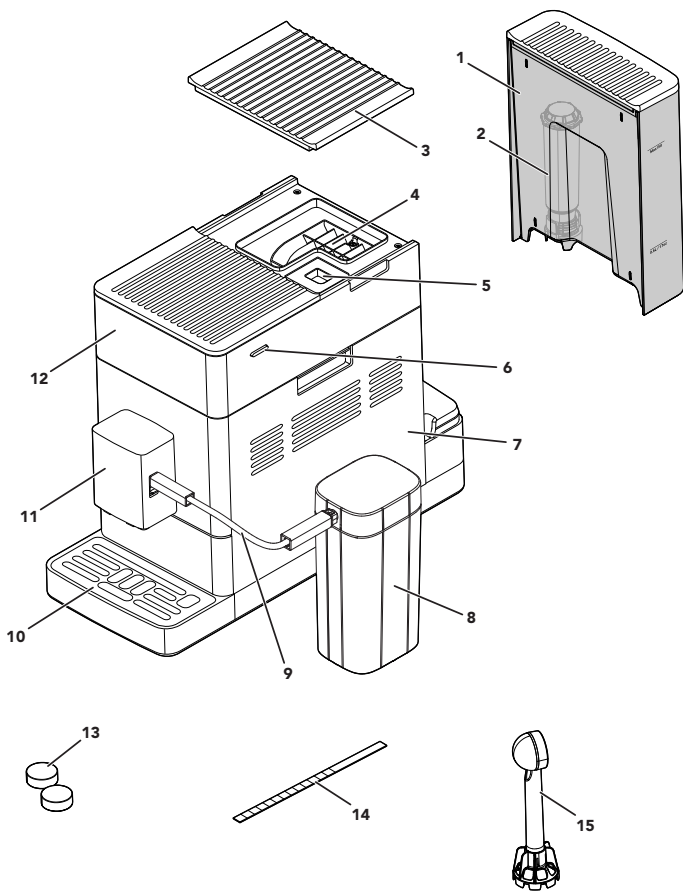
KES8453\*, KES8454\*  
OWNER'S MANUAL



---

W11766712D

# PARTS AND FEATURES



1. Water Tank (1.8 L)

2. Water Filter

3. Bean Hopper Lid

4. Bean Hopper

5. Ground Coffee Door

6. Main Power Switch

7. Service Door

8. Milk Container\*
9. Milk Hose

10. Drip Tray

11. Dispenser

12. Display

13. Cleaning Tablets (Brew Unit)

14. Water Hardness Test Strip

15. Ground Coffee Scoop

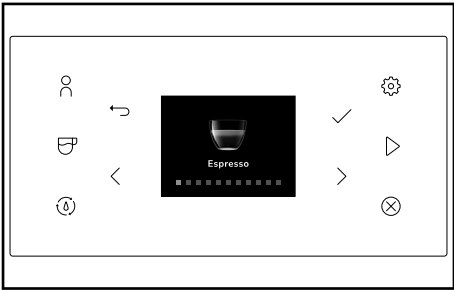
\*Only for model KES8454.



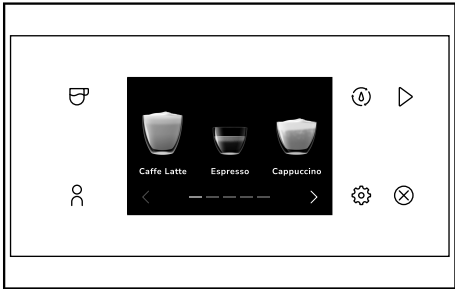
Scan here for setup & how-to videos, recipes, care & maintenance, warranty, FAQ.



CONTROL PANEL FEATURES



| MODEL KES8453 |                 |      |                      |
|---------------|-----------------|------|----------------------|
| ICON          | FUNCTION        | ICON | FUNCTION             |
|               | User Profiles   |      | Settings Menu        |
|               | Drink Selection |      | Toggle Left or Right |
|               | Cleaning Menu   |      | Cancel               |
|               | Return Key/Back |      | Start                |
|               | Confirm Choice  |      |                      |



| MODEL KES8454                                                                     |                 |                                                                                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| ICON                                                                              | FUNCTION        | ICON                                                                              | FUNCTION      |
|  | Drink Selection |  | Cancel        |
|  | User Profiles   |  | Start         |
|  | Cleaning Menu   |  | Settings Menu |

# PRODUCT SAFETY

**Your safety and the safety of others are very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

**DANGER**

**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

**WARNING**

**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

4



# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance off (⏻), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
5. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury to persons.
6. Do not use the appliance outdoors.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. Turn the appliance off (⏻), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the appliance off (⏻), then remove plug from wall outlet.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
11. Refer to the "CARE AND MAINTENANCE" section for instructions on cleaning.
12. **CAUTION:** To prevent damage to the appliance, do not use aggressive cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.
13. Use extreme caution when using hot steam.

14. Do not use appliance for other than intended use. It shall only be used for coffee preparation and to heat milk and water, according to these instructions.
15. **CAUTION:** Do not use the appliance if the enclosure is damaged or has visible cracks.
16. Irritation to skin or eyes can occur if they come into contact with the descaling solution. Avoid skin and eye contact. Rinse off descaling solution with clean water. Obtain medical advice after eye contact.
17. Damage to delicate surfaces can occur after contact with the descaling solution. Remove any splashes immediately.
18. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
19. Remove detachable parts before washing.
20. This product is designed for household use only.
21. To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.
22. The maximum altitude of use is 6 500 feet (2 000 m) above sea level.
23. This appliance is not suitable for commercial use.
24. The coffee machine must not be used in mobile installations such as boats, motor vehicles, trains etc.
25. Use this coffee system only in standard household environments for making coffee, milk or tea beverages such as espresso, cappuccino, latte macchiato, etc.
26. Any other type of use is not permitted.
27. Do not fill liquids into the Bean Hopper or the Coffee Grounds Shaft.
28. Only fill the Water Tank with cold, fresh tap water. Do not use deionized or mineral water.
29. To avoid contamination of the water, use fresh water every day you use the machine.
30. The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
31. Do not place removable parts such as the Water Tank, Dispenser, Service Door, Drip Tray, or milk container lid in the dishwasher or soak these parts in water or detergent. This will cause damage to the parts, and sharp edges may appear.

**32. WARNING:** The surface of the heating element is subject to residual heat after use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

### ELECTRICAL REQUIREMENTS

#### **WARNING**

##### Electrical Shock Hazard



**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

**Voltage:** 120 V~

**Frequency:** 60 Hz

**Power:** 1 450 W

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

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

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

## GETTING STARTED

#### **WARNING**

##### Electrical Shock Hazard



**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

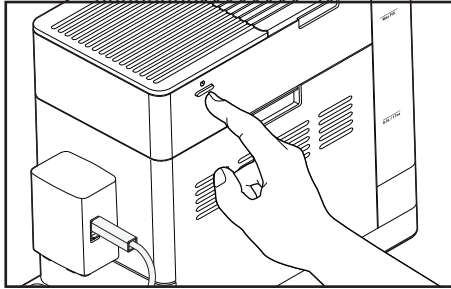
**Do not use an extension cord.**

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

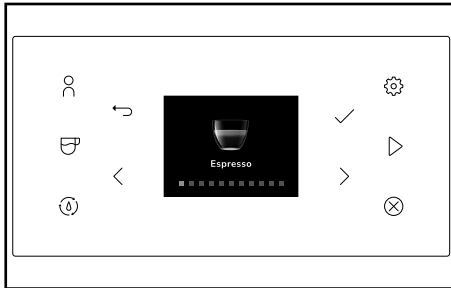
First, clean all parts and accessories (See “Care and Maintenance” section).

Place the Espresso Machine on a dry, flat, level surface such as a counter-top or table. The ventilation slots must not be covered.

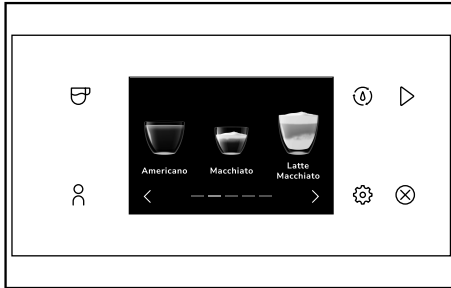
1. Plug into a grounded outlet. Press the Main Power Switch “⏻” to turn on the machine, located on the right side of the machine. (To switch the machine off, press the Main Power Switch “⏻” again).



2. **Model KES8453:** The machine has only off-screen touch buttons to navigate between menus.

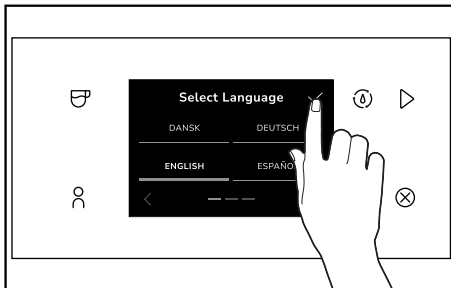


**Models KES8454:** The machine operates with a touch screen and touch buttons that can be used to select or navigate between menus.

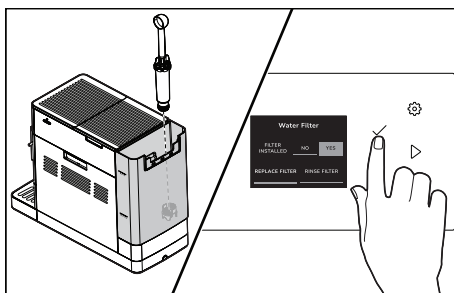


## INITIAL START MENU SETUP

1. **To set Language:** Select and confirm the desired language by pressing the “✓” icon.



2. Install the Water Filter into the Water Tank. Make use of the mounting aid at the end of the Ground Coffee Scoop to install.

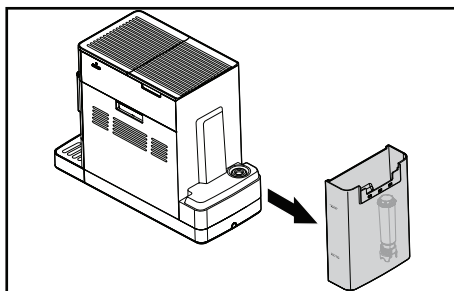


**NOTE:** If a filter is used, the unit does not need to be descaled as often.

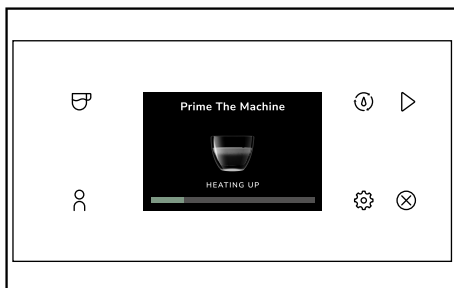
3. **To set the water hardness level:** Follow the instructions on the Display (make use of the supplied Water Hardness Test Strip or see the instructions in the “Setting the Water Hardness” section).

| TEST STRIPS   | DISPLAY |
|---------------|---------|
| ≤1 red point  |         |
| 2 red points  |         |
| 3 red points  |         |
| ≥4 red points |         |

4. Remove Water Tank from back of the machine and fill to max line (1.8 L). Fill the Bean Hopper with whole roasted beans, then close the Bean Hopper Lid.



5. A HEATING UP and RINSING message appears on the Display. The machine is now ready to be used.



## NOTE:

- For the first use, purge 4 espresso shots either manually or through the guided onboarding steps. If you skip the onboarding, you can access it later under the Settings menu under 'Quick Guide'.
- The first time you use the machine, the machine can be noisy due to the water system being empty. This noise is reduced after being filled up.
- All settings can be changed at any time in the Settings Menu "⚙️".

## RINSING

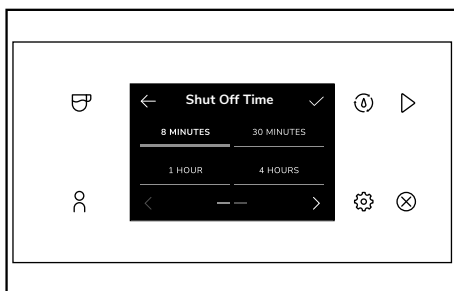
Machine will rinse at each Power On and Power Off. Power On rinsing pre-heats the system for the ideal brewing temperature. Power Off rinsing helps flush away residue, and keeps your machine clean for lasting performance. To reduce rinsing:

1. Extend Shut Off Time (found in Settings Menu "⚙️") until coffee time is over.
2. Rinse milk system after all milk drinks are made by selecting "Later". Be sure to run Milk System Rinse before Powering Off.

## SHUT OFF TIME

Your appliance automatically switches itself off. You can cut down your energy consumption by changing the Shut Off Time. Your product switches off automatically after the preset time following the last action on the machine. The Shut Off Time option can be found in the Settings Menu "⚙️".

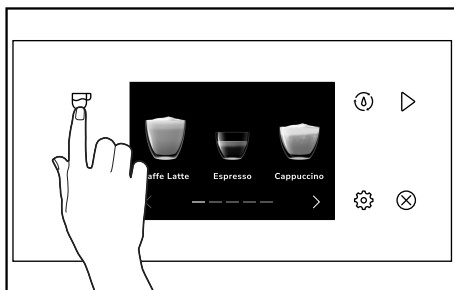
1. You can set the Shut Off Time from 8 minutes to 8 hours.



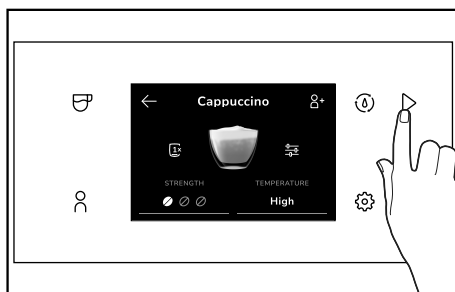
# PRODUCT USAGE

## BREWING A DRINK

1. Press the "☕" icon to enter the drinks menu. Use the "<" or ">" icon to scroll through the different pages to find your drink.

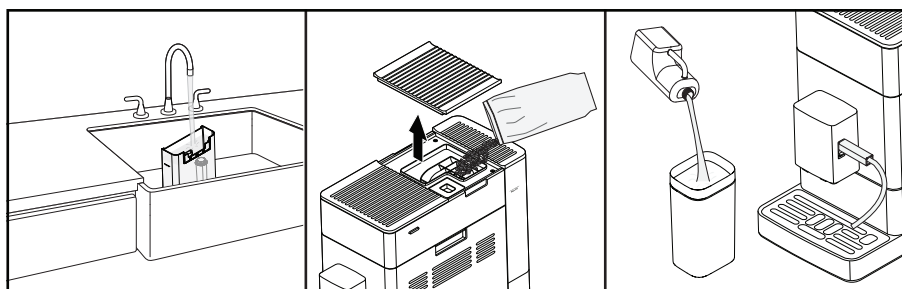


2. After selecting a drink you can personalize it by adjusting the settings (see “Personalizing Drinks and Creating Profiles” section). Press the “>” icon to start brewing the selected drink.

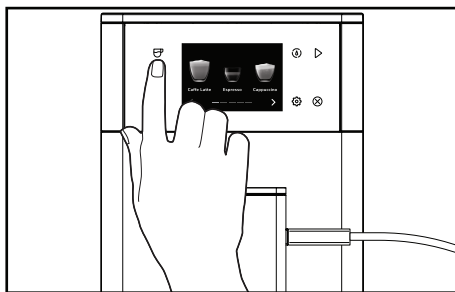


## BREWING MILK-BASED DRINKS

1. **Models KES8454** : Fill the Water Tank with tap water and fill the Bean Hopper with beans. Remove the lid of the Milk Container and fill the Milk Container with milk. Always use milk coming directly from the fridge for optimal results.

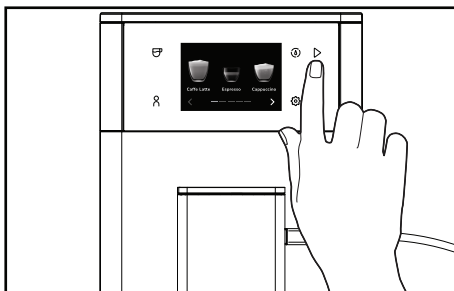


2. **Model KES8454** : Connect one side of Milk Hose to the milk container lid, connect the other side of the Milk Hose to the side of the Dispenser. Press the “☺” icon and select your coffee.

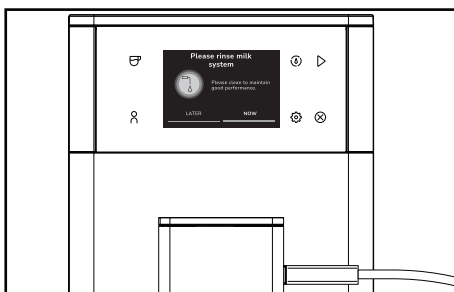


**NOTE:** Model **KES8453** , does not include a Milk Container. To brew milk-based drinks, place hose end directly in container of your choice.

3. You can adjust the milk volume inside the drink settings. Press the “▶” icon at any time to start brewing the selected drink.



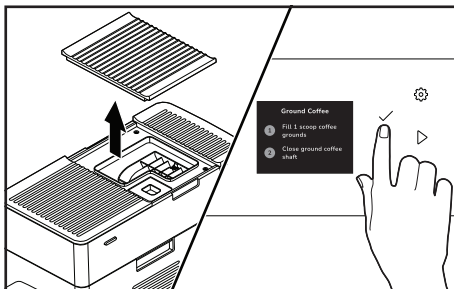
4. Directly after dispensing the milk, the machine will ask to perform Easy Milk Rinsing. You can delay the Milk Rinse and make more milk drinks by pressing LATER or press RINSE to complete the rinsing process. The machine forces steam and clean water through the internal milk system to rinse it quickly. The system should be rinsed as soon as possible, but at the latest before switching off the machine.



**TIP:** You can also use a regular milk carton to brew your milk-based drinks. Place the Milk Hose directly into the milk carton.

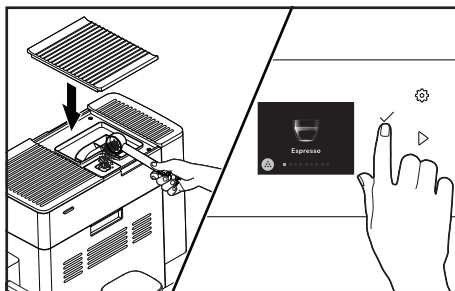
## BREWING COFFEE WITH PRE-GROUND COFFEE

1. Remove Bean Hopper Lid. Open Ground Coffee Door (1x ☞), the Display shows Fill 1 scoop coffee grounds and Close Ground Coffee Door.



**NOTE:** Once Ground Coffee Door is opened, the machine will automatically go into ground coffee mode. In order to cancel, click on the ground coffee icon and select "no". The machine will also time out of the ground coffee mode after 1 minute if no drink is brewed.

2. Add a level Scoop of ground coffee. Close Ground Coffee Door and Bean Hopper Lid. The Display shows when the Ground coffee is ready.



3. Place a cup in the middle below the Dispenser. Select the beverage from the options available on the screen. Press Start to begin brew.



**NOTE:** When using Ground coffee mode, the number of shots (☐, ☐) cannot be adjusted.

## PERSONALIZING DRINKS AND CREATING PROFILES

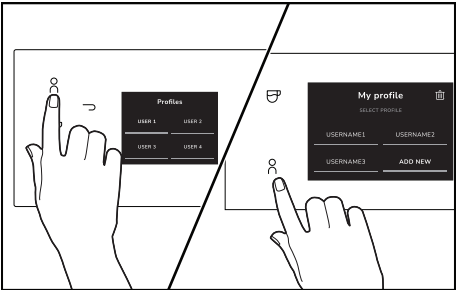
Within the drinks menu, the factory recipe settings can be changed individually and stored indefinitely. The machine allows you to adjust the settings of a drink to your own preference and to save the adjusted drink in a personal profile. There are two ways to create a profile:

### Personalize and create profile.:



1. Press the "☐" icon.
2. Select your preferred drink.
3. After selecting a drink, you can see next screen for more settings to adjust.
4. Adjust strength, volume of coffee, volume of milk, temperature, and body to your preferred level.
5. You can save these settings and create a profile or save to an existing profile by selecting the "☐+" icon on the screen and confirm it by pressing "✓" icon or press "▶" icon to brew the personalized drink.

Creating a profile:



- 1. Press the “☹” icon.
- 2. Select ADD NEW.
- 3. Enter a name for the new profile (KES8454 only).
- 4. Select the newly created profile.
- 5. Add drinks to the profile.

**NOTE:** Profile Names can only be added on model **KES8454** .

**NOTE:** In the shown image models **KES8453** and **KES8454** are illustrated respectively.

**NOTE:**

- In model **KES8453**, 4 user profiles are available, but you cannot create a personalized username.
- In model **KES8454**, 4 user profiles are available, and you can create a personalized username.

