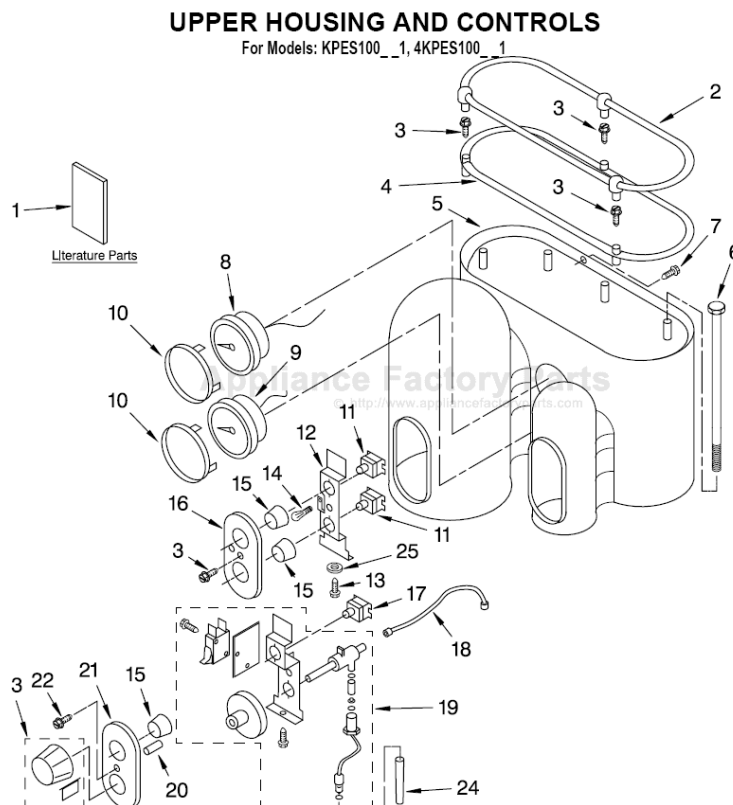


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



KITCHENAID KPES100PM1 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for KITCHENAID
KPES100PM1](#)

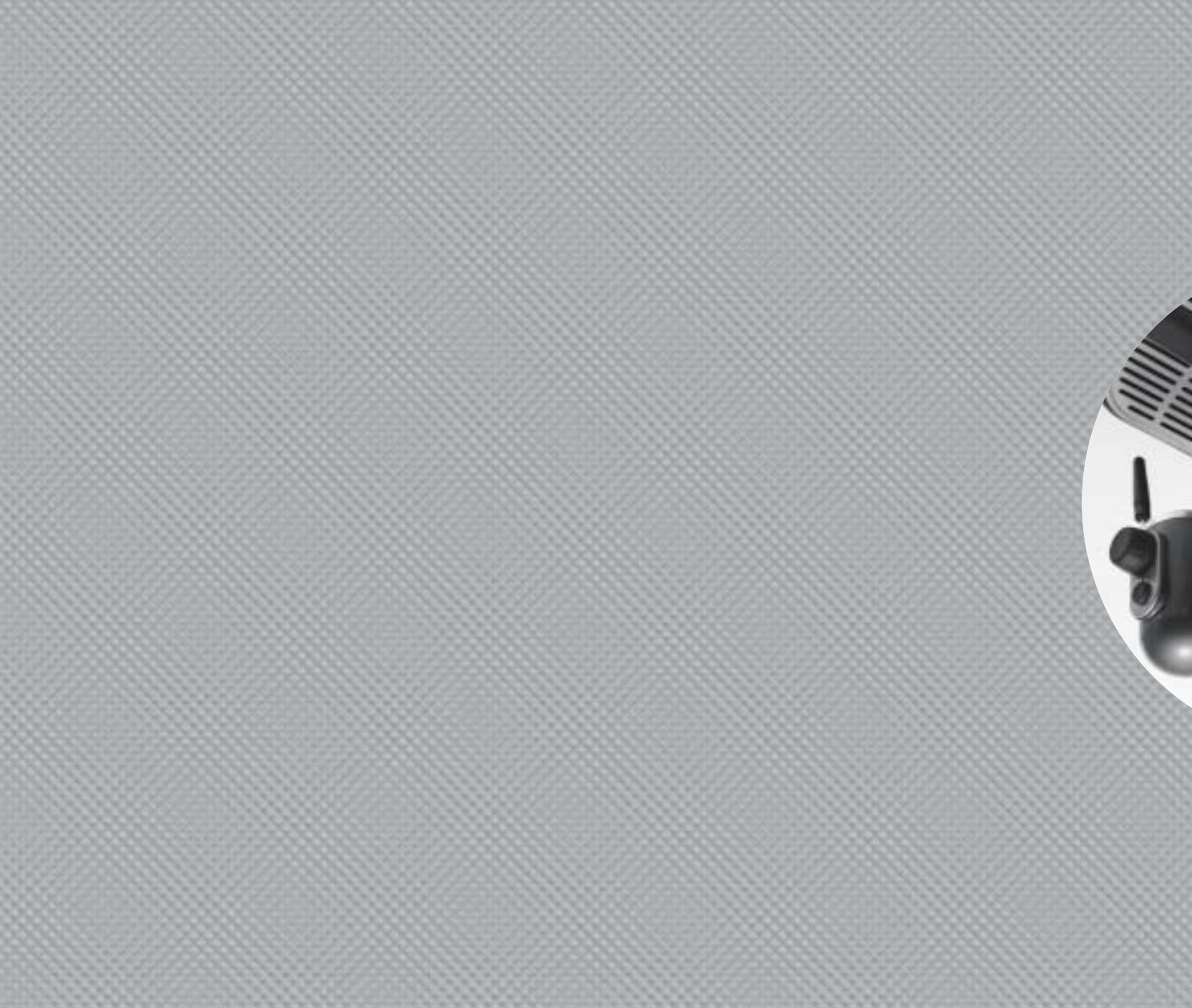


[Find Your KITCHENAID Small Appliance Parts - Select From 538 Models](#)

----- Manual continues below -----

GUIDE TO
PROFESSIONAL
RESULTS

KitchenAid®
PRO LINE™ SERIES





KitchenAid[®]
PRO LINE™ SERIES

MODEL

4KPES100

ESPRESSO MACHINE

**Introduction
Section Contents**

Table of Contents	
Espresso Machine Safety.....	
Important Safeguards.....	
Proof of Purchase & Registrat.....	
Electrical Requirements.....	



Great espresso is a dance of artistry and technique that is intimately tied to the performance of the espresso machine. The **KitchenAid® PRO LINE™ Series Espresso Machine** blends commercial quality with innovative design to bring a new experience of espresso into the home.

Dual boilers generate an optimal brewing temperature and abundant steam for frothing without the wait single-boiler machines require when switching tasks. The commercial-size brew group is chrome-plated brass for exceptional temperature stability, and the self-priming water pump easily supplies the 9 bars of pressure perfect espresso demands. A 3-way solenoid valve instantly vents pressure after brewing, preventing a messy spray of coffee grounds when the portafilter is removed.

Of course, a new experience of espresso is also a new experience of convenience.

Separate stations for brewing and frothing provide an immense workspace. Instead of simple indicator lights, dial gauges provide a continuous readout of boiler temperatures. The frothing arm swivels horizontally and vertically for convenient use, and the volume of steam is fully adjustable.

The outstanding style and performance of the PRO LINE™ Series Espresso Machine is matched by a rugged die-cast metal construction that will last for years.

The KitchenAid® PRO LINE™ Series: commercial quality for the discriminating home chef. From the company distinguished by its legendary craftsmanship.

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION

Introduction	2
Espresso Machine Safety	4
Important Safeguards	5
Proof of Purchase & Product Registration	6
Electrical Requirements	7

FEATURES AND OPERATION

Espresso Machine Features	10
Preparing the Espresso Machine for Use	
Attaching the Cup Rail	13
Removing & Washing the Reservoir	13
Filling the Boilers	13
Brewing Espresso	16
Frothing & Steaming Milk	19
Preparing Cappuccino	20
Preparing Café Latte	21
Dispensing Hot Water	22
Care & Cleaning	
Before Cleaning the Espresso Machine	23
Cleaning the Frothing Arm & Nozzle	23
Cleaning the Housing, Filters, & Trays	23
Cleaning the Shower Screen	24
Priming After Long Periods of Non-Use	25
Descaling	25
Troubleshooting	26

TECHNIQUES OF A BARISTA

What is Espresso?	
Overextraction & Underextraction	
Before Brewing: Elements of Great Espresso	
Coffee Beans	
Water	
The Right Grind	
Espresso Brewing Technique	
Brewing Temperature	
Grinding	
Dosing	
Leveling	
Tamping	
Shot Volume	
Extraction Rate	
The Golden Crema	
Troubleshooting Espresso As It Brews	
A Glossary of Espresso Drinks	

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

Total Satisfaction Warranty for Canada	
Arranging for Warranty Service	
Arranging for Service After the Warranty Expires	

ESPRESSO MACHINE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock or personal injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter top. Do not touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric stove or heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug into wall outlet. To disconnect, turn any control to the "off" position, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Use extreme caution when using hot steam.
14. This product is cUL listed for household use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PROOF OF PURCHASE

& PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Espresso Machine. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Espresso Machine, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number: 4KPES100

Date Purchased _____

Dealer's Name _____

Address _____

Phone _____

ELECTRICAL REQUIREMENTS



Volts: 120 V.A.C. only.

Hertz: 60 Hz

NOTE: This Espresso Machine has a 3 prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet,

contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

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

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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



KitchenAid[®]
PRO LINE™ SERIES

FEATURES AND OPERATION

**Features and O
Section Con**

Espresso Machine Featu
Preparing for Use
Brewing Espresso.....
Frothing & Steaming Mi
Preparing Cappuccino...
Preparing Café Latte
Dispensing Hot Water...
Care & Cleaning.....
Troubleshooting.....

