

WARRANTY

2 Year Limited Warranty

FOR TWO YEARS from the date of sale this product is warranted against defects in material or workmanship.

WITH PROOF OF SALE a defective product will be repaired or replaced free of charge.

The Kenmore brand is used under license. Direct all claims for warranty service to Koolatron Customer Assistance, call 1-800-265-8456 or email service@koolatron.com

This warranty covers manufacturer's defects including electrical and mechanical defects provided the appliance is correctly assembled, operated and maintained according to the supplied instructions. It does not cover damage caused by accident, misuse or abuse including overheating, unauthorized repairs or alterations, or use with a voltage converter or aftermarket accessories, and it does not apply to scratches, stains, discoloration or other surface damage that does not impair the product function. This warranty is void if the appliance is ever used for purposes other than private household use.

Koolatron Corporation
4320 Federal Drive, Batavia, NY 14020 U.S.A.
139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks to Transform SR Brands Management LLC and are used under license by Koolatron Corporation

08/2024-v4

H15391

Kenmore®/MD



Semi-Automatic Espresso Machine with Burr Grinder



Customer Assistance
1-800-265-8456
www.koolatron.com

KKCMEMT
Use & Care Guide

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	4
KNOW YOUR MACHINE	
Parts	6
Controls	7
Accessories	8
SETTING UP	
Before First Use	9
Assembling Your Machine	9
Preheating & Standby	10
Flushing the System	10
Dispensing Hot Water	11
OPERATING YOUR MACHINE	
Making Espresso	12
Texturing Milk	18
Espresso drinks to try	21
CARE & MAINTENANCE	
Cleaning	22
Descaling	23
Getting the Most Out of Your Machine	24
TROUBLESHOOTING	25

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Kenmore Semi-Automatic Espresso Machine with Grinder, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

2. Before using the appliance for the first time, remove any packaging material, promotional labels, and stickers. Safely dispose of plastic bags or small pieces that could present a suffocation or choking hazard to young children.

3. Before using, check that the voltage of the wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate. Do not attempt to use the appliance with a voltage converter.

4. **GROUNDING PLUG:** This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug which must be used with a properly grounded 3-hole receptacle. **DO NOT** attempt to alter the plug for use in a 2-prong receptacle or alter a 2-prong receptacle to make the 3-prong plug fit. Doing so will void your warranty and could cause fire or electrical shock. If the plug will not fit into your outlet, have the proper receptacle installed by a qualified electrician.

5. **SHORT CORD:** This appliance is designed with a short power cord to reduce the risk of injury or property damage from tripping, pulling, or entanglement. It can be used with an extension cord provided you observe the following safeguards:

a. The marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance;

b. The cord should be arranged so it will not drape over the edge of a countertop or table where it could be pulled on by children or tripped over;

c. The extension cord must be a grounding 3-wire cord.

6. Do not attempt to operate the appliance if there is damage to the cord or plug, after it has malfunctioned or been dropped or damaged in any way, or if it is not operating properly. Take the appliance to the nearest authorized service facility for examination and adjustment or repair.

7. Always unplug the appliance from the power source if it is to be left unattended and before cleaning, assembling, disassembling, or storing. To unplug, grasp plug and pull it from the electrical outlet; never unplug it by pulling on the power cord.

8. To protect against electrical shock, do not immerse the espresso machine body, control panel, power cord, or electrical plug in any liquid.

9. When deciding where to set up your espresso maker, observe the following safeguards:

a. Do not use near the edge of a counter or table or on a wet or uneven surface;

b. Do not use on or near a hot surface such as a stovetop or in a heated oven;

c. Do not use on a metal surface such as a sink drain board;

d. Never let the cord touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.

10. Always switch off the espresso machine by pressing the **POWER** button when not in use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

11. Ensure the espresso machine is properly assembled and the steam knob is in the off position before connecting to a power outlet and operating.

12. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs when operating the machine and let the machine cool completely before disassembling or cleaning. Do not place anything other than heat-safe cups for warming on top of the espresso machine.

13. Ensure that the water tank is properly positioned before use and never attempt to operate the espresso machine without water in the tank. Use only cold, filtered water; do not attempt to operate with any liquid other than water. We recommend against using demineralized or distilled water as this can affect the function of the machine and/or the taste of your espresso.

14. Ensure that the bean hopper and lid are properly positioned before operating the burr grinder. Do not attempt to operate the grinder without beans in the hopper. Do not operate the grinder without the lid in place and wait until the blade has completely stopped rotating before removing the lid. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.

15. Ensure that the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before extracting an espresso shot. Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure. Do not leave the appliance unattended during operation.

16. Regularly clean the espresso machine and accessories using the cleaning instructions provided in this manual. Do not use any abrasive cleansers or scouring pads that could scratch the machine's surface. Do not clean any of the machine's parts or accessories in the dishwasher.

17. This appliance is recommended for indoor household use only. Do not operate outdoors. Using this appliance for anything other than its intended use will void your warranty.

18. This appliance is not intended for use by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, without supervision and instruction by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

19. Do not attempt to operate the machine by any method other than as described in this manual. Do not use espresso machine attachments other than those provided and do not attempt to operate using an external timer or separate remote control system. The use of aftermarket attachments or accessories not recommended by Kenmore will void your warranty and may cause fire, electrical shock, or injury.

20. **NEVER** attempt to remove the bottom cover of the unit. There are no user serviceable parts inside. For any maintenance other than cleaning, please call or email Koolatron Customer Assistance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

KNOW YOUR MACHINE



- 1. Bean hopper lid
- 2. Bean hopper lock/release
- 3. ½ lb bean hopper
- 4. Control Panel
- 5. Magnetic tamper holder
- 6. Grind outlet
- Grinder start/stop switch
- Hands-free grinding cradle

- 7. Portafilter
- 8. Accessory storage tray
- 9. Drip tray cover
- 10. Tray full indicator
- 11. Drip tray
- 12. Group head
- 13. Hot water outlet
- 14. Steam wand tip

- 15. Steam wand
- 16. Safe-to-touch steam wand grip
- 17. Steam control knob
- 18. Water tank
- 19. Water tank lid
- 20. Warming tray
- 21. Grind size selector

KNOW YOUR CONTROLS



- A. Steam/hot water selector
- B. 2-cup/double shot selector
- C. 1-cup/single shot selector
- D. Pressure gauge
- E. Basket size selector
- F. Grind amount selector
- G. Power switch
- H. Water refill indicator
- I. Descaling reminder
- J. Steam OFF position
- K. Steam ON position
- L. Steam control knob
- M. Grinder start/stop switch

KNOW YOUR ACCESSORIES



stainless steel frothing mug



tamper



grinder cleaning
brush



1-cup / single shot
double-wall filter



2-cup / double shot
double-wall filter



coffee measuring
scoop



steam wand cleaning pin

SETTING UP YOUR ESPRESSO MAKER

BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack your Kenmore Espresso Machine and check that all parts are present. Remove any promotional labels or stickers and safely dispose of plastic bags or small pieces that could present a suffocation or choking hazard.
2. Wash all removable parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, milk pitcher, tamper, drip tray and cover, accessory storage tray, coffee scoop, and bean hopper and lid) by hand with warm water and a mild dish detergent, rinse, and dry thoroughly.



WARNING - To protect against electrical shock, do not immerse the espresso machine body, control panel, power cord, or electrical plug in any liquid.

3. Wipe the outside of the espresso machine with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust and dry thoroughly.

NOTE - Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning your espresso machine. Do not wash any parts or accessories in the dishwasher.

INSTALLING THE WATER TANK

Fill the water tank with cold, filtered water up to the MAX marking. Replace the water tank at the back of the machine, pushing down firmly to ensure it is properly positioned.

NOTE - Always check the water level before use and refill the water tank daily. We recommend against using demineralized or distilled water as this can affect the taste of your espresso.

If your water tank needs refilling while your espresso machine is powered on, the , , , and indicators will light up red and the machine will beep 3 times. If the tank is completely empty you will also hear the water pump stop working.

ASSEMBLING THE BEAN HOPPER

1. Rotate the grind size selector so the arrow is pointing towards the grinder and check that the bean hopper gasket is in place (Figure 1). Turn the bean hopper lock/release counterclockwise to the unlocked (horizontal) position (Figure 2).

2. Position the hopper over the grinder using the grind size selector and indicator as a guide and then turn the lock/release clockwise to the locked (vertical) position (Figure 3) to secure.

NOTE - If the bean hopper is unlocked or not installed correctly when the machine is powered on, the **DOUBLE SINGLE** indicator lights will flash red as a warning.

Fig. 1



Fig. 2



SETTING UP YOUR ESPRESSO MAKER

PREHEATING & STANDBY

Once the water tank and bean hopper are correctly installed, plug the power cord into the power outlet. All the indicator lights will flash red and the machine will beep once. Make sure the steam control knob is in the  position and set your heat-safe cups on top of the machine to warm.

Press the power button  to start heating the water. The , , and  indicators will light up red and flash slowly and you will hear a water pumping sound. When preheating is complete, the machine will beep once and the , , and  indicators will change to white and stay lit to show that the machine has entered standby mode.

NOTE - If the steam knob is in the on  position during preheating, the   indicator lights will flash red as a warning.

FLUSHING THE SYSTEM

Flushing the system simply means running hot water and steam through the various parts of your machine without ground coffee. Regularly flushing the system will help keep your machine in the best possible condition. It is especially important before using the machine for the first time or after a period of disuse.

1. Fill the water tank to the MAX marking and preheat the machine.

2. Once the machine reaches standby mode, press the 2-cup/double shot button  to run hot water through the group head into the drip tray, milk pitcher, or an empty heat-safe cup. Repeat 1-2 more times.

3. Position the steam wand over the drip tray (Figure 3), milk pitcher, or an empty heat-safe cup and press and hold the steam/hot water button  for 2 seconds. You will hear 2 beeps and the steam  indicator will slowly flash red as the machine preheats to steaming temperature.

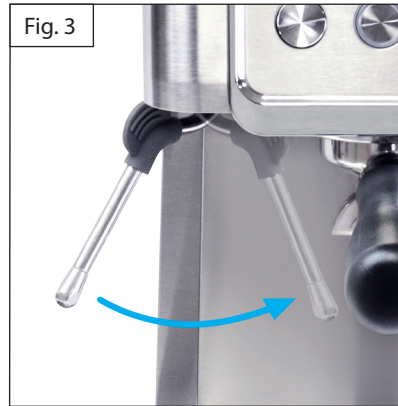


Fig. 3



WARNING - The steam wand will get very hot. Always use the safe-to-touch grip when moving it and avoid touching the bare metal.

4. When preheating is complete, the machine will beep once and the steam  indicator will turn white. Turn the steam control knob all the way to the  position to run steam through the wand for 10 seconds, then return to the  position.

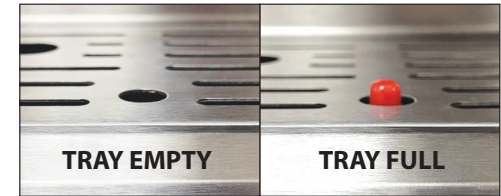


WARNING - Make sure the steam wand is pointed all the way to the right to reduce the chance of steaming hot water splattering up or running off the side of the drip tray.

SETTING UP YOUR ESPRESSO MAKER

5. Press the steam/hot water button   to run hot water through the hot water outlet for about 10 seconds. The hot water indicator  will slowly flash white while the hot water is running. Press the button again to stop the water.

6. Check the drip tray or cup after each step and empty as needed to prevent overflowing. The red "tray full" indicator will pop up to let you know when the drip tray needs to be emptied. (Figure 5)



WARNING - Check and empty the drip tray regularly to prevent overflowing. Use extreme caution when emptying as the metal tray cover and water will be very hot.

7. Repeat steps 3-6 until the water tank is empty.

DISPENSING HOT WATER

Once preheated, your machine can dispense hot water from either the hot water tap to the left of the group head or the tip of the steaming wand. You can use this hot water to rinse or preheat your cups and milk pitcher or to top up your espresso shot to make a cafe Americano.