PERSONALIZING DRINKS

Within the drinks menu, the factory recipe settings can be changed individually and stored indefinitely. Adjustable parameters in the drinks menu:

| DRINKS                                                          | STRENGTH    | TEMPERATURE           | SHOT | OTHER SETTINGS |              |             |                           |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|------|----------------|--------------|-------------|---------------------------|
|                                                                 |             |                       |      | COFFEE VOLUME  | WATER VOLUME | MILK VOLUME | BODY TYPE                 |
| Espresso,<br>Espresso Lungo*,<br>Coffee                         | 1<br>2<br>3 | Low<br>Medium<br>High | ✓    | ✓              | -            | -           | Light<br>Medium<br>Strong |
| Macchiato                                                       | 1<br>2<br>3 | Low<br>Medium<br>High | ✓    | ✓              | -            | ✓           | Light<br>Medium<br>Strong |
| Cappuccino,<br>Latte Macchiato,<br>Flat White*,<br>Caffe Latte, | 1<br>2<br>3 | Low<br>Medium<br>High | ✓    | ✓              | -            | ✓           | Light<br>Medium<br>Strong |

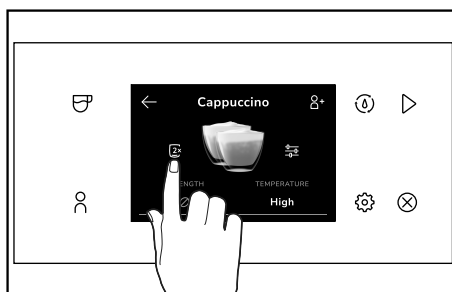


| DRINKS        | STRENGTH    | TEMPERATURE           | SHOT | OTHER SETTINGS |              |             |                           |
|---------------|-------------|-----------------------|------|----------------|--------------|-------------|---------------------------|
|               |             |                       |      | COFFEE VOLUME  | WATER VOLUME | MILK VOLUME | BODY TYPE                 |
| Americano     | 1<br>2<br>3 | Low<br>Medium<br>High | -    | ✓              | ✓            | -           | Light<br>Medium<br>Strong |
| Hot Water     | -           | Low<br>Medium<br>High | -    | -              | ✓            | -           | -                         |
| Frothed Milk* | -           | -                     | -    | -              | -            | ✓           | -                         |
| Warm Milk     | -           | -                     | -    | -              | -            | ✓           | -                         |

## 2-CUP FUNCTIONALITY

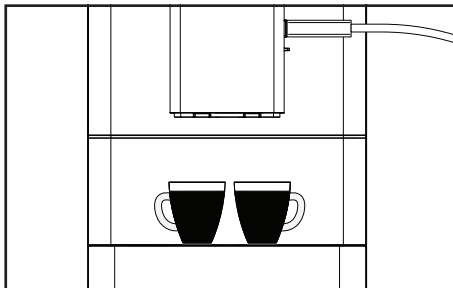
To fill two cups at same time, a second cup must be placed under the coffee dispenser outlet and the cup symbol in the recipe menu changed to “2”.

1. Select the “2” option.



\*Only for model KES8454

2. Place 2 cups under the Dispenser.

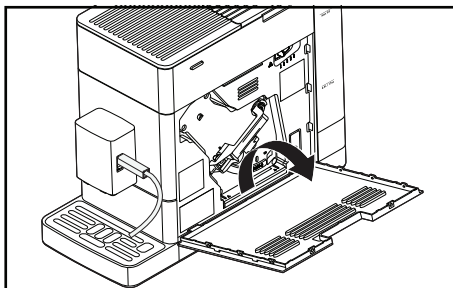


**NOTE:** Coffee beans which have been treated with additives (e.g. sugar), ground coffee or freeze-dried coffee will damage the grinder. Only use roasted, untreated coffee beans to fill the bean container.

Coffee beans may be covered with a slight oil film which remains on the walls of the Bean Hopper. These traces may negatively affect the coffee result. For this reason, clean the Bean Hopper from time to time. Clean the Bean Hopper with a dry cloth. Do not put water in the Bean Hopper.

## SET GRIND FINENESS (OR GRIND SIZE)

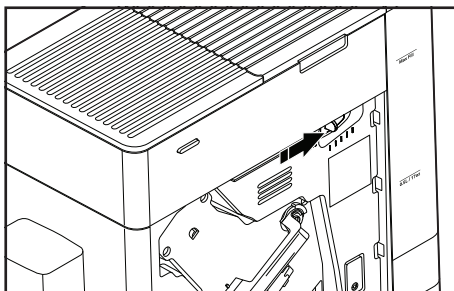
1. Open the Service Door on the right side of the housing (gently pull to remove the service door from the housing).



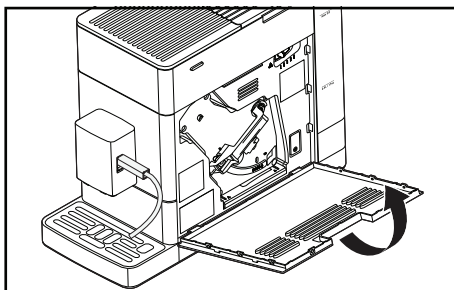
2. Place cup under the Dispenser. Select in the drinks menu Espresso, then press the “▶” icon.



- While the grinder grinds, change the grind fineness by moving the regulator, located in the upper right corner (left = finer, right = coarser).



- Close Service Door again (guide pins on the bottom of the Service Door into the recesses, then press the Service Door until it locks in place).



**NOTE:** The grind fineness may only be set when the grinder is running. The grinder can be adjusted to adapt to the roast of the coffee beans.

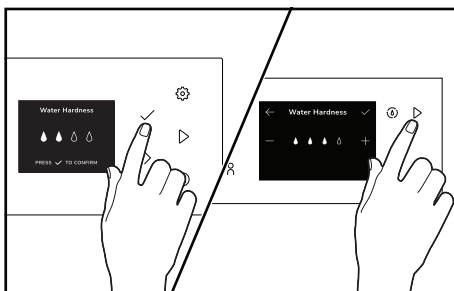
**NOTE:** When changing the grind fineness, we recommend:

- A finer setting for light roasts (regulator further to the left).
- A coarser setting for dark roasts (regulator further to the right).

## SETTING THE WATER HARDNESS

Immerse supplied Test Strip briefly in the water, shake and wait one minute for the test results.

- On the Display, select the Water Hardness, read from the Test Strip and confirm.



# WATER HARDNESS CHART

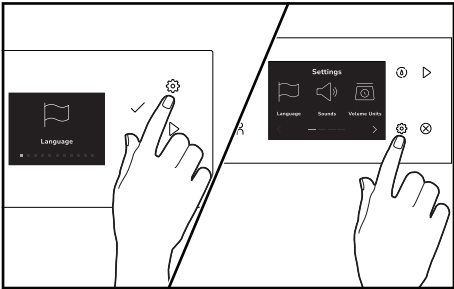
| TEST STRIPS    | DISPLAY                                                                           |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ≤ 1 red point  |  |
| 2 red points   |  |
| 3 red points   |  |
| ≥ 4 red points |  |

**NOTE:** Water hardness:

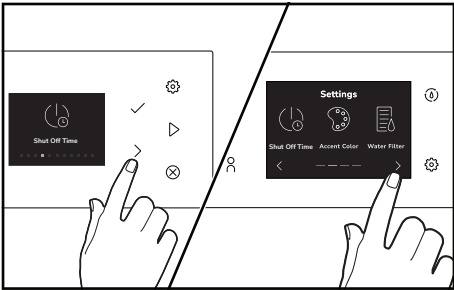
- Low: 0 to 60 ppm (mg/L)
- Medium: 60 to 120 ppm (mg/L)
- High: more than 120 ppm (mg/L)

## SETTINGS MENU

In the Settings Menu “⚙️” there are various selection of items that can be adjusted to your needs.



- **Language:** Change to your required language.
- **Sounds:** Choose button sound and alerts.
- **Volume Units:** Choose between ml or oz.



- **Shut Off Time:** Set the Shut Off Time from 8 minutes to 8 hours.
- **Accent Color:** Change the accent color of the Display.

- 

- [illegible]



# CARE AND MAINTENANCE

**NOTE:** Coffee beans which have been treated with additives (e.g. sugar), ground coffee or freeze-dried coffee will damage the grinder. Only use roasted, untreated coffee beans to fill the bean container.

Coffee beans may be covered with a slight oil film which remains on the walls of the Bean Hopper. These traces may negatively affect the coffee result. For this reason, clean the Bean Hopper from time to time. Clean the Bean Hopper with a dry cloth. Do not put water in the Bean Hopper.

For best results, regularly clean the Espresso Machine and accessories.

**IMPORTANT:** Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

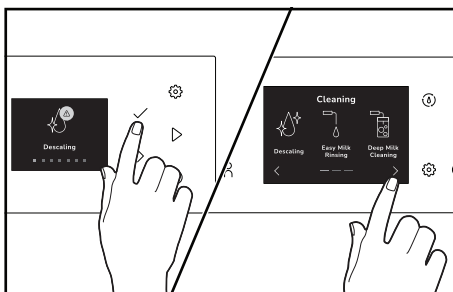
**NOTE:** Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning the Espresso Machine, parts, or accessories. Do not immerse the Espresso Machine or cord in water or other liquids. None of the removable parts such as Drip Tray, Bean Hopper, Bean Hopper Lid, Water Tank, Brew Unit, Service Door, Dispenser, and milk container lid are dishwasher-safe and should be washed by hand and thoroughly rinsed.

**NOTE:** All cleaning and maintenance programs can be selected and started in the Maintenance menu. If a message, instruction for cleaning or maintenance activity appears on the Display, the program can be started directly through the message/instructions.

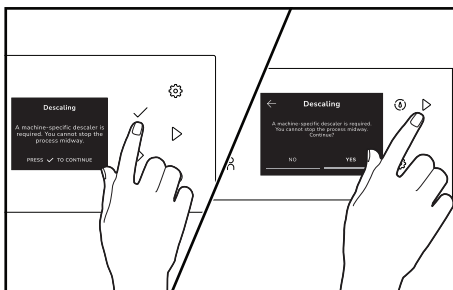
## CLEANING THE FULLY AUTOMATIC ESPRESSO MACHINE

All cleaning and maintenance programs can be selected and started in the Cleaning Menu “4”. If a message for a cleaning or maintenance activity appears on the Display, this program can also be started directly through the message.

1. Select and confirm the message or select the Cleaning Menu “4”. Select the desired cleaning or maintenance program and start.



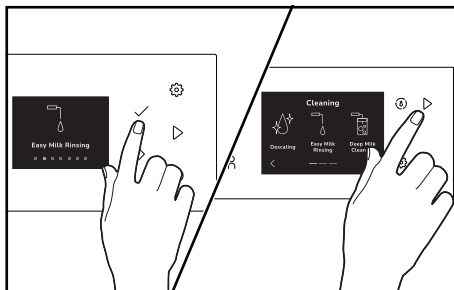
2. The machine starts the corresponding cleaning or maintenance process and displays instructions for additional actions. Follow the instructions in the Display up to the end of the program.



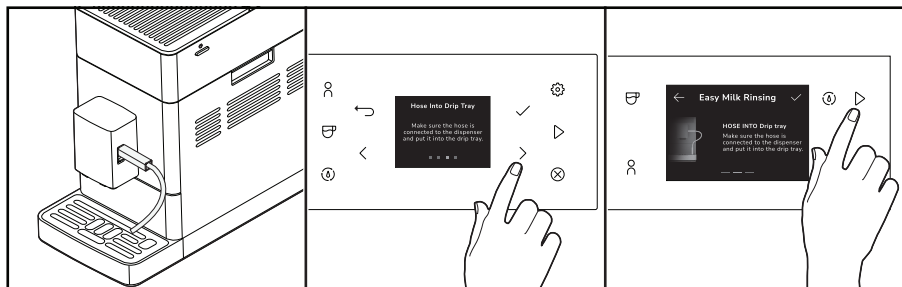
## RINSING THE FROTHER: EASY MILK RINSING

After you make milk-based drinks, the Display instructs you to rinse the frother. This should be done as soon as possible, but at the latest before switching off the machine.

1. Select and confirm the instruction or in the Cleaning Menu “”, select the menu option Easy Milk Rinsing.



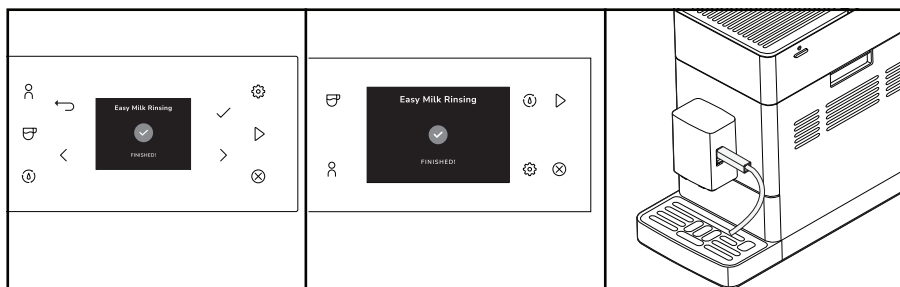
2. Empty drip tray and used coffee ground container as instructed by machine.
3. Connect the supplied Milk Hose with one end to the dispenser outlet and put the other end in the drip plate, and confirm on the Display.



4. Place a container ( $\geq 0.5$  L) under the Dispenser and confirm on the Display.



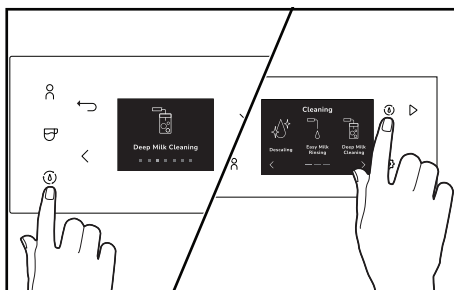
- The machine starts the rinsing process. As soon as the rinse cycle is ended, the machine heats up and is then ready for operation again.



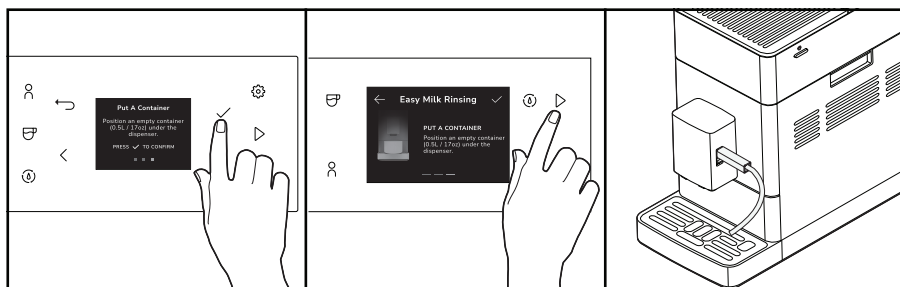
**NOTE:** Rinsing the milk frother after each use is important to avoid milk build up.

## CLEAN FROTHER: DEEP MILK CLEANING

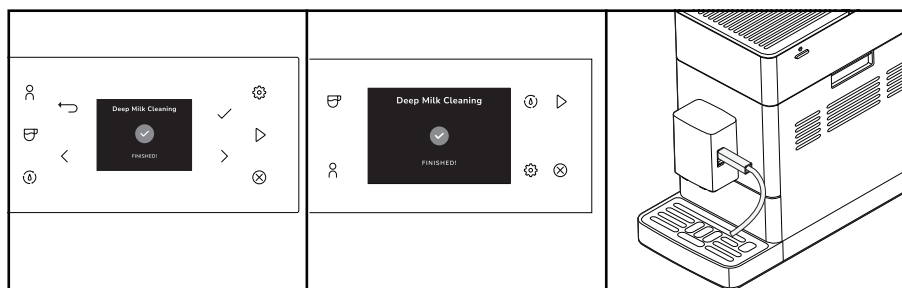
- Select and confirm the message on the Display or in the Cleaning Menu “”, select the menu option Deep Milk Cleaning.



- Add milk cleaning system specific detergent and water in a container (at least 0.3 L). Please observe the instructions of the detergent manufacturer for the mix ratio.



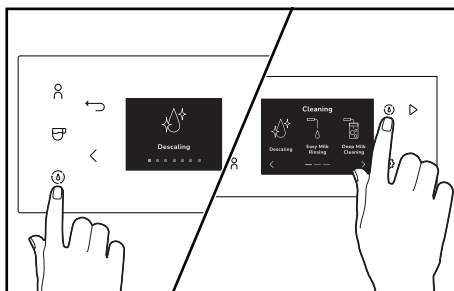
3. Follow all the instructions on the Display. The machine then heats up and is ready for operation again.



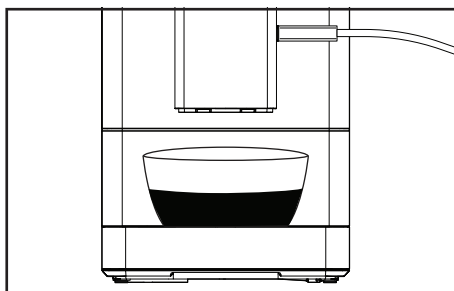
## DESCALE

A message is shown on the Display when the machine has to be descaled. The descaling program can also be started manually at any time. Beverages can still be drawn, but it is recommended to complete the cleaning program as soon as possible.

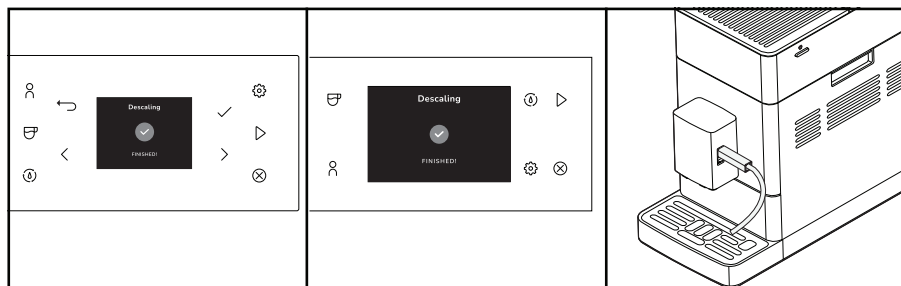
1. Select and confirm the instruction or press the “” icon and select the Descaling by pressing the “” icon.



2. Place a sufficiently large container ( $\geq 0.5$  L) under the Dispenser. Follow the instructions on the Display up to the end of the program.



3. The machine then heats up and is ready for operation again.



**IMPORTANT:** The running descaling program must not be interrupted. Do not use vinegar or vinegar-based materials for descaling, use products recommended for fully automatic espresso. The filter (if present) must be removed from the Water Tank prior to the start of the descaling program.

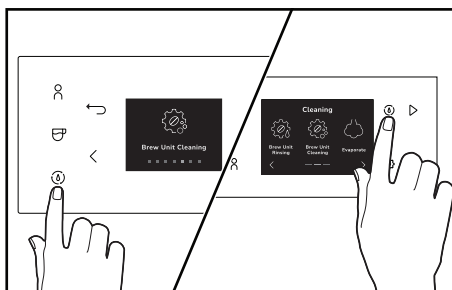
During descaling, please follow exactly the sequence of the displays:

- First pour in the corresponding amount of water up to the 0.5 L mark and then add the descaler. Observe the instructions from the descaler manufacturer.

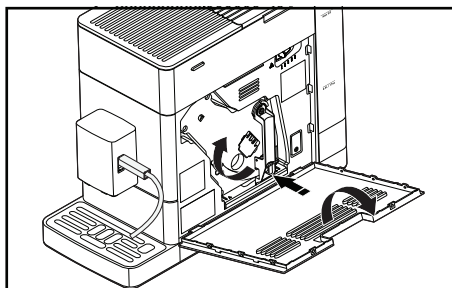
## BREW UNIT CLEANING

The brew unit should be removed and cleaned under running water as needed and before each cleaning program. Please do not use detergent, only cold water.

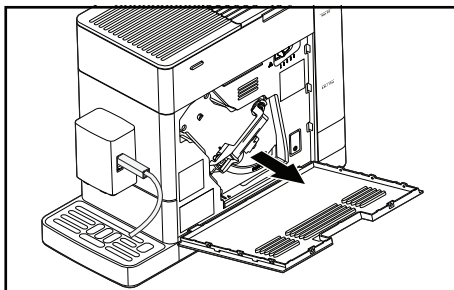
- 1.



- Select and confirm the instruction.
  - Empty the trays.
  - Fill the Water Tank to max fill line (1.8 L).
  - Place a sufficiently large container ( $\geq 0.5$  L) under the Dispenser.
  - Follow the instructions on the Display up to the end of the first phase.
2. For the second phase open the Service Door on the right side of the housing (gently pull to remove service door from the housing). Unlock brewing unit (press red switch upwards and rotate the handle up and to the left until it locks).



3. Grasp handle and pull the brew unit straight out to remove. Clean the brew unit under cold, running water and then let it dry. Put a brew unit specific cleaning tablet inside the brew unit. Please observe the manufacturer's instructions of the cleaning tablet for usage. Follow the instructions on the Display up to the end of the program and confirm each time. The machine is ready for use again.