MODEL 4KPES100 ESPRESSO MACHINE FEATURES



On/Off Power Switch

Press once to turn the espresso machine on, press again to turn off. When on, the dual boilers begin heating and the espresso and hot water buttons will function.

Power-On Indicator

When the espresso machine is on, the indicator light will be illuminated.

Espresso Button

Press the espresso button to activate the water pump for brewing espresso. To stop brewing, press the espresso button a second time.

Hot Water Button

When the steam dial is open, press and hold the hot water button to activate the water pump and dispense hot water from the frothing arm. Pump shuts off automatically when the button is released.

Steam Dial

To dispense steam or hot water through the frothing arm, open the steam dial by turning it counter-clockwise. The volume of steam is controlled by the dial position: rotate the dial counter-clockwise for more steam, clockwise for less. To turn off steam, close the steam dial by rotating it clockwise until it stops.



Brew Head

Commercial-size brew head is chrome-plated brass for exceptional durability and brew temperature stability. Brewing boiler is bolted directly to group head, so brew group heats quickly and thoroughly.



Frothing Arm & Nozzle

Dispense steam or hot water through the frothing arm. Arm pivots horizontally and vertically to provide a convenient position. Nozzle enhances frothing and is removable for cleaning.



Drip Tray

Large, removable drip tray catches spills and is dishwasher-safe if placed in the top rack. Tray features a removable stainless steel drip plate.



Drip Tray Full Indicator

The indicator tip rises above the drip plate when the drip tray is nearly full.



Water Reservoir

The removable 67 oz (2 liter) water tank can be moved left or right for easy filling, and features "max" and "min" fill lines. Tank is dishwasher safe and can be washed in the top rack of a dishwasher.



Cup Rail

Top of unit accommodates 4 to 6 cups for warming. Stainless steel cup rack prevents breakage.



Espresso Boiler Temperature

Dial gauge indicates when espresso boiler has reached optimum brewing temperature.



Frothing Boiler Temperature

Dial gauge indicates when frothing boiler has reached optimum steaming temperature.

MODEL 4KPES100 ESPRESSO MACHINE FEATURES



Portafilter

Commercial-size portafilter features chrome-plated brass construction and an easy-to-grip flared handle. Attaches to the brew head with a firm twist to the right.



Filter Baskets

Stainless steel filter baskets snap into portafilter. Use the small capacity basket for a single shot (1 oz [30 ml]) of espresso, and the large capacity basket for double shots (2 oz [60 ml]). The small basket also accommodates paper coffee pods.



Frothing Pitcher

The 8½ oz (255 ml) capacity stainless steel pitcher is invaluable for frothing.



Tamper

Evenly tamps coffee into the filter basket.



Coffee Scoop and Shower-Screen Brush

Use one level scoop of coffee for each shot (1 oz [30 ml]) of espresso. The shower-screen brush will help keep the brew head and shower screen free of grounds.

Not Shown:

Dual Boilers

Separate boilers eliminate the wait single-boiler machines require when switching between frothing and brewing. Boiler heating elements never touch water: they are located on the outside of the boiler for superb brew temperature consistency and built-in thermal resistance. Quick heating boilers reach operating temperature in less than 6 minutes.

Drip-Free System with 3-Way Solenoid Valve

A 3-way solenoid valve virtually eliminates drips by instantly reducing pressure in the brew group when the pump is switched off. The portafilter can be removed immediately after brewing without a messy spray of coffee grounds.

15 Bar Pump

Self-priming water pump comfortably supplies the 9 bars (130 psi) of pressure that perfect espresso demands.

PREPARING THE ESPRESSO MACHINE FOR USE

Attach the Cup Rail

Align the three rail posts with the holes on top of the espresso machine. Then press the rail posts firmly into the holes.



Remove and Wash the Water Reservoir

1. Lift the reservoir slightly, then remove by pulling the bottom of the reservoir from the espresso machine.



2. Wash the reservoir in hot, soapy water and water. The reservoir can also be washed in the dishwasher.
3. Place the reservoir back into the espresso machine. Ensure the water tubes are placed inside the reservoir. The tubes on the bottom of the reservoir fit into the base of the housing.

Fill and Rinse the Boilers

The boilers need to be filled and rinsed before the machine is used for the first time. The boilers will be filled when:

- the espresso machine is not used for a prolonged period
 - the water reservoir runs dry during use (the machine will not dispense espresso)
 - multiple beverages are steamed without dispensing hot water
1. Slide the water reservoir left or right to expose the fill line. Fill with fresh cold water to the max fill line.

NOTE: Distilled water or mineral water can damage the machine. Do not use either to brew espresso.

PREPARING THE ESPRESSO MACHINE FOR USE

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

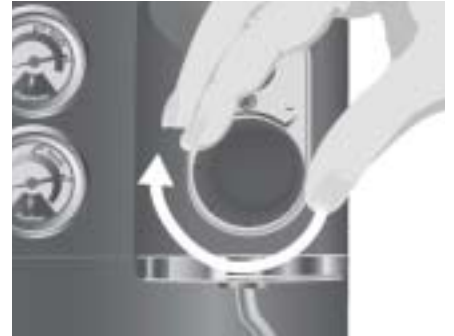
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

2. Insert the end of the electrical cord without prongs into the cord receptacle in the back of the espresso machine.
3. Plug the other end of the cord into a grounded 3 prong outlet.

4. Make certain the Steam Dial is closed by rotating it clockwise as far as possible.



5. Press the On/Off Power Switch to turn the espresso machine on. When the espresso machine is on, the power-on indicator will illuminate, the dual boilers will begin heating, and the Espresso and Hot Water functions will operate.



6. Place a coffee cup underneath the brew head. Do not attach the portafilter to the brew head.
7. Press the Espresso Button – it is not necessary to wait for the boiler to heat. This activates the water pump and fills the brewing boiler with water. After a few seconds, water will flow from the brew head. When the cup is full, press the Espresso Button again to stop the water pump. The brewing boiler is now ready for use.



8. Place the frothing pitcher under the nozzle of the frothing arm.
9. Slowly open the Steam Dial by turning it counter-clockwise, then press and hold the Hot Water Button. This activates the water pump and fills the frothing boiler with water. After a few seconds, water will start flowing from the nozzle.



10. When the pitcher is about half full, release the Hot Water Button and close the Steam Dial by rotating it clockwise until it stops. The frothing boiler is now ready for use.
11. If no espresso is desired at this time, press the Espresso Button again to turn the espresso machine off.

NOTE: Do not press the Espresso or Hot Water Button if there is no water in the reservoir. Damage to the water pump may occur.

BREWING ESPRESSO

For the finest results when brewing espresso, see “Techniques of a Barista” on page 28.

1. Make certain the water reservoir has an adequate supply of water (the water level should be between the “max” and “min” fill lines).
2. Select the small or large capacity filter basket. Use the small capacity basket for a single shot of espresso (1 oz [30 ml]), and the large capacity basket for a double shot (2 oz [60 ml]). The small capacity basket can be used with paper coffee pods.
3. Press the filter basket into the portafilter until it snaps into place. Do not fill the portafilter with coffee at this time.
4. Position the portafilter underneath the brew head and align the portafilter handle with the arrow located on the left side of the group housing. Raise the portafilter into the brew head and tighten it with a firm twist to the right. When in place, the portafilter handle will point forward or slightly to the right.



5. Press the On/Off Power Switch to turn the espresso machine on.



6. Wait until the espresso machine has reached operating temperature; this will take approximately 6 minutes. When the espresso boiler temperature gauge needle climbs into the "ready" zone, the espresso machine is ready to brew.
7. Remove the portafilter from the brew head by moving the handle to the left. Place one level measure of ground coffee (or a paper coffee pod) in the small filter basket, or two measures of ground coffee in the large basket. Be sure to use a fine espresso-style grind for your coffee.
8. Using the tamper, tamp the coffee down firmly with a twisting motion. Make sure the surface of the coffee is as level as possible. See "Leveling" and "Tamping" on page 32 and 33 for details.

9. Sweep any excess grinds from the rim of the brew head, then insert the portafilter into the brew head.
10. Place one or two espresso cups on the drip spouts of the portafilter. Press the Espresso Button. Espresso will start to flow into cups. When the desired amount of espresso has been brewed (usually 1 oz [30 ml] using the small filter basket and 2 oz [60 ml] using the large filter basket), press the Espresso Button to stop.



NOTE: Do not remove the portafilter when brewing.

11. The espresso machine is equipped with a 3-second safety timer that instantly releases pressure in the brew head when the water pump is switched off, so the portafilter can be removed immediately after brewing. Remove the portafilter by moving the handle to the left. When knocking the coffee from the filter basket, avoid striking the portafilter.

BREWING ESPRESSO

12. After removing the portafilter, place a cup under the brew head and press the Espresso Button for a second or two. This cleans the shower screen and flushes any coffee oils and grounds that have migrated into the brew head.



13. To brew more espresso, repeat steps 6 through 12, but see the barista tips to the right.

Barista Tips

When brewing multiple shots:

1. Use a towel to clean and dry the filter basket before filling with coffee. This will help insure even coffee extraction.
2. To maintain the proper brewing temperature, it is important to keep the brew group warm, so:
 - Do not rinse the portafilter with tap water – doing so will cool the filter. It's best to wipe leftover grounds from the filter with a towel.
 - When you're busy with other tasks, like grinding coffee or frothing milk, keep the empty portafilter warm by attaching it to the brew head.

FROTHING AND STEAMING MILK

Frothing and steaming milk requires a bit of practice, but you'll be surprised how quickly your skills will develop. The PRO LINE™ Series Espresso Machine gives you all the tools you need: a 8½ oz (255 ml) stainless steel pitcher shaped especially for frothing, a frothing arm that adjusts horizontally and vertically for a comfortable working position, a frothing nozzle designed to enhance frothing, and a Steam Dial that lets you precisely control the volume of frothing steam.

1. Press the On/Off Power Switch to turn the espresso machine on.
2. Wait until the espresso machine has reached operating temperature; this will take approximately 6 minutes. When the frothing boiler temperature gauge needle climbs into the "ready" zone, the espresso machine is ready to froth.
3. Fill the frothing pitcher ⅓ full with cold milk.