To dispense from the hot water tap, press the   button. You will hear the pump working and the  indicator light will flash while the water is flowing. Press the   button again to stop.

NOTE - If you do not press the   to stop it, the hot water will automatically stop after about 35 seconds and the machine will return to standby mode.

To dispense hot water from the tip of the steam wand, turn the steam control knob all the way to the  position. Hot water will flow continuously from the tip of the steam wand until you turn the knob back to the  position.



WARNING - Use extreme caution when dispensing hot water! To prevent burns or scalds, avoid contact with the hot water tap and always use the safe-to-touch grip to move the steam wand.

OPERATING YOUR MACHINE

BREWING ESPRESSO

THE PERFECT EXTRACTION

The word **espresso** refers to a method of brewing coffee in which hot water is forced under pressure through tightly packed, finely ground coffee beans. The resulting espresso shot can be enjoyed on its own or combined with heated, textured milk to make a variety of espresso drinks. There are a few simple terms that are important to understand as you learn to pull the perfect shot: Grind, dose, tamp, time, and yield.

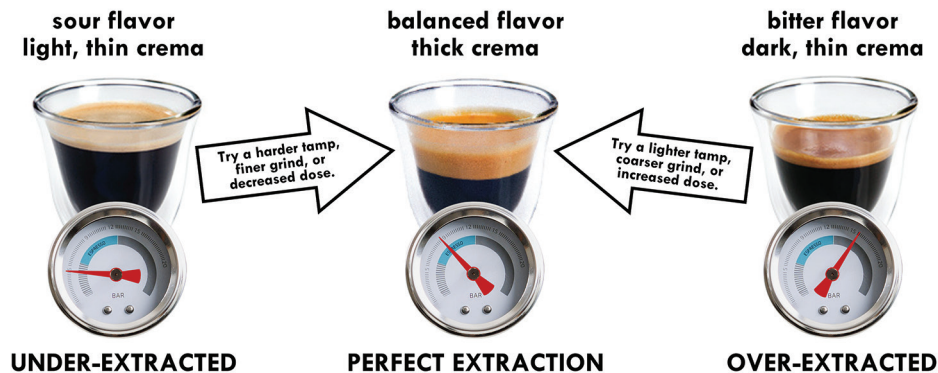
Grind refers to the size and consistency of your ground coffee beans. Changing the grind size will impact the taste of the finished shot, with a finer grind providing more surface area and slower water flow for increased flavor extraction and a coarser grind doing the opposite. Your built-in burr grinder lets you adjust the grind size while ensuring a uniform consistency.

Dose refers to the amount of dry ground coffee that you put in your portafilter basket. An ideal dose can range from 7-11 g for a single shot and 14-22 g for a double shot, depending on your espresso style. Your machine is equipped for both automatic and manual coffee dosing.

The **tamp** is the act of pressing the ground coffee into the portafilter with a tamper to create a solid, evenly compacted "puck." A proper tamp ensures an even flow of water and consistent extraction throughout the grounds. Too light a tamp will let the water run through too quickly, resulting in an under-extracted shot and vice-versa.

Time refers to how long, in seconds, the hot water takes to run through the ground coffee in the portafilter and into the cup, and **yield** refers to the amount of liquid coffee produced, measured by weight or volume. The ideal extraction time for a typical espresso shot is 25-35 seconds, with a yield of approximately 1.2 oz (35 mL) for a single shot or 2 oz (60 mL) for a double.

Checking your extraction times and adjusting your grind, dose, and tamp will help you perfect your technique so you can pull a balanced shot every time!



OPERATING YOUR MACHINE

CHOOSING A FILTER BASKET

Your machine includes two pressurized (double-wall) filter baskets. Pressurized filter baskets are designed to minimize the impact of grind, dose, tamp, or freshness on the quality of the finished shot. The bottom of a double-wall filter basket consists of two layers (Figure 6). After passing through the grid of tiny, regularly spaced holes in the upper layer, the coffee is forced through the single hole in the bottom layer, resulting in a thick layer of rich crema.

1-CUP OR 2-CUP

Use the 1-cup filter basket when making a single shot of espresso. Use a 2-cup filter basket to make a "doppio" or double shot, to brew a stronger single with a larger dose of ground coffee, or place two cups below the portafilter spout to divide the espresso into two singles (Figure 7).

PURGING THE GROUP HEAD

Running hot water through the group head to "purge" it before attaching the portafilter helps stabilize the temperature and wash away any residue from previous shots. With the machine in standby (preheated) mode, press the  button and let the water run through into the drip tray or an empty cup until it stops on its own.

INSERTING THE FILTER BASKET

The filter baskets are designed with locking "dots." These small metal nodes fit into a groove in the portafilter to prevent the basket from falling out when you knock out a used coffee puck.

1. Place the basket in the portafilter with the notched edge facing you and tilted slightly upwards.
2. Align the node (just below the notch) with the vertical groove in the portafilter. Let the filter basket drop into place and then rotate it slightly in either direction to lock. (Figure 8)

Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



OPERATING YOUR MACHINE

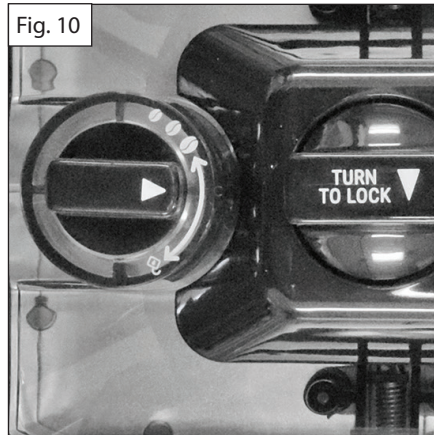
3. To remove, rotate and lift the filter basket while lightly pressing it into the wall of the portafilter. When the dot reaches the vertical groove, the basket will easily lift out.

SETTING THE GRIND SIZE

Your grinder has 7 grind settings from coarse to fine. We recommend starting in the middle (Figure 10) and adjusting in small increments to achieve a balanced extraction and to suit your taste.

To change the grind size, remove the bean hopper lid and turn the grind size selector. Replace the hopper lid before grinding.

NOTE - If you are having trouble turning the dial, there may be coffee residue caught under it. Remove the bean hopper and use the cleaning brush to clear any debris.



AUTOMATIC DOSING

Your machine's automatic dosing function grinds and dispenses the appropriate dose of coffee for your chosen filter size (1-cup/single shot or 2-cup/double shot).

1. Check the bean hopper to ensure that it is filled with fresh coffee beans and correctly locked in place with the lid on and then press the basket size selector button  until the indicator that corresponds with your chosen basket size (double or single) is lit.

2. Align the portafilter with the hands free grinding cradle and push firmly towards the back of the machine to lock it in place and engage the grinder start/stop switch (Figure 11). Your machine will grind and dispense the selected dose and then stop automatically. You can stop the grinder at any time by pushing the portafilter into the grinder switch again.

NOTE - It is normal for the portafilter to appear over-filled with ground coffee at this point. The volume will decrease when you level and tamp in the next step.



OPERATING YOUR MACHINE

3. Use the grind amount dial to increase or decrease the automatic dose as needed to achieve a balanced extraction and to suit your personal taste. We recommend starting in the middle (Figure 12) and adjusting up or down in small increments as needed.

NOTE - It is normal to have to adjust both the grind size and grind amount a few times when starting out to achieve a balanced extraction.



MANUAL DOSING

You can also manually dose your coffee using the grinder start/stop switch, either to fill the entire filter basket with a custom amount or to top up the automatic dose. This function is useful if you wish to make a milder or bolder espresso for a guest without changing your settings or if you accidentally spilled some of the dose out of your filter basket.

To grind and dispense a custom amount of coffee, simply align the portafilter in the cradle, push to engage the grinder switch and start dispensing ground coffee, and push again to stop.

LEVELING & TAMPING

1. After dosing, carefully remove the portafilter from the grinding cradle and tap it lightly a few times to collapse any air pockets and settle the ground coffee evenly in the filter basket.

2. Place the portafilter on the counter and position your tamper on top of the ground coffee. Press down with the tamper firmly and evenly for 1-2 seconds, applying around 20-30 lbs (10-15 kg) of pressure.

3. Twist the tamper as you release to "polish" the puck and then check to make sure there are no gaps or loose spots in and around the coffee. After tamping, the top of the metal cap on the tamper should be about level with the top edge of the filter basket (Figure 12).



OPERATING YOUR MACHINE

INSERTING THE PORTAFILTER

Wipe any excess grinds from the edge of the filter basket with a dry cloth to ensure a proper seal and load the portafilter onto the group head.

STEP 1

Hold the portafilter under the group head with the handle aligned below the the unlock marking.



STEP 2

Lift the portafilter up into the group head, fitting the locking tabs into the corresponding notches.



STEP 3

Push the handle firmly to the right until it is aligned below the lock marking and the portafilter is secure.



OPERATING YOUR MACHINE

PULLING A SHOT

You're finally ready to pull a shot of espresso! Position your heat-safe cup or cups below the portafilter spout and press the ☕ or ☕☕ shot selector button that matches the size of your filter basket to start brewing.

You will hear pumping sounds as your machine starts to run hot water through the group head. After 4-7 seconds, espresso will begin to flow into your cup(s). The espresso should start as a rich, medium-dark brown liquid and finish with a thick, golden-brown mousse-like crema. The flow should be slow but regular, like warm honey, and should stop automatically after 25-35 seconds. Wait a few seconds for the last few drops of espresso to be released and then enjoy!

CLEANING THE PORTAFILTER

Emptying and rinsing the portafilter after each shot will save you time in the long run and help keep your machine working at its best. Immediately after brewing, discard the espresso puck in your knock box or garbage and rinse the portafilter and filter baskets under hot water.

CUSTOM SHOT VOLUME & MEMORY

You can change the volume and flavor profile of your espresso by varying the extraction time. A shorter pull produces an intensely flavored shot with sweet notes and a smaller volume called a "ristretto," while a longer pull results in a larger volume shot with a milder flavor called a "lungo."

To make a ristretto or lungo with your Kenmore espresso machine, dose and tamp your grounds as before and load the portafilter into the group head. Press and hold the ☕ or ☕☕ shot selector button to extract the shot and release when the espresso reaches your desired volume (to a maximum of 60 seconds). When you release the button, your machine will beep once to indicate that the time has been recorded. It will automatically extract the same amount each time you press that button until you clear the memory.

To clear the memory, unplug the machine and plug it in again but do not press the power button. Press and hold the ☕ and ☕☕ buttons together for 3 seconds. The machine will beep 3 times and the ☕, ☕☕, and ☕☕☕ lights will flash white 6 times and then turn off, indicating that the default settings have been restored.

OPERATING YOUR MACHINE

TEXTURING MILK

Now that you have perfected your espresso, it's time to turn that shot into a delicious cappuccino or latte! Although cappuccinos and lattes have exactly the same ingredients - espresso and milk - the way the milk is prepared makes them feel and taste very different. For a latte, the milk is steamed until heated through with a layer of light, bubbly foam on top. For a cappuccino, the milk is frothed into thick, velvety "microfoam" that is nearly double the volume of the original milk.

PREPARING TO USE YOUR STEAM WAND

1. With your machine in standby mode, press and hold the  button until you hear 2 beeps (about 2 seconds). The steam indicator  will slowly flash red as the water heats up. When it is ready, the machine will beep once and the steam indicator  will change to solid white.
2. With the steam wand pointed at the drip tray, turn the knob to the  position for a few seconds and then back to the  to purge the wand of any milk residue or condensed water.



WARNING - The steam wand will get very hot. Always use the safe-to-touch grip when moving it and avoid touching the bare metal.

STEAMING MILK FOR A LATTE

1. Fill the milk pitcher halfway with cold milk and position it below the steam wand. Lift the pitcher to submerge the tip of the steam wand deeply in the milk (Figure 14) and turn the steam knob towards the  position to start steaming.



Fig. 14

2. To make foam, move the pitcher down so the tip of the wand just breaches the surface of the milk (Figure 15). You will hear a hissing sound as air is sucked in and see bubbles forming; this is called "stretching" the milk. Keep the tip at the surface for 1-2 seconds and then submerge it again.