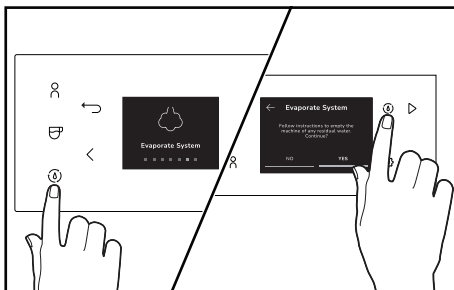


**NOTE:** Do not interrupt the cleaning programs while they are running.

## EVAPORATE SYSTEM

This process empties the machine of any residual water and is recommended in case of long term storage.

1. Follow the instructions on the Display.

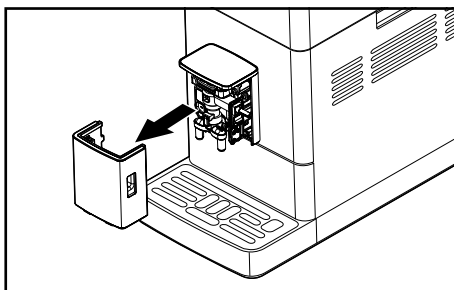


**NOTE:** Freezing residual water can damage the appliance. Avoid exposing the appliance to temperatures below 32°F/0°C. Empty the system when the appliance is not used for a long period, prior to transport and when there is a risk of frost.

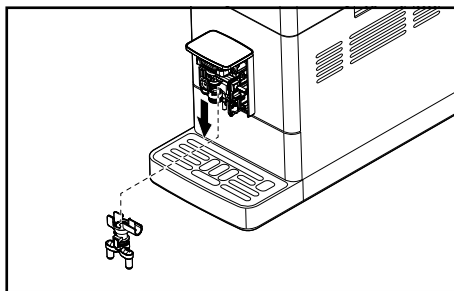
## DISASSEMBLE AND CLEAN FROTHER

From time to time, the frother must be disassembled completely and cleaned using water.

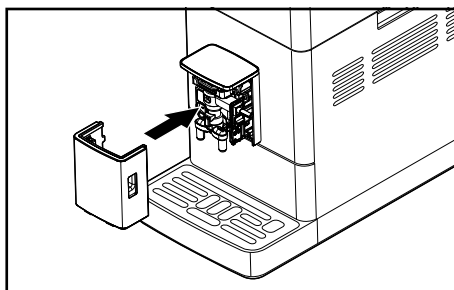
1. Remove the front cover plate from the Dispenser, gently pull the frother down and then out to the front and take it apart.



2. Thoroughly clean the parts with soap, water and a reusable straw cleaning brush. Put the frother back together. Insert the assembled frother back in the Dispenser.



3. Reattach the cover plate to the Dispenser.



## CHANGE WATER FILTER

The filter's effectiveness is used up after about 50 L of water has flowed through it. A message/instruction to replace the filter appears on the Display.

1. In the Cleaning Menu , select the Water Filter menu option. Select YES so that the machine detects that a filter is currently inserted. Select REPLACE FILTER.
2. Empty the Water Tank. Using the mounting aid at the end of the Ground Coffee Scoop, unscrew the old filter from its holder and throw the filter away.
3. Using the mounting aid at the end of the Ground Coffee Scoop, screw the new filter into its intended holder in the Water Tank.
4. Follow the instructions on the Display up to the end of the program and confirm each time.
5. The machine then heats up and is ready for operation again.

# TROUBLESHOOTING

## ⚠ WARNING

### Electrical Shock Hazard



**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

| PROBLEM                                                                                                                                                               | CAUSE/RESULT                                  | SOLUTION                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Espresso not dispensing properly:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Not coming out</li> <li>▪ Dripping out slowly</li> <li>▪ Volume not accurate</li> </ul> | Grind is too fine                             | Change grind to a coarser option.                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                       | Too much coffee                               | Reduce coffee dose.                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                       | Limescale built up in the system              | Descaling is required (see “Care and Maintenance” section).                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                       | Brew unit is dirty or clogged                 | Clean the brew unit - remove the brew unit from the machine and run under water. Scrub the metal filter in the brew unit with a soft cloth or plastic brush to remove ground coffee residue.         |
| Coffee has no/poor crema                                                                                                                                              | Beans are no longer roast-fresh               | Use fresh coffee beans.                                                                                                                                                                              |
| Espresso shot is not hot enough                                                                                                                                       | Brewing temperature selected is medium or low | Increase the brewing temperature using the temperature independent button in the control panel.                                                                                                      |
| Milk system not providing enough foam/not coming out                                                                                                                  | Scale has built up                            | Descaling is required.                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                       | Milk is too warm                              | Frothing should start with cold milk, taken directly from the refrigerator.                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                       | Milk build up in frother                      | Refer to the “Clean Frother: Deep Milk Cleaning” section.                                                                                                                                            |
| Grinder is very loud/strange noise                                                                                                                                    | Foreign object in the grinder                 | Stop using. Contact KitchenAid customer service.                                                                                                                                                     |
| Screen states Fill Coffee Beans, but there are beans in the Bean Hopper                                                                                               | Grind is too fine                             | Adjust the grind size to a coarser grind setting - different beans have different rates of grinding through the grinder. Darker roast beans require a coarser grind setting for optimal performance. |

If the problem cannot be corrected or Display is showing any type of error, please see the "Limited Warranty And Service" section and contact our service support team. Do not return the product to the retailer - retailers do not provide service.

## LIMITED WARRANTY AND SERVICE

### KITCHENAID® FULLY AUTOMATIC ESPRESSO MACHINE WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, CANADA, MEXICO, AND COLOMBIA

This limited warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner for the product operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

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

#### 1. KitchenAid Will Pay:

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

Warranty service is provided by our Authorized KitchenAid Service Center.

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

#### 2. KitchenAid Will Not Pay for:

- Repairs when your Fully Automatic Espresso Machine is used in other than normal single family home use.\*
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your Fully Automatic Espresso Machine to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for Fully Automatic Espresso Machine operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, Canada, Mexico, and Colombia.
- When the product has not been operated in accordance with its corresponding Owner's Manual and/or online Product Guide.\*
- When the product has been altered or repaired by persons or establishments not authorized by Whirlpool.\*

**\*In Mexico, Importer may only be exempted from enforcing the warranty in the cases marked (\*) above.**

#### 3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

### ARRANGING FOR SERVICE OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

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

- Before contacting us to arrange service, please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Product Guide, or visit <http://www.kitchenaid.com/customer-service>.

2. If your Fully Automatic Espresso Machine requires repair, please contact the CxC to arrange for service:

**In the United States and Puerto Rico:**

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:  
Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

**Outside the United States and Puerto Rico:**

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Fully Automatic Espresso Machine for information on how to obtain service.

**For service information in Canada:** Call toll-free **1-800-807-6777**.

**Mexico:**

Whirlpool México S. de R.L. de C.V

Address: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, 66634, Apodaca, N.L. México.

Customer service phone: +52 80 0002 2767

Whatsapp: +52 81 2516 1867

Service hours: Monday to Friday de 8:00 h to 19:00 h, Saturday 8:00 h to 17:00 h, Sunday 10:00 h to 17:00 h

E-mail: [servicio@whirlpool.com](mailto:servicio@whirlpool.com)

Website: [www.kitchenaid.mx](http://www.kitchenaid.mx)

For México: transportations expenses are provided with no additional cost within our service network derived from compliance with warranty.

**Colombia:**

Address: Av. Carrera 7 #116-50, Piso 5, Usaquén, Bogotá, Colombia

Customer service phone: 60 1355 7645

Whatsapp: +57 31 1876 0622

Services hours: Monday to Friday 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturdays 8:00 a.m. to 2:00 p.m.

E-mail: [contactocolombia@whirlpool.com](mailto:contactocolombia@whirlpool.com)

Website: [www.kitchenaid.com.co](http://www.kitchenaid.com.co)

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

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

**To claim under this warranty in Mexico:**

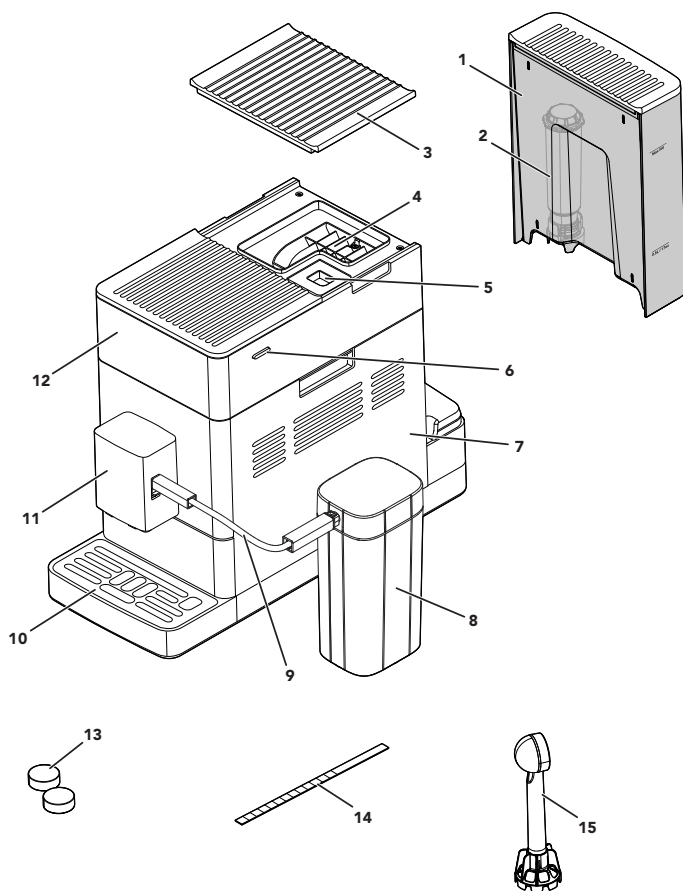
- This document must be presented for all matters related to the warranty of products purchased in Mexico. If you purchased your product in Colombia, the US or Canada please see the instructions above.
- The consumer must keep this document in a safe place. If the policy is lost, the consumer must show proof of purchase to make use of the warranty.
- The consumer can activate the warranty covered by this certificate by contacting the distributor or importer where they bought the product, providing their product along with this policy completed with the necessary information.
- The consumer can claim the warranty covered by this policy by contacting the Importer with the information provided above.

| PRODUCT IDENTIFICATION AND INDIVIDUALIZATION       |                               |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|
| Name of the purchaser/beneficiary of the warranty: |                               |
| Identity Document:                                 |                               |
| Address/Telephone:                                 |                               |
| Name of distributor/Store:                         | Product:                      |
| Address/Telephone:                                 | Model:                        |
| City and Country where it was purchased:           | Serial N:                     |
| Date of purchase:                                  | Invoice N:                    |
| Delivery date:                                     | Make:                         |
| Size or capacity (if applicable):                  | Predefined material and color |

Scan here for setup & how-to videos, recipes, care & maintenance, warranty, FAQ.



# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

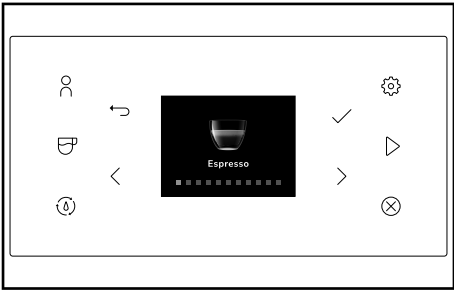


- |                                          |                                               |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. Réservoir d'eau (1,8 L)               | 9. Tube du lait                               |
| 2. Filtre à Eau                          | 10. Plateau d'égouttement                     |
| 3. Couvercle de la trémie à grains       | 11. Distributeur                              |
| 4. Trémie à grains de café               | 12. Affichage                                 |
| 5. Porte pour le café moulu              | 13. Tablettes de nettoyage (unité d'infusion) |
| 6. Interrupteur d'Alimentation principal | 14. Bande de test de dureté de l'eau          |
| 7. Porte d'entretien                     | 15. Cuillère à café moulu                     |
| 8. Récipient à lait*                     |                                               |

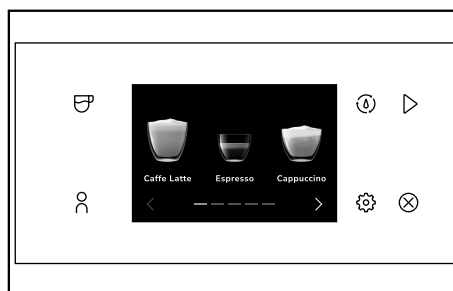
\*Seulement pour le modèle KES8454.



## CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE



| Modèle KES8453 |                        |       |                               |
|----------------|------------------------|-------|-------------------------------|
| ICÔNE          | FONCTION               | ICÔNE | FONCTION                      |
|                | Profils d'utilisateurs |       | Menu de réglages              |
|                | Sélection de boissons  |       | Basculer à gauche ou à droite |
|                | Menu nettoyage         |       | Annulation (Cancel)           |
|                | Touche retour          |       | Mise en marche (Start)        |
|                | Confirmer le choix     |       |                               |



| Modèle KES8454 |                        |       |                        |
|----------------|------------------------|-------|------------------------|
| ICÔNE          | FONCTION               | ICÔNE | FONCTION               |
|                | Sélection de boissons  |       | Annulation (Cancel)    |
|                | Profils d'utilisateurs |       | Mise en marche (Start) |
|                | Menu nettoyage         |       | Menu de réglages       |

## SÉCURITÉ DU PRODUIT

### Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠ DANGER**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

# IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, notamment les suivantes :**

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas suffisamment d'expérience. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise un appareil ménager à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. S'assurer que l'appareil est éteint (☹) et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
6. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
7. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher une surface chaude.
8. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
9. Éteindre l'appareil (☹) avant de le débrancher de sa prise murale. Pour la mise hors tension, éteindre (☹) l'appareil, puis le débrancher de sa prise murale.
10. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

11. Se reporter à la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » pour savoir comment nettoyer.
12. **ATTENTION** : Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas utiliser d'agent de nettoyage trop puissant lors du nettoyage. Utiliser un chiffon et un détergent doux.
13. Utiliser la production de vapeur avec la plus grande prudence.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu. Il ne doit être utilisé que pour la préparation du café et pour chauffer le lait et l'eau, conformément à ces instructions.
15. **ATTENTION** : Ne pas utiliser l'appareil si le boîtier est endommagé ou présente des fissures visibles.
16. La solution de détartrage peut provoquer des irritations en cas de contact avec la peau et les yeux. Éviter le contact avec la peau et les yeux. Rincer la solution de détartrage avec de l'eau claire. Consulter un médecin après un contact oculaire.
17. La solution de détartrage peut provoquer des dommages en cas de contact avec des surfaces délicates. Éliminer immédiatement toute éclaboussure.
18. Pour éviter une décharge électrique, un incendie ou des blessures, ne pas immerger le cordon, les prises ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
19. Retirer les pièces amovibles avant de nettoyer.
20. Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.
21. Afin d'éviter tout risque de blessure, ne pas ouvrir la chambre d'infusion durant le processus d'infusion.
22. L'altitude maximum d'utilisation est de 6 500 pi (2 000 m) au-dessus du niveau de la mer.
23. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
24. La machine à café ne doit pas être utilisée dans une installation mobile comme un bateau, un véhicule motorisé, un train, etc.
25. N'utiliser cet infuseur que dans un environnement domestique normal pour préparer un café, une boisson à base de lait ou de thé comme un espresso, un cappuccino, un latte macchiato, etc.
26. Tout autre type d'utilisation est interdit.
27. Ne pas ajouter de liquide dans la trémie à grains ou l'arbre pour le café moulu.

28. Ne remplir le réservoir à eau qu'avec de l'eau froide du robinet. Ne pas utiliser d'eau déminéralisée ou minérale.
29. Pour éviter la contamination de l'eau, utiliser de l'eau fraîche chaque jour où la machine est utilisée.
30. L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire pendant son utilisation.
31. Ne jamais mettre au lave-vaisselle ou faire tremper dans l'eau ou le détergent les pièces amovibles comme le réservoir d'eau, le distributeur, la porte d'entretien, le plateau d'égouttement ou le couvercle du réservoir de lait. Cela endommagerait les pièces et des arêtes vives pourraient apparaître.
32. **AVERTISSEMENT** : La surface de l'élément chauffant peut rester chaude après utilisation.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

### SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

#### **AVERTISSEMENT**

##### Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

**Tension** : 120 V~

**Fréquence** : 60 Hz

**Puissance** : 1 450 W

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

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

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

# MISE EN PLACE

## **⚠️ AVERTISSEMENT**



### **Risque de choc électrique**

**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

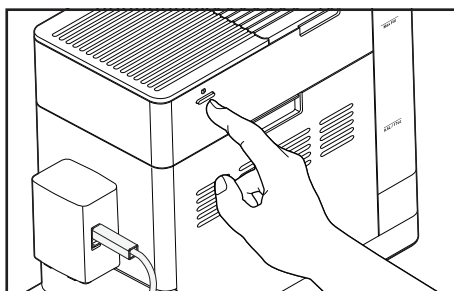
**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

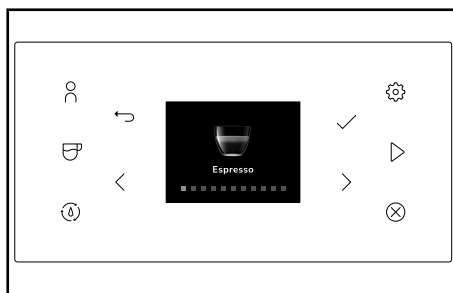
Tout d'abord, nettoyer les pièces et accessoires (voir la section « Nettoyage et entretien »).

Placer la machine à espresso sur une surface plate, sèche et de niveau comme un plan de travail ou une table. Les fentes d'aération ne doivent pas être obstruées.

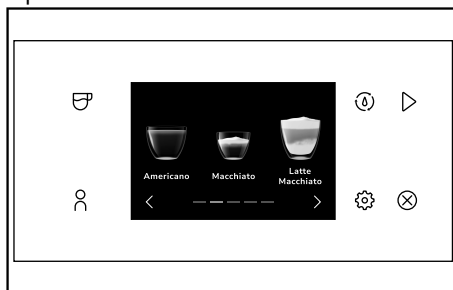
1. La brancher sur une prise reliée à la terre. Appuyer sur l'interrupteur principal « ⏻ » pour allumer la machine, situé sur le côté droit de la machine. (pour éteindre la machine, appuyer de nouveau sur l'interrupteur principal « ⏻ »).



2. **Modèle KES8453** : L'appareil ne dispose que de boutons tactiles hors écran pour naviguer entre les menus.

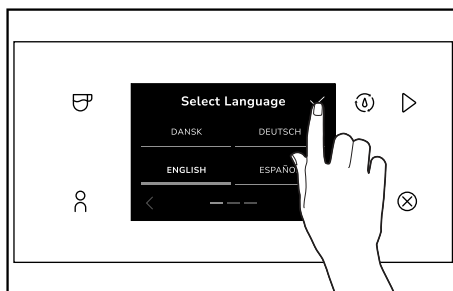


**Modèles KES8454** : La machine fonctionne avec un écran tactile et des boutons tactiles qui peuvent être utilisés pour sélectionner ou faire défiler les menus.

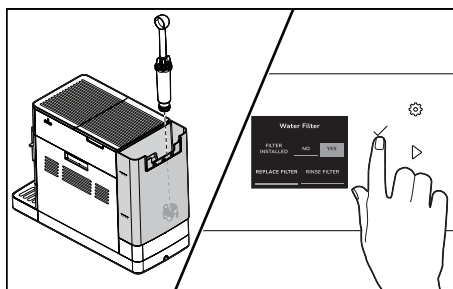


## RÉGLAGE INITIAL DU MENU DE DÉMARRAGE

1. **Réglage de la langue** : Sélectionner et confirmer la langue souhaitée en appuyant sur l'icône « ✓ ».

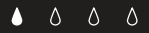


2. Installer le filtre à eau dans le réservoir d'eau. Utiliser l'outil d'aide au montage situé à l'extrémité de la cuillère à café moulu pour l'installer.

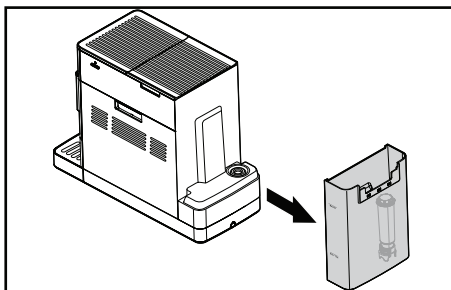


**REMARQUE :** Si un filtre est utilisé, l'appareil n'a pas besoin d'être détartré aussi souvent.

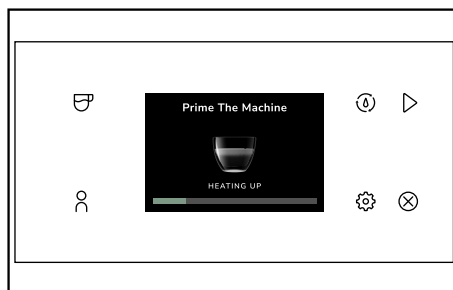
- 3. Réglage du niveau de dureté de l'eau :** Suivre les instructions à l'écran (utiliser la bandelette de test de dureté de l'eau fournie ou consulter les instructions de la section « Réglage pour dureté de l'eau »).

| TEST STRIPS    | DISPLAY                                                                           |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ≤ 1 red point  |  |
| 2 red points   |  |
| 3 red points   |  |
| ≥ 4 red points |  |

- 4.** Retirer le réservoir d'eau de l'arrière de la machine et le remplir jusqu'à la ligne maximale (1,8 L). Remplir la trémie de grains entiers torréfiés, puis fermer le couvercle de la trémie.