4. With the frothing arm pointed into an empty pitcher, turn the Steam Dial for a moment to purge excess water. To open the Steam Dial, turn it slowly counter-clockwise. To close the Steam Dial, rotate it clockwise until it is fully closed.



5. With the Steam Dial closed, adjust the frothing arm to a comfortable working position, and submerge the frothing nozzle just below the surface of the milk in the pitcher.



FROTHING AND STEAMING MILK

6. Slowly open the Steam Dial by turning it counter-clockwise. The farther the Steam Dial is rotated, the greater the volume of steam that will be released. Tilt the pitcher to one side to create a whirling motion in the milk, keeping the tip of the frothing nozzle about $\frac{1}{4}$ inch (6 mm) below the milk's surface. If large bubbles are being created or if the milk splatters, the nozzle is being held too high.
7. As the froth expands, it will be necessary to lower the pitcher. This is called the *stretching* phase of frothing.
8. When the frothed milk has expanded to about $\frac{3}{4}$ the volume of the pitcher, lower the frothing nozzle into the pitcher to finish steaming (heating) the milk. Keep the pitcher tilted to maintain a whirling motion in the milk. Steam the milk until it's between 140° and 165° F (60° and 74° C). (At these temperatures, the pitcher will be very warm to the touch.) Avoid scalding the milk, which occurs at 175° F (79° C).
9. Before removing the frothing arm from the milk, close the Steam Dial by turning it clockwise until it stops. This prevents splattering.



Barista Tips

- Clean the frothing arm and nozzle immediately after use. See “Care and Cleaning” beginning on page 23.
- Lower fat milks are generally easier to froth. Skim milk can be tricky because it froths very easily, with a tendency to form large bubbles and dry peaks that mar its texture. Ultimately, the choice of milk is a matter of experimentation and taste. The most important factors in producing a superior froth are good technique, experience and good refrigeration: the colder the milk you start with, the better.

Preparing Cappuccino

The Italian word *cappuccino* is derived from *Capuchin*, an order of monks who wear garments the color of this most popular espresso drink. A standard cappuccino is a combination of steamed milk and espresso that's capped with a layer of frothed milk; it's usually served in a bowl-shaped cup of 6 to 7 oz (180 to 210 ml) volume.

To prepare cappuccino, froth and steam the milk before brewing the espresso. This allows the froth to jell slightly and fully separate from the milk. Once the milk is prepared, brew a single shot (1 oz [30 ml]) of espresso into a cappuccino cup, then pour the frothed and steamed milk into the cup with a gentle shaking motion. For a show-stopping flourish, top your cappuccino with nutmeg, cinnamon, chocolate powder, or chocolate shavings.

Preparing Café Latte

A basic *Café Latte* is a single shot (1 oz [30 ml]) of espresso topped with 8 to 10 oz (240 to 300 ml) of steamed milk and about ¼-inch (6 mm) of foamed milk. Lattes are often flavoured with 1 to 2 oz (30 to 60 ml) of syrup, the most popular being almond and hazelnut. If you use chocolate syrup and garnish the drink with whipped cream and chocolate shavings, you'll have that chocolate and coffee lover's dream, the Café Mocha.

To prepare a Café Latte, you will need a pitcher larger than the one supplied with the espresso machine. A 16 oz (480 ml) capacity pitcher is perfect. Fill the pitcher ½ full with cold milk. The steaming technique for lattes is almost the same as cappuccino, except the goal is to impart a velvety texture to the milk while minimizing froth. Keep the frothing nozzle deeper in the milk so the milk volume expands more slowly. No large bubbles or froth should form.

Once the milk is prepared, brew the espresso into a latte mug, add the syrup if any, and gently fill with steamed milk.

DISPENSING HOT WATER

Hot water can also be dispensed from the frothing arm. This provides a convenient way to make Americanos, tea, or hot chocolate. Filling a demitasse with hot water is also a great way to warm it before brewing espresso.

NOTE: Always dispense hot water into an empty container – dispensing into a cup or pitcher containing other ingredients may cause splattering.

1. Press the On/Off Power Switch to turn the espresso machine on.
2. Wait until the espresso machine has reached operating temperature; this will take about 6 minutes. When the frothing boiler temperature gauge needle climbs into the “ready” zone, the espresso machine is ready to dispense hot water.

3. With the frothing arm pointed into an empty cup, open the Steam Dial by turning it slowly counter-clockwise. Then press and hold the Hot Water Button to dispense water.



NOTE: Residual frothing steam may exit the nozzle before water begins to dispense. It may take several seconds for water to begin flowing from the nozzle.

4. When the desired amount of water has been dispensed, release the Hot Water Button and close the Steam Dial by turning it clockwise until it stops.

CARE AND CLEANING

Keeping the PRO LINE™ Series Espresso Machine clean is vital to brewing the best espresso possible. Stale coffee oils on the portafilter, filter baskets, and shower screen will ruin the flavor of the most expertly prepared coffee, and any milk left on the frothing arm should be removed.

Before Cleaning the Espresso Machine

1. Turn off the espresso machine.
2. Unplug the espresso machine from the wall outlet, or disconnect power.
3. Let the espresso machine, and any attached parts or accessories, cool.

Cleaning the Frothing Arm and Nozzle

The frothing arm and nozzle should always be cleaned after milk is frothed.

1. Remove the frothing sleeve from the frothing nozzle by pulling it downward. The frothing sleeve can be washed in warm, soapy water. Make sure any openings in the sleeve are free of residue.



2. Wipe the frothing arm and nozzle with a cloth. Do not use an abrasive scouring pad.
3. Plug into a grounded 3 prong outlet.
4. Turn the espresso machine on, and let the boiler reach temperature. Point the frothing arm into a cup. Turn the steam dial momentarily to run steam through the nozzle. This will clean the nozzle tip.

Cleaning the Housing, Filters, Drip Plate, Reservoir, and Pitcher

Do not use abrasive cleansers or scouring pads on the espresso machine, or any espresso machine parts.

- Wipe the espresso machine housing with a soft cloth and dry with a soft cloth.

CARE AND CLEANING

- Wash the portafilter in warm, soapy water and rinse with clean water. Dry with a soft cloth. Do not wash the portafilter in a dishwasher.
- The filter baskets, drip tray, drip plate, water reservoir, and frothing pitcher can be washed in the top rack of a dishwasher, or by hand in warm, soapy water. If washing by hand, be sure to rinse with clean water and dry with a soft cloth.
- Use the shower screen brush or a damp cloth to brush or wipe coffee grounds from the brew head gasket and shower screen.



Cleaning the Shower Screen

Once every 75 to 100 shots of espresso, the shower screen should be removed from the brew head to clean thoroughly.

1. Using a short Phillips screwdriver, remove the screw at the center of the shower screen by turning it counter-clockwise. Once the screw is free, the shower screen should drop from the brew head.



2. Wash the shower screen in warm, soapy water, and rinse with clean water.
3. Place the shower screen into the brew head with the smooth side facing down, and attach with the shower screen screw. Turn the screw clockwise until snug.

NOTE: When the shower screen is attached, the center screw should be flush with the surface of the screen. If it is not, remove the screen, turn it over, and re-attach.

Priming After Long Periods of Non-Use

For the best tasting espresso, prime the espresso machine with fresh water after a long period of non-use. Priming will also ensure that the boilers are filled and the espresso machine is ready to operate.

1. Remove the reservoir, empty any stale water, replace, and fill the reservoir with fresh water to the max fill line.
2. Fill the boilers with the fresh water. For instructions, see “Fill and Rinse the Boilers” on page 13.

Descaling

Calcium deposits (“scale”) from water will build up in the espresso machine over time and may impair espresso quality. Scale should be removed every four months; local hard-water conditions may require more frequent descalings. Use a packaged descaling agent or appropriate decalcification tablets to remove scale.

1. Remove the shower screen from the brew head. See “Cleaning the Shower Screen” on page 24 for instructions.
2. Make certain the water reservoir is empty. Following the directions on the descaling agent packet, mix the descaling solution and add it to the reservoir.
3. To catch the cleaning solution, place a large cup under the brew head (do not attach the portafilter), and another under the frothing nozzle.

4. Press the On/Off Power Switch to turn the espresso machine on. It is not necessary for the boilers to heat up before moving to the next step.
5. Press the Espresso Button and dispense cleaning agent through brew head for 15 seconds; press the Espresso Button again to shut off.
6. Open the Steam Dial by turning it counter-clockwise, then press and hold the Hot Water Button for 15 seconds to dispense cleaning agent through the frothing nozzle.
7. Press the On/Off Power Switch to turn the espresso machine off.
8. Wait 20 minutes, then repeat steps 4–7. Even after the first cycle, keep repeating steps 4–7 until nearly all the cleaning agent in the reservoir has been run through the espresso machine. Allow the reservoir to run completely dry.
9. Remove the water reservoir and rinse with fresh water. Replace and fill with fresh water to the max fill line. Press the On/Off Power Switch to turn the espresso machine on. Prime the espresso machine by quickly dispensing water through the reservoir, alternating between the brew head and the frothing nozzle. Do not allow the water reservoir to run completely empty.
10. Attach the shower screen to the brew head. See “Cleaning the Shower Screen” on page 24 for instructions. Add additional fresh water to the reservoir for brewing.

TROUBLESHOOTING

- **If the power on indicator remains off and the boilers fail to heat when the On/Off Power Switch is pressed:**

Check to see if the espresso machine is plugged into a grounded 3 prong outlet. If it is, unplug the espresso machine, plug it back into the same outlet, and press the On/Off Power Switch. If the espresso machine still does not operate, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the espresso machine is connected to and make certain the circuit is closed.