NOTE - You will hear water pumping and high-pitched "whooshing" noises as you steam the milk - these are a normal part of the process.

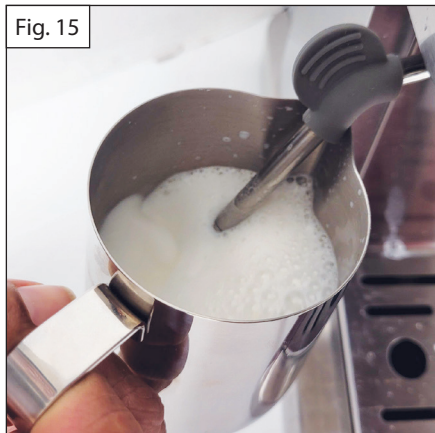


Fig. 15

OPERATING YOUR MACHINE

3. When your milk is heated through to approximately 140-160°F (60-70°C), turn the steam knob back to the  position and remove the pitcher. Immediately wipe the wand with a clean, damp cloth to prevent the milk from drying on it and purge it with a 1-2 second burst of steam.
4. Pour the milk onto your espresso, use a large spoon to top with a layer of foam, and enjoy!

FROTHING MILK FOR A CAPPUCCINO

1. Since the goal when making microfoam is to make the milk double in volume, fill the milk pitcher no more than 1/3 of the way with cold milk to prevent overflowing. Position the pitcher so the steam wand is off-center with the tip about 1 cm (1/2 inch) below the surface of the milk and close to but not touching the side (Figure 16). Turn the steam knob towards the  position to start steaming.

2. Stretch your milk: Move the pitcher down so the tip of the wand just breaches the surface of the milk and you hear air being sucked in. After 2-5 seconds, return the wand tip to just below the surface.

3. Keep the wand tip angled towards the side and gently move the pitcher back and forth until the milk starts to spin in a whirlpool (Figure 17). As the milk grows in volume, lower the pitcher to keep the tip just below the surface.

4. When the milk has doubled in size and reached a temperature of 140-150°F (60-65°C), turn the steam knob back to the  position. Remove the pitcher, wipe the wand with a clean, damp cloth to prevent the milk from drying on it and purge it with a 1-2 second burst of steam.

5. Tap the pitcher gently against the countertop once or twice to pop any large bubbles. Pour the foamed milk directly into your espresso, working quickly before the milk begins to separate. Dust with cinnamon or cocoa powder if desired and enjoy!

NOTE - As a safety feature, your machine will automatically stop steaming after 2 minutes. You can restart it by turning the steam knob to the  position and then back to the  position.



Fig. 16

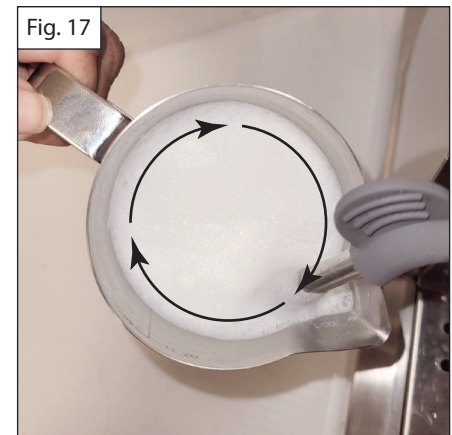


Fig. 17

OPERATING YOUR MACHINE

COOLING DOWN

When you are finished using the steam wand, press the  button to exit steam mode. The machine will beep 3 times and the , , and  lights will flash red to indicate that the water temperature is still too high for making espresso. You can wait for the machine to cool down naturally or use one of the following cooling methods:

1. Press and hold the  button to dispense hot water from the hot water tap. Release to stop.

2. Position the steam wand over the drip tray, milk pitcher, or an empty heat-safe cup and turn the steam control knob all the way to  to dispense steam and hot water and back to  to stop.

When your espresso machine has cooled sufficiently, it will beep once and the , , and  lights will change to white and stay lit to show that it has returned to "Standby" mode.



WARNING - Although these instructions say "cooling," your machine is still very hot! Be very careful not to touch any of the heated surfaces.

ESPRESSO RECIPES



ESPRESSO
1 shot espresso



DOPPIO
2 shot espresso



SHOT IN THE DARK
1 shot espresso
Fill rest of cup with coffee.



AMERICANO
1 shot espresso
Fill rest of cup with hot water.



FLAT WHITE
1 shot espresso
Fill rest of cup with steamed milk.



LATTE
1 shot espresso
Fill the cup mostly with steamed milk and top with foam.



CAPPUCCINO
1 shot espresso
Equal parts steamed milk and foam.



MACCHIATO
1 shot espresso
Fill rest of cup with foam.

ESPRESSO RECIPES



MOCHA
1 shot espresso
2 tablespoons chocolate syrup
Mix chocolate with espresso and fill cup with steamed milk.



BONBON
2 tablespoons sweetened condensed milk
1 shot espresso



CON PANNA
2 shots espresso
Top with whipped cream.



AFFOGATO
1 scoop vanilla ice cream
1 shot espresso
Pour espresso over ice cream.



ROMANO
1 shot espresso
1 lemon wedge
Squeeze lemon into espresso.



DIRTY CHAI
1 shot espresso
Fill cup with chai tea and top with foam.



EGGNOG LATTE
1 shot espresso
Fill cup with warmed eggnog and top with foam. Sprinkle with nutmeg.



PUMPKIN SPICE
1 shot espresso
2 tablespoons pumpkin sauce
Mix espresso and sauce. Fill cup with milk and top with foam. Sprinkle with spice.



PEPPERMINT MOCHA
1 shot espresso
2 tablespoons chocolate syrup
1 tablespoon peppermint syrup
Mix syrups with espresso. Fill cup with milk, top with whipped cream, and drizzle with chocolate syrup.



SALTED CARAMEL
1 shot espresso
2 tablespoons chocolate syrup
1 tablespoon caramel syrup
Mix syrups with espresso. Fill cup with milk, top with whipped cream, drizzle with caramel, and sprinkle with salt.



HOT SHOT
2 shots espresso
1 shot coffee liqueur
1 shot irish cream liqueur
Top with steamed milk.



IRISH
2 teaspoons brown sugar
2 shots of espresso
1 shot of whiskey
Dissolve sugar in espresso. Add whiskey and top with whipped cream.



ICED MAPLE
2 shots espresso
2 tablespoons maple syrup
Mix espresso and syrup. Pour over ice. Add milk to fill and top with whipped cream.



CHOCOLATE GLOW
2 shots espresso
1 shot coffee liqueur
Pour liqueur and espresso over ice. Add milk to fill and top with whipped cream.



NUTELLA FREEZE
2 shots espresso
2 tablespoons Nutella
Mix nutella with espresso. Pour over ice and top with whipped cream.



BRONX
2 shots espresso
1/8 oz. Absinthe
1 shot of gin
Pour over ice.

CARE & MAINTENANCE

A clean, well-maintained machine is essential to making delicious espresso. As you use your machine, coffee residue and mineral deposits from your water naturally build up on the inner components. Regular cleaning will remove these impurities before they can affect your machine's functioning or the flavor of your espresso.

AFTER EACH USE

Purge the group head (see on page 16)

Wipe and purge the steam wand (see on page 18)

Rinse the portafilter and filter with hot water (see on page 17)

DAILY CLEANING

1. Unplug the machine and let it cool completely, then wipe the group head interior and shower screen with a clean, damp cloth. Soak the filter baskets and portafilter in a solution of hot water and an espresso machine cleaner (sold separately) for 10-15 minutes, then rinse and dry thoroughly.

NOTE - Lean the portafilter against the side of the container to keep the rubber handle out of the cleaning solution.

2. Unscrew the steam wand tip and use the cleaning pin to remove any milk residue. Fill the milk pitcher with the same cleaning solution as step 1 and soak the wand and tip for 10-15 minutes, rinse, and reassemble.

3. Flush the system with clean water following the instructions on pg. 10.

4. Wash the accessory tray, drip tray, and cover in warm soapy water, rinse and dry thoroughly, and reassemble. Wipe the exterior of the machine with a soft, damp cloth and then dry.

WEEKLY CLEANING

Remove the bean hopper. Use the cleaning brush to clear any debris from the grinder burrs and grind outlet. Wash the hopper in warm soapy water, rinse and dry thoroughly, and reassemble.

MONTHLY CLEANING

Empty the bean hopper. Grind 1 tbsp of grinder cleaning pellets on a medium-fine setting. Grind 1/2 tbsp of coffee beans to push through any remaining crumbs and then refill and reassemble the bean hopper.

CARE & MAINTENANCE

DESCALING REMINDER

Your machine's descaling reminder will light up red after about 300 uses (including pumping hot water and making steam). The machine will continue to operate normally but the indicator will stay lit on until you either run a descaling cycle or cancel the reminder.

To cancel the descaling reminder, press and hold the  and  buttons for 2 seconds. The machine will beep 3 times, the  and  lights will flash 3 times, and the  light will go out.

DESCALING FUNCTION

1. Add about 2 tsp (10 g) of descaler, or the amount indicated in the product instructions, to the water tank and then fill with water to the MAX marking. Press the  button and wait for the machine to enter standby mode.

2. Place the milk pitcher under the steam wand and press and hold the **DOUBLE SINGLE** button for 10 seconds. The , , and  lights will light up sequentially for 2 cycles and then go out for 10 seconds. During the 10 second pause, turn the steam knob to  and press the  button to begin the first stage of the descaling cycle, which lasts approximately 25 minutes.

NOTE - The descaling cycle lasts approximately 30 minutes, during which time all buttons and functions will be inoperational. If for any reason you need to cancel the cycle, carefully pull the plug to power the machine off. The red  indicator will flash slowly and the white  light will remain on throughout the descaling cycle.

3. Let water and descaler run through the steam wand into the milk pitcher for about 5 minutes, then turn the steam knob to  to let the solution flow out the group head into the drip tray while you empty and replace the pitcher. Turn the steam wand back to  and repeat the process 2-3 more times, refilling the water tank if needed. When the first stage is complete, the machine will beep 3 times.

4. Empty the water tank of any remaining descaling solution, rinse thoroughly, and refill with clean water to the MAX marking. Place the pitcher under the group head and hot water tap and press the  button to start the second stage of the descaling cycle, which rinses the system with clean water and lasts approximately 5 minutes. When this stage is complete, the  and  lights will turn off and the machine will shut down.

NOTE - Remember to return the steam knob to the  position before powering the machine back on.

GETTING THE MOST OUT OF YOUR MACHINE

CHOOSING YOUR BEANS

- Look at and smell your beans: The ideal espresso beans will have an intense, almost nutty or chocolate scent and will look shiny but not overly oily or greasy.
- Whenever possible, use whole coffee beans ground immediately before brewing.
- Coffee beans are at their peak flavor 5-10 after roasting, so check the bag for a "Roasted On" date rather than "Best Before" or "Use By" and don't buy more than you can use.
- Store your beans in an airtight container in a cool, dark place but don't freeze them! Freezing creates hairline fractures that make your beans go stale faster and can expose them to unwellcome flavors and aromas from other stored foods.

EXTRACTING ESPRESSO

- Preheat your espresso cups by placing them on the warming tray on top of the machine until you are ready to use them.
- A cold portafilter and filter basket can affect the extraction temperature and impact the quality of your espresso. Preheat your filter basket and portafilter by rinsing them with hot water and wipe dry with a clean cloth before dosing.
- When experimenting with grind size, dose, tamp, and volume to achieve your ideal espresso shot, adjust one factor at a time so you know which changes were effective.
- Extract at least 2 shots of espresso to check the results before making another change.