- 5.** Les messages CHAUFFAGE et RINÇAGE s'affichent à l'écran. La machine est désormais prête à l'utilisation.



**REMARQUE :**

- Pour la première utilisation, purger 4 expressos manuellement ou en suivant les étapes d'intégration guidées. Si l'intégration est sautée, elle pourra être effectuée plus tard dans le menu des réglages (Settings) sous « Guide rapide » (Quick Guide).
- La première fois que la machine est utilisée, la machine peut être bruyante, car le système d'eau est vide. Ce bruit est réduit après que la machine est remplie.
- Tous les réglages peuvent être modifiés à tout moment dans le menu « ⚙ ».

## RINÇAGE

La machine se rince à chaque mise sous et hors tension. Le rinçage à la mise sous tension préchauffe le système pour obtenir la température d'infusion idéale. Le rinçage à la mise hors tension aide à éliminer les résidus et à garder votre machine propre pour des performances durables. Pour réduire le rinçage :

1. Prolonger le temps d'arrêt (dans le menu des réglages [Settings] « ⚙ ») jusqu'à la fin de l'heure du café.
2. Rincer le système de lait après avoir préparé toutes les boissons lactées en sélectionnant « plus tard » (Later). S'assurer de faire fonctionner le rinçage du système de lait (Milk System Rinse) avant la mise hors tension.

## TEMPS D'ARRÊT

Votre appareil s'éteint automatiquement. Il est possible de réduire la consommation d'énergie en modifiant le temps d'arrêt. Le produit s'éteint automatiquement après le temps préréglé suite à la dernière action sur la machine. L'option de mise en attente se trouve dans le menu des réglages (Settings) « ⚙ ».

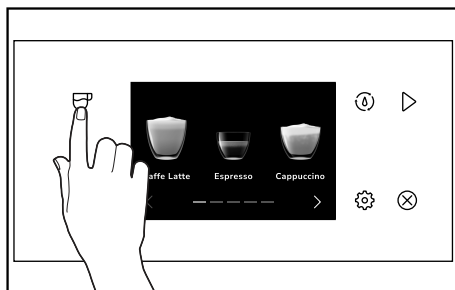
1. Il est possible de régler le Temps d'arrêt de 8 minutes à 8 heures.



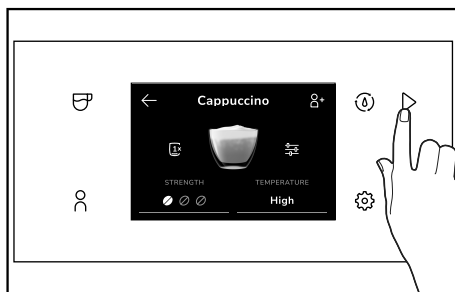
## UTILISATION DU PRODUIT

### PRÉPARER UNE BOISSON

1. Appuyer sur l'icône « ☕ » pour accéder au menu « boissons ». Utiliser l'icône « < » ou « > » pour faire défiler les différentes pages et trouver la boisson désirée.

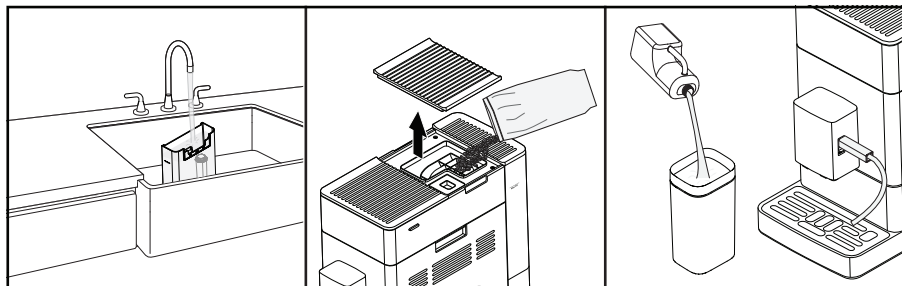


- Après avoir sélectionné une boisson, il est possible de la personnaliser en modifiant les réglages (voir « Personnaliser les boissons et créer des profils »). Appuyer sur l'icône « >> » pour lancer la distribution de la boisson sélectionnée.

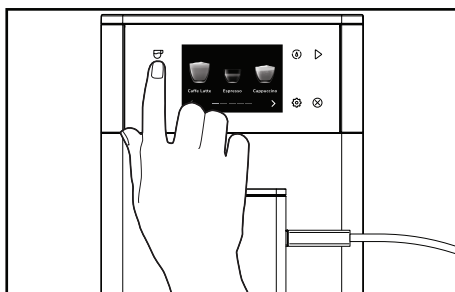


## INFUSION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

- Modèle KES8454 :** Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet et remplir la trémie à grains avec des grains de café. Retirer le couvercle du pot à lait et remplir le pot à lait avec du lait. Utiliser toujours du lait sortant directement du réfrigérateur pour des résultats optimaux.

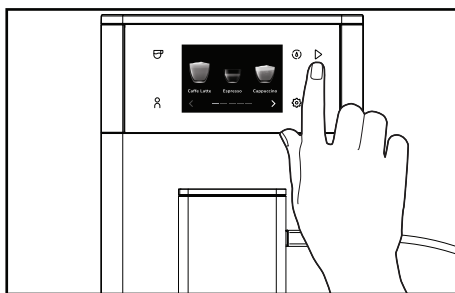


- Modèle KES8454 :** Brancher une extrémité du tube à lait au couvercle du réservoir de lait, puis l'autre extrémité du tube à lait au côté du distributeur. Appuyer sur l'icône « ☞ » et sélectionner le type de café.

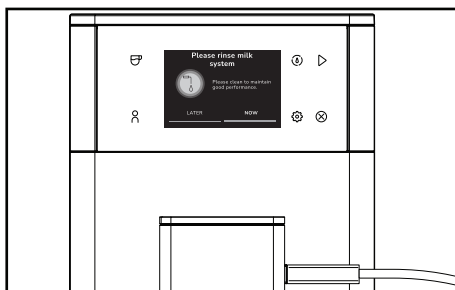


**REMARQUE :** Le modèle **KES8453** ne comprend pas de résipient à lait. Pour préparer des boissons à base de lait, placer l'extrémité du tube directement dans le récipient de votre choix.

3. Le volume de lait peut être modifié dans les réglages de la boisson. Appuyer sur l'icône « > » à tout moment pour lancer la distribution de la boisson sélectionnée.



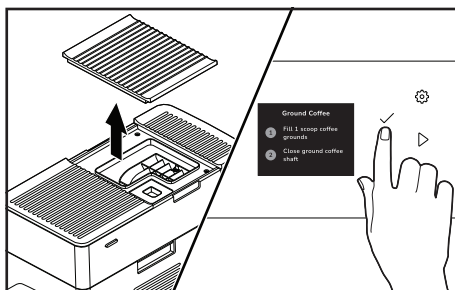
4. Immédiatement après la distribution du lait, la machine demandera d'effectuer un Nettoyage facile du lait. Le nettoyage du lait peut être retardé pour faire plusieurs boissons lactées en appuyant plus tard (LATER) ou en appuyant sur rincer (RINSE) pour terminer le processus de rinçage. La machine force la vapeur et l'eau propre dans le système de lait interne pour le rincer rapidement. Le système doit être rincé dès que possible, mais au plus tard avant d'éteindre la machine.



**INFO-BULLE :** L'on peut également utiliser une boîte à lait ordinaire pour infuser les boissons à base de lait. Placer le tube à lait directement dans la boîte de lait.

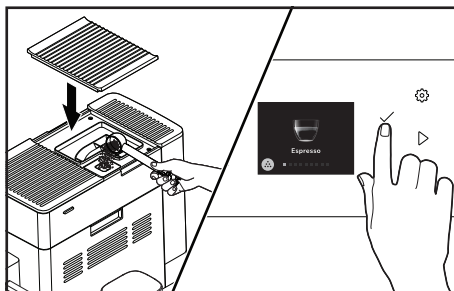
## PRÉPARER DU CAFÉ AVEC DU CAFÉ DÉJÀ MOULU

1. Retirer le couvercle de la trémie à grains. Ouvrir la porte du café moulu (1x $\ominus$ ), l'écran affiche Remplir 1 cuillère à café moulu et fermer la porte du café moulu.



**REMARQUE :** Une fois que la porte du café moulu est ouverte, la machine passe automatiquement en mode café moulu. Pour annuler, cliquer sur l'icône du café moulu et sélectionner « non » (no). La machine sort aussi du mode café moulu après 1 minute sans infusion.

2. Ajouter une cuillère rase de café moulu. Fermer la porte du café moulu et le couvercle de la trémie à grains. L'écran indique quand le Café moulu est prêt.



3. Placer une tasse au milieu sous le distributeur. Sélectionner la boisson parmi les options disponibles à l'écran. Appuyer sur mise en marche (Start) pour démarrer l'infusion.



**REMARQUE :** Lors de l'utilisation du mode Café moulu, les doses (1, 2) ne peuvent pas être modifiées.

## PERSONNALISER LES BOISSONS ET CRÉER DES PROFILS

Dans le menu des boissons, les réglages de recette d'usine peuvent être modifiés individuellement et enregistrés indéfiniment. La machine permet d'ajuster les réglages d'une boisson selon ses préférences et d'enregistrer la boisson ajustée dans un profil personnel. Il y a deux façons de créer un profil :

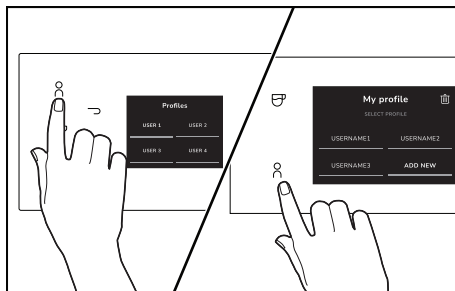
**Personnaliser et créer un profil. :**



1. Appuyer sur l'icône « ☕ ».
2. Sélectionner la boisson à préparer.
3. Après avoir sélectionné une boisson, passer à l'écran suivant pour plus de réglages à définir.
4. Modifier l'intensité, le volume de café, le volume de lait, la température et le corps à votre niveau préféré.

5. Il est possible d'enregistrer ces réglages et de créer un profil ou d'enregistrer dans un profil existant en sélectionnant l'icône «  » à l'écran et en confirmant en appuyant sur l'icône «  » ou sur l'icône «  » pour préparer la boisson personnalisée.

## Créer un profil :



1. Appuyer sur l'icône «  ».
2. Sélectionner AJOUTER NOUVEAU (ADD NEW).
3. Saisir un nom pour le nouveau profil (KES8454 seulement).
4. Sélectionner le profil nouvellement créé.
5. Ajouter des boissons au profil.

**REMARQUE :** Les noms de profil ne peuvent être ajoutés que sur le modèle **KES8454** .

**REMARQUE :** Dans l'illustration ci-dessus, les modèles **KES8453** et **KES8454** sont respectivement illustrés.

### REMARQUE :

- Dans le modèle **KES8453**, 4 profils d'utilisateurs sont disponibles, mais l'on ne peut pas créer de nom d'utilisateur personnalisé.
- Dans le modèle **KES8454**, 4 profils d'utilisateurs sont disponibles et l'on peut créer un nom d'utilisateur personnalisé.

## PERSONNALISER LES BOISSONS

Dans le menu des boissons, les réglages de recette d'usine peuvent être modifiés individuellement et enregistrés indéfiniment. Réglages à définir dans le menu boissons :

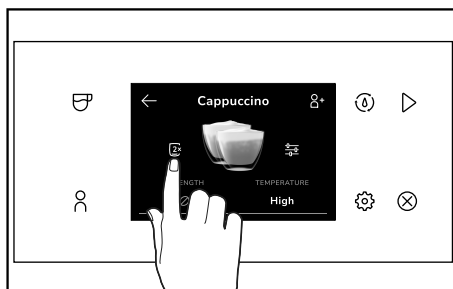
| BOISSONS                              | INTENSITÉ   | TEMPÉRATURE                | DOSE | AUTRES RÉGLAGES |              |                |                               |
|---------------------------------------|-------------|----------------------------|------|-----------------|--------------|----------------|-------------------------------|
|                                       |             |                            |      | Volume de café  | Volume d'eau | Volume de lait | Type de corps                 |
| Espresso,<br>Espresso Lungo*,<br>Café | 1<br>2<br>3 | Basse<br>Moyenne<br>Élevée | ✓    | ✓               | —            | —              | Léger,<br>moyennement<br>fort |
| Macchiato                             | 1<br>2<br>3 | Basse<br>Moyenne<br>Élevée | ✓    | ✓               | —            | ✓              | Léger,<br>moyennement<br>fort |

| BOISSONS                                                        | INTENSITÉ   | TEMPÉRATURE                | DOSE | AUTRES RÉGLAGES |              |                |                               |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------|------|-----------------|--------------|----------------|-------------------------------|
|                                                                 |             |                            |      | Volume de café  | Volume d'eau | Volume de lait | Type de corps                 |
| Cappuccino,<br>Latte Macchiato,<br>Flat White*,<br>Caffè Latte, | 1<br>2<br>3 | Basse<br>Moyenne<br>Élevée | ✓    | ✓               | —            | ✓              | Léger,<br>moyennement<br>fort |
| Américano                                                       | 1<br>2<br>3 | Basse<br>Moyenne<br>Élevée | —    | ✓               | ✓            | —              | Léger,<br>moyennement<br>fort |
| Eau chaude                                                      | —           | Basse<br>Moyenne<br>Élevée | —    | —               | ✓            | —              | —                             |
| Mousse de lait*                                                 | —           | —                          | —    | —               | —            | ✓              | —                             |
| Lait chaud                                                      | —           | —                          | —    | —               | —            | ✓              | —                             |

## FONCTIONNALITÉ 2 TASSES

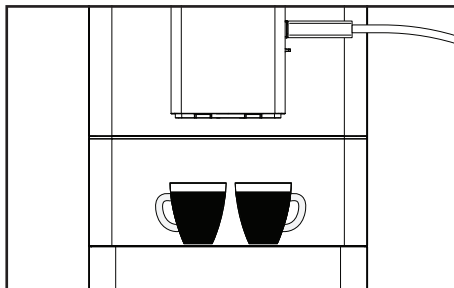
Pour remplir deux tasses en même temps, une deuxième tasse doit être placée sous la sortie du distributeur de café et le symbole de la tasse dans le menu de recettes est changé à « 2 ».

1. Sélectionner l'option « 2 ».



\*seulement sur le modèle KES8454

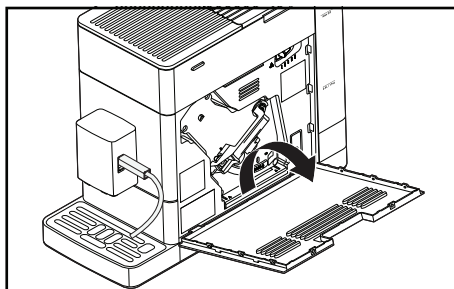
- Placer 2 tasses sous le distributeur.



**REMARQUE :** Les grains de café qui ont été traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommageront le moulin. N'utiliser que des grains de café torréfiés et non traités pour remplir la trémie à grains. Les grains de café peuvent être recouverts d'une légère pellicule d'huile qui reste sur les parois de la trémie à grains. Ces traces peuvent affecter négativement le résultat du café. Pour cette raison, nettoyer de temps en temps la trémie à grains. Nettoyer la trémie à grains avec un chiffon sec. Ne pas mettre d'eau dans la trémie à grains.

## DÉFINIR LA FINESSE DE MOUTURE (OU LA TAILLE DE MOUTURE)

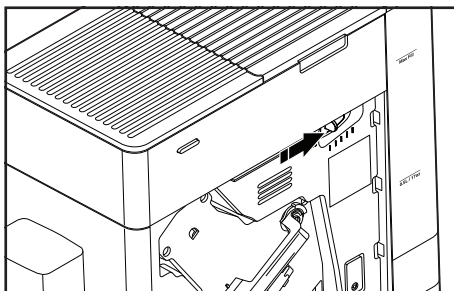
- Ouvrir la porte d'entretien sur le côté droit du boîtier (tirer doucement pour retirer la porte d'entretien du boîtier).



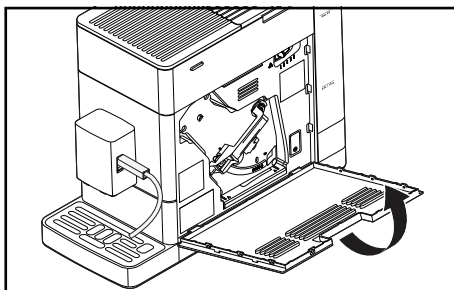
- Placer une tasse sous le distributeur. Sélectionner dans le menu des boissons expresso, puis appuyer sur l'icône « ▷ ».



3. Pendant que le moulin broie, modifier la finesse de mouture en déplaçant le régulateur, situé dans le coin supérieur droit (gauche = plus fin, droite = plus grossier).



4. Refermer la porte de service (guider les goupilles au bas de la porte de service dans les évidements, puis appuyer sur la porte de service jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place).



**REMARQUE :** La finesse de mouture ne peut être réglée que lorsque le broyeur est en marche. Le broyeur peut être ajusté pour s'adapter à la torréfaction des grains de café.

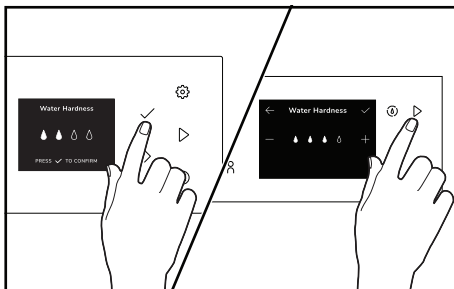
**REMARQUE :** Lors du changement de la finesse de mouture, nous recommandons :

- Un réglage plus fin pour les torréfactions légères (régulateur plus à gauche).
- Un réglage plus grossier pour les torréfactions foncées (régulateur plus à droite).

## RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Plonger brièvement la bandelette réactive fournie dans l'eau, la secouer et attendre une minute pour les résultats du test.

1. À l'écran, sélectionner la Dureté de l'eau lue sur la bandelette réactive et confirmer.



## TABLEAU CONCERNANT LA DURETÉ DE L'EAU

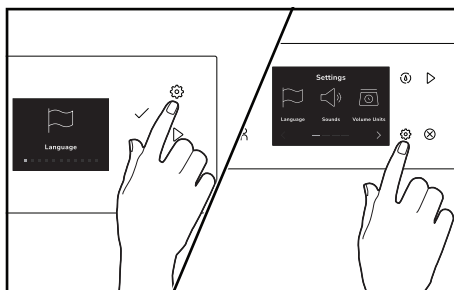
| BANDELETTES RÉACTIVES  | AFFICHAGE                                                                         |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| $\leq 1$ point rouge   |  |
| 2 points rouges        |  |
| 3 points rouges        |  |
| $\geq 4$ points rouges |  |

**REMARQUE :** Dureté de l'eau :

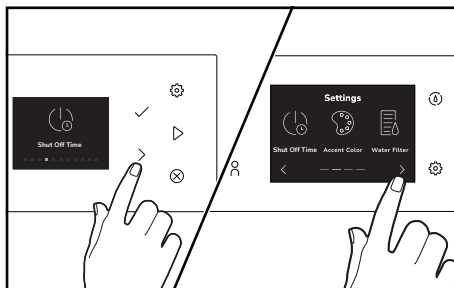
- Basse : 0 à 60 ppm (mg/L)
- Sauté moyenne : 60 à 120 ppm (mg/L)
- Élevée : plus de 120 ppm (mg/L)

## MENU DE RÉGLAGES

Dans le menu Réglages (Settings) « ⚙️ », il y a une sélection variée d'options qui peuvent être modifiées selon les besoins.



- **Langue** : Changer à la langue souhaitée.
- **Sons** : Choisir le son des boutons et alertes.
- **Unités de volume** : Choisir entre ml ou oz.