- **If coffee does not flow from the portafilter, the...**

- water reservoir may be empty, or the brewing boiler may not be filled
- reservoir siphon hose may be kinked or improperly placed
- shower screen may require cleaning
- espresso machine may need to be descaled
- coffee may be too finely ground
- coffee may be too firmly tamped

- **If the water pump is noisy, the...**

- water reservoir may be empty
- reservoir siphon hoses may be kinked or improperly placed
- boilers may not be filled

- **If water leaks from the portafilter...**

- the portafilter may not be properly attached to the brew head
- coffee grinds may be clinging to rim of portafilter or brew head gasket
- the brew head gasket may be dirty or worn

- **If little steam or froth is being produced, the...**

- frothing boiler may not be at operating temperature
- Steam Dial may not be completely open
- frothing nozzle may need to be cleaned
- water reservoir may be empty, or the frothing boiler may not be filled

If the problem cannot be fixed with the steps above, see the KitchenAid Canada Warranty and Service section on page 3.

*Do not return the Espresso Machine to the retailer – they do not provide

KitchenAid[®]
PRO LINE™ SERIES

TECHNIQUES OF A BARISTA

Techniques Section

What is Espresso? ..
Overextraction & U
Elements of Great E
Espresso Brewing Te
A Glossary of Espre

TECHNIQUES OF A BARISTA

What is Espresso?

Espresso began as an attempt in the 1800s to quickly brew coffee on demand, by the cup. The goal was to serve the freshest and most flavourful coffee possible and avoid the burned, stale taste of coffee kept warm on a stovetop. To speed the brewing process, coffee pioneers struck upon the idea of forcing water through coffee grounds under pressure. Steam was initially used to supply the pressure, followed by compressed air, lever operated pistons, and finally the modern electric water pump.

Through the decades, the elements of espresso brewing have been refined and refined to produce the standards we have today: 1 ounce of true espresso comes from exposing ¼ oz (7 grams) of finely ground and packed coffee to 195–205° F (90.5–96° C) water at 9 bars of pressure. In a brief 25 seconds, most of the highest quality coffee aromas and oils are extracted, while the more bitter compounds and off-tastes are left behind.

When the ground coffee is fresh and the brewing is done correctly, the pressurized brew water emulsifies the coffee oils into a thick foam called *crema*, which crowns the espresso shot with a rich flavour and aroma.



Overextraction and Underextraction

Brewing great espresso takes an understanding of what actually winds up in the cup when coffee is exposed to water. Roughly 30% of a roasted coffee bean is made of water soluble compounds. 20% of those compounds dissolve fairly easily, while the remaining 10% take a little more work – which is a good thing, because that less-soluble 10% is acidic, bitter, and generally unpleasant. The goal of all coffee making is to extract the easily dissolved oils and compounds while leaving the rest in the grounds.

If ground coffee steeps in water too long, all the soluble compounds will be extracted, which makes for a very bitter brew. This is called *overextraction*. The opposite of overextraction is *underextraction*, which occurs when coffee is not exposed to the brew water long enough, leaving the essential flavours and aromas locked in the grounds. Underextraction results in coffee that is weak in taste.

Whether brewed coffee is overextracted, underextracted, or just right depends on several factors, including the ratio of coffee to brew water, the fineness of the grind, the brewing temperature, and the length of time the water is in contact with the coffee. All these factors are either directly or indirectly affected by the barista's technique.

Before Brewing: The Elements of

Before the espresso machine is even plugged in, there are several elements to produce great coffee.

Fresh Coffee Beans

Great coffee can only come from fresh coffee beans. Lightly roasted. Many baristas recommend buying beans lighter than a medium roast, the colour of which appears more of a chocolate brown. This roast preserves the natural oils of the bean, which sets the stage for excellent coffee. The darkest roast is the darkest a bean can be roasted without charring on the surface.

Darkly roasted beans – which appear dark brown or black – look great, but the extra roasting overwhelms the coffee flavors and caramelizes any sugars. A dark roast flavour, often bitter and sharp, will predominate.

To preserve the freshness of coffee beans

Keep beans in an opaque, air-tight container in a cool, dry place. Refrigeration is not recommended as it tends to form a layer of moisture on the beans whenever the container is opened. Freezing can help preserve beans stored for long periods, but it will also impair flavour.

TECHNIQUES OF A BARISTA

Great Tasting Water

An often overlooked element of great espresso is the brew water. If you don't enjoy the flavour of your tap water, don't use it to brew espresso – use bottled, purified water instead. Since it doesn't take long for fresh water to acquire a "flat" quality and taste, it's also a good idea to change the water in the reservoir often and refill the boilers after a long period of non-use.

Do not use mineral water or distilled water – they can damage the espresso machine.

The Right Grind – and Grinder

Espresso demands a very fine, very consistent grind. Blade grinders and inexpensive burr grinders usually fall short when it comes to producing the grinds needed for outstanding espresso.

The best espresso requires a quality burr grinder, like the PRO LINE™ Series Burr Coffee Mill. A good burr grinder will maximize the flavour and aroma of espresso by producing an extremely consistent grind with very little frictional heating.

Espresso Brewing Technique

Brewing Temperature

Water temperature and temperature consistency have a direct impact on the flavour of espresso. Great espresso comes from brewed at an optimum temperature, ideally between 195° and 205° F (90° and 96° C). Modern boilers and thermostats excel at producing and maintaining the right temperature, but there is a complication factor that is a major concern for baristas: maintaining the temperature of the brew group.

If water is pumped from the boiler at a near perfect 200° F but flows into a portafilter that's at room temperature, the water cools dramatically – and the actual brewing temperature will be lower than what the best espresso requires. If the water temperature is below 195° F (90.5° C) the espresso might still exhibit good flavour, but it will acquire a distinctly bitter or sour note.

To Insure Proper Brewing Temperature:

- Always attach the portafilter (with filter basket) to the boiler when the espresso machine is heating. This warms the portafilter.
- Always wait until the boilers are fully heated before brewing at least 6 minutes.
- Dose and tamp your coffee quickly, and brew immediately. This prevents the portafilter from cooling significantly.

- Never rinse the portafilter with cool water if you are brewing additional shots. After knocking the old grounds from the filter, wipe leftover grounds from the basket with a clean towel. Make sure the filter basket is dry before adding more coffee.
- Keep the empty portafilter attached to the brew head when you're engaged in other tasks, like grinding or frothing.
- Warm a cup or demitasse by placing it on top of the espresso machine before brewing. Cups can also be heated instantly with a shot of steam from the frothing arm.

The PRO LINE™ Series Espresso Machine is designed to provide an optimum brewing temperature. Dedicated dual boilers eliminate the temperature fluctuations common with single boiler designs when alternating between brewing and frothing. The chrome-plated brass brew group heats quickly, and is commercial-size for a very good reason: commercial-size groups retain heat better than smaller groups.

The Espresso Machine does its part to provide the right brewing temperature. The rest is up to the barista!

Grinding

Great espresso demands the freshest coffee, and the freshest coffee is always ground immediately before brewing. The most delicate aromatic compounds in coffee go stale within a few minutes of grinding, so grind only as much as you intend to brew immediately.

Dosing

Dosing is the process of measuring ground coffee into the filter basket. A single shot of espresso requires $\frac{1}{4}$ cup of coffee, a double shot, twice that. If filled level with the scoop included with the PRO LINE™ Series Espresso Machine, it's a near perfect measure for one shot of espresso.

Accomplished baristas usually don't bother with precise measurements when dosing: they simply fill the basket to the brim and sweep any excess coffee from the sides with their fingers, leaving exactly what they need. After years of experience dosing, leveling, and tamping coffee, they know to consistently dose your coffee by sight, just by looking at the basket.

If you're dosing coffee without the aid of a scale, it's important not to overfill the filter basket. Coffee grounds expand when brewing. If the coffee is crushed against the screen, it will prevent an even dispersion of water, leading to uneven extraction and poor espresso.

Here's how to tell if you're overfilling the filter basket:

1. Fill the basket, level the coffee, and apply the tamper (see the next section, "Tamping").
2. Attach the portafilter to the brew head, and pull the shot immediately.

TECHNIQUES OF A BARISTA

3. If the coffee in the portafilter has an imprint of the shower screen or the shower screen screw, there is too much coffee in the filter basket!

Leveling

Leveling the coffee after it has been dosed into the filter is a critical technique for great espresso. If the coffee isn't evenly distributed in the filter, tamping the coffee will create areas of high and low density. The high pressure brew water will inevitably follow the path of least resistance, flowing heavily through the low density coffee – overextracting the bitter coffee compounds – and flowing lightly through the higher density coffee, underextracting the flavourful essences. This uneven extraction results in thin, weak, bitter espresso.

To Level Coffee In the Filter Basket:

- Make sure the filter basket is dry before adding coffee; moisture in the basket will create a path of least resistance for the brew water.
- After dosing the filter with coffee, level the coffee by sweeping a finger back and forth over the filter. Do not sweep in one direction only – this will cause the coffee to pile up on one side of the basket and produce uneven extraction. Try to impart a slight bowl shape to the coffee, with the center lower than the sides.
- Make certain there are no gaps between the coffee and the sides of the filter.

Properly Leveled Coffee



Tamping

Tamping compresses the coffee into a level disc (also called a puck) that provides uniform resistance to the high-pressure brew water. Properly leveled and tamped coffee will produce an even extraction of coffee compounds – and great espresso. Coffee that is tamped too softly will be deformed by the brew water, resulting in uneven extraction, a fast brewing time, and mediocre espresso. Coffee that is tamped too firmly will slow the brewing time, making for an overextracted beverage.

Proper Tamping Technique

1. The tamper handle should be grasped like a doorknob, with the base of the handle firmly against the palm. When tamping, try to keep the tamper, wrist, and elbow in a straight line.
2. With the bottom of the portafilter resting on a solid surface, gently press the tamper into the coffee with the goal of creating a level surface. Remove the tamper from the filter basket with a slight twisting motion – this will help prevent the tamper from pulling up chunks of coffee.



3. After removing the tamper, some grinds may stick to the side of the filter basket. Tap the portafilter gently on the table to jostle the grinds onto the tamped coffee disc. Do not tap too hard, or the tamped coffee will dislodge or fracture.