TEXTURING MILK

- The fresher and colder the milk is, the better it will froth. Whenever possible, chill your milk pitcher before using and use milk cold from the fridge.
- To avoid splattering hot milk, keep the steam wand tip completely submerged until you have turned the steam completely off.
- The milk's temperature will rise by about another 5 degrees after you stop steaming. If using a thermometer, stop when it reaches 140-149°F or 60-65°C to avoid overheating.
- You can also monitor the temperature with one hand on the bottom of the pitcher and stop when it is hot to touch, but be extremely careful not to burn yourself.
- Fat content matters:
 - Low fat milk froths easily and produces a stable, voluminous foam with a dry mouthfeel. When making a cappuccino with lower fat milk, it's important to work quickly before the foam and liquid start to separate.
 - Higher fat milk (2% fat or greater) takes longer to froth and produces a smaller volume of foam with a rich, velvety taste and wet mouthfeel. This creamy microfoam mixes readily with the liquid milk and stays combined longer, making it easier for beginners to work with.
- You can make delicious lattes and cappuccinos with some, but not all, plant-based milks:
 - Best for steaming and foaming: Oat, almond, soy, or coconut milk.
 - Good for steaming but produce little to no foam: Hemp, rice, and cashew milk.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Espresso flowing too quickly; espresso tastes sour and watery	Grind size too coarse	Empty filter and retry with a finer grind
	Tamp too light	Empty filter and retry with a harder tamp
	Filter basket underfilled	Empty filter and retry with more coffee
	Coffee beans too old and dry	Empty filter and retry with fresh beans
Espresso flowing too slowly or stopping early; espresso tastes bitter and dark	Grind size too fine	Empty filter and retry with a coarser grind
	Tamp too firm	Empty filter and retry with a lighter tamp
	Filter basket overfilled	Empty filter and retry with less coffee
	Grouphead or filter clogged with coffee residue	Purge grouphead Clean shower screen and filter holes with a brush or pin
	Water tank empty or not positioned correctly	Refill water tank Reposition water tank
	Water line clogged with coffee residue or scale	Flush the system and retry Run a descaling cycle and retry
No crema	Coffee beans too old and dry	Empty filter and retry with fresh beans
	Grind size too coarse	Empty filter and retry with a finer grind
	Tamp too light	Empty filter and retry with a harder tamp
	Filter basket partly blocked	Clean filter holes with a brush or pin and retry
No ground coffee from grinder	Bean hopper empty	Fill hopper with fresh coffee beans
	Blockage in grinder	Turn grind size selector 2-3 steps in either direction and grind for a few seconds Remove hopper and brush away any debris from burrs and grind outlet
	Moisture in grinder	Remove hopper and dry with a clean cloth

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Water leaking from top of portafilter	Coffee grounds around filter basket rim	Always wipe away excess grinds before inserting portafilter
	Filter basket overfilled	Empty filter and retry with less coffee
	Portafilter not inserted correctly	Reinsert portafilter, making sure to push the handle all the way to the lock marking 
	Damaged filter basket	Check for damage and contact Customer Service for a replacement if needed.
	Damaged grouphead seal	Check for damage and contact Customer Service for a replacement if needed.
Espresso is not hot enough	Portafilter or filter baskets not preheated	Rinse filter basket and portafilter under hot water and dry with a clean cloth before dosing.
	Cups not preheated	Set cups on the warming tray while the machine preheats or rinse under hot water and dry with a clean cloth before brewing
	Machine has not reached proper operating temperature	Wait for the  ,  , and  indicators to turn white before brewing
Machine is unusually noisy while operating	Portafilter not inserted correctly	Reinsert portafilter, making sure to push the handle all the way to the lock marking 
	Water tank empty or not positioned correctly	Refill water tank Reposition water tank
	Bean hopper not positioned correctly or not locked	Reposition bean hopper Turn hopper lock/release to locked position
	Blockage in grinder	Turn grind size selector 2-3 steps in either direction and grind for a few seconds Remove hopper and brush away any debris from burrs and grind outlet

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
No water from group-head	Grouphead or filter clogged with coffee residue	Purge grouphead Clean shower screen and filter holes with a brush or pin
	Water tank empty or not positioned correctly	Refill water tank Reposition water tank
	Water line clogged with coffee residue or scale	Flush the system and retry Run a descaling cycle and retry
No hot water from hot water outlet or steam wand	Machine has not reached proper operating temperature	Wait for  ,  , and  indicators to turn white before dispensing hot water
	Water tank empty or not in in correct position	Refill water tank Reposition water tank
	Water line clogged with scale	Flush the system and retry Run a descaling cycle and retry
No steam from steam wand	Steam wand clogged	Unscrew steam wand tip and use cleaning pin to remove any milk residue
	Machine has not reached proper operating temperature	Wait for  indicator to turn white before steaming
	Water tank empty or not in in correct position	Refill water tank Reposition water tank
	Water line clogged with scale	Flush the system and retry Run a descaling cycle and retry
Milk will not froth	Milk too warm or not fresh	Empty pitcher and retry with fresh, cold milk Pre-chill milk pitcher in the refrigerator
	Milk pitcher overfilled	Partially empty pitcher and retry
	Steam wand immersed too deeply in milk	Lower pitcher so wand tip is just below the surface of the milk
	Steam wand clogged	Unscrew steam wand tip and use cleaning pin to remove any milk residue



WARNING! This product can expose you to chemicals including lead, which is known to the State of California to cause cancer, and bisphenol A (BPA) and lead which are known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

GARANTIE

2 Ans
Garantie limitée

PENDANT DEUX ANS à compter de la date d'achat d'origine ce produit Kenmore sera exempt de défauts de matériaux ou de fabrication.

Un produit défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement, AVEC PREUVE DE VENTE.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les demandes de service de garantie à Service à la clientèle du Koolatron, au 1-800-265-8456 ou en envoyant un courriel à service@koolatron.com

La présente garantie couvre les défauts de fabrication, y compris les défauts électriques et mécaniques, à condition que l'appareil soit correctement assemblé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou un abus, y compris la surchauffe, les réparations ou modifications non autorisées, ou l'utilisation avec un convertisseur de tension ou des accessoires de rechange, et elle ne s'applique pas aux rayures, taches, décoloration ou autres dommages de surface qui n'affectent pas le fonctionnement du produit. La présente garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage domestique privé.

Koolatron Corporation
4320 Federal Drive, Batavia, NY 14020 U.S.A.
139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands Management LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

08/2024-v4

H15391

Kenmore^{®/MD}



Machine à espresso semi-automatique avec moulin à café à meules



Service à la clientèle
1-800-265-8456
www.koolatron.com

KKCMEMT
Guide d'utilisation et d'entretien

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	4
CONNAÎTRE VOTRE MACHINE	
Pièces	6
Commandes	7
Accessoires	8
MISE EN PLACE	
Avant la première utilisation	9
Assemblage de votre machine	9
Préchauffage et veille	10
Rinçage du système	10
Distribution d'eau chaude	11
UTILISATION DE VOTRE MACHINE	
Faire du espresso	12
Lait texturant	18
Cafés espressos à essayer	21
SOINS ET ENTRETIEN	
Nettoyage	22
Détartrage	23
Tirer le meilleur parti de votre machine	24
DÉPANNAGE	25

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre machine à espresso semi-automatique Kenmore, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et autocollants. Jetez en toute sécurité les sacs en plastique ou les petits morceaux qui pourraient présenter un risque de suffocation ou d'étouffement pour les jeunes enfants.
3. Avant d'utiliser le mélangeur, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. N'essayez pas d'utiliser l'appareil avec un convertisseur de tension.
4. FICHE DE MISE À LA TERRE : Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à 3 broches qui doit être utilisée avec une prise à 3 trous correctement mise à la terre. N'essayez PAS de modifier la fiche pour la brancher à une prise à 2 broches ou de modifier une prise à 2 broches pour l'adapter à la fiche à 3 broches. Cela entraînera la nullité de votre garantie et pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise appropriée.
5. CORDON COURT : Cet appareil est conçu avec un cordon d'alimentation court pour réduire le risque de blessures ou de dommages matériels en cas de trébuchement, de traction ou d'enchevêtrement. Vous pouvez utiliser avec une rallonge à condition de respecter les précautions suivantes :
 - a. La puissance électrique marquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ;
 - b. Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pend pas du comptoir ou de la table, et ce, pour qu'il ne puisse pas être tiré par un enfant ou présenter un risque de trébuchement.
 - c. La rallonge doit être un type de mise à la terre à 3 fils.
6. N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit, ou s'il ne fonctionne pas correctement. Apportez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réglage ou réparation.
7. Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et avant de le nettoyer, de l'assembler, de le démonter ou de le ranger. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise électrique; ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
8. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le corps de la machine à espresso, le panneau de commande, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans un liquide.
9. Lorsque vous décidez où installer votre machine à espresso, respectez les précautions suivantes :
 - a. Ne l'utilisez pas près du bord d'un comptoir ou d'une table ou sur une surface humide ou inégale;
 - b. Ne l'utilisez pas sur ou à proximité d'une surface chaude telle qu'une cuisinière ou un four chauffé;
 - c. Ne l'utilisez pas sur une surface métallique telle qu'un égouttoir d'évier.
 - d. Ne laissez jamais le cordon toucher des surfaces chaudes ou pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Éteignez toujours la machine à espresso en appuyant sur le bouton interrupteur lorsqu'elle n'est pas utilisée.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

11. Assurez-vous que la machine à espresso est correctement assemblée et que le bouton de vapeur est en position d'arrêt avant de la brancher à une prise de courant et de l'utiliser.

12. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons lorsque vous utilisez la machine et laissez la machine refroidir complètement avant de la démonter ou de la nettoyer. Ne placez rien d'autre que des tasses résistantes à la chaleur pour réchauffer sur le dessus de la machine à espresso.

13. Assurez-vous que le réservoir d'eau est correctement positionné avant utilisation et n'essayez jamais de faire fonctionner la machine à espresso sans eau dans le réservoir. N'utilisez que de l'eau froide et filtrée; n'essayez pas de l'utiliser avec du liquide autre que de l'eau. Nous vous déconseillons d'utiliser de l'eau déminéralisée ou distillée, car cela peut affecter le fonctionnement de la machine et/ou le goût de votre espresso.

14. Assurez-vous que la trémie à grains et le couvercle sont correctement positionnés avant d'utiliser le moulin à café. N'essayez pas de faire fonctionner le moulin sans grains dans la trémie. N'utilisez pas le moulin à café sans le couvercle en place et attendez que la lame ait complètement cessé de tourner avant de retirer le couvercle. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés de la trémie pendant le fonctionnement.

15. Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et fixé dans la tête de groupe avant d'extraire une dose d'espresso. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant l'infusion en cours, car la machine est sous pression. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.

16. Nettoyez régulièrement la machine à espresso et les accessoires en suivant les instructions de nettoyage de ce manuel. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface de la machine. Ne nettoyez aucune pièce ou accessoire de la machine au lave-vaisselle.

17. Cet appareil est recommandé pour un usage domestique seulement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'utilisation de cet appareil à des fins autre que l'usage auquel il est destiné annulera votre garantie.

18. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou ont été formées par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.