- **Temps d'arrêt** : Régler le temps d'arrêt de 8 minutes à 8 heures.
- **Couleur d'accent** : Modifier la couleur d'accent de l'affichage.



| ICÔNE                                                                                                                                                                           | CARACTÉRISTIQUE                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Language<br><div style="text-align: center;">■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■</div>         | <b>Langue :</b> Changer à la langue souhaitée.                                        |
| <br>Quick Guide<br><div style="text-align: center;">■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■</div>      | <b>Guide rapide :</b> Consulter le guide rapide.                                      |
| <br>Software Version<br><div style="text-align: center;">■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■</div> | <b>Versions du logiciel :</b> Versions logicielles et numéros de série.               |
| <br>Sounds<br><div style="text-align: center;">■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■</div>           | <b>Sons :</b> Choisir le son des boutons et alertes.                                  |
| <br>Shut Off Time<br><div style="text-align: center;">■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■</div>    | <b>Délai d'arrêt :</b> Régler le temps d'arrêt de 8 minutes à 8 heures.               |
| <br>Volume Unit<br><div style="text-align: center;">■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■</div>     | <b>Unités de volume :</b> Choisir entre ml ou oz.                                     |
| <br>Water Filter<br><div style="text-align: center;">■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■</div>   | <b>Filtre à eau :</b> Régler, rincer ou remplacer le filtre.                          |
| <br>Water Hardness<br><div style="text-align: center;">■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■</div> | <b>Dureté de l'eau :</b> Régler le niveau de dureté de l'eau en fonction des besoins. |

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**REMARQUE :** Les grains de café qui ont été traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommageront le moulin. N'utiliser que des grains de café torréfiés et non traités pour remplir la trémie à grains.

Les grains de café peuvent être recouverts d'une légère pellicule d'huile qui reste sur les parois de la trémie à grains. Ces traces peuvent affecter négativement le résultat du café. Pour cette raison, nettoyer de temps en temps la trémie à grains. Nettoyer la trémie à grains avec un chiffon sec. Ne pas mettre d'eau dans la trémie à grains.

Pour de meilleurs résultats, nettoyer régulièrement la machine à espresso et les accessoires.

**IMPORTANT :** Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

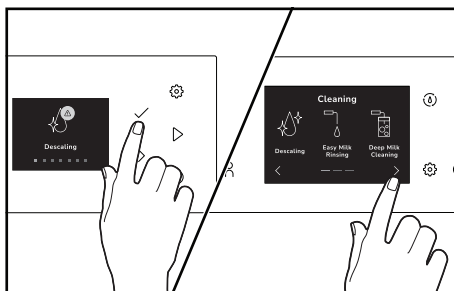
**REMARQUE :** Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récuser pour nettoyer la machine à espresso, les pièces ou accessoires. Ne pas immerger la machine à espresso ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide. Aucune des pièces amovibles comme le plateau d'égouttement, la trémie à grains, le couvercle de la trémie à grains, le réservoir d'eau, l'unité d'infusion, la porte d'entretien, le distributeur et le contenant à lait ne va au lave-vaisselle, elles doivent être lavées à la main et soigneusement rincées.

**REMARQUE :** Tous les programmes de nettoyage et d'entretien peuvent être sélectionnés et lancés dans le menu entretien (Maintenance). Si un message, des instructions de nettoyage ou d'entretien s'affichent à l'écran, le programme peut être lancé directement à partir du message/des instructions.

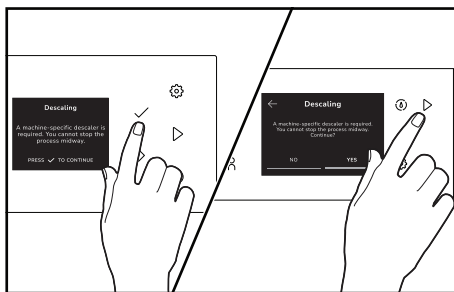
## NETTOYAGE DE LA MACHINE À EXPRESSO ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

Tous les programmes de nettoyage et d'entretien peuvent être sélectionnés et lancés dans le menu nettoyage (Cleaning) «  ». Si un message pour une activité de nettoyage ou d'entretien s'affiche à l'écran, ce programme peut également être lancé directement à partir du message.

1. Sélectionner et confirmer le message ou sélectionner le menu nettoyage (Cleaning) «  ». Sélectionner le programme de nettoyage ou d'entretien souhaité, puis le démarrer.



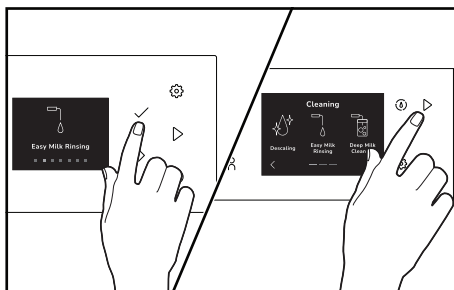
- La machine démarre le processus de nettoyage ou d'entretien correspondant et affiche des instructions pour des mesures supplémentaires. Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme.



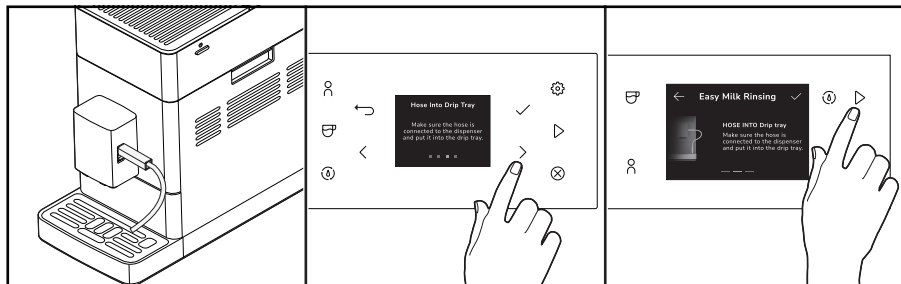
## RINÇAGE DE LA BUSE : NETTOYAGE FACILE DU LAIT

Après avoir préparé des boissons à base de lait, l'écran vous demande de rincer la buse. Cette opération doit être effectuée dès que possible, mais au plus tard avant d'éteindre la machine.

- Sélectionner et confirmer l'instruction ou dans le menu nettoyage (Cleaning) « Easy Milk Rinsing », sélectionner l'option de menu Nettoyage facile du lait.



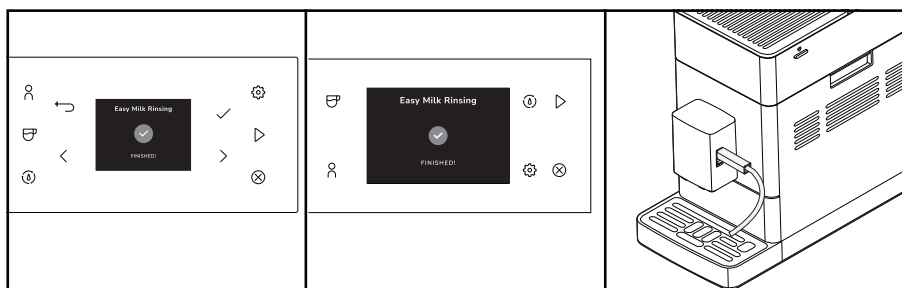
- Vider le plateau d'égouttement et le récipient à grains de café moulu usagé selon les instructions de la machine.
- Connecter le tube à lait fourni avec une extrémité à la sortie du distributeur et placer l'autre extrémité dans le plateau d'égouttage, puis confirmer à l'écran.



- Placer un récipient ( $\geq 0,5$  L) sous le distributeur et confirmer à l'écran.



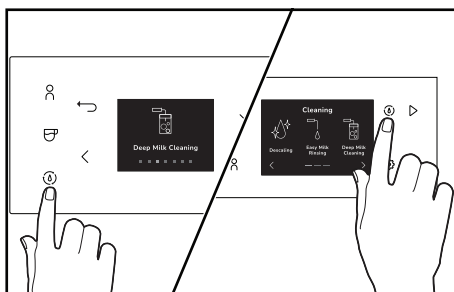
- La machine démarre le processus de rinçage. Dès que le cycle de rinçage est terminé, la machine chauffe et est à nouveau prête à fonctionner.



**REMARQUE :** Il est important de rincer la buse à lait après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de lait.

## NETTOYER LA BUSE : NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU LAIT

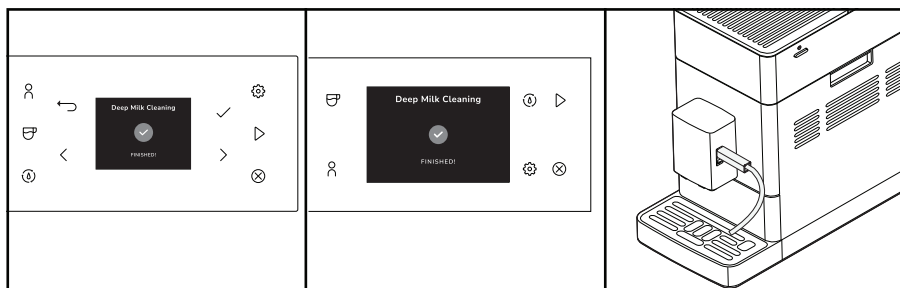
- Sélectionner et confirmer le message à l'écran ou dans le menu nettoyage (Cleaning) « ④ », sélectionner l'option de menu Nettoyage en profondeur du lait.



- Ajouter du détergent spécifique au système de nettoyage du lait et de l'eau dans un récipient (au moins 0,3 L). Respecter les instructions du fabricant de détergent pour le rapport de mélange.



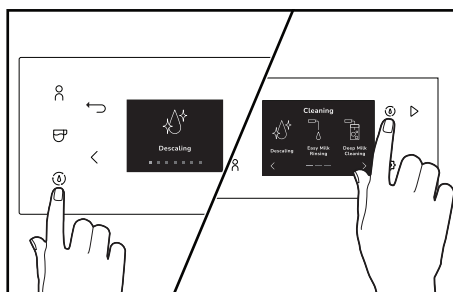
- Suivre toutes les instructions à l'écran. La machine chauffe alors et est de nouveau prête à fonctionner.



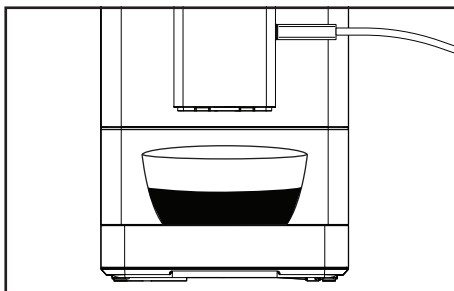
## DÉTARTRAGE

Un message s'affiche à l'écran lorsque la machine doit être détartrée. Le programme de détartrage peut également être démarré manuellement à tout moment. Les boissons peuvent toujours être créées, mais nous recommandons d'effectuer le programme de nettoyage dès que possible.

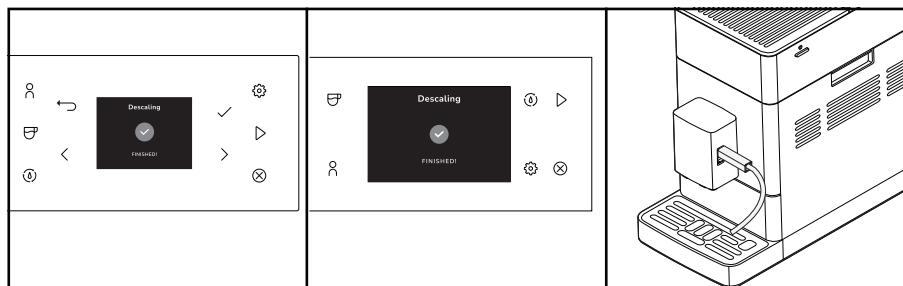
- Sélectionner et valider l'instruction ou appuyer sur l'icône «  » et sélectionner Détartrage en appuyant sur l'icône «  ».



- Placer un récipient suffisamment grand ( $\geq 0,5$  L) sous le distributeur. Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme.



- La machine chauffe alors et est de nouveau prête à fonctionner.



**IMPORTANT :** Le programme de détartrage en cours ne doit pas être interrompu. Ne pas utiliser de vinaigre ou de produits à base de vinaigre pour le détartrage, utiliser des produits recommandés pour la machine à espresso entièrement automatique. Le filtre (le cas échéant) doit être retiré du réservoir d'eau avant le début du programme de détartrage.

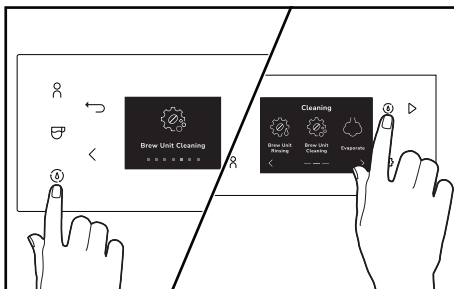
Lors du détartrage, suivre exactement l'ordre des affichages :

- Verser d'abord la quantité d'eau correspondante jusqu'au repère de 0,5 L puis ajouter le détartrant. Respecter les instructions du fabricant du détartrant.

## NETTOYAGE DE L'UNITÉ D'INFUSION

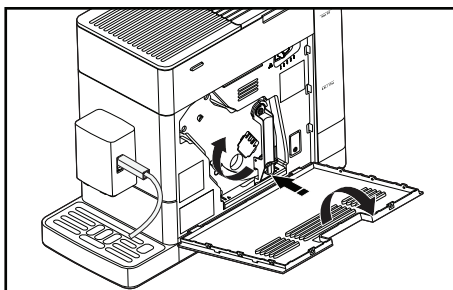
L'unité d'infusion doit être retirée et nettoyée sous l'eau courante au besoin et avant chaque programme de nettoyage. Ne pas utiliser de détergent, uniquement de l'eau froide.

1.

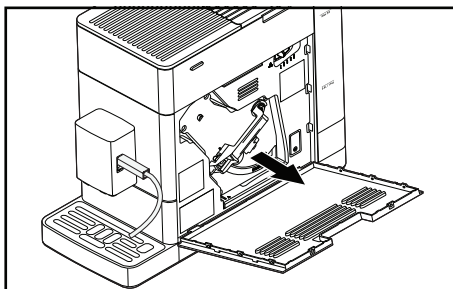


- Sélectionner et confirmer l'instruction.
- Vider les bacs.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximale (1,8 L).
- Placer un récipient suffisamment grand ( $\geq 0,5$  L) sous le distributeur.
- Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin de la première phase.

2. Pour la deuxième étape, ouvrir la porte d'entretien sur le côté droit du boîtier (tirer doucement pour retirer la porte d'entretien du boîtier). Déverrouiller l'unité d'infusion (appuyer sur l'interrupteur rouge vers le haut et tourner la poignée vers le haut et vers la gauche jusqu'à ce qu'elle se verrouille).



3. Saisir la poignée et tirer l'unité d'infusion vers l'extérieur pour la retirer. Nettoyer l'unité d'infusion sous l'eau courante froide, puis le laisser sécher. Placer une pastille de nettoyage spécifique à l'unité d'infusion à l'intérieur de l'unité d'infusion. Respecter les instructions du fabricant de la pastille de nettoyage pour l'utilisation. Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme et confirmer chaque fois. La machine est à nouveau prête à l'emploi.

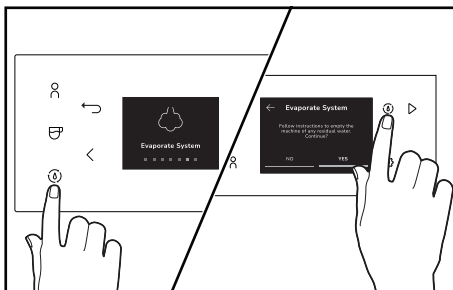


**REMARQUE :** Ne pas interrompre les programmes de nettoyage pendant leur exécution.

## SYSTÈME D'ÉVAPORATION

Ce processus vide la machine de toute eau résiduelle et est recommandé en cas de rangement à long terme.

1. Suivre les instructions à l'écran.

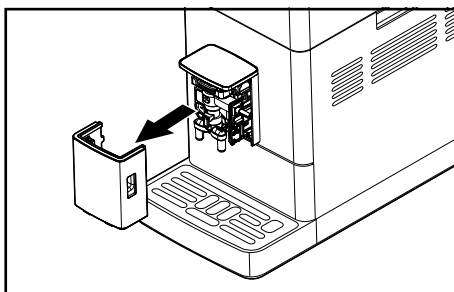


**REMARQUE :** Le gel de l'eau résiduelle peut endommager l'appareil. Éviter d'exposer l'appareil à des températures inférieures à 32 °F/0 °C. Vider le système lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, avant le transport et en cas de risque de gel.

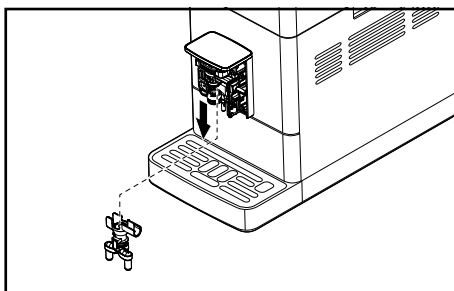
## DÉMONTER ET NETTOYER LA BUSE

De temps en temps, la buse doit être complètement démontée et nettoyée à l'eau.

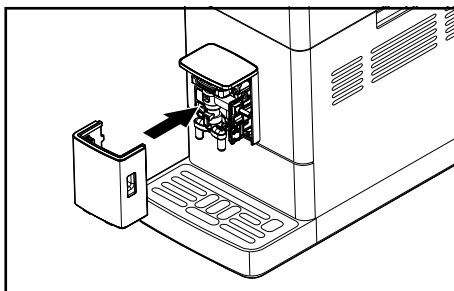
1. Retirer la plaque de couverture avant du distributeur, tirer doucement la buse vers le bas, puis vers l'avant et le démonter.



2. Nettoyer soigneusement les pièces avec de l'eau, du savon et une brosse à paille réutilisable. Réassembler le mousser. Réinsérer le mousser assemblé dans le distributeur.



3. Fixer à nouveau la plaque de couverture au distributeur.



## CHANGER LE FILTRE À EAU

L'efficacité du filtre s'use après qu'environ 50 L d'eau le traverse. Un message/une instruction pour remplacer le filtre s'affiche à l'écran.

1. Dans le menu nettoyage (Cleaning) « ④ », sélectionner l'option de menu Filtre à eau. Sélectionner OUI pour que la machine détecte qu'un filtre est actuellement inséré. Sélectionner REMPLACER LE FILTRE.
2. Vider le réservoir d'eau. Utiliser l'outil d'aide au montage situé à l'extrémité de la cuillère à café moulu pour dévisser l'ancien filtre de son support et jeter le filtre.
3. Utiliser l'outil d'aide au montage situé à l'extrémité de la cuillère à café moulu pour visser le nouveau filtre dans son support prévu dans le réservoir d'eau.
4. Suivre les instructions à l'écran jusqu'à la fin du programme et confirmer chaque fois.

5. La machine chauffe alors et est de nouveau prête à fonctionner.

## DÉPANNAGE

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque de choc électrique

**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

| PROBLÈME                                                                                                                   | CAUSE/RÉSULTAT                                              | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'expresso ne se distribue pas correctement :<br>▪ N'est pas diffusé<br>▪ Extraction lente<br>▪ Le volume n'est pas précis | La mouture est trop fine                                    | Changer la mouture pour une option plus grossière.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                            | Trop de café                                                | Réduire la dose de café.                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                            | Le calcaire s'est accumulé dans le système                  | Un détartrage est nécessaire (voir la section « Nettoyage et entretien »).                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                            | L'unité d'infusion est sale ou obstruée                     | Nettoyer l'unité d'infusion – retirer l'unité d'infusion de la machine et le rincer sous l'eau. Frotter le filtre métallique de l'unité d'infusion à l'aide d'un chiffon doux ou d'une brosse en plastique pour éliminer les résidus de café moulu. |
| Aucune ou mauvaise crème dans le café                                                                                      | Les grains ne sont plus frais torréfiés                     | Utiliser des grains de café frais.                                                                                                                                                                                                                  |
| La dose d'expresso n'est pas assez chaude                                                                                  | La température d'infusion sélectionnée est moyenne ou basse | Augmenter la température d'infusion en utilisant le bouton indépendant de température dans le panneau de commande.                                                                                                                                  |
| Le système de lait ne fournit pas assez de mousse/ aucune produite                                                         | Le tartre s'est accumulé                                    | Un détartrage est nécessaire.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                            | Le lait est trop chaud                                      | La mousse doit commencer avec du lait froid, pris directement du réfrigérateur.                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                            | Accumulation de lait dans le moussEUR                       | Se reporter à la section « Nettoyer la buse : Nettoyage en profondeur du Lait ».                                                                                                                                                                    |

| PROBLÈME                                                                  | CAUSE/RÉSULTAT                 | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le broyeur est très bruyant/produit un bruit étrange                      | Objet étranger dans le broyeur | Arrêter d'utiliser. Contacter le service à la clientèle de KitchenAid.                                                                                                                                                                                             |
| L'écran indique Remplir de grains, mais il y a des grains dans la trémie. | La mouture est trop fine       | Placer la taille de la mouture à un réglage plus grossier, les différentes sortes de grains nécessitent des vitesses de mouture différentes. Les grains de torréfaction plus foncée nécessitent un réglage de mouture plus grossier pour une performance optimale. |

Si le problème ne peut pas être corrigé ou si l'écran affiche tout type d'erreur, consulter la section « Garantie et service KitchenAid » et contacter notre équipe de service après-vente. Ne pas rapporter le produit au détaillant – les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

## GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

### GARANTIE DE LA MACHINE À EXPRESSO ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO, LE CANADA, LE MEXIQUE ET LA COLOMBIE

La présente garantie limitée couvre l'acheteur d'origine et les propriétaires suivants du produit lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

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

#### 1. KitchenAid paiera :

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

Tout service sous garantie doit être effectué par nos centres de dépannage autorisés KitchenAid.

Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1 800 541-6390 du Customer eXperience Center.

#### 2. KitchenAid ne paiera pas pour :

- Les réparations lorsque la machine à expresso entièrement automatique est utilisée à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.\*
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer la machine à expresso entièrement automatique à un centre de dépannage agréé.
- Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre pour une machine à expresso entièrement automatique utilisée à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico, du Canada, du Mexique et de la Colombie.
- Lorsque le produit n'a pas été utilisé conformément à son manuel de l'utilisateur et/ou à son guide produit en ligne.\*
- Lorsque le produit a été modifié ou réparé par des personnes ou des établissements non autorisés par Whirlpool.\*

\*Au Mexique, l'importateur ne peut être exempté de l'application de la garantie que dans les cas indiqués (\*) ci-dessus.

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

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

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

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

Nous sommes certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid. Si la machine à expresso automatique cesse de fonctionner :

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

### Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à :

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

### En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur local KitchenAid ou le détaillant auprès duquel la machine à expresso entièrement automatique a été achetée pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

**Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :** Composez sans frais le **1 800 807-6777**.

### Mexique :

Whirlpool México S. de R.L. de C.V

Adresse : Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, 66634, Apodaca, N.L. México.

Téléphone du service à la clientèle : +52 80 0002 2767

Whatsapp : +52 81 2516 1867

Heures d'ouverture du service à la clientèle : Du lundi au vendredi de 8 h à 19 h, le samedi de 8 h à 17 h, le dimanche de 10 h à 17 h

Courriel : [servicio@whirlpool.com](mailto:servicio@whirlpool.com)

Site Web : [www.kitchenaid.mx](http://www.kitchenaid.mx)

Pour Mexico : les frais de transport sont fournis sans coûts supplémentaires dans notre réseau de service, selon le respect de la garantie.

### Colombie :

Adresse : Av. Carrera 7 #116-50, Piso 5, Usaquén, Bogotá, Colombia

Téléphone du service à la clientèle : 60 1355 7645

Whatsapp : +57 31 1876 0622

Heures d'ouverture du service à la clientèle : Du lundi au vendredi de 8 h à 18 h et le samedi de 8 h à 14 h

Courriel : [contactocolombia@whirlpool.com](mailto:contactocolombia@whirlpool.com)

Site Web : [www.kitchenaid.com.co](http://www.kitchenaid.com.co)

La machine à expresso entièrement automatisée doit être correctement emballée pour éviter tout dommage pendant le transport, puisque nous ne pourrions être tenus responsables d'un tel dommage.

3. Si la machine à expresso entièrement automatisée est toujours sous la garantie, KitchenAid retournera à votre domicile l'appareil réparé ou, à sa discrétion, un appareil identique ou comparable, et ce sans frais. Si le produit n'est plus sous la garantie, l'agent du CxC vous guidera avec la procédure d'entretien, les coûts devront être payés par le client.

### Pour effectuer une réclamation au titre de cette garantie au Mexique :

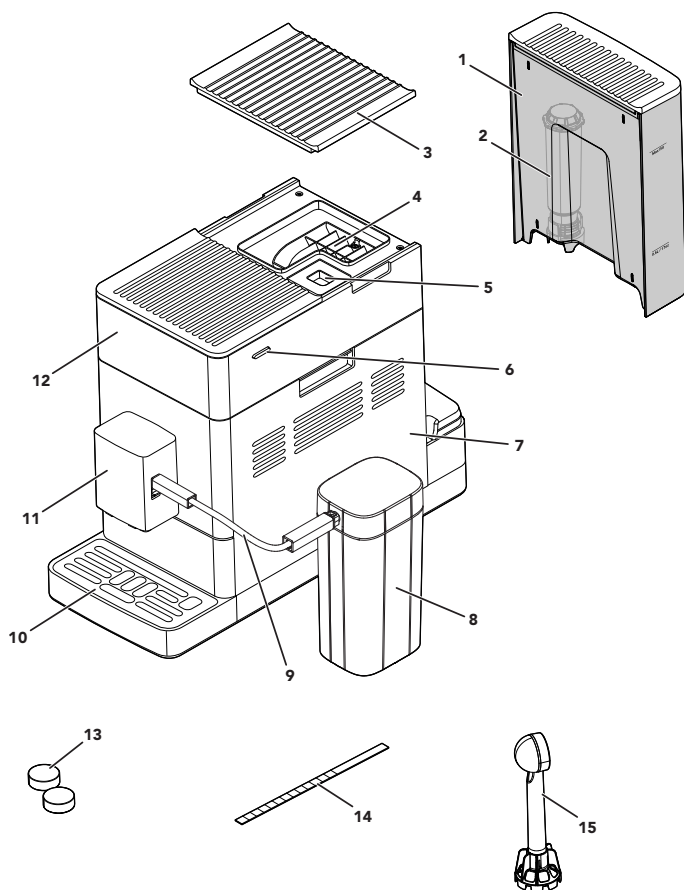
- Ce document doit être présenté pour toutes les questions liées à la garantie des produits achetés au Mexique. Si vous avez acheté votre produit en Colombie, aux États-Unis ou au Canada, veuillez consulter les instructions ci-dessus.
- Le consommateur doit conserver ce document dans un endroit sûr. Si la police est perdue, le consommateur doit présenter une preuve d'achat pour utiliser la garantie.
- Le consommateur peut activer la garantie couverte par ce certificat en contactant le distributeur ou l'importateur où il a acheté le produit, en fournissant son produit ainsi que cette politique remplie avec les informations nécessaires.
- Le consommateur peut réclamer la garantie couverte par la présente police en contactant l'importateur en utilisant les informations fournies ci-dessus.

| IDENTIFICATION ET PERSONNALISATION DES PRODUITS |                                |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|
| Nom de l'acheteur/bénéficiaire de la garantie : |                                |
| Pièce d'identité :                              |                                |
| Adresse/téléphone :                             |                                |
| Nom du distributeur/de la boutique :            | Produit :                      |
| Adresse/téléphone :                             | Modèle :                       |
| Ville et pays où il a été acheté :              | Numéro de série :              |
| Date d'achat :                                  | No de facture :                |
| Date de livraison :                             | Marque :                       |
| Taille ou capacité (le cas échéant) :           | Matériau et couleur prédéfinis |

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



# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



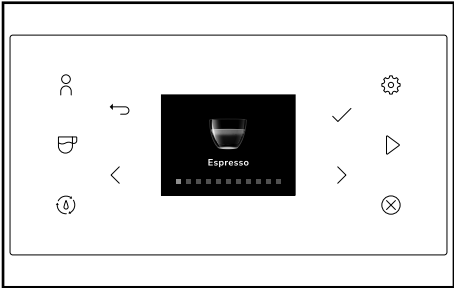
- |                                     |                                                  |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1. Tanque de agua (1,8 L)           | 9. Manguera para leche                           |
| 2. Filtro de agua                   | 10. Bandeja de goteo                             |
| 3. Tapa de la tolva de granos       | 11. Dispensador                                  |
| 4. Tolva de granos                  | 12. Pantalla                                     |
| 5. Puerta de café molido            | 13. Tabletas de limpieza (unidad de elaboración) |
| 6. Interruptor de energía principal | 14. Tira de prueba de dureza del agua            |
| 7. Puerta de servicio               | 15. Cuchara para café molido                     |
| 8. Recipiente de leche*             |                                                  |

\*Solo para el modelo KES8454.

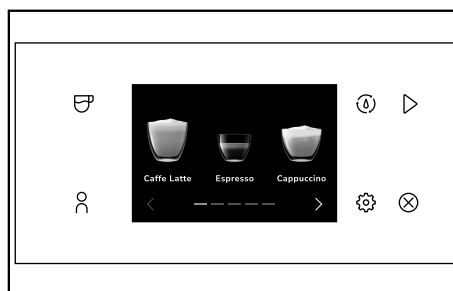
Escanee aquí para ver la configuración, videos instructivos, recetas, el cuidado y mantenimiento, la garantía y Preguntas frecuentes



PANEL DE CONTROL Y CARACTERÍSTICAS



| MODELO KES8453 |                                 |       |                              |
|----------------|---------------------------------|-------|------------------------------|
| ICONO          | FUNCIÓN                         | ICONO | FUNCIÓN                      |
|                | Perfiles de usuario             |       | Menú de configuración        |
|                | Selección de bebidas            |       | Alternar izquierda o derecha |
|                | Menú de limpieza                |       | Cancel (Cancelar)            |
|                | Botón de retorno/<br>Retroceder |       | Inicio (Start)               |
|                | Confirmar elección              |       |                              |



| MODELO KES8454 |                      |       |                       |
|----------------|----------------------|-------|-----------------------|
| ICONO          | FUNCIÓN              | ICONO | FUNCIÓN               |
|                | Selección de bebidas |       | Cancel (Cancelar)     |
|                | Perfiles de usuario  |       | Inicio (Start)        |
|                | Menú de limpieza     |       | Menú de configuración |

## SEGURIDAD DEL PRODUCTO

### Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

**⚠ PELIGRO**

**Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

**Para la utilización de electrodomésticos eléctricos siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones individuales.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
3. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el electrodoméstico (⏻) antes de limpiarlo o de montar o desmontar las piezas, luego desconéctelo del tomacorriente si no se encuentra en uso. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico. Espere hasta que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
6. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
8. No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.
9. Apague el electrodoméstico (⏻) y luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectar, apague el electrodoméstico (⏻) y luego retire el enchufe del tomacorriente.
10. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación, o ajuste eléctrico o mecánico.

11. Consulte la sección “CUIDADO Y LIMPIEZA” para obtener instrucciones sobre la limpieza de superficies.
12. **PRECAUCIÓN:** Para evitar que el electrodoméstico se dañe, no use agentes agresivos para la limpieza. Use un paño suave y un detergente suave.
13. Tenga mucho cuidado cuando use vapor caliente.
14. No dé al electrodoméstico un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado. Solo se utilizará para la preparación de café y para calentar leche y agua, de acuerdo con estas instrucciones.
15. **PRECAUCIÓN:** No utilice este electrodoméstico si la carcasa está dañada o tiene fisuras visibles.
16. Puede producirse irritación en la piel o los ojos si entran en contacto con la solución para quitar el sarro. Evite el contacto con la piel y los ojos. Enjuague la solución para quitar el sarro con agua limpia. Obtenga asesoramiento médico si se produce contacto con los ojos.
17. Se pueden dañar las superficies delicadas después del contacto con la solución para quitar el sarro. Quite las salpicaduras de inmediato.
18. Para protegerse contra incendios, choques eléctricos y lesiones, no sumerja el cordón, enchufes ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
19. Retire las piezas desmontables antes de lavar.
20. Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.
21. Para evitar el riesgo de lesiones, no abra la cámara de elaboración durante el proceso de preparación de café.
22. La altitud máxima de uso es de 6 500 pies (2 000 m) sobre el nivel del mar.
23. Este electrodoméstico no es adecuado para uso comercial.
24. La cafetera no debe utilizarse en instalaciones móviles como barcos, vehículos de motor, trenes, etc.
25. Utilice este sistema de café solo en entornos domésticos usuales para preparar bebidas a base de café, leche o té, como espresso, capuchino, latte macchiato, etc.
26. No se permite ningún otro tipo de uso.
27. No introduzca líquidos en la tolva de granos ni en el depósito para café molido.

28. Llene el tanque de agua solo con agua del grifo fría y fresca. No utilice agua desionizada o mineral.
29. Para evitar la contaminación del agua, llene con agua nueva todos los días que utilice la máquina.
30. El electrodoméstico no debe colocarse en un gabinete cuando esté en uso.
31. No coloque piezas desmontables como el tanque de agua, el dispensador, la puerta de servicio, la bandeja de goteo o la tapa del recipiente para leche en el lavavajillas ni sumerja estas piezas en agua o detergente. Esto dañaría las piezas y podrían aparecer bordes afilados.
32. **ADVERTENCIA:** La superficie del elemento calentador está sometida a calor residual después de su uso.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

### REQUISITOS ELÉCTRICOS

#### **ADVERTENCIA**

##### Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

**Voltaje:** 120 V~

**Frecuencia:** 60 Hz

**Potencia:** 1 450 W

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

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

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

## ⚠ ADVERTENCIA



### Peligro de choque Eléctrico

**Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.**

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

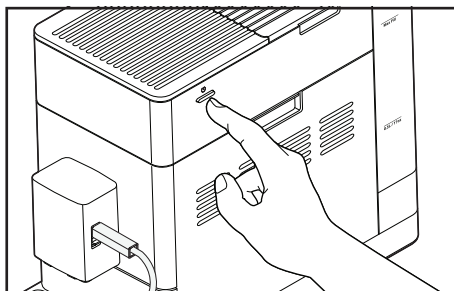
**No use un cable eléctrico de extensión.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.**

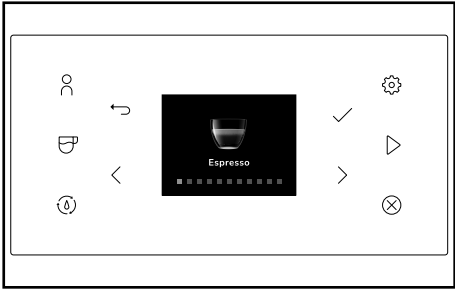
Primero, limpie todas las piezas y accesorios (consulte la sección “Cuidado y mantenimiento”).

Coloque la cafetera espresso sobre una superficie nivelada seca y plana, como un mostrador o una mesa. No deben cubrirse las ranuras de ventilación.

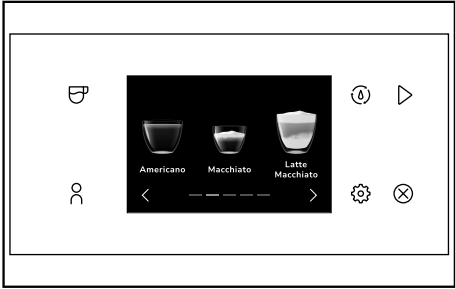
1. Conéctelo a un enchufe con conexión a tierra. Presione el interruptor de alimentación principal “⏻” para encender la máquina, situado en el lado derecho de la máquina. (para apagar la máquina, presione el interruptor de alimentación “⏻” otra vez.)



2. **Modelo KES8453:** La máquina solo tiene botones táctiles fuera de la pantalla para navegar entre los menús.

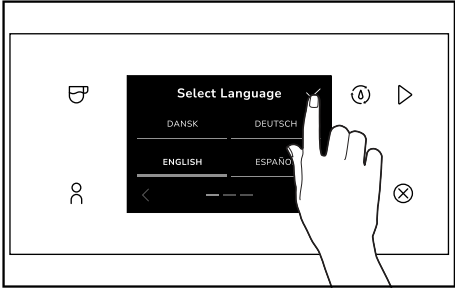


**Modelos KES8454:** La máquina opera con una pantalla táctil y botones táctiles que pueden usarse para seleccionar o navegar entre menús.

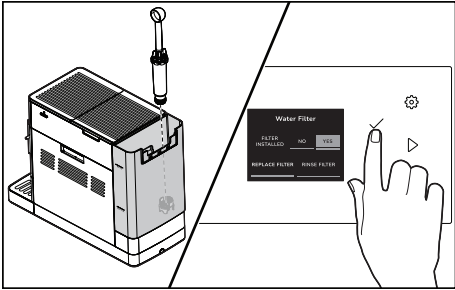


## CONFIGURACIÓN DEL MENÚ INICIO

1. **Para establecer el idioma:** Seleccione y confirme el idioma deseado al presionar el icono “✓”.



2. Instale el filtro de agua en el tanque de agua. Para instalarlo, utilice la ayuda de montaje en el extremo de la cuchara de café molido.

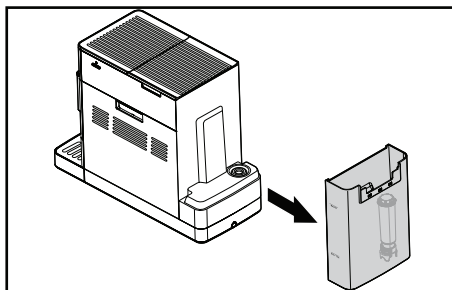


**NOTA:** Si se utiliza un filtro, no es necesario descalcificar la unidad con tanta frecuencia.

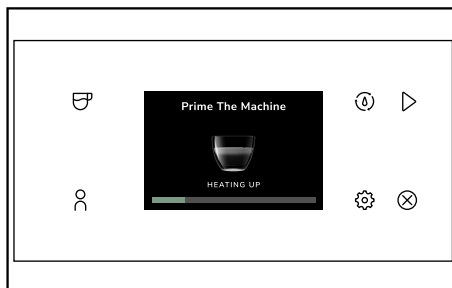
- 3. Para establecer el nivel de dureza del agua:** Siga las instrucciones de la pantalla (utilice la tira de prueba suministrada o consulte las instrucciones en la sección “Configuración de la dureza del agua”).

| TEST STRIPS    | DISPLAY                                                                           |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ≤ 1 red point  |  |
| 2 red points   |  |
| 3 red points   |  |
| ≥ 4 red points |  |

- 4.** Retire el tanque de agua de la parte posterior de la máquina y llénelo hasta la línea máxima (1,8 L). Llene la tolva con granos tostados enteros, luego cierre la tapa de la tolva.



- 5.** Aparecen los mensajes CALENTANDO y ENJUAGUE . La máquina ya estará lista para el uso.



**NOTA:**

- Para el primer uso, purgue 4 tomas de espresso manualmente o a través de los pasos de incorporación guiados. Si omite la incorporación, puede acceder a ella más tarde en el menú de configuración (Settings) en la 'Guía rápida'
- La primera vez que utilice la máquina, esta puede hacer ruido debido a que el sistema de agua está vacío. Este ruido disminuye después de llenarse.
- Pueden cambiarse todos los ajustes en cualquier momento en el menú de configuración “⚙️”.

# ENJUAGUE

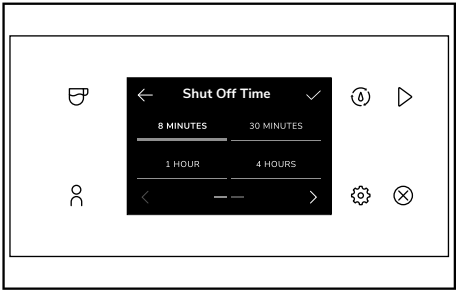
La máquina se enjuagará en cada encendido y apagado. El enjuague con encendido precalienta el sistema para obtener la temperatura de infusión ideal. El enjuague sin encendido elimina los residuos y ayuda a mantener su máquina limpia para un rendimiento duradero. Para reducir el enjuague:

- 1. Extienda el tiempo de apagado (que se encuentra en el menú de configuración [Settings] “⚙”) hasta que termine el tiempo de café.
- 2. Enjuague el sistema de leche después de que se hayan preparado todas las bebidas lácteas seleccionando “Más tarde” (Later). Asegúrese de ejecutar el enjuague del sistema de leche (Milk System Rinse) antes de apagar.

# TIEMPO DE APAGADO

Su electrodoméstico se apaga automáticamente. Puede reducir su consumo de energía cambiando el tiempo de apagado. Su producto se apaga automáticamente después del tiempo preestablecido después de su última acción. La opción de tiempo de apagado se encuentra en el menú de configuración “⚙”.

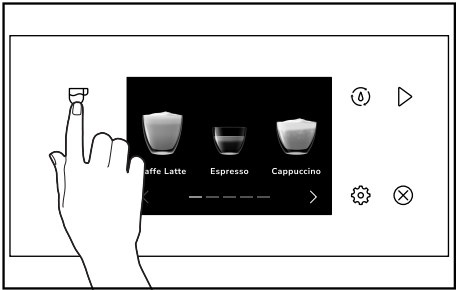
- 1. Puede establecer el Tiempo de apagado entre 8 minutos y 8 horas.



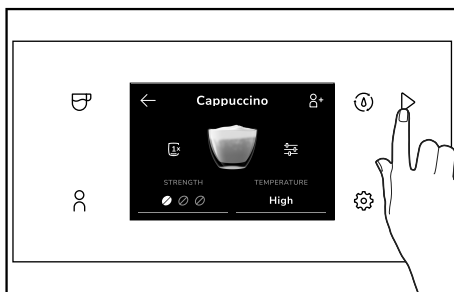
# USO DEL PRODUCTO

## PARA ELABORAR UNA BEBIDA

- 1. Presione el icono “☕” para ingresar al menú de bebidas. Use el icono “<” o “>” para desplazarse por las diferentes páginas y encontrar su bebida.