4. Apply a second, finishing tamp (also called a "polish"). Press straight down on the coffee with about 20 pounds (9 kilograms) of pressure, then relax the tamper (20 pounds [9 kilograms]) and polish the coffee with the tamper completely around twice.
5. Inspect your tamp. The coffee disc should be level and uniform with no gaps between the side of the filter basket and the coffee.



Measuring Tamping Pressure

20 pounds, 30 pounds (9 kilograms, 15 kilograms). To know how much tamping force you are actually using, baristas do: use a bathroom scale! Place a scale on the countertop, and tamp your coffee on top of the scale. Develop a feel for how much 20 or 30 pounds of force is.

TECHNIQUES OF A BARISTA

Shot Volume

The brew group and boilers are heated. The fresh coffee has been ground, dosed into the portafilter, expertly leveled, and precisely tamped. Now comes the moment of truth: brewing!

For the best espresso, never extract more than a single shot (1 oz [30 ml]) using the small filter basket or a double shot (2 oz [60 ml]) using the large one. Brewing more will overextract the coffee and result in thin, bitter espresso.

As it pours, perfect espresso is a deep reddish brown with a thick texture like honey running off a spoon. It often forms what are called *mouse-tails*, or thin syrupy streams. As increasingly bitter and acidic compounds are extracted, the espresso pour will begin to lighten; in some cases, the pour will become almost white. Expert baristas will watch the pour carefully and quickly stop brewing if it starts to lighten.

Espresso Ristretto is espresso brewed with less than normal shot volume. Prepare the espresso machine to brew a double shot, but stop brewing when only 1½ oz (45 ml) have been extracted. What you've done is restrict the pour to include only the most flavourful and least bitter coffee oils and essences.

Extraction Rate

Decades of experience have shown that the best espresso – a single or a double shot – takes about 20–25 seconds to brew.

If your espresso is brewing much faster or slower than 20–25 seconds, and your tamping technique is good, adjust the grind. Grind finer for a slower extraction rate, and coarser for a faster one. Keep the dose and tamp the same.

Coffee is sensitive to the ambient humidity and will absorb moisture readily. This will affect the extraction rate. In a humid environment, the extraction rate will slow down; in dry conditions, the rate will speed up. You may find yourself adjusting the grind according to the season – or the day's weather.

Some grinders do not allow the fine adjustments necessary to control the extraction rate. The best solution is to invest in the Kaffee HAG PRO LINE™ Series Coffee Mill. If this isn't possible, experiment with the tamping pressure. Tamp with less force for a faster pour, and more force for a slower one.

The Golden Crema

A mark of fine espresso is crema, the dense golden foam of emulsified coffee oils that captures the essence of coffee flavour. Good crema should be thick and cling to the side of the cup when it's tilted; the best crema should be able to support a sprinkling of sugar for nearly 30 seconds.

Troubleshooting Espresso As It Brews

As it pours, if your espresso...

...has more of a cinnamon colour, instead of being deep brown:

- make sure your brew group and boilers are fully heated
- use a less acidic blend of coffee

...is whitish with thin brown streaks:

- review your tamping technique – the tamped coffee has fractured, or a gap has developed between the coffee and the side of the filter basket

...is thin and fast-flowing:

- review your tamping technique – the tamper is not firm enough to provide an even resistance to the water
- use a finer grind
- check coffee freshness

...barely dribbles out the portafilter:

- review your tamping technique – the tamper is too firm
- use a coarser grind

A GLOSSARY OF ESPRESSO DRINKS

Americano

6 to 8 oz (180 to 240 ml) of hot water added to a single shot of espresso. This makes a superb cup of coffee.

Café Latte

8 to 10 oz (240 to 300 ml) of steamed milk added to a single shot of espresso. Lattes are often flavoured with 1 to 2 oz (30 to 60 ml) of syrup.

Café Mocha

A café latte with several ounces of chocolate syrup added, and usually topped with whipped cream and chocolate flakes. It can also be prepared without syrup using steamed chocolate milk.

Cappuccino

A standard cappuccino is a combination of steamed milk and espresso that's capped with a layer of frothed milk; it's usually served in a bowl-shaped cup of 6 to 7 oz (180 to 210 ml) volume. Powdered cocoa or cinnamon may be sprinkled on top as a garnish.

Classic Cappuccino

Classic cappuccino is common in Italy, and is simply espresso topped with frothed milk.

Doppio

A double shot of espresso.

Espresso Breve

Espresso with steamed half & half poured on top.

Espresso Con Panna

Espresso topped with a dollop of whipped cream.

Espresso Lungo

Espresso "pulled long" – that is, brewed with a greater than normal shot volume. This technique produces caffeine-heavy espresso that's thinner, lighter-coloured, and less full-bodied than normal. For an espresso lungo, brew 1.5 oz (45 ml) using the small filter basket or 3 oz (90 ml) using the large filter basket. Use a slightly coarser grind and keep the brewing time between 20–25 seconds; extending the brewing time beyond 30 seconds will make the espresso excessively bitter.

Espresso lungo is often used to make stronger-tasting Americanos or lattes.

Espresso Macchiato

Espresso with a dab of steamed milk added to the top.

Espresso Ristretto

An espresso "pulled short" – that is, brewed with less than normal shot volume to maximize flavour and minimize bitterness. For an espresso ristretto, simply brew about $\frac{3}{4}$ oz (23 ml) using the small filter basket or 1.5 oz (45 ml) using the large basket.


KitchenAid®
PRO LINE™ SERIES

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

**Warrant
Sect**

Total Satisfacti
Warranty for C
Arranging for
Warranty Servi
Arranging for
After the Warr

TOTAL SATISFACTION WARRANTY FOR CANADA

Length of Warranty:	KitchenAid Canada Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
 <p>Two Years Full Warranty for Household Use, from date of purchase.</p>	<p>Replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by a designated KitchenAid Canada Servicer.</p> <p>OR</p> <p>Replacement of your KitchenAid® PRO LINE™ small appliance will be arranged if deemed unserviceable at the sole discretion of KitchenAid Canada. See page 39 for how to arrange for warranty service.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A. Repairs when KitchenAid® PRO LINE™ small appliance is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse, fire, floods, acts of God, or use of products not approved by KitchenAid Canada. C. Any incidental shipping or handling cost to deliver your KitchenAid® PRO LINE™ small appliance to a designated KitchenAid Canada Servicer. D. Replacement parts or repair labour costs for KitchenAid® PRO LINE™ small appliance operated outside Canada.

KITCHENAID CANADA DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from province to province.

ARRANGING FOR WARRANTY SERVICE

- First review the Troubleshooting section on page 26, to possibly avoid the need for service or visit our web site at www.KitchenAid.ca
- If you reside in Canada and your KitchenAid® PRO LINE™ Series small appliance should fail within the first two years of ownership, simply call our toll-free Customer Interaction Centre at **1-800-461-5681** Monday through Friday, 8 a.m. to 6 p.m. (Eastern Time), Saturday, 8:30 a.m. to 4:30 p.m. or email cac@whirlpool.com
- KitchenAid Canada will arrange for service of your KitchenAid® PRO LINE™ Series small appliance through a designated KitchenAid Canada Servicer or should the product be deemed unserviceable, at the sole discretion of KitchenAid Canada, the unit may be replaced with an identical or comparable replacement to your door free of charge. KitchenAid Canada will also provide directions on how to return your failed KitchenAid® PRO LINE™ Series small appliance to us. Your replacement unit will also be covered by our two year full warranty.
- When you receive your replacement KitchenAid® PRO LINE™ Series small appliance, use the carton and pack your failed KitchenAid® PRO LINE™ Series small appliance in the original carton, include your name and address on the carton with a copy of the proof of purchase (receipt, invoice, charge slip, etc...).

ARRANGING FOR **SERVICE** AFTER
THE **WARRANTY** EXPIRES

- First review the Troubleshooting section on page 26 or visit our web site at www.KitchenAid.ca
- If you do not have access to the internet, consult your telephone directory for a designated KitchenAid Canada Servicer near you. If one is not listed contact KitchenAid Canada Service from anywhere in Canada at **1-800-807-6777**.
- Take the KitchenAid® PRO LINE™ Series small appliance or ship prepaid and insured to a designated KitchenAid Canada Servicer. Your repaired KitchenAid® PRO LINE™ Series small appliance will be returned prepaid and insured.
- All out-of-warranty service should be handled by a designated KitchenAid Canada Servicer.

For more information on your KitchenAid® PRO LINE™ Series small appliance please visit our web site at www.KitchenAid.ca

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Unplug before servicing.

Failure to do so can result in death or electrical



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registered Trademark/™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.
KitchenAid Canada licensee in Canada. © 2004. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

KitchenAid[®]
SÉRIE PRO LINE™

MODÈLE DE CAFETIÈRE À EXPRESSO 4KPES100

Introduction

Cette section comprend :

Table des matières
Sécurité – cafetière à expresso
Consignes de sécurité importantes
Preuve d'achat et enregistrement du produit.....
Alimentation électrique.....



La préparation d'un excellent espresso est un rituel artistique et technique intimement lié au rendement de la cafetière. **La cafetière à espresso de série PRO LINE™ de KitchenAid®** allie qualité commerciale et conception d'avant-garde pour offrir une nouvelle expérience de dégustation de cafés espresso à la maison.

Les deux chaudières assurent une température d'infusion optimale et une vapeur abondante pour la production de mousse, permettant de passer instantanément d'une tâche à l'autre sans attendre, contrairement aux cafetières à chaudière unique. L'ensemble d'infusion de format commercial est fait de laiton chromé pour assurer une stabilité exceptionnelle de la température d'infusion, et la pompe à amorçage automatique fournit facilement les 9 bars de pression exigés pour obtenir l'espresso parfait. Une électrovanne à trois voies évacue instantanément la pression après l'infusion, éliminant les jets de café moulu salissants lorsqu'on retire le porte-filtre.

Bien sûr, cette nouvelle expérience est également une question de commodité.

Des postes d'infusion et de production de mousse distincts offrent une ample surface de travail. Plutôt que de simples voyants lumineux, des cadrans permettent une lecture continue de la température des chaudières. Le bras à mousser pivote horizontalement et verticalement pour plus de commodité, et le volume de vapeur est entièrement réglable.