19. N'essayez pas de faire fonctionner la machine par une méthode autre que celle décrite dans ce manuel. N'utilisez pas d'accessoires de machine à espresso autres que ceux fournis et n'essayez pas de faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée. L'utilisation d'accessoires de rechange non recommandés par Kenmore entraînera la nullité de votre garantie et pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

20. N'essayez JAMAIS de retirer le couvercle inférieur de l'appareil. Il n'y a aucune pièce réparable à l'intérieur. Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez ou envoyez un courriel au service à la clientèle de Koolatron.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONNAÎTRE VOTRE MACHINE



- 1. Couvercle de la trémie à grains
- 2. Poignée de verrouillage/dégagement de la trémie à grains
- 3. Trémie à grains de ½ lb
- 4. Panneau de commande
- 5. Support magnétique du presse-mouture
- 6. Sortie de broyage
Interrupteur marche/arrêt du moulin
Berceau de broyage mains libres

- 7. Porte-filtre
- 8. Bac de rangement pour accessoires
- 9. Couvercle du bac d'égouttement
- 10. Indicateur de bac plein
- 11. Bac d'égouttement
- 12. Tête de groupe
- 13. Sortie de l'eau chaude
- 14. Pointe de la buse à vapeur

- 15. Buse vapeur
- 16. Poignée de buse à vapeur
- 17. Bouton de contrôle de la vapeur
- 18. Réservoir d'eau
- 19. Couvercle du réservoir d'eau
- 20. Plateau chauffant
- 21. Sélecteur de taille des particules de mouture

CONNAÎTRE LES COMMANDES



- A. Sélecteur vapeur/eau chaude
- B. Sélecteur 2 tasses/double dose
- C. Sélecteur 1 tasse/dose simple
- D. Manomètre
- E. Sélecteur de taille de panier
- F. Sélecteur de quantité de mouture
- G. Interrupteur
- H. Indicateur de remplissage d'eau
- I. Rappel de détartrage
- J. Position Vapeur DÉSACTIVÉE
- K. Position Vapeur ACTIVÉE
- L. Bouton de contrôle de la vapeur
- M. Interrupteur marche/arrêt du moulin

CONNAÎTRE LES ACCESSOIRES



pichet à lait en acier inoxydable



presse-mouture



brosse de nettoyage
pour broyeur



filtre à double paroi
1 tasse/dose simple



filtre à double paroi
2 tasses/double doses



cuillère à café



languettes de verrouillage

bec porte-filtre

porte-filtre



goupille de nettoyage

MISE EN PLACE DE VOTRE MACHINE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez soigneusement votre machine à espresso Kenmore et vérifiez que toutes les pièces sont présentes. Retirez toutes les étiquettes ou autocollants promotionnels et jetez en toute sécurité les sacs en plastique ou les petits morceaux qui pourraient présenter un risque de suffocation ou d'étouffement.
2. Lavez toutes les pièces et accessoires amovibles (réservoir d'eau, porte-filtre, paniers-filtres, pichet à lait, presse-mouture, bac d'égouttage et couvercle, bac de rangement des accessoires, cuillère à café, trémie à grains et couvercle) à la main avec de l'eau tiède et du détergent à vaisselle doux; rincez-les et séchez-les soigneusement.



AVERTISSEMENT - Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le corps de la machine à espresso, le panneau de commande, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans un liquide.

3. Essuyez l'extérieur de la machine à espresso avec un chiffon propre et humide pour enlever toute saleté ou poussière, puis séchez soigneusement.

REMARQUE - N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer votre machine à espresso. Ne nettoyez aucun accessoire ou pièce au lave-vaisselle.

INSTALLATION DU RÉSERVOIR D'EAU

Remplissez le réservoir d'eau froide et filtrée jusqu'au repère MAX. Remplacez le réservoir d'eau à l'arrière de la machine en appuyant fermement pour vous assurer qu'il est correctement positionné.

REMARQUE - Vérifiez toujours le niveau d'eau avant utilisation et remplissez le réservoir d'eau quotidiennement. Nous vous déconseillons d'utiliser de l'eau déminéralisée ou distillée, car cela peut affecter le goût de votre espresso.

Si votre réservoir d'eau doit être rempli alors que votre machine à espresso est sous tension, les voyants et s'allumeront en rouge et la machine émettra 3 bips. Si le réservoir est complètement vide, vous entendrez également la pompe à eau s'arrêter de fonctionner.

ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE À GRAINS

1. Tournez le sélecteur de taille des particules de mouture de sorte que la flèche pointe vers le moulin et vérifiez que le joint de la trémie à grains est en place (figure 1). Tournez la poignée de verrouillage/dégagement de la trémie à grains dans le sens antihoraire jusqu'à la position déverrouillée (horizontale) (figure 2).

2. Positionnez la trémie sur le moulin en utilisant le sélecteur de taille des particules de mouture et l'indicateur comme guide, puis tournez la poignée de verrouillage/dégagement dans le sens horaire jusqu'à la position verrouillée (verticale) (figure 3) pour sécuriser.

REMARQUE - Si la trémie à grains est déverrouillée ou n'est pas installée correctement lorsque la machine est sous tension, les voyants **DOUBLE** **SINGLE** clignoteront en rouge en guise d'avertissement.

Fig. 1



Fig. 2



MISE EN PLACE DE VOTRE MACHINE

PRÉCHAUFFAGE ET VEILLE

Une fois le réservoir d'eau et la trémie à grains correctement installés, branchez le cordon d'alimentation à une prise 110/120 V. Tous les voyants clignoteront en rouge et la machine émettra un bip. Assurez-vous que le bouton de contrôle de la vapeur est en position d'arrêt ○ et mettez vos tasses résistantes à la chaleur sur le dessus de la machine pour les réchauffer.

Appuyez sur le bouton d'interrupteur ☞ pour commencer à chauffer l'eau. Les voyants ☞, ☞☞, et ☞☞☞ s'allumeront en rouge et clignoteront lentement et vous entendrez un bruit de pompage d'eau. Une fois le préchauffage terminé, la machine émettra un bip et les voyants ☞, ☞☞, et ☞☞☞ deviendront blancs et resteront allumés pour indiquer que la machine est passée en mode veille.

REMARQUE - Si le bouton de vapeur ☞☞☞ est en position de marche pendant le préchauffage, les voyants ☞☞☞ clignoteront en rouge en guise d'avertissement.

RINÇAGE DU SYSTÈME

Rincer le système signifie simplement faire couler de l'eau chaude et de la vapeur dans les différentes parties de votre machine sans café moulu. Un rinçage régulier du système aidera à maintenir votre machine dans le meilleur état possible. Le rinçage est particulièrement important avant d'utiliser la machine pour la première fois ou après une période d'inutilisation.

2. Une fois que la machine atteint le mode veille, appuyez sur le bouton 2 tasses/double dose ☞☞☞ pour faire couler de l'eau chaude à travers la tête de groupe dans le bac d'égouttement, le pichet à lait ou une tasse vide résistante à la chaleur. Répétez 1 ou 2 fois de plus.

3. Placez la buse à vapeur sur le bac d'égouttage (figure 4), le pichet à lait ou une tasse résistante à la chaleur vide et appuyez sur le bouton vapeur/eau chaude ☞☞☞ pendant 2 secondes. Vous entendrez 2 bips et le voyant de vapeur ☞☞☞ clignotera lentement en rouge pendant que la machine préchauffe à la température de cuisson à la vapeur.

Fig. 3



AVERTISSEMENT - La buse à vapeur deviendra très chaude. Utilisez toujours la poignée lorsque vous le déplacez la buse à vapeur afin d'éviter de toucher le métal nu.

4. Une fois le préchauffage terminé, la machine émet un bip et le voyant de vapeur ☞☞☞ deviendra blanc. Tournez le bouton de contrôle de la vapeur jusqu'à la position ☞☞☞ pour faire passer la vapeur dans la buse pendant 10 secondes, puis revenez à la position ○.

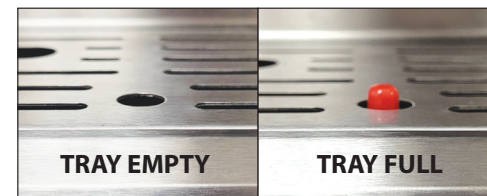


AVERTISSEMENT - Assurez-vous que la buse à vapeur est pointée complètement vers la droite pour réduire le risque d'éclaboussures d'eau chaude ou d'écoulement sur le côté du bac d'égouttage.

MISE EN PLACE DE VOTRE MACHINE

5. Appuyez sur le bouton vapeur/eau chaude ☞☞☞ pour faire couler de l'eau chaude par la sortie d'eau chaude pendant environ 10 secondes. Le voyant d'eau chaude ☞☞☞ clignote lentement en blanc pendant que l'eau chaude coule. Appuyez de nouveau sur le bouton pour arrêter l'eau.

6. Vérifiez le bac d'égouttage après chaque étape et videz-le au besoin pour éviter tout débordement. Le voyant rouge « bac plein » s'affichera pour vous indiquer quand le bac d'égouttage doit être vidé (figure 5).



AVERTISSEMENT - Vérifiez et videz régulièrement le bac d'égouttage pour éviter tout débordement. Faites preuve d'une extrême prudence lors de la vidange, car le couvercle du bac en métal et l'eau seront très chauds.

7. Répétez les étapes 3 à 6 jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Une fois préchauffée, votre machine peut distribuer de l'eau chaude à partir du robinet d'eau chaude à gauche de la tête de groupe ou de la pointe de la buse à vapeur. Vous pouvez utiliser cette eau chaude pour rincer ou préchauffer vos tasses et votre pichet à lait ou pour compléter votre dose d'espresso pour faire un café Americano.

Pour distribuer depuis le robinet d'eau chaude, appuyez sur le bouton ☞☞☞. Vous entendrez la pompe fonctionner et le voyant ☞☞☞ clignote pendant que l'eau coule. Appuyez sur le bouton ☞☞☞ de nouveau pour arrêter.

REMARQUE - Si vous n'appuyez pas sur ☞☞☞ pour l'arrêter, l'eau chaude s'arrêtera automatiquement après environ 35 secondes et la machine reviendra en mode veille.

Pour distribuer de l'eau chaude à partir de la pointe de la buse à vapeur, tournez le bouton de contrôle de la vapeur jusqu'à la position ☞☞☞. L'eau chaude s'écoulera en continu de l'extrémité de la buse à vapeur jusqu'à ce que vous tourniez le bouton vers la position ○.



AVERTISSEMENT - Soyez extrêmement prudent lorsque vous distribuez de l'eau chaude! Pour éviter les brûlures ou les échaudures, évitez tout contact avec le robinet d'eau chaude et utilisez toujours la poignée sûre au toucher pour déplacer la buse à vapeur.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE

INFUSION D'ESPRESSO

EXTRACTION PARFAITE

Le mot **Espresso** fait référence à une méthode de préparation du café dans laquelle de l'eau chaude est forcée sous pression à travers des grains de café finement moulus et bien emballés. L'espresso qui en résulte peut être dégusté seul ou combiné avec du lait chauffé et texturé pour faire une variété de boissons à base d'espresso. Il y a quelques termes simples qu'il est important de comprendre lorsque vous apprenez à faire une dose parfaite d'espresso : moudre, doser, tasser, temps et rendement.

Moudre fait référence à la taille et à la consistance de vos grains de café moulus. Changer la taille des particules de mouture aura un impact sur le goût de la dose finale, avec une mouture plus fine offrant plus de surface et un débit d'eau plus lent pour une meilleure extraction de la saveur et une mouture plus grossière faisant le contraire. Votre moulin à meules intégré vous permet d'ajuster la taille des particules de mouture tout en assurant une consistance uniforme.

Dose fait référence à la quantité de café moulu sec que vous mettez dans votre panier porte-filtre. Une dose idéale peut aller de 7 à 11 g pour une dose simple et de 14 à 22 g pour une dose double, selon votre style d'espresso. Votre machine est équipée pour le dosage automatique et manuel du café.

Tasser est le fait de presser le café moulu dans le porte-filtre avec un presse-mouture pour créer une « rondelle » solide et uniformément compactée. Un tassage approprié assure un débit d'eau uniforme et une extraction constante sur tout la mouture. Un tassage trop léger laissera l'eau s'écouler trop rapidement, ce qui entraînera une dose sous-extraite et vice-versa.

Temps fait référence au temps, en secondes, nécessaire à l'eau chaude pour s'écouler à travers le café moulu dans le porte-filtre et dans la tasse, et **rendement** fait référence à la quantité de café liquide produite, mesurée en poids ou en volume. Le temps d'extraction idéal pour un espresso typique est de 25 à 35 secondes, avec un rendement d'environ 1,2 oz (35 ml) pour une seule dose ou 2 oz (60 ml) pour une double dose.

Vérifier vos temps d'extraction et ajuster votre mouture, votre dose et votre tassage vous aidera à perfectionner votre technique afin que vous obteniez une dose équilibrée à chaque fois!



UTILISATION DE VOTRE MACHINE

CHOISIR UN PANIER-FILTRE

Votre machine comprend deux paniers-filtres pressurisés (à double paroi). Les paniers filtrants sous pression sont conçus pour minimiser l'impact de la mouture, du dosage, du tassement ou de la fraîcheur sur la qualité de la dose finale. Le fond d'un panier-filtre à double paroi se compose de deux couches (figure 6). Après avoir traversé la grille de trous minuscules régulièrement espacés dans la couche supérieure, le café est forcé à travers le trou unique de la couche inférieure, ce qui donne une épaisse couche de crème riche.