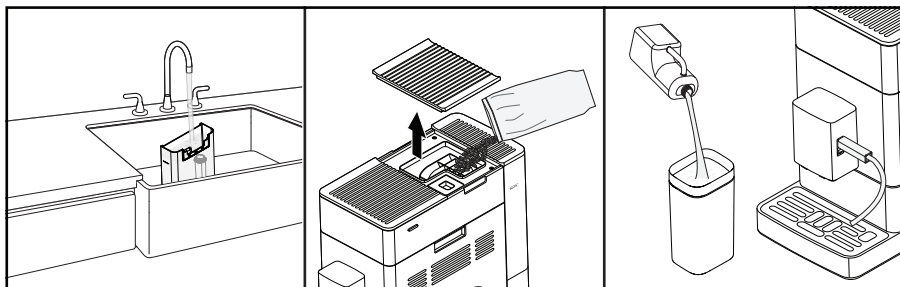


2. Después de seleccionar su bebida puede personalizarla con los ajustes (consulte la sección “Cómo personalizar bebidas y crear perfiles”). Presione el icono “>” para empezar a preparar la bebida seleccionada.

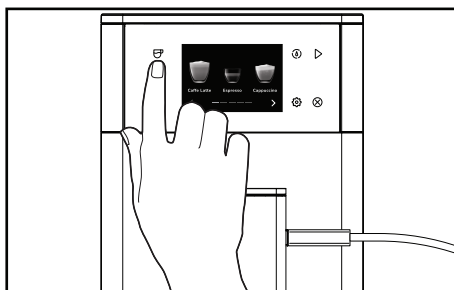


## CÓMO PREPARAR BEBIDAS A BASE DE LECHE

1. **Modelos KES8454** : Llene el tanque con agua del grifo y llene la tolva con granos de café. Retire la tapa del recipiente de leche y llénelo. Utilice siempre leche procedente directamente del refrigerador para obtener resultados óptimos.

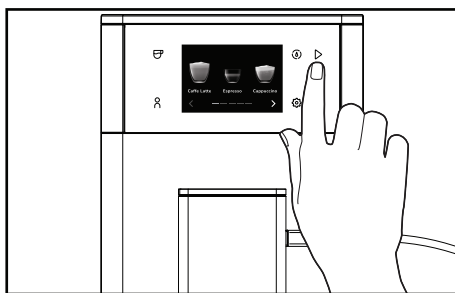


2. **Modelo KES8454** : Conecte un lado de la manguera para leche a la tapa del recipiente de leche, conecte el otro lado de la manguera para leche al lateral del dispensador. Presione el icono “☕” y seleccione su café.



**NOTA:** El modelo **KES8453** no incluye un recipiente de leche. Para preparar bebidas a base de leche, coloque el extremo de la manguera directamente en el recipiente de su elección.

3. Puede ajustar el volumen de leche dentro de la configuración de la bebida. Presione el icono “>” en cualquier momento para empezar a preparar la bebida seleccionada.



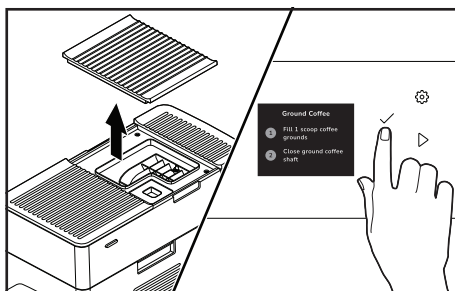
4. Inmediatamente después de dispensar la leche, la máquina le pedirá que realice un Enjuague de leche fácil. Puede retrasar el enjuague de leche y hacer más bebidas lácteas presionando más tarde (LATER) o presionar enjuagar (RINSE) para completar el proceso de enjuague. La máquina fuerza el vapor y el agua limpia a través del sistema de leche interno para enjuagar rápidamente. El sistema debe enjuagarse lo antes posible, pero a más tardar antes de apagar la máquina.



**SUGERENCIA:** También puede usar un cartón de leche regular para preparar sus bebidas a base de leche. Coloque la manguera para leche directamente en el cartón de leche.

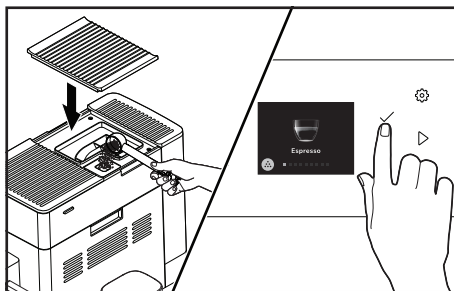
## CÓMO PREPARAR EL CAFÉ CON GRANO PREMOLIDO

1. Retire la tapa de la tolva para granos. Abra la puerta para café molido (1x☞), la pantalla muestra Llenar 1 cucharada de café molido y cerrar la puerta para café molido.



**NOTA:** Una vez que se abre la puerta de café molido, la máquina entrará automáticamente en modo de café molido. Para cancelar, haga clic en el icono de café molido y seleccione “no”. La máquina también saldrá del modo de café molido después de 1 minuto si no se prepara ninguna bebida.

2. Agregue una cucharada rasa de café molido. Cierre la puerta para café y la tapa de la tolva para granos. La pantalla muestra cuando el Café molido está listo.



3. Coloque una taza en el centro debajo del dispensador. Seleccione la bebida de las opciones disponibles en la pantalla. Presione inicio (Start) para comenzar el ciclo.

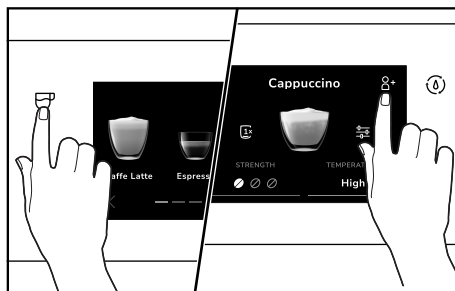


**NOTA:** Al utilizar el modo Café molido, el número de dosis (1, 2) no se puede ajustar.

## CÓMO PERSONALIZAR BEBIDAS Y CREAR PERFILES

Dentro del menú de bebidas, pueden cambiarse los ajustes de recetas de fábrica individualmente y guardarse de manera indefinida. La máquina le permite ajustar una bebida según sus preferencias y a guardar la bebida ajustada en un perfil personal. Hay dos maneras de crear un perfil:

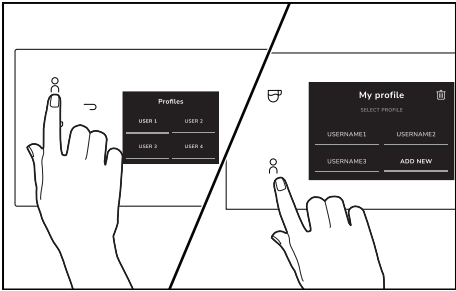
**Personalice y cree un perfil:**



1. Presione el icono "☺".
2. Seleccione su bebida preferida.
3. Después de seleccionar una bebida, puede ver la siguiente pantalla y encontrar más ajustes que puede realizar.
4. Ajuste la intensidad, el volumen y el cuerpo del café, el volumen de leche y la temperatura a su nivel preferido.

5. Puede guardar estos ajustes y crear un perfil o guardarlos en un perfil existente si seleccione el icono “☺+” en la pantalla y lo confirma al presionar el icono “✓” o “↩” para preparar la bebida personalizada.

Cómo crear un perfil:



1. Presione el icono “☺+”.
2. Seleccione AGREGAR NUEVO (Add New).
3. Ingrese el nombre del nuevo perfil (solo KES8454).
4. Seleccione el perfil recién creado.
5. Añada bebidas al perfil.

**NOTA:** Los nombres de perfil solo se pueden agregar en el modelo **KES8454** .

**NOTA:** En la imagen mostrada, se ilustran los modelos **KES8453** y **KES8454** respectivamente.

**NOTA:**

- Hay cuatro perfiles de usuario disponibles en el modelo **KES8453**, pero no puede crear un nombre de usuario personalizado.
- Hay cuatro perfiles de usuario disponibles en el modelo **KES8454**, y puede crear un nombre de usuario personalizado.

CÓMO PERSONALIZAR LAS BEBIDAS

Dentro del menú de bebidas, pueden cambiarse los ajustes de recetas de fábrica individualmente y guardarse de manera indefinida. Parámetros ajustables en el menú de bebidas:

| BEBIDAS                               | INTENSIDAD  | TEMPERATURA           | CANTIDAD | OTROS AJUSTES   |                 |                  |                           |
|---------------------------------------|-------------|-----------------------|----------|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------|
|                                       |             |                       |          | VOLUMEN DE CAFÉ | VOLUMEN DE AGUA | VOLUMEN DE LECHE | TIPO DE CUERPO            |
| Espresso,<br>Espresso Lungo*,<br>Café | 1<br>2<br>3 | Baja<br>Media<br>Alta | ✓        | ✓               | -               | -                | Claro<br>Medio<br>Intenso |
| Macchiato                             | 1<br>2<br>3 | Baja<br>Media<br>Alta | ✓        | ✓               | -               | ✓                | Claro<br>Medio<br>Intenso |

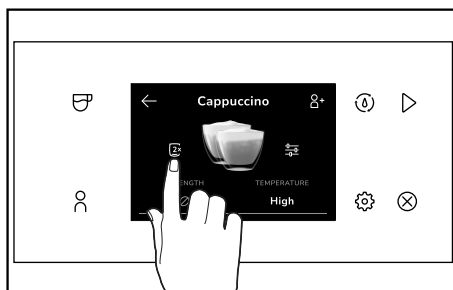


| BEBIDAS                                                         | INTENSIDAD  | TEMPERATURA           | CANTIDAD | OTROS AJUSTES   |                 |                  |                           |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|----------|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------|
|                                                                 |             |                       |          | VOLUMEN DE CAFÉ | VOLUMEN DE AGUA | VOLUMEN DE LECHE | TIPO DE CUERPO            |
| Cappuccino,<br>Latte Macchiato,<br>Flat White*,<br>Caffe Latte, | 1<br>2<br>3 | Baja<br>Media<br>Alta | ✓        | ✓               | -               | ✓                | Claro<br>Medio<br>Intenso |
| Americano                                                       | 1<br>2<br>3 | Baja<br>Media<br>Alta | -        | ✓               | ✓               | -                | Claro<br>Medio<br>Intenso |
| Agua caliente                                                   | -           | Baja<br>Media<br>Alta | -        | -               | ✓               | -                | -                         |
| Leche espumosa*                                                 | -           | -                     | -        | -               | -               | ✓                | -                         |
| Leche tibia                                                     | -           | -                     | -        | -               | -               | ✓                | -                         |

## FUNCIONALIDAD DE DOS TAZAS

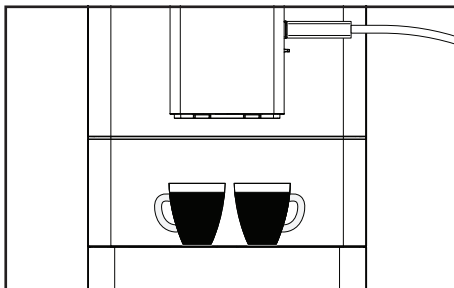
Para llenar dos tazas directamente al mismo tiempo, la segunda taza debe colocarse bajo la salida del dispensador de café y el símbolo de la taza debe cambiarse a “☺”.

1. Seleccione la opción “☺”.



\*Solo para el modelo KES8454

2. Ponga dos tazas debajo del dispensador.

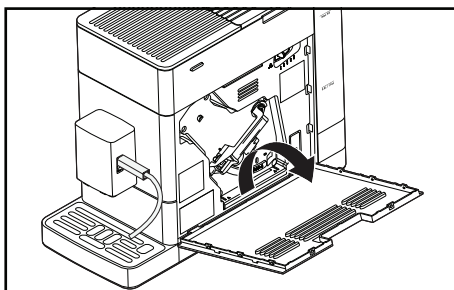


**NOTA:** Los granos de café tratados con aditivos (por ejemplo, azúcar), café molido o café liofilizado dañarán el molinillo. Utilice solo granos de café tostados y sin tratar para llenar el contenedor.

Los granos de café pueden estar cubiertos con una ligera película de aceite que permanece en las paredes de la tolva. Estos rastros pueden afectar negativamente el resultado del café. Por este motivo, limpie la tolva de granos de vez en cuando. Limpie la tolva con un paño seco. No ponga agua en la tolva de granos.

## ESTABLECER LA FINURA DE LA MOLIENDA (O EL TAMAÑO DE MOLIENDA)

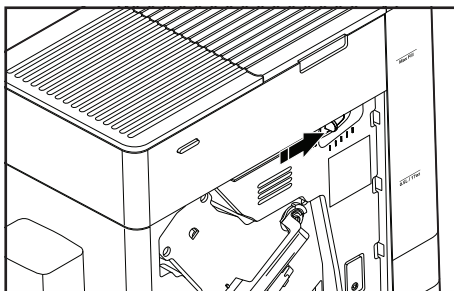
1. Abra la puerta de servicio en el lado derecho de la carcasa (tire suavemente para retirar la puerta de servicio).



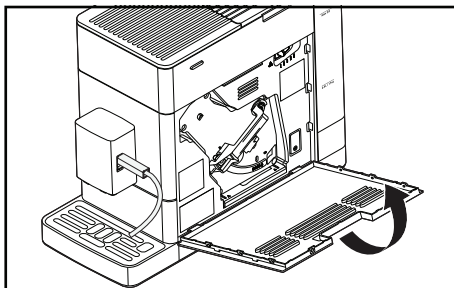
2. Ponga una taza debajo del dispensador. Seleccione en el menú de bebidas Espresso, luego presione el icono “▶”.



3. Mientras el molinillo muele, cambie la finura de la molienda moviendo el regulador, que se encuentra en la esquina superior derecha (izquierda = más fino, derecha = más grueso).



4. Cierre la puerta de servicio nuevamente (guíe los pasadores en la parte inferior de la puerta de servicio hacia los huecos, luego presione la puerta de servicio hasta que encaje en su lugar).



**NOTA:** La finura de molienda solo se puede ajustar cuando el molinillo está en marcha. El molinillo se puede ajustar para adaptarse al tueste de los granos de café.

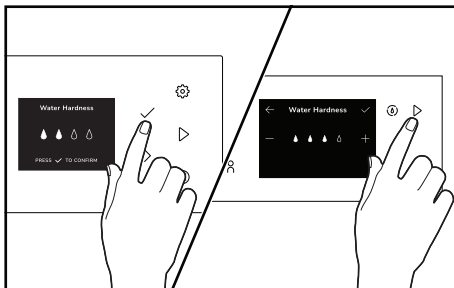
**NOTA:** Al cambiar la finura de la molienda, recomendamos:

- Un ajuste más fino para tostados ligeros (regulador más a la izquierda).
- Un ajuste más grueso para tostados oscuros (regulador más a la derecha).

## PARA ESTABLECER LA DUREZA DEL AGUA

Sumerja brevemente la tira de prueba suministrada en el agua, agítela y espere un minuto para obtener los resultados de la prueba.

1. En la pantalla, seleccione la lectura de Dureza del agua de la tira de prueba y confirme.



# TABLA DE DUREZA DEL AGUA

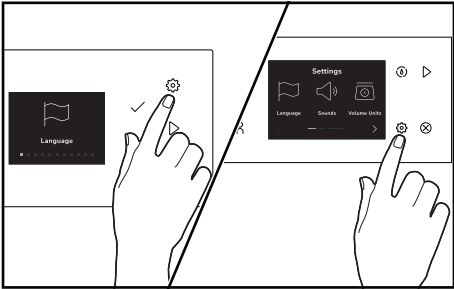
| TIRAS DE PRUEBA  | PANTALLA                                                                          |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ≤ 1 punto rojo   |  |
| 2 puntos rojos   |  |
| 3 puntos rojos   |  |
| ≥ 4 puntos rojos |  |

**NOTA:** Dureza del agua:

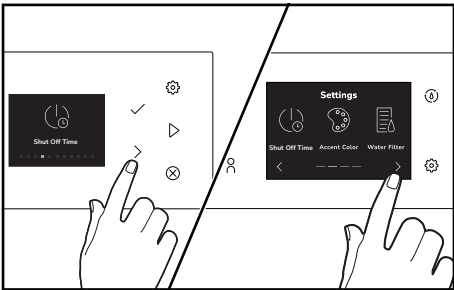
- Baja: 0 a 60 ppm (mg/L)
- Media: 60 a 120 ppm (mg/L)
- Alta: más de 120 ppm (mg/L)

## MENÚ DE CONFIGURACIÓN

En el menú de configuración “⚙️” hay una selección variada de elementos que se pueden ajustar a sus necesidades.



- **Idioma:** Cambie al idioma que necesita.
- **Sonidos:** Elija el sonido de los botones y las alertas.
- **Unidades de volumen:** Elija entre ml u oz.



- **Tiempo de apagado:** Establezca el tiempo de apagado entre 8 minutos y 8 horas.
- **Color de acento:** Cambie el color de acento de la pantalla.

- 

- [illegible]



# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

**NOTA:** Los granos de café tratados con aditivos (por ejemplo, azúcar), café molido o café liofilizado dañarán el molinillo. Utilice solo granos de café tostados y sin tratar para llenar el contenedor.

Los granos de café pueden estar cubiertos con una ligera película de aceite que permanece en las paredes de la tolva. Estos rastros pueden afectar negativamente el resultado del café. Por este motivo, limpie la tolva de granos de vez en cuando. Limpie la tolva con un paño seco. No ponga agua en la tolva de granos.

Para obtener mejores resultados, limpie con regularidad la cafetera espresso y los accesorios.

**IMPORTANTE:** Espere hasta que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

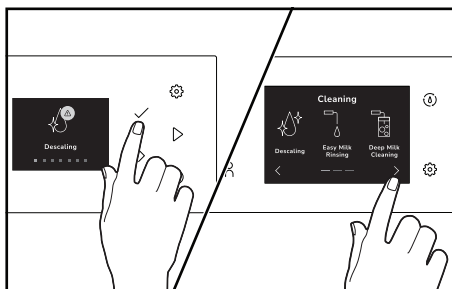
**NOTA:** No utilice limpiadores ni estropajos abrasivos al limpiar la Cafetera Espresso o cualquier pieza o accesorio. No sumerja la Cafetera Espresso o el cable en agua ni otro tipo de líquido. Ninguna de las piezas extraíbles, como la bandeja de goteo, la tolva de granos, la tapa de la tolva de granos, el tanque de agua, la unidad de preparación, la puerta de servicio, el dispensador y la tapa del tanque de leche, se pueden lavar en el lavavajillas y deben lavarse a mano y enjuagarse completamente.

**NOTA:** Pueden seleccionarse e iniciarse todos los programas de limpieza y mantenimiento en el menú mantenimiento (Maintenance). Si aparece en la pantalla un mensaje, una instrucción para una actividad de limpieza o mantenimiento, el programa se puede iniciar directamente por medio del mensaje/instrucciones.

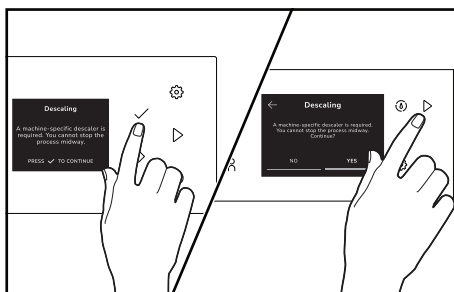
## LIMPIEZA DE LA CAFETERA ESPRESSO TOTALMENTE AUTOMÁTICA

Pueden seleccionarse e iniciarse todos los programas de limpieza y mantenimiento en el menú limpieza (Cleaning) “☼”. Si aparece un mensaje para una actividad de limpieza o mantenimiento en la pantalla, este programa también se puede iniciar directamente a través del mensaje.

1. Seleccione y confirme el mensaje o seleccione el menú limpieza (Cleaning) “☼”. Seleccione la limpieza deseada o el programa de mantenimiento e inicio.



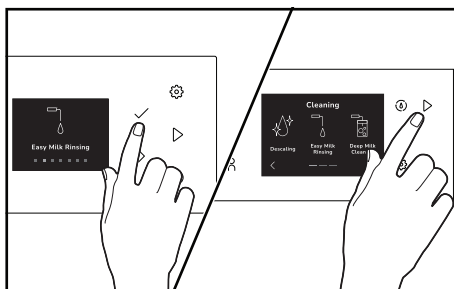
- La máquina inicia el proceso de limpieza o mantenimiento correspondiente y muestra instrucciones para acciones adicionales. Siga las instrucciones de la pantalla hasta el final del programa.



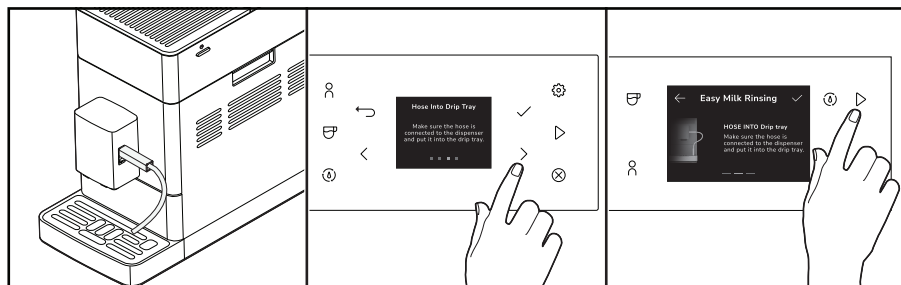
## CÓMO ENJUAGAR EL ESPUMADOR: LAVADO LECHE FÁCIL

Después de preparar bebidas a base de leche, la pantalla le indica que enjuague el espumador. Esto debe hacerse lo antes posible, pero a más tardar antes de apagar la máquina.