Le style et le rendement remarquables de la cafetière à espresso de série PRO LINE™ sont doublés d'une construction robuste en métal moulé sous pression qui durera des années.

La série PRO LINE™ de KitchenAid® : une qualité commerciale pour le chef maison exigeant. Fabriquée par une entreprise reconnue pour son savoir-faire légendaire.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

Introduction	2
Sécurité – cafetière à espresso	4
Consignes de sécurité importantes	5
Preuve d'achat et enregistrement du produit	6
Alimentation électrique	7

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNEMENT

Caractéristiques de la cafetière à espresso	10
Avant d'utiliser la cafetière à espresso	
Installation du rebord	13
Retrait et nettoyage du réservoir à eau	13
Remplissage des chaudières	13
Infusion de l'espresso	16
Chauffage du lait à la vapeur et production de mousse	
Préparation de cappuccino	21
Préparation de café au lait	21
Distribution d'eau chaude	22
Entretien et nettoyage	
Avant de nettoyer la cafetière à espresso	23
Nettoyage du bras à mousser et du bec	23
Nettoyage du boîtier, des filtres et des plateaux	23
Nettoyage du tamis	24
Amorçage après une longue période d'inutilisation	25
Détartrage	25
Dépannage	26

TECHNIQUES BARISTA

Qu'est-ce que l'espresso ?	
Surextraction et sous-extraction	
Avant l'infusion : éléments d'un excellent espresso	
Grains de café frais	
Eau de qualité	
La bonne mouture – et le bon moulin	
Technique d'infusion de l'espresso	
Température d'infusion	
Mouture	
Dosage	
Égalisation	
Tassage	
Volume de la dose	
Vitesse d'extraction	
Crema dorée	
Dépannage pendant l'infusion	
Glossaire des boissons à base d'espresso	

GARANTIE ET INFORMATION SUR LE SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie de satisfaction totale au Canada	
Comment vous prévaloir du service après-vente couvert par la garantie	
Comment vous prévaloir du service après-vente après l'expiration de la garantie	

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important d'observer en tout temps certaines précautions élémentaires, notamment :

1. Veuillez lire toutes les directives.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. N'immergez pas le cordon, les fiches ou la cafetière dans l'eau ni tout autre liquide pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Débranchez la cafetière après l'usage et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de la nettoyer.
6. Ne branchez aucun appareil qui présente un défaut de fonctionnement, qui a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé. Retournez l'appareil au Centre de service après-vente autorisé le plus proche pour le faire inspecter, réparer ou y faire effectuer les réglages appropriés.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés de l'appareil pourrait poser des risques d'incendie électrique ou de blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur électrique chaud ou à proximité de celui-ci, ni dans un autre endroit chaud.
11. Toujours relier la fiche à l'appareil avant de brancher la prise de courant. Pour débrancher, réglez toutes les commandes sur « off » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise de courant.
12. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins domestiques que celles auxquelles il est destiné.
13. Faites preuve d'une grande vigilance lors de l'utilisation de la fonction de jet de vapeur chaude.
14. Ce produit est homologué UL pour usage domestique seulement.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

PREUVE D'ACHAT

ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Gardez toujours une copie du reçu de caisse indiquant la date d'achat de la cafetière à espresso. Une preuve d'achat est requise pour bénéficier du service après-vente couvert par la garantie.

Avant d'utiliser votre cafetière à espresso, veuillez remplir la carte d'enregistrement emballée avec le produit et nous retourner celle-ci par la poste. Cette carte nous permet de vous contacter dans le cas peu probable d'un avis de sécurité. Cette carte n'est pas une confirmation de votre garantie.

Veuillez inscrire les renseignements suivants que vous pourrez conserver dans vos dossiers personnels :

Numéro de modèle : 4KPES100

Date d'achat _____

Nom du détaillant _____

Adresse _____

Téléphone _____

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



Volts : 120 c.a. uniquement
Hertz : 60

REMARQUE : Cette cafetière à expresso a une fiche de terre à trois broches. Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une façon d'introduire cette fiche dans une

prise. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien du service après-vente d'installer une prise à proximité de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

CARACTÉRISTIQUE ET FONCTIONNEMENT

**Caractéristique
fonctionnement**
Cette section co

Caractéristiques de la
cafetière à expresso

Avant d'utiliser la
cafetière à expresso

Infusion de l'expresso ...

Chauffage du lait à la va
et production de mouss

Préparation de cappucci

Préparation de café au l

Distribution d'eau chaud

Entretien et nettoyage...

Dépannage.....

CARACTÉRISTIQUES DU MODÈLE D'EXPRESSO

CAFETIÈRE À EXPRESSO

4KPES100



Interrupteur d'alimentation On/Off (marche/arrêt)

Appuyez une fois pour mettre la cafetière à l'éclairage, et appuyez de nouveau pour l'éteindre. Lorsque la cafetière est en marche, les deux chauffe-eau commencent à chauffer, et les boutons d'expresso et d'eau chaude fonctionnent.

Indicateur d'alimentation

Lorsque la cafetière est en marche, l'indicateur s'allume.

Bouton d'expresso

Appuyez sur le bouton d'expresso afin d'activer la pompe à eau pour l'infusion de l'expresso. Pour arrêter l'infusion, appuyez de nouveau sur le bouton d'expresso.

Bouton d'eau chaude

Lorsque le cadran de réglage de la vapeur est ouvert, appuyez sur le bouton d'eau chaude et maintenez-le enfoncé pour activer la pompe à eau et distribuer l'eau chaude à l'aide du bras à mousser. La pompe s'arrête automatiquement lorsque vous relâchez le bouton.

Cadran de réglage de la vapeur

Pour obtenir de la vapeur ou de l'eau chaude à l'aide du bras à mousser, ouvrez le cadran de réglage de la vapeur en le tournant vers la gauche. Le volume de vapeur est réglé par la position du cadran : tournez vers la gauche pour accroître la quantité de vapeur, et vers la droite pour la réduire. Pour arrêter la production de vapeur, fermez le cadran de réglage de la vapeur en le tournant vers la droite jusqu'à ce qu'il s'immobilise.



Tête d'infusion

La tête d'infusion de format commercial est en laiton chromé pour assurer une durabilité exceptionnelle et la stabilité de la température d'infusion. La chaudière d'infusion est boulonnée directement à la tête, donc l'ensemble d'infusion chauffe rapidement et uniformément.



Bras à mousser et bec

Distribuez de la vapeur ou de l'eau chaude à l'aide du bras à mousser. Le bras pivote horizontalement et verticalement pour une position confortable. Le bec favorise la production de mousse et s'enlève pour le nettoyage.



Plateau d'égouttement

Le grand plateau d'égouttement amovible ramasse les gouttes et se nettoie au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Le plateau est muni d'une plaque ramasse-gouttes amovible en acier inoxydable.



Indicateur de plateau plein

La pointe de l'indicateur sort de la plaque ramasse-gouttes lorsque le plateau d'égouttement est presque plein.



Réservoir à eau

Le réservoir à eau amovible de 2 litres se déplace vers la droite ou vers la gauche pour le remplissage et présente des repères « max. » et « min. » bien visibles. Le réservoir transparent permet de voir le niveau d'eau à un coup d'oeil. Le réservoir peut être placé dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.



Rebord

Le dessus de l'appareil permet de poser jusqu'à six tasses à espresso. Un rebord en caoutchouc aide à empêcher le bris des tasses.



Indicateur de température de la chaudière à espresso

Un cadran indique que la chaudière à espresso a atteint la température d'infusion optimale.



Indicateur de température de la chaudière à mousse

Un cadran indique que la chaudière à mousse a atteint la température de vapeur.

CARACTÉRISTIQUES DU MODÈLE DE CAFETIÈRE À EXPRESSO 4KPES100



Porte-filtre

Le porte-filtre de format commercial est fait de laiton chromé et présente une poignée évasée facilitant la prise. Il suffit de tourner fermement vers la droite pour le fixer à la tête d'infusion.



Paniers-filtres

Les paniers-filtres en acier inoxydable s'enclenchent dans le porte-filtre. Utilisez le petit panier pour une dose d'expresso ordinaire de 30 mL (1 oz), et le gros pour une dose double de 60 mL (2 oz). Le petit panier convient également aux dosettes de café en papier.



Pichet à mousser

Le pichet en acier inoxydable d'une capacité de 255 mL (8 oz ½) est excellent pour la production de mousse.



Pilon

Cet accessoire permet de tasser uniformément le café dans le panier-filtre.



Mesure à café et brosse de nettoyage

Utilisez une mesure à café comble pour chaque dose (30 mL / 1 oz) d'expresso. La brosse de nettoyage du tamis aide à éliminer la mouture de café de la tête d'infusion et du tamis.

Non illustré :

Deux chaudières

Grâce aux chaudières séparées, il n'est pas nécessaire d'attendre pour passer de la production de mousse à l'infusion et vice versa, contrairement aux cafetières à une chaudière. Les éléments chauffants des chaudières n'entrent jamais en contact avec le café, ils sont situés à l'extérieur de la chaudière, pour une température d'infusion uniforme et une résistance remarquable au grillaillage. Les chaudières à chauffage rapide atteignent la température de fonctionnement en moins de 6 minutes.

Système antigouttes à électrovane à trois voies

Une électrovane à trois voies élimine pratiquement l'égouttement en réduisant instantanément la pression de l'ensemble d'infusion lorsque la pompe est arrêtée. Le porte-filtre peut être retiré immédiatement après l'infusion, ce qui élimine les jets de café moulu salissants.

Pompe de 15 bars

La pompe à amorçage automatique fournit facilement les 9 bars (130 lb/po²) de pression exigés pour obtenir l'expresso parfait.

AVANT D'UTILISER

LA CAFETIÈRE À EXPRESSO

Installation du rebord

Alignez les trois tiges sur les trous de la partie supérieure de la cafetière à expresso. Enfoncez ensuite fermement les tiges dans les trous.



Retrait et nettoyage du réservoir à eau

1. Soulevez légèrement le réservoir, puis retirez-le de la cafetière en tirant sur le bas du réservoir.



2. Lavez le réservoir dans l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau propre. Le réservoir peut également être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Remplacez le réservoir en vous assurant que les nervures sont à l'intérieur du réservoir. Les nervures doivent s'insérer dans les rainures de la base du réservoir.

Remplissage des chaudières

Les chaudières doivent être remplies et rincées avant l'utilisation de la cafetière à expresso pour la première fois. Les chaudières doivent également être remplies dans les situations suivantes :

- La cafetière à expresso n'est pas utilisée pendant une période prolongée.
- Toute l'eau du réservoir s'épuise pendant l'utilisation (cela peut endommager la cafetière à expresso).
- Diverses boissons sont chauffées à la vapeur (l'expresso soit infusé ou que de l'eau chaude soit utilisée).

1. Faites glisser le réservoir vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que la partie supérieure soit à découvert et que l'eau soit froide fraîche jusqu'au repère de remplissage.

REMARQUE : L'eau distillée et l'eau minérale peuvent endommager la cafetière à expresso. N'utilisez pas d'eau pour infuser l'expresso.

AVANT D'UTILISER

LA CAFETIÈRE À EXPRESSO

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

2. Insérez l'extrémité du cordon électrique sans broches dans la prise située au dos de la cafetière à expresso.
3. Branchez l'autre extrémité sur une prise à la terre à trois broches.

4. Assurez-vous que le cadran de réglage de la vapeur est en le tournant vers la droite, le plus loin possible.



5. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation On/Off pour mettre la cafetière à expresso en marche. Lorsque la cafetière est en marche, l'indicateur d'alimentation s'allume, les deux chaudières commencent à chauffer, et les fonctions d'expresso et d'eau chaude peuvent être utilisées.



- Placez une tasse à café sous la tête d'infusion. Ne fixez pas le porte-filtre à la tête d'infusion.
- Appuyez sur le bouton d'expresso — il n'est pas nécessaire d'attendre que la chaudière chauffe. Cela active la pompe à eau et remplit la chaudière d'infusion d'eau. Après quelques secondes, l'eau s'écoule de la tête d'infusion. Lorsque la tasse est pleine, appuyez de nouveau sur le bouton d'expresso pour arrêter la pompe à eau. La chaudière d'infusion peut maintenant être utilisée.



- Placez le pichet à mousser sous le bec du bras à mousser.
- Ouvrez lentement le cadran de réglage de la vapeur en le tournant vers la gauche, puis appuyez sur le bouton d'eau chaude et maintenez-le enfoncé. Cela active la pompe à eau et remplit la chaudière à mousse d'eau. Après quelques secondes, l'eau s'écoule du bec.



- Lorsque le pichet est rempli à moitié environ, appuyez sur le bouton d'eau chaude et fermez le cadran de réglage de la vapeur en le tournant vers la droite jusqu'à ce que le cadran de réglage de la chaudière à mousse peut maintenant être utilisé.
- Si vous ne désirez pas d'expresso tout de suite, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation On/Off pour éteindre la machine à espresso.

REMARQUE : N'appuyez pas sur les boutons d'eau chaude lorsqu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir, car cela peut endommager la pompe à eau.

INFUSION DE L'EXPRESSO

Pour des résultats optimaux lorsque vous infusez de l'expresso, consultez la section « Techniques Barista » à la page 28.

1. Assurez-vous que le réservoir à eau est suffisamment rempli (le niveau d'eau devrait être entre les repères de remplissage « max. » et « min. »).
2. Sélectionnez le petit ou le gros panier-filtre. Utilisez le petit pour une dose ordinaire d'expresso de 30 mL (1 oz), et le gros pour une dose double de 60 mL (2 oz). Le petit panier-filtre convient également aux dosettes de café en papier.
3. Enfoncez le panier-filtre dans le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Ne remplissez pas le porte-filtre de café tout de suite.



4. Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion et alignez la poignée du porte-filtre sur la flèche située sur le côté gauche de l'ensemble d'infusion. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion en le soulevant, puis serrez-le en tournant fermement vers la droite. Lorsque le porte-filtre est en place, la poignée pointe vers l'avant ou légèrement vers la droite.



5. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation On/Off pour mettre la cafetière à expresso en marche.



6. Attendez que la cafetière atteigne la température de fonctionnement ; cela prend environ 6 minutes. Lorsque l'aiguille de l'indicateur de température de la chaudière à expresso est dans la zone « ready » (prêt), la cafetière à expresso est prête pour l'infusion.
7. Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion en tournant la poignée vers la gauche. Placez une mesure comble de café moulu (ou une dosette de café en papier) dans le petit panier-filtre ou deux mesures de café moulu dans le gros panier. Assurez-vous d'utiliser une mouture fine de type expresso.

8. À l'aide du pilon, tassez fermement le café. Assurez-vous que le café est aussi égal que le panier. Reportez-vous aux sections « Égalisation » aux pages 32 et 33 pour connaître les détails.
9. Enlevez tout excès de mouture du bord du porte-filtre et insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion.
10. Placez une ou deux tasses à expresso sur la machine, sous les becs du porte-filtre. Appuyez sur le bouton d'expresso, et l'expresso s'écoulera dans les tasses. Lorsque vous avez infusé la quantité d'expresso désirée [habituellement 30 mL (1 oz) à l'aide du petit panier-filtre ou 60 mL (2 oz) à l'aide du gros panier-filtre], appuyez sur le bouton d'expresso pour arrêter l'infusion.



REMARQUE : N'enlevez pas le porte-filtre pour

INFUSION DE L'EXPRESSO

11. La cafetière à expresso est munie d'une électrovanne à trois voies qui évacue instantanément la pression de l'ensemble d'infusion lorsque la pompe à eau est arrêtée, donc le porte-filtre peut être retiré immédiatement après l'infusion. Enlevez le porte-filtre en tournant la poignée vers la gauche. Lorsque vous enlevez la mouture du panier-filtre, évitez de frapper la poignée du porte-filtre.
12. Après avoir retiré le porte-filtre, placez une tasse sous la tête d'infusion et appuyez sur le bouton d'expresso pendant une ou deux secondes ; cela permet de nettoyer le tamis et d'éliminer toute huile et toute mouture de café qui pourraient se trouver dans la tête d'infusion.



13. Pour infuser d'autres expresso, répétez les étapes 6 à 12, mais lisez les conseils Barista à droite.

Conseils Barista

Pour infuser des doses multiples :

1. Nettoyez et séchez le panier-filtre à l'aide d'une serviette avant de le remplir de café. Cela aidera à assurer l'extraction uniforme du café.
2. Pour maintenir la température d'infusion adéquate, il est important de garder l'ensemble d'infusion chaud en suivant la procédure ci-dessous :
 - Ne rincez pas le porte-filtre sous l'eau du robinet ; cela refroidirait le filtre. Il est préférable d'essuyer la mouture qui reste dans le filtre à l'aide d'une serviette.
 - Lorsque vous êtes occupé à autre chose, par exemple moudre le café ou à faire mousser le lait, gardez le porte-filtre vide chaud en le fixant à la tête d'infusion.

CHAUFFAGE DU LAIT À LA VAPEUR ET PRODUCTION DE MOUSSE

Le chauffage du lait à la vapeur et la production de mousse demandent un peu d'entraînement, mais la rapidité avec laquelle vous perfectionnerez ces aptitudes vous surprendra. La cafetière à expresso de série PRO LINE™ comprend tous les outils dont vous avez besoin : un pichet en acier inoxydable de 255 mL (8 oz ½) spécialement conçu pour la production de mousse, un bras à mousser pivotant horizontalement et verticalement pour une position de travail confortable, un bec favorisant la production de mousse et un cadran permettant de régler précisément le volume de vapeur pour produire la mousse.

1. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation On/Off pour mettre la cafetière à expresso en marche.
2. Attendez que la cafetière atteigne la température de fonctionnement ; cela prend environ 6 minutes. Lorsque l'aiguille de l'indicateur de température de la chaudière à mousse est dans la zone « ready » (prêt), la cafetière à expresso est prête pour la production de mousse.

3. Remplissez le pichet à mousser de lait froid.
4. En pointant le bras à mousser vers une tasse, tournez le cadran de réglage de la vapeur pendant un instant pour éliminer l'excédent d'eau. Pour ouvrir le cadran de la vapeur, tournez lentement vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis tournez vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.



CHAUFFAGE DU LAIT À LA VAPEUR ET PRODUCTION DE MOUSSE

- Alors que le cadran de réglage de la vapeur est fermé, réglez le bras à mousser de façon à assurer une position de travail confortable, puis immergez la pointe du bec à mousser juste sous la surface du lait dans le pichet à mousser.



- Ouvrez lentement le cadran de réglage de la vapeur en le tournant vers la gauche. Plus vous tournez le cadran, plus le volume de vapeur dégagé sera élevé. Inclinez le pichet de côté pour créer un mouvement tournoyant dans le lait en laissant la pointe du bec à mousser à environ 6 mm ($\frac{1}{4}$ po) sous la surface du lait. Si de grosses bulles ou des éclaboussures se produisent, c'est que le bec est trop haut.
- À mesure que la mousse se forme, il sera nécessaire de baisser le pichet. Il s'agit de la phase d'allongement de la mousse.

- Lorsque la mousse de lait atteint environ les trois quarts du volume du pichet, baissez le bec à mousser dans le pichet pour finir de chauffer le lait à la vapeur. Maintenez le pichet incliné pour assurer un mouvement tournoyant dans le lait. Faites chauffer le lait à la vapeur jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 60 à 74 °C (140-165 °F). (À cette température, le pichet sera très chaud au toucher.) Évitez la cuisson du lait qui se produit à 79 °C (175 °F).
- Avant de retirer le bras à mousser du lait, fermez le cadran de réglage de la vapeur en tournant vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête. Cela empêche les éclaboussures.

Conseils Barista

- Nettoyez le bras à mousser et le bec immédiatement après utilisation. Consultez la section « Entretien et nettoyage » à la page 23.
- Le lait faible en gras est généralement plus facile à faire mousser. L'utilisation de lait écrémé peut être difficile, parce qu'il mousse très facilement et a tendance à former de grosses bulles et des pics secs qui en altèrent la texture. Le choix du lait est une question d'expérimentation et de goût. Les facteurs les plus importants dans la production d'une mousse supérieure sont l'expérience et une bonne réfrigération : plus le lait est froid, mieux c'est.

Préparation de cappuccino

Le terme *cappuccino* est un mot italien dérivé de « *capucin* », un ordre de moines qui portent des vêtements de la couleur de cette boisson à base d'expresso des plus populaires. Un cappuccino standard est un mélange de lait chauffé à la vapeur et d'expresso garni d'une couche de mousse de lait ; il est habituellement servi dans une tasse en forme de bol de 180 à 210 mL (6-7 oz).

Pour préparer un cappuccino, chauffez le lait à la vapeur et faites la mousse avant d'infuser l'expresso. Cela permettra à la mousse de se gélifier légèrement et de se séparer complètement du lait. Une fois le lait prêt, infusez une dose ordinaire d'expresso (30 mL / 1 oz) dans une tasse à cappuccino, puis versez le lait chaud et la mousse de lait dans la tasse en secouant légèrement. Pour une présentation remarquable, garnissez votre cappuccino de muscade, de cannelle, de chocolat en poudre ou de copeaux de chocolat.

Préparation de café au lait

Le *café au lait* de base consiste en une dose ordinaire d'expresso (30 mL / 1 oz) garnie de 240 à 300 mL (8-10 oz) de lait chauffé à la vapeur et d'environ 6 mm (¼ po) de mousse de lait. Le café au lait est souvent aromatisé de sirop (30-60 mL / 1-2 oz), les plus populaires étant les sirops d'amande et de noisette. Utilisez du sirop de chocolat et garnissez la boisson de crème fouettée et de copeaux de chocolat, et vous obtenez le rêve des amateurs de chocolat et de café : le café moka.

Pour préparer un café au lait, vous aurez besoin d'un grand que celui qui est fourni avec la cafetière. Un pichet d'une capacité de 480 mL (16 oz) est parfait. Remplissez à moitié le pichet de lait froid. La technique de chauffage à la vapeur pour le café au lait est pratiquement la même que pour le cappuccino, sauf que le but est de donner une couche de lait tout en minimisant la production de mousse. Essayez de mousser plus profondément dans le lait afin d'obtenir du volume lentement. Aucune grosse bulle ni de la mousse ne devrait se former.

Une fois le lait prêt, infusez l'expresso dans une tasse de lait, ajoutez le sirop si désiré, et remplissez doucement le lait chauffé à la vapeur.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Il est possible de distribuer de l'eau chaude à l'aide du bras à mousser pour préparer facilement du café américain, du thé ou du chocolat chaud. Le remplissage d'une demi-tasse d'eau chaude est également une excellente façon de réchauffer la tasse avant d'infuser l'expresso.

REMARQUE : Utilisez toujours un contenant vide pour la distribution d'eau chaude — l'ajout d'eau chaude dans une tasse ou un pichet contenant d'autres ingrédients peut entraîner des éclaboussures.

1. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation On/Off pour mettre la cafetière à expresso en marche.
2. Attendez que la cafetière atteigne la température de fonctionnement ; cela prend environ 6 minutes. Lorsque l'aiguille de l'indicateur de température de la chaudière à mousse est dans la zone « ready » (prêt), la cafetière à expresso est prête pour la distribution d'eau chaude.

3. En pointant le bras à mousser vers une tasse vide, ouvrez le cadran de réglage de la vapeur en tournant lentement vers la gauche. Appuyez ensuite sur le bouton d'eau chaude et maintenez-le enfoncé pour distribuer de l'eau.



REMARQUE : Il est possible que de la vapeur résiduelle s'échappe du bec avant que l'eau ne s'écoule. L'eau peut mettre plusieurs secondes avant de s'écouler du bec.

4. Lorsque la quantité d'eau désirée a été distribuée, relâchez le bouton d'eau chaude et fermez le cadran de réglage de la vapeur en tournant vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Il est essentiel de garder la cafetière à espresso de série PRO LINE™ propre pour assurer l'infusion du meilleur espresso possible. La présence d'huiles de café éventées sur le porte-filtre, les paniers-filtres et le tamis gâtera le goût du café même s'il est préparé par le meilleur des experts. Il faut également enlever tout résidu de lait sur le bras à mousser.

Avant de nettoyer la cafetière à espresso

1. Éteignez la cafetière à espresso.
2. Débranchez la cafetière à espresso de la prise murale ou coupez le courant.
3. Laissez refroidir la cafetière à espresso et toute pièce ou tout accessoire qui y est fixé.

Nettoyage du bras à mousser et du bec

Le bras à mousser et le bec devraient toujours être nettoyés après la production de mousse de lait.

1. Retirez le manchon du bras à mousser du bec en tirant vers le bas. Le manchon peut être lavé dans l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous que toute ouverture du manchon est exempte de résidu.



2. Essuyez le bras à mousser et le bec à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de tampons à récurer.
3. Branchez sur une prise à la terre à trois broches.
4. Mettez la cafetière à espresso en marche et laissez atteindre la température de fonctionnement. Mousser vers une tasse vide et ouvrez le cadre de la vapeur un instant pour laisser passer de la vapeur ; cela nettoiera la pointe.

Nettoyage du boîtier, des filtres et des accessoires

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la cafetière à espresso, les pièces et les accessoires.

- Essuyez le boîtier de la cafetière à espresso avec un chiffon propre humide, puis séchez avec un chiffon sec.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Lavez le porte-filtre dans l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau propre. Séchez à l'aide d'un chiffon doux. Ne lavez pas le porte-filtre au lave-vaisselle.
- Les paniers-filtres, le plateau d'égouttement, la plaque ramasse-gouttes, le réservoir à eau et le pichet à mousser peuvent être lavés dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle ou à la main dans l'eau chaude savonneuse. Si vous les lavez à la main, assurez-vous de les rincer à l'eau propre et de les essuyer à l'aide d'un chiffon doux.
- Utilisez la brosse de nettoyage du tamis ou un chiffon humide pour enlever toute mouture de café du joint de la tête d'infusion et du tamis.



Nettoyage du tamis

Il faut retirer le tamis de la tête d'infusion régulièrement (après l'infusion de 75 à 100 doses d'expresso) pour le nettoyer à fond.

1. À l'aide d'un tournevis à pointe cruciforme court, retirez la vis située au centre du tamis en tournant vers la gauche. Une fois la vis enlevée, le tamis devrait se détacher.



2. Lavez le tamis dans l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau propre.
3. Remplacez le tamis dans la tête d'infusion, le côté lisse vers le haut, et fixez-le à l'aide de la vis de tamis. Tournez la vis vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.

REMARQUE : Une fois le tamis installé, la vis centrale devrait être au même niveau que la surface du tamis. Si ce n'est pas le cas, retirez le tamis, tournez-le et vissez-le de nouveau.

Amorçage après une longue période d'inutilisation

Pour le meilleur espresso qui soit, amorcez la cafetière à espresso à l'aide d'eau fraîche après une longue période d'inutilisation. Cette préparation assurera également que les chaudières sont remplies et que la cafetière à espresso est prête à l'emploi.

1. Retirez le réservoir, videz toute eau restante, remplacez le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère de remplissage maximal.
2. Remplissez les chaudières avec de l'eau fraîche. Consultez les directives de la section « Remplissage et rinçage des chaudières » à la page 13.

Détartrage

Avec le temps, les dépôts calcaires (le « tartre ») provenant de l'eau s'accumulent dans la cafetière à espresso, ce qui a pour effet d'altérer la qualité de l'espresso. Le détartrage devrait être effectué tous les quatre mois ; toutefois, la fréquence du détartrage variera selon la qualité de l'eau à l'échelle locale. Utilisez un détartrant emballé ou des pastilles décalcifiantes appropriées pour le détartrage.

1. Retirez le tamis de la tête d'infusion. Consultez les directives de la section « Nettoyage du tamis » à la page 24.
2. Assurez-vous que le réservoir à eau est vide. Mélangez la solution de détartrage en suivant le mode d'emploi de l'emballage et versez-la dans le réservoir.
3. Placez une grosse tasse sous la tête d'infusion (sans fixer le porte-filtre) et une autre sous le bec à mousser pour recueillir la solution de nettoyage.

4. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation On/Off pour mettre la cafetière à espresso en marche. Il n'est pas nécessaire d'attendre que les chaudières chauffent avant de passer à l'étape suivante.
5. Appuyez sur le bouton d'espresso pour laisser l'eau couler. Appuyez de nouveau sur le bouton d'espresso pour activer le nettoyage dans la tête d'infusion pendant 15 secondes. Appuyez de nouveau sur le bouton d'espresso pour laisser l'eau couler.
6. Ouvrez le cadran de réglage de la vapeur en tournant vers la gauche, puis appuyez sur le bouton d'espresso et maintenez-le enfoncé pendant 15 secondes pour activer l'agent de nettoyage dans le bras à mousse pendant 15 secondes.
7. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation On/Off pour éteindre la cafetière à espresso.
8. Attendez 20 minutes, puis répétez les étapes 4 à 7 pendant 20 minutes, répétez les étapes 4 à 7 jusqu'à ce que toute la solution du réservoir soit passée dans le bras à espresso. Ne laissez pas le réservoir s'épuiser.
9. Retirez le réservoir à eau et rincez-le à l'eau fraîche et remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère de remplissage maximal. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation On/Off pour mettre la cafetière à espresso en marche, et rincez la cafetière en appuyant rapidement le contenu du réservoir en alternant le bras à mousse d'infusion et le bras à mousser. Ne laissez pas le réservoir s'épuiser