1-TASSE OU 2-TASSES

Utilisez le panier-filtre pour 1 tasse lorsque vous préparez une seule dose d'espresso. Utilisez un panier-filtre de 2 tasses pour faire un « doppio » ou une double dose, pour infuser une simple dose plus forte avec une plus grande dose de café moulu, ou placez deux tasses sous le bec du porte-filtre pour diviser l'espresso en deux doses (figure 7).

PURGER LA TÊTE DE GROUPE

Faire couler de l'eau chaude à travers la tête de groupe pour la « purger » avant de fixer le porte-filtre permet de stabiliser la température et d'éliminer tout résidu des tirs précédents. Avec la machine en mode veille (préchauffé), appuyez sur le bouton  et laissez l'eau s'écouler dans le bac d'égouttage ou dans une tasse vide jusqu'à ce qu'elle s'arrête toute seule.

INSERTION DU PANIER-FILTRE

Les quatre paniers-filtres sont conçus avec des « onglets » de verrouillage. Ces onglets métalliques s'insèrent dans une rainure du porte-filtre pour empêcher le panier de tomber lorsque vous tapotez une rondelle de café usagée.

1. Placez le panier dans le porte-filtre avec le bord avec encoche face à vous et légèrement incliné vers le haut.

2. Alignez l'onglet (juste en dessous de l'encoche) avec la rainure verticale du porte-filtre. Laissez le panier-filtre tomber en place, puis faites-le pivoter légèrement dans les deux sens pour le verrouiller (figure 8).

Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



UTILISATION DE VOTRE MACHINE

3. Pour le retirer, faites pivoter et soulevez le panier-filtre tout en appuyant légèrement dessus contre la paroi du porte-filtre. Lorsque l'onglet atteint la rainure verticale, le panier se soulève facilement.

RÉGLAGE DE LA TAILLE DES PARTICULES DE MOUTURE

Votre moulin dispose de 7 réglages de mouture de grossier à fin. Nous vous recommandons de commencer au milieu (figure 9) et d'ajuster par petits incréments pour obtenir une extraction équilibrée et selon vos goûts.

Pour modifier la taille des particules de mouture, retirez le couvercle de la trémie à grains et tournez le sélecteur de taille des particules de mouture. Remplacez le couvercle de la trémie avant de moulin.

REMARQUE - Si vous avez du mal à tourner le sélecteur, il se peut qu'il y ait des résidus de café coincés en dessous. Retirez la trémie à grains et utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer tous les débris.

DOSAGE AUTOMATIQUE

La fonction de dosage automatique de votre machine moulin distribue la dose de café appropriée pour la taille de filtre choisie (1 tasse/dose simple ou 2 tasses/double dose).

1. Vérifiez la trémie à grains pour vous assurer qu'elle est remplie de grains de café frais et correctement verrouillée en place avec le couvercle en place, puis appuyez sur le bouton de sélection de la taille du panier jusqu'à ce que le voyant correspondant à la taille de panier choisie (double ou simple) s'allume.

2. Alignez le porte-filtre avec le berceau de broyage mains libres et poussez fermement vers l'arrière de la machine pour le verrouiller en place et activez l'interrupteur de mise en marche/arrêt du moulin (figure 10). Votre machine moulin distribuera la dose sélectionnée puis s'arrêtera automatiquement. Vous pouvez arrêter le moulin à tout moment en poussant à nouveau le porte-filtre dans l'interrupteur du broyeur.

REMARQUE - Il est normal que le porte-filtre semble trop rempli de café moulu à ce stade. Le volume diminuera lorsque vous nivelez et tassez à l'étape suivante.

Fig. 10

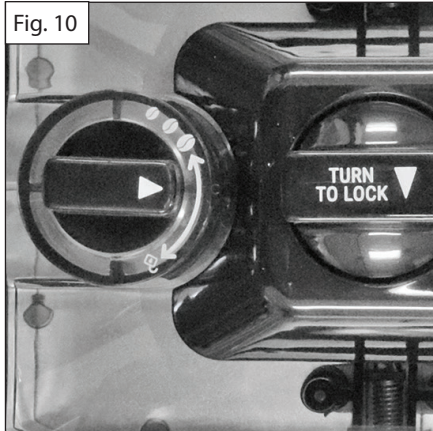


Fig. 11



UTILISATION DE VOTRE MACHINE

3. Utilisez le sélecteur de quantité de mouture pour augmenter ou diminuer la dose automatique selon les besoins pour obtenir une extraction équilibrée et selon vos goûts personnels. Nous recommandons de commencer par le milieu (Fig. 12) et d'ajuster vers le haut ou vers le bas par petits incréments selon les besoins.

REMARQUE - Il est normal de devoir ajuster à la fois la taille et la quantité de mouture plusieurs fois au début pour obtenir une extraction équilibrée.

Fig. 12



DOSAGE MANUEL

Vous pouvez également doser manuellement votre café à l'aide de l'interrupteur de mise en marche/arrêt du moulin, soit pour remplir tout le panier-filtre avec une quantité personnalisée, soit pour compléter la dose automatique. Cette fonction est utile si vous souhaitez préparer un espresso plus doux ou plus corsé pour un invité sans modifier vos réglages ou si vous avez accidentellement renversé une partie de la dose de votre panier-filtre.

Pour moulin et distribuer une quantité personnalisée de café, alignez simplement le porte-filtre dans le berceau, appuyez pour engager l'interrupteur du moulin et commencez à distribuer du café moulu, puis appuyez à nouveau pour arrêter.

NIVELLEMENT ET TASSAGE

1. Après le dosage, retirez délicatement le porte-filtre du berceau de broyage et tapotez-le légèrement plusieurs fois pour éliminer les poches d'air et déposer le café moulu uniformément dans le panier-filtre.

2. Placez le porte-filtre sur le comptoir et positionnez votre presse-mouture au-dessus du café moulu. Appuyez fermement et uniformément avec le presse-mouture pendant 1 à 2 secondes, en appliquant une pression d'environ 20 à 30 lb (10 à 15 kg).

3. Tournez le presse-mouture pendant que vous relâchez pour « polir » la rondelle, puis vérifiez qu'il n'y a pas d'espaces ou de points lâches dans et autour du café. Après le tassage, le haut du capuchon métallique du presse-mouture doit être à peu près au même niveau que le bord supérieur du panier-filtre (figure 13).

Fig. 13



UTILISATION DE VOTRE MACHINE

INSERTION DU PORTE-FILTRE

Essuyez tout excès de mouture du bord du panier-filtre avec un chiffon sec pour assurer une bonne étanchéité et chargez le porte-filtre sur la tête de groupe.

ÉTAPE 1

Tenez le porte-filtre sous la tête de groupe avec la poignée alignée sous le symbole de déverrouillage.



ÉTAPE 2

Levez le porte-filtre dans la tête de groupe, en insérant les languettes de verrouillage dans les encoches correspondantes.



ÉTAPE 3

Poussez fermement la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée sous le symbole de verrouillage et le porte-filtre est sécurisé.



UTILISATION DE VOTRE MACHINE

TIRER UN COUP D'ESPRESSO

Vous êtes enfin prêt à tirer un coup d'espresso! Placez votre ou vos tasses résistantes à la chaleur sous le bec du porte-filtre et appuyez sur le bouton de sélection  ou  qui correspond à la taille de votre panier-filtre pour commencer à infuser.

Vous entendrez des bruits de pompage lorsque votre machine commencera à faire couler de l'eau chaude dans la tête de groupe. Après 4 à 7 secondes, l'espresso commencera à couler dans votre/-vos tasse(s). L'espresso doit commencer comme un liquide riche, brun moyen-foncé et se terminer par une crème épaisse, ressemblant à une mousse brun doré. Le flux doit être lent mais régulier, comme du miel chaud, et doit s'arrêter automatiquement après 25 à 35 secondes. Attendez quelques secondes que les dernières gouttes d'espresso soient libérées, puis dégustez!

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

Vider et rincer le porte-filtre après chaque dose vous fera gagner du temps à long terme et aidera votre machine à fonctionner au mieux. Immédiatement après l'infusion, jetez la rondelle d'espresso dans votre boîte de vidange ou poubelle et rincez le porte-filtre et les paniers-filtres sous l'eau chaude.

VOLUME DE DOSE PERSONNALISÉE ET MÉMOIRE

Vous pouvez modifier le volume et le profil de saveur de votre espresso en faisant varier le temps d'extraction. Un tir plus court produit un tir intensément aromatisé avec des notes sucrées et un volume plus petit appelé « ristretto », tandis qu'un tir plus long donne une dose de plus grand volume avec une saveur plus douce appelée « lungo ».

Pour faire un ristretto ou un lungo avec votre machine espresso Kenmore, dosez et tassez votre mouture comme avant et chargez le porte-filtre dans la tête de groupe. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de sélection  ou  de dose pour extraire la dose et relâcher lorsque l'espresso atteint le volume souhaité (jusqu'à un maximum de 60 secondes). Lorsque vous relâchez le bouton, votre machine émettra un bip pour indiquer que le temps a été enregistré. Il extraira automatiquement la même quantité chaque fois que vous appuyez sur ce bouton jusqu'à ce que vous effaciez la mémoire.

Pour effacer la mémoire, débranchez la machine et rebranchez-la mais n'appuyez pas sur le bouton d'alimentation. Appuyez sur les bouton  et  simultanément pendant 3 secondes. La machine émettra 3 bips et les voyants , , et  clignoteront 6 fois en blanc puis s'éteindront, indiquant que les réglages par défaut ont été restaurés.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE

LAIT TEXTURANT

Maintenant que vous avez perfectionné votre espresso, il est temps de transformer cette dose en un délicieux cappuccino ou latte! Bien que les cappuccinos et les lattes aient exactement les mêmes ingrédients, c.-à-d., espresso et lait, la façon dont le lait est préparé leur donne une sensation et un goût très différents. Pour un latte, le lait est cuit à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit bien chaud avec une couche de mousse légère et pétillante sur le dessus. Pour un cappuccino, le lait est moussé en « micromousse » épaisse et veloutée qui est presque le double du volume du lait d'origine.

PRÉPARATION À L'UTILISATION DE VOTRE BUSE À VAPEUR

1. Avec votre machine en mode veille, appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous entendiez 2 bips (environ 2 secondes). Le voyant de vapeur  clignotera lentement en rouge lorsque l'eau se réchauffe. Une fois prête, la machine émet un bip et le voyant de vapeur  s'allume en blanc de manière fixe.

2. Avec la buse à vapeur pointée vers le bac d'égouttage, tournez le bouton vers la position  pendant quelques secondes, puis de retour à  pour purger la buse à vapeur de tout résidu de lait ou d'eau condensée.



AVERTISSEMENT - La buse à vapeur deviendra très chaude. Utilisez toujours la poignée lorsque vous le déplacez la buse à vapeur afin d'éviter de toucher le métal nu.

FAIRE MOUSSER DU LAIT POUR UNE LATTE

1. Remplissez le pichet à lait à moitié avec du lait froid et placez-le sous la buse à vapeur. Levez le pichet pour immerger profondément la pointe de la buse à vapeur dans le lait (figure 14) et tournez le bouton de vapeur vers la position  pour commencer à faire mousser.

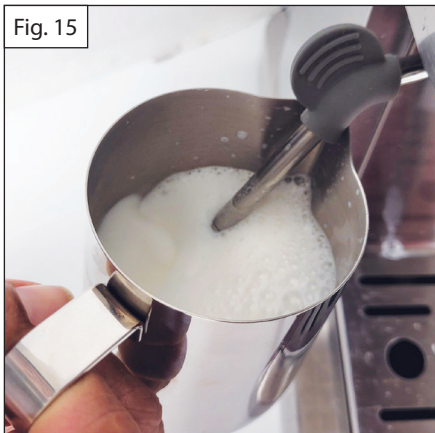
Fig. 14



2. Pour faire de la mousse, abaissez le pichet de manière à ce que le bout de la buse à vapeur touche juste la surface du lait (figure 15). Vous entendrez un sifflement lorsque l'air est aspiré et vous verrez des bulles se former; c'est ce qu'on appelle « étirer » le lait. Gardez la pointe à la surface pendant 1 à 2 secondes, puis immergez-la à nouveau.

REMARQUE - Vous entendrez le pompage de l'eau et des bruits aigus de « souffle » pendant que vous faites mousser le lait à la vapeur – cela fait partie du processus normal.

Fig. 15



UTILISATION DE VOTRE MACHINE

3. Lorsque votre lait est chauffé à environ 140-160 °F (60-70 °C), remettez le bouton vapeur rotatif en position  et retirez le pichet. Essayez immédiatement la buse à vapeur avec un chiffon propre et humide pour éviter que le lait ne sèche dessus et purgez-la avec un jet de vapeur de 1 à 2 secondes.

4. Versez le lait sur votre espresso, utilisez une grande cuillère pour recouvrir d'une couche de mousse et dégustez!

FAIRE MOUSSER DU LAIT POUR UN CAPPUCCINO

1. Étant donné que l'objectif de la fabrication de la micromousse est de faire doubler le volume du lait, remplissez le pichet à lait au maximum à 1/3 avec du lait froid pour éviter tout débordement. Positionnez le pichet de manière à ce que la buse à vapeur soit décentrée avec la pointe à environ 1 cm (1/2 pouce) sous la surface du lait et près mais sans toucher le côté (figure 16). Tourner le bouton rotatif de vapeur vers la position  pour commencer à faire mousser à la vapeur.

2. Moussage de lait : Déplacez le pichet vers le bas de manière à ce que la pointe de la buse à vapeur pénètre juste à la surface du lait et que vous entendiez l'air aspiré. Après 2 à 5 secondes, remettez la pointe de la buse à vapeur juste sous la surface.

3. Gardez la pointe de la buse à vapeur inclinée vers le côté et déplacez doucement le pichet d'avant en arrière jusqu'à ce que le lait commence à tourner dans un tourbillon (figure 17). Au fur et à mesure que le lait augmente de volume, abaissez le pichet pour garder la pointe juste sous la surface.

4. Lorsque le lait a doublé de volume et atteint une température de 140-150 °F (60-65 °C), remettez le bouton rotatif de vapeur en position  . Retirez le pichet, essuyez la buse à vapeur avec un chiffon propre et humide pour éviter que le lait ne sèche dessus et purgez-la avec un jet de vapeur de 1 à 2 secondes.

5. Tapotez doucement le pichet contre le comptoir une ou deux fois pour faire éclater les grosses bulles. Versez la mousse de lait directement dans votre espresso, en travaillant rapidement avant que le lait ne commence à se séparer. Saupoudrez votre café de cannelle ou de poudre de cacao si vous le souhaitez et dégustez !

REMARQUE - Par mesure de sécurité, votre machine s'arrêtera automatiquement de produire de la vapeur au bout de 2 minutes. Vous pouvez le redémarrer en tournant le bouton rotatif de vapeur sur la position  puis de retour à la position  .

Fig. 16

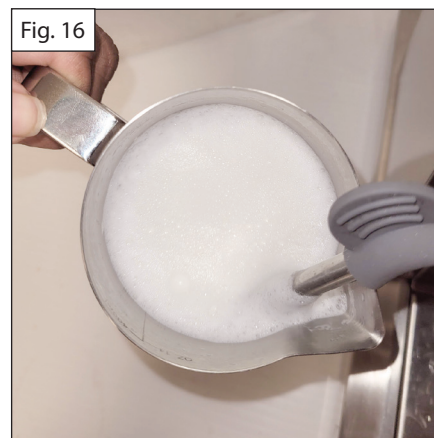
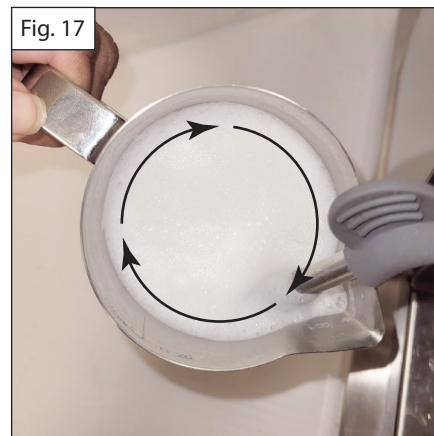


Fig. 17



UTILISATION DE VOTRE MACHINE

REFROIDISSEMENT

Lorsque vous avez fini d'utiliser la buse à vapeur, appuyez sur le bouton  pour quitter le mode vapeur. La machine émettra 3 bips et les voyants , , et  clignoteront en rouge pour indiquer que la température de l'eau est encore trop élevée pour faire un espresso. Vous pouvez attendre que la machine refroidisse naturellement ou utiliser l'une des méthodes de refroidissement suivantes :

1. Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pour distribuer l'eau chaude du robinet d'eau chaude. Relâchez-le pour arrêter.
2. Placez la buse à vapeur sur le bac d'égouttage, le pichet à lait ou une tasse vide résistant à la chaleur et tournez le bouton de contrôle de la vapeur à fond pour  pour distribuer de la vapeur et de l'eau chaude et de retour à  pour arrêter.

Lorsque votre machine à espresso a suffisamment refroidi, elle émet un bip et les voyants , , et  passeront au blanc et resteront allumés pour indiquer qu'elle est revenue en mode "Standby" « Veille ».



AVERTISSEMENT - Bien que ces instructions indiquent « refroidissement », votre machine est encore très chaude! Faites très attention à ne toucher aucune des surfaces chauffées.

RECETTES D'ESPRESSO



ESPRESSO
1 mesure d'espresso



DOUBLE
2 mesures d'espresso



CAFÉ BIEN NOIR
1 mesure d'espresso
Remplir la tasse de café.



AMÉRICAIN
1 mesure d'espresso
Remplir la tasse d'eau chaude.



CAFÉ CRÈME
1 mesure d'espresso
Remplir la tasse de lait chaud.



CAFÉ AU LAIT
1 mesure d'espresso
Remplir presque la tasse de lait chaud et garnir de mousse de lait.



CAPPUCCINO
1 mesure d'espresso
Ajouter des doses égales de lait chaud et de mousse de lait.



MACCHIATO
1 mesure d'espresso
Remplir la tasse de mousse de lait.

RECETTES D'ESPRESSO



MOKA
1 mesure d'espresso
2 c. à soupe de sirop de chocolat
Mélanger le chocolat et l'espresso et remplir la tasse de lait chaud.



BONBON
2 c. à soupe de lait concentré sucré
1 mesure d'espresso



CON PANNA
2 mesures d'espresso
Garnir de crème fouettée.



AFFOGATO
1 boule de crème glacée vanille
1 mesure d'espresso
Verser l'espresso sur la crème glacée.



ROMANO
1 mesure d'espresso
1 quartier de citron
Presser le citron dans l'espresso.



THÉ TCHAI ROBUSTE
1 mesure d'espresso
Remplir la tasse de thé tchai et garnir de mousse de lait.



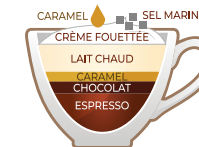
CAFÉ AU LAIT DE POULE
1 mesure d'espresso
Remplir la tasse de lait de poule chaud et garnir de mousse de lait.
Saupoudrer de muscade.



CITROUILLE ÉPICÉE
1 mesure d'espresso
2 c. à soupe de sauce de citrouille
Mélanger l'espresso et la sauce.
Remplir la tasse de lait et garnir de mousse de lait.
Saupoudrer les épices.



MOKA MENTHE
1 mesure d'espresso
2 c. à soupe de sirop de chocolat
1 c. à soupe de sirop de menthe
Mélanger les sirops à l'espresso.
Remplir la tasse de lait, garnir de crème fouettée et ajouter quelques gouttes de sirop de chocolat.



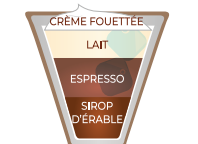
CARAMEL SALÉ
1 mesure d'espresso
2 c. à soupe de sirop de chocolat
1 c. à soupe de sirop de caramel
Mélanger les sirops et l'espresso.
Remplir la tasse de lait, garnir de crème fouettée et de quelques gouttes de caramel et saupoudrer de sel.



BIEN CORSÉ
2 mesures d'espresso
1 mesure de liqueur au café
1 mesure de liqueur Irish Cream
Garnir de lait chaud.



CAFÉ IRLANDAIS
2 c. à soupe de cassonade
2 mesures d'espresso
1 mesure de whisky
Dissoudre le sucre dans l'espresso. Ajouter le whisky et garnir de crème fouettée.



ÉRABLE GLACÉ
2 mesures d'espresso
2 c. à soupe de sirop d'érable
Mélanger l'espresso et le sirop.
Verser sur la glace.
Ajouter le lait et garnir de crème fouettée.



CHOCOLAT BRILLANT
2 mesures d'espresso
1 mesure de liqueur de café
Verser la liqueur et l'espresso sur la glace.
Ajouter le lait et garnir de crème fouettée.



NUTELLA GLACÉ
2 mesures d'espresso
2 c. à soupe de Nutella
Mélanger le Nutella à l'espresso.
Verser sur la glace et garnir de crème fouettée.



BRONX
2 mesures d'espresso
3,5 ml (1/8 oz) d'absinthe
1 mesure de gin
Verser sur la glace.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une machine propre et bien entretenue est essentielle pour préparer un délicieux espresso. Lorsque vous utilisez votre machine, les résidus de café et les dépôts minéraux de votre eau s'accumulent naturellement sur les composants internes. Un nettoyage régulier éliminera ces impuretés avant qu'elles n'affectent le fonctionnement de votre machine ou la saveur de votre espresso.

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Purgez la tête de groupe (voir à la page 16)

Essayez et purgez la buse à vapeur (voir à la page 18)

Rincez le porte-filtre et le filtre à l'eau chaude (voir à la page 17)

NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Débranchez la machine et laissez-la refroidir complètement, puis essuyez l'intérieur de la tête de groupe et l'écran de douche avec un chiffon propre et humide. Faites tremper les paniers-filtres et le porte-filtre dans une solution d'eau chaude et d'un nettoyant pour machine à espresso (vendu séparément) pendant 10 à 15 minutes, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

REMARQUE - Appuyez le porte-filtre contre le côté du récipient pour garder la poignée en caoutchouc hors de la solution de nettoyage.

2. Dévissez la pointe de la buse à vapeur et utilisez l'aiguille de nettoyage pour enlever tout résidu de lait. Remplissez le pichet à lait avec la même solution de nettoyage qu'à l'étape 1 et faites tremper la buse à vapeur et la pointe pendant 10 à 15 minutes, rincez-les et réassemblez-les.

3. Rincez le système avec de l'eau propre en suivant les instructions à la p. 10.

4. Lavez le bac d'accessoires, le bac d'égouttage et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement, puis réassemblez-les. Essayez l'extérieur de la machine avec un chiffon ou une éponge doux et humide.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

Retirez la trémie à grains. Utilisez la brosse de nettoyage pour éliminer tous les débris des meules du moulin et de la sortie de broyage. Lavez la trémie à l'eau chaude savonneuse, rincez-la et séchez-la soigneusement, puis réassemblez-la.

NETTOYAGE MENSUEL

Videz la trémie à grains. Broyez 1 cuillère à soupe de granulés de nettoyage pour moulin sur un réglage moyen-fin. Broyez 1/2 cuillère à soupe de grains de café pour faire passer les miettes restantes, puis remplissez et réassemblez la trémie à grains

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

RAPPEL DE DÉTARTRAGE

Le rappel de détartrage de votre machine s'allume en rouge après environ 300 utilisations (y compris le pompage d'eau chaude et la production de vapeur). La machine continuera à fonctionner normalement mais le voyant restera allumé jusqu'à ce que vous lanciez un cycle de détartrage ou annuliez le rappel.

Pour annuler le rappel de détartrage, maintenez enfoncés les boutons  et  pendant 2 secondes. La machine émettra 3 bips, les voyants  et  clignoteront 3 fois, et le voyant  s'éteindra.

FONCTION DÉTARTRAGE

1. Remplissez le réservoir d'eau avec une solution d'eau et de détartrant. Appuyez sur le bouton  et attendez que la machine passe en mode veille.

2. Placez le pichet à lait sous la buse à vapeur et maintenez enfoncé le bouton **DOUBLE SINGLE** pendant 10 secondes. Les voyants , , et  s'allumeront séquentiellement pendant 2 cycles puis s'éteindront pendant 10 secondes. Pendant la pause de 10 secondes, tournez le bouton rotatif de vapeur en position  et appuyez sur le bouton  pour lancer la première étape du cycle de détartrage, qui dure environ 25 minutes.

REMARQUE - Le cycle de détartrage dure environ 30 minutes, la période pendant laquelle tous les boutons et fonctions seront inopérants. Si, pour une raison quelconque, vous devez annuler le cycle, retirez délicatement la fiche pour éteindre la machine. Le voyant rouge  clignote lentement et le voyant blanc  restera allumé tout au long du cycle de détartrage.

3. Laissez l'eau et le détartrant s'écouler à travers la buse à vapeur dans le pichet à lait pendant environ 5 minutes, puis tournez le bouton rotatif de vapeur sur  pour laisser la solution s'écouler de la tête de groupe dans le bac d'égouttage pendant que vous videz et remplacez le pichet. Remettez la buse à vapeur sur  et répétez le processus 2 à 3 fois de plus, en remplissant le réservoir d'eau si nécessaire. Une fois la première étape terminée, la machine émet 3 bips.

4. Videz le réservoir d'eau de toute solution détartrante restante, rincez-le abondamment et remplissez-le d'eau propre jusqu'au repère MAX. Placez le pichet sous la tête de groupe et le robinet d'eau chaude et appuyez sur le bouton  pour démarrer la deuxième étape du cycle de détartrage, qui rince le système à l'eau claire et dure environ 5 minutes. Une fois cette étape terminée, les voyants  et  s'éteindront et la machine s'arrêtera.

REMARQUE - N'oubliez pas de remettre le bouton rotatif de vapeur en position  avant de remettre la machine sous tension.

TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE MACHINE

CHOISIR VOS GRAINS DE CAFÉ

- Regardez et sentez les grains : Les grains d’espresso idéaux auront un parfum intense, presque de noisette ou de chocolat et auront l’air brillants mais pas trop huileux.
- Dans la mesure du possible, utilisez des grains de café entiers moulus juste avant l’infusion.
- Les grains de café sont à leur apogée 5 à 10 après la torréfaction, alors vérifiez le sac pour une date « Roasted On » (torréfié le) plutôt que « Best Before » ou « Use By » (date de péremption) et n’achetez pas plus que vous ne pouvez utiliser.
- Conservez vos grains de café dans un récipient hermétique dans un endroit frais et sombre mais ne les congelez pas! La congélation crée des fractures capillaires qui accélèrent le rassissement de vos grains et peuvent les exposer à des saveurs et des arômes indésirables provenant d’autres aliments stockés.

EXTRAIRE L’ESPRESSO

- Préchauffez vos tasses à espresso en les plaçant sur le plateau chauffant au-dessus de la machine jusqu’à ce que vous soyez prêt à les utiliser.
- Un porte-filtre et un panier-filtre froids peuvent affecter la température d’extraction et avoir un impact sur la qualité de votre espresso. Préchauffez votre panier-filtre et votre porte-filtre en les rinçant à l’eau chaude et essuyez-les avec un chiffon propre avant le dosage.
- Lorsque vous expérimentez la taille de mouture, la dose, le tassement et le volume pour obtenir votre espresso idéal, ajustez un facteur à la fois afin de savoir quels changements ont été efficaces.
- Extraire au moins 2 doses d’espresso pour vérifier les résultats avant de faire un autre changement.

LAIT TEXTURANT

- Plus le lait est frais et froid, mieux il moussera. Dans la mesure du possible, refroidissez votre pichet de lait avant de l’utiliser et utilisez du lait froid sorti du réfrigérateur.
- Pour éviter les éclaboussures de lait chaud, gardez la pointe de la buse à vapeur complètement immergée jusqu’à ce que vous ayez complètement éteint la vapeur.
- La température du lait augmentera d’environ 5 degrés supplémentaires après l’arrêt de la vapeur. Si vous utilisez un thermomètre, arrêtez de faire mousser à la vapeur lorsque le lait atteint 140-149 °F ou 60-65 °C pour éviter la surchauffe.
- Vous pouvez également surveiller la température avec une main sur le fond du pichet et arrêtez de faire mousser à la vapeur lorsque le lait est chaud au toucher, mais faites extrêmement attention à ne pas vous brûler.
- La teneur en matières grasses compte :
 - Le lait faible en gras mousse facilement et produit une mousse stable et volumineuse avec une sensation en bouche sèche. Lorsque vous préparez un cappuccino avec du lait faible en gras, il est important de travailler rapidement avant que la mousse et le liquide ne commencent à se séparer.
 - Le lait plus riche en matières grasses (2 % de matières grasses ou plus) met plus de temps à mousser et produit un plus petit volume de mousse avec un goût riche et velouté et une sensation en bouche humide. Cette micromousse crémeuse se mélange facilement au lait liquide et reste combinée plus longtemps, ce qui facilite le travail des débutants.
- Vous pouvez préparer de délicieux lattes et cappuccinos avec certains laits végétaux, mais pas tous :
 - Idéal pour la vapeur et la mousse : lait d’avoine, d’amande, de soja ou de coco.
 - Bon pour la vapeur mais produit peu ou pas de mousse : lait de chanvre, de riz et de cajou.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
L’espresso coule trop vite; l’espresso a un goût acide et aqueux	Particules de mouture trop grossières	Videz le filtre et réessayez avec des particules de mouture plus fines
	Presse-mouture trop légère	Videz le filtre et réessayez de tasser avec un presse-mouture plus léger
	Panier-filtre sous-rempli	Videz le filtre et réessayez avec plus de café
	Grains de café trop vieux et secs	Videz le filtre et réessayez avec des grains frais
L’espresso coule trop lentement ou s’arrête tôt; l’espresso est foncé et a un goût amer	Particules de mouture trop fines	Videz le filtre et réessayez avec des particules de mouture plus grossières
	Presse-mouture trop ferme	Videz le filtre et réessayez de tasser avec un presse-mouture plus léger
	Panier-filtre surchargé	Videz le filtre et réessayez avec moins de café
	Tête de groupe ou filtre obstrué par des résidus de café	Purgez la tête de groupe Nettoyez la paroi de douche et les trous du filtre avec une brosse ou une aiguille
	Réservoir d’eau vide ou mal positionné	Remplissez le réservoir d’eau Repositionnez le réservoir d’eau
	Conduite d’eau bouchée par des résidus de café ou du tartre	Videz le système et réessayez Lancez un cycle de détartrage et réessayez
Pas de crème	Grains de café trop vieux et secs	Videz le filtre et réessayez avec des grains frais
	Particules de mouture trop grossières	Videz le filtre et réessayez avec des particules de mouture plus fines
	Presse-mouture trop légère	Videz le filtre et réessayez de tasser avec un presse-mouture plus léger
	Panier-filtre partiellement obstrué	Nettoyez les trous du filtre avec une brosse ou une aiguille et réessayez
Pas de café moulu du moulin	La trémie à grains est vide	Remplissez la trémie de grains de café frais
	Blocage dans le moulin	Tournez le sélecteur de taille de mouture de 2 à 3 étapes dans les deux sens et moudre pendant quelques secondes Retirez la trémie et brossez tous les débris des meules et de la sortie de broyage.
	Humidité dans le moulin	Retirez la trémie et séchez-la avec un chiffon propre

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Fuite d'eau par le haut du porte-filtre	Mouture de café autour du bord du panier-filtre	Essuyez toujours l'excès de mouture avant d'insérer le porte-filtre
	Panier-filtre surchargé	Videz le filtre et réessayez avec moins de café
	Le porte-filtre n'est pas inséré correctement	Réinsérez le porte-filtre en veillant à pousser la poignée jusqu'au symbole de verrouillage. 
	Panier-filtre endommagé	Vérifiez les dommages et contactez le service à la clientèle pour un remplacement si nécessaire.
	Joint de tête de groupe endommagé	Vérifiez les dommages et contactez le service à la clientèle pour un remplacement si nécessaire.
L'espresso n'est pas assez chaud	Porte-filtre ou paniers-filtres non préchauffés	Rincez le filtre et le porte-filtre sous l'eau chaude et séchez-les avec un chiffon propre avant le dosage.
	Tasses non préchauffées	Placez les tasses sur le plateau chauffant pendant que la machine préchauffe ou rincez-les à l'eau chaude et séchez-les avec un chiffon propre avant l'infusion
	La machine n'a pas atteint la bonne température de fonctionnement	Attendez que les voyants  ,  , et  de devenir blancs avant l'infusion
La machine est anormalement bruyante pendant son fonctionnement	Le porte-filtre n'est pas inséré correctement	Réinsérez le porte-filtre en veillant à pousser la poignée jusqu'au symbole de verrouillage. 
	Réservoir d'eau vide ou mal positionné	Remplissez le réservoir d'eau Repositionnez le réservoir d'eau
	Trémie à grains mal positionnée ou non verrouillée	Repositionnez la trémie à grains Tournez le bouton de verrouillage/dé-gagement de la trémie en position verrouillée
	Blocage dans le moulin	Tournez le sélecteur de taille de mouture de 2 à 3 étapes dans les deux sens et moulez pendant quelques secondes Retirez la trémie et brossez tous les débris des meules et de la sortie de broyage.



AVERTISSEMENT ! Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment le plomb et le bisphénol A (BPA), connus de l'État de Californie pour causer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Pas d'eau en provenance la tête de groupe	Tête de groupe ou filtre obstrué par des résidus de café	Purgez la tête de groupe Nettoyez la paroi de douche et les trous du filtre avec une brosse ou une aiguille
	Réservoir d'eau vide ou mal positionné	Remplissez le réservoir d'eau Repositionnez le réservoir d'eau
	Conduite d'eau bouchée par des résidus de café ou du tartre	Videz le système et réessayez Lancez un cycle de détartrage et réessayez
Pas d'eau chaude provenant de la sortie d'eau chaude ou de la buse à vapeur	La machine n'a pas atteint la bonne température de fonctionnement	Attendez que les voyants  ,  , et  de devenir blancs avant de distribuer de l'eau chaude
	Réservoir d'eau vide ou mal positionné	Remplissez le réservoir d'eau Repositionnez le réservoir d'eau
	Conduite d'eau bouchée par du tartre	Videz le système et réessayez Lancez un cycle de détartrage et réessayez
Pas de vapeur de la buse à vapeur	Buse à vapeur bouchée	Dévissez la pointe de la buse à vapeur et utilisez l'aiguille de nettoyage pour enlever tout résidu de lait.
	La machine n'a pas atteint la bonne température de fonctionnement	Attendez que le voyant  devient blanc avant de faire mousser à la vapeur
Le lait ne mousse pas	Réservoir d'eau vide ou mal positionné	Remplissez le réservoir d'eau Repositionnez le réservoir d'eau
	Conduite d'eau bouchée par du tartre	Videz le système et réessayez Lancez un cycle de détartrage et réessayez
	Lait trop chaud ou pas frais	Videz le pichet et réessayez avec du lait frais et froid Faites refroidir le pichet de lait à l'avance au réfrigérateur
	Pichet à lait trop rempli	Videz le pichet partiellement et réessayez
	Buse à vapeur immergée trop profondément dans le lait	Abaissez le pichet pour que la pointe de la buse à vapeur se trouve juste sous la surface du lait
	Buse à vapeur bouchée	Dévissez la pointe de la buse à vapeur et utilisez l'aiguille de nettoyage pour enlever tout résidu de lait.