- Seleccione y confirme la instrucción en el menú limpieza (Cleaning) “”, seleccione la opción de menú Lavado leche fácil.



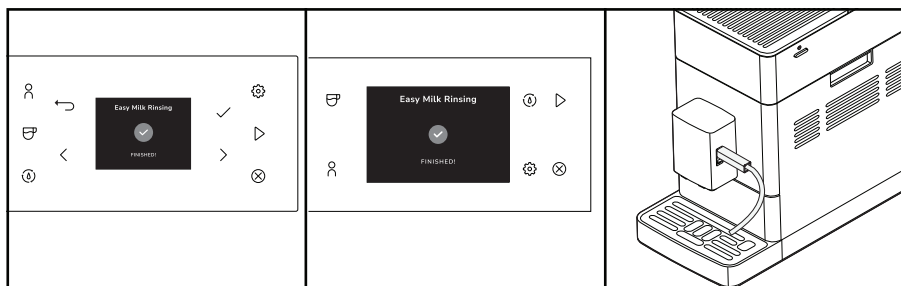
- Vacíe la bandeja de goteo y el recipiente de café molido según las instrucciones de la máquina.
- Conecte la manguera para leche suministrada con un extremo a la salida del dispensador y coloque el otro extremo en la bandeja de goteo y confirme en la pantalla.



- Coloque un recipiente suficientemente grande ( $\geq 0,5$  L) debajo del dispensador y confirme en la pantalla.



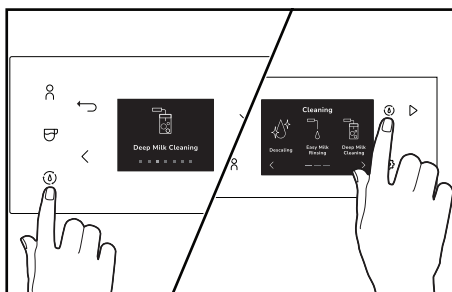
- La máquina inicia con el proceso de enjuague. En cuanto finaliza el ciclo de enjuague, la máquina se calienta y vuelve a estar lista para funcionar.



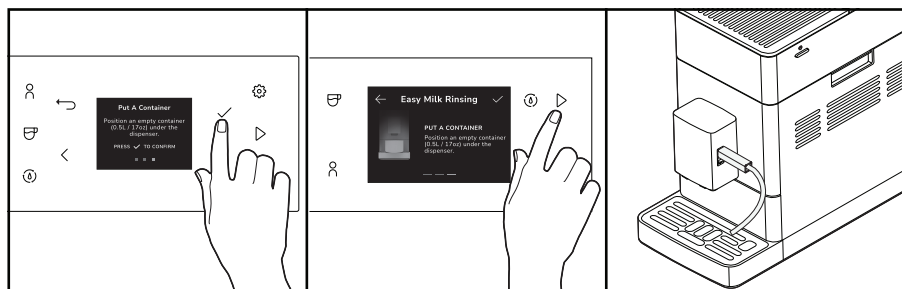
**NOTA:** Es importante enjuagar el espumador de leche después de cada uso para evitar la acumulación de leche.

## LIMPIEZA DEL ESPUMADO: LIMPIEZA PROFUNDA DE LA LECHE

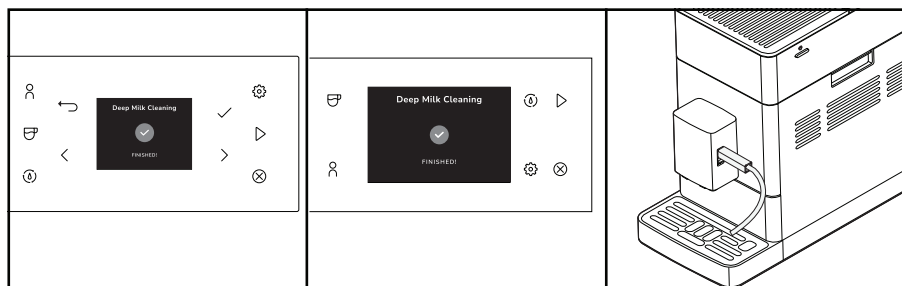
- Selecione y confirme el mensaje en la pantalla o el menú limpieza (Cleaning) “”, seleccione la opción Limpieza profunda de la leche.



- Añada un poco de detergente específico para el sistema de limpieza de leche y agua en un recipiente (al menos 0,3 L). Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante del detergente para la proporción de mezcla.



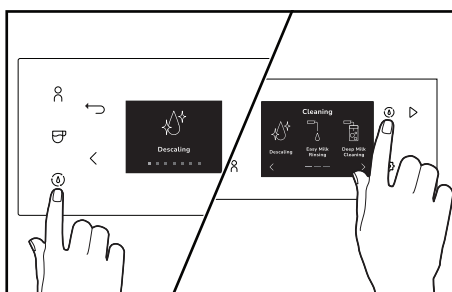
- Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla. La máquina se calienta y está lista para volver a funcionar.



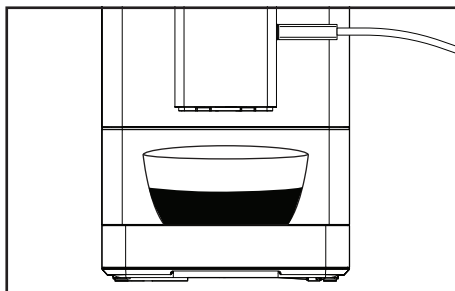
## DESCALCIFICAR

Aparece un mensaje en la pantalla cuando es necesario descalcificar la máquina. El programa de descalcificación también se puede iniciar manualmente en cualquier momento. Todavía se pueden extraer bebidas, pero recomendamos realizar el programa de limpieza lo antes posible.

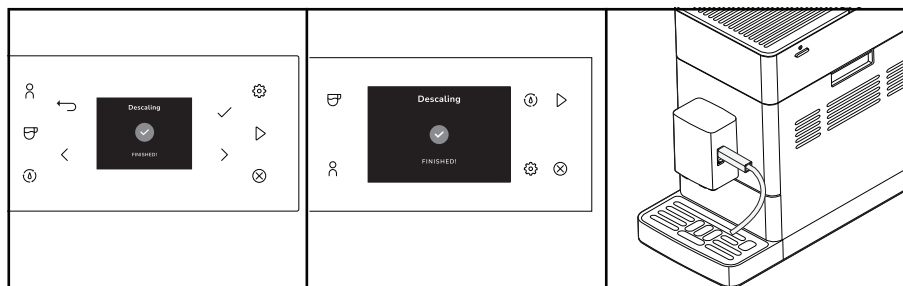
- Selecione y confirme la instrucción o presione el icono "⌚" y seleccione Descalcificación presionando el icono "✓".



- Coloque un recipiente suficientemente grande ( $\geq 0,5$  L) debajo del dispensador. Siga las instrucciones de la pantalla hasta el final del programa.



- La máquina se calienta y está lista para volver a funcionar.



**IMPORTANTE:** No debe interrumpirse el programa de descalcificación en curso. No utilice vinagre ni materiales a base de vinagre para la descalcificación, utilice productos recomendados para cafeteras espresso automáticas. El filtro (si está presente) debe retirarse del depósito de agua antes de iniciar el programa de descalcificación.

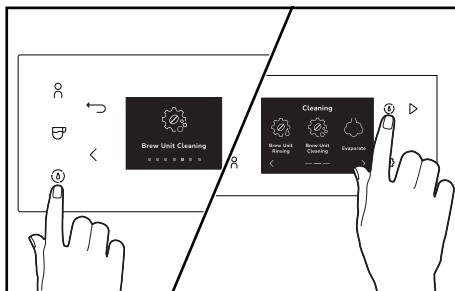
Durante la descalcificación, siga exactamente la secuencia de las pantallas:

- Primero vierta la cantidad de agua correspondiente hasta la marca de 0,5 L y luego agregue el descalcificador. Observe las instrucciones del fabricante del descalcificador.

## LIMPIEZA DE LA UNIDAD DE ELABORACIÓN

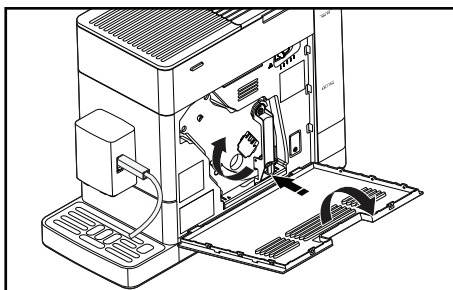
Debe retirar y limpiar con agua corriente la unidad de elaboración según sea necesario y antes de cada programa de limpieza. No use detergente, solo agua fría.

- 

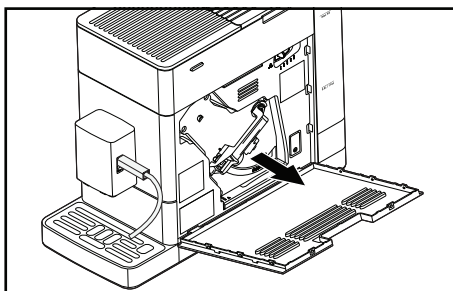


- Seleccione y confirme la instrucción.
- Vacíe las charolas.
- Llene el tanque de agua hasta la línea de llenado máximo (1,8 L)
- Coloque un recipiente suficientemente grande ( $\geq 0,5$  L) debajo del dispensador.
- Siga las instrucciones de la pantalla hasta el final de la primera fase.

2. Para la segunda fase, abra la puerta de servicio en el lado derecho de la carcasa (tire suavemente para retirar la puerta de servicio). Desbloquee la unidad de preparación (presione el interruptor rojo hacia arriba y gire el mango hacia arriba y hacia la izquierda hasta que se bloquee).



3. Sujete el asa y tire de la unidad de elaboración hacia afuera para retirarla. Limpie la unidad de elaboración con agua corriente fría y luego déjela secar. Coloque una tableta de limpieza específica para la unidad de preparación dentro de esta. Tenga en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la tableta de limpieza. Siga las instrucciones de la pantalla hasta el final del programa y confirme cada vez. La máquina está lista para volver a utilizarse.

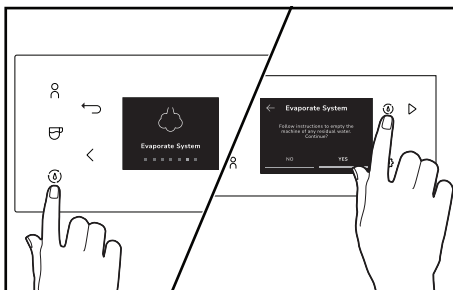


**NOTA:** No interrumpa los programas de limpieza mientras estén en curso.

## SISTEMA DE EVAPORACIÓN

Este proceso vacía la máquina de cualquier agua residual y se recomienda en caso de almacenamiento a largo plazo.

1. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.

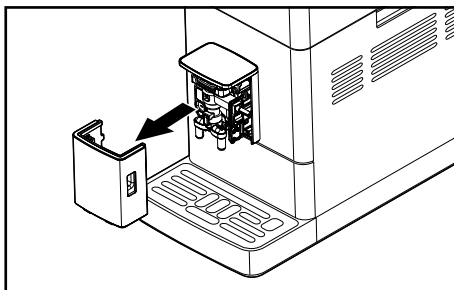


**NOTA:** El agua residual congelada puede dañar el aparato. Evite exponer el aparato a temperaturas por debajo de 32° F / 0 °C. Vacíe el sistema cuando el aparato no se utilice durante un período prolongado, antes de transportarla y cuando exista riesgo de heladas.

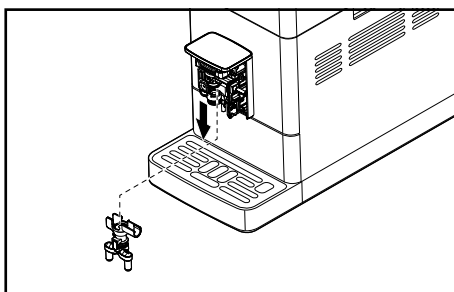
## DESARME Y LIMPIE EL ESPUMADOR

De vez en cuando, debe desmontar el espumador por completo y limpiar con agua.

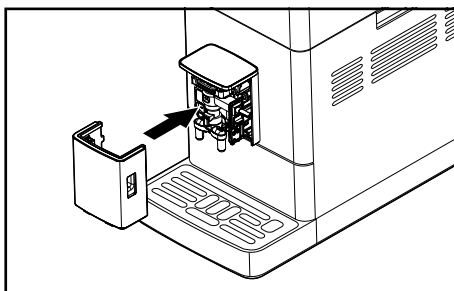
1. Retire la placa de la cubierta frontal del dispensador, tire suavemente del espumador hacia abajo y luego hacia el frente y desmóntelo.



2. Limpie a fondo las piezas con jabón, agua y un cepillo de limpieza reutilizable. Vuelva a montar el espumador. Vuelva a insertar el espumador ensamblado en el dispensador.



3. Vuelva a colocar la placa de cubierta en el dispensador.



## CAMBIAR EL FILTRO DE AGUA

La eficacia del filtro se agota después de que hayan pasado unos 50 L de agua a través de él. Aparece un mensaje/instrucción para reemplazar el filtro en la pantalla.

1. En el menú limpieza (Cleaning) "☺", seleccione la opción de menú Filtro de agua. Seleccione SÍ para que la máquina detecte que actualmente hay un filtro insertado. Seleccione REEMPLAZAR FILTRO.
2. Vaciar el tanque de agua Con la ayuda de montaje en el extremo de la cuchara de café molido, desenrosque el filtro antiguo de su soporte y deséchelo.
3. Con la ayuda de montaje en el extremo de la cuchara de café molido, atornille el nuevo filtro en su soporte previsto en el tanque de agua.
4. Siga las instrucciones de la pantalla hasta el final del programa y confirme cada vez.
5. La máquina se calienta y está lista para volver a funcionar.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ⚠️ ADVERTENCIA



### Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

| PROBLEMA                                                                                           | CAUSA/<br>RESULTADO                                        | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El espresso no se dispensa correctamente:<br>■ No sale<br>■ Gotea despacio<br>■ Volumen no preciso | La molienda es demasiado fina                              | Cambie el molido a una opción más gruesa.                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                    | Demasiado café                                             | Disminuya la dosis de café.                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                    | Se acumula cal en el sistema                               | Es necesario descalcificar (consulte la sección "Cuidado y limpieza")                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                    | La unidad de elaboración está sucia u obstruida            | Limpie la unidad de elaboración: quite la unidad de elaboración de la máquina y póngala bajo el agua. Frote el filtro de metal de la unidad de preparación con un paño suave o un cepillo de plástico para eliminar los residuos de café molido. |
| El café no tiene o tiene poca crema                                                                | Los granos ya no estén recién tostados                     | Use granos de café frescos.                                                                                                                                                                                                                      |
| La dosis de espresso no es suficiente                                                              | La temperatura de preparación seleccionada es media o baja | Incremente la temperatura de preparación con el botón de temperatura independiente que está en el panel de control.                                                                                                                              |
| El sistema de leche no proporciona suficiente espuma / no sale                                     | Se acumularon calcificaciones                              | Es necesario descalcificar.                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                    | La leche está demasiado caliente                           | El espumado debe comenzar con leche fría, tomada directamente del refrigerador.                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                    | Acumulación de leche en el espumador                       | Consulte la sección "Limpieza del espumador: Limpieza profunda de la leche".                                                                                                                                                                     |

| PROBLEMA                                                                 | CAUSA/<br>RESULTADO            | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El molinillo hace un ruido muy fuerte/extraño                            | Objeto extraño en el molinillo | Dejar de usar. Comuníquese con servicio al cliente de KitchenAid.                                                                                                                                                                                                   |
| La pantalla indica Llenar granos, pero hay granos en la tolva de granos. | La molienda es demasiado fina  | Ajuste el tamaño de molienda a una configuración de molienda más gruesa: diferentes granos tienen diferentes velocidades de molienda con el molinillo. Los granos tostados más oscuros requieren una configuración de molido más grueso para un rendimiento óptimo. |

Si el problema no se puede corregir o la pantalla muestra algún tipo de error, consulte la sección “Garantía limitada y servicio” y comuníquese con nuestro equipo de soporte de servicio. No devuelva el producto a la tienda; los vendedores no proveen servicio técnico.

## GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

### GARANTÍA DE LA CAFETERA ESPRESSO TOTALMENTE AUTOMÁTICA KITCHENAID® PARA LOS 50 ESTADOS DE EE.UU., DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO, CANADÁ, MÉXICO Y COLOMBIA

Comercializador/ Importadores/Garantes de los productos garantizados:

En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.; En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A.; En El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V.; En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.; En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V. En Puerto Rico: Whirlpool Corporation; En Panamá, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.

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

#### 1. KitchenAid pagará:

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

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

Consulte la sección “Cómo obtener servicio técnico” en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center (CxC) al **1-800-541-6390**.

#### 2. KitchenAid no pagará por:

- Reparaciones cuando su cafetera espresso totalmente automática se utilice para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.\*
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manipulación para llevar la cafetera espresso totalmente automática a un centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra para cafeteras espresso totalmente automáticas operadas fuera de los 50 estados de EE.UU., Distrito de Columbia, Puerto Rico, Canadá, México y Colombia.
- Cuando el producto no se ha utilizado de acuerdo con su correspondiente Manual del propietario y/o Guía del producto en línea.\*
- Cuando el producto haya sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool.\*

**\*En México, el importador solo podrá ser eximido de hacer valer la garantía en los casos anteriores marcados con (\*).**

#### 3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra.

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

Estamos seguros de que la calidad de nuestros productos cumple los exigentes estándares de KitchenAid. Si su cafetera espresso totalmente automática fallara:

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

### En EE.UU. y Puerto Rico:

Para obtener información sobre reparaciones o solicitar accesorios o piezas de recambio, llame al número gratuito

**1-800-541-6390** o escriba a:

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

### Fuera de EE.UU. y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la cafetera espresso totalmente automática para obtener información sobre el servicio técnico.

**Para obtener información acerca del servicio en Canadá:** Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

### México:

Whirlpool México S. de R.L. de C.V

Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, 66634, Apodaca, N.L. México.

Línea de

atención al cliente: +52 80 0002 2767

Whatsapp: +52 81 2516 1867

Horario de servicio al cliente: Lunes a viernes de 8:00 h to 19:00 h, sábado de 8:00 h a 17:00 h, domingo de 10:00 h a 17:00 h

Correo electrónico: [servicio@whirlpool.com](mailto:servicio@whirlpool.com)

Sitio web: [www.kitchenaid.mx](http://www.kitchenaid.mx)

Para México: los gastos de transporte se prestan sin coste adicional dentro de nuestra red de servicios derivados del cumplimiento de la garantía.

### Colombia:

Dirección: Av. Carrera 7 #116-50, Piso 5, Usaquén, Bogotá, Colombia

Línea de atención al cliente: 60 1355 7645

Whatsapp: +57 31 1876 0622

Horario de atención al cliente: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m, y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

Correo electrónico: [contactocolombia@whirlpool.com](mailto:contactocolombia@whirlpool.com)

Sitio web: [www.kitchenaid.com.co](http://www.kitchenaid.com.co)

La cafetera espresso totalmente automática debe embalsarse adecuadamente para evitar daños durante el transporte, ya que no nos hacemos responsables de dichos daños.

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

### Para hacer efectiva esta garantía en México:

- Este documento debe presentarse para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos en México. Si compró su producto en Colombia, EE.UU. o Canadá, consulte las instrucciones anteriores.
- El consumidor debe conservar este documento en un lugar seguro. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara este certificado al distribuidor donde adquirió el producto, presentando su producto con esta póliza cumplimentada con la información solicitada.
- El consumidor puede reclamar la garantía cubierta por esta póliza poniéndose en contacto con el Importador con la información antes facilitada.

| IDENTIFICACIÓN E INDIVIDUALIZACIÓN DEL PRODUCTO     |                               |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------|
| Nombre del comprador o beneficiario de la garantía: |                               |
| Documento identidad:                                |                               |
| Dirección/Teléfono:                                 |                               |
| Name of distributor/Store:                          | Product:                      |
| Dirección/Teléfono:                                 | Modelo:                       |
| Ciudad y país donde se compró:                      | N.º de serie:                 |
| Fecha de compra:                                    | N.º de factura:               |
| Fecha de entrega:                                   | Marca:                        |
| Tamaño o capacidad (si procede):                    | Material y color predefinidos |

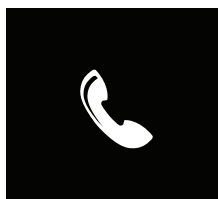
Escanee aquí para ver la configuración, videos instructivos, recetas, el cuidado y mantenimiento, la garantía y Preguntas frecuentes



## NOTES

## NOTES

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



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://KitchenAid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://KitchenAid.ca)

MEXICO: 800 0022 767 | [KitchenAid.com.mx](https://KitchenAid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://KitchenAid-Latam.com)

# KitchenAid®

\* /™ ©2026 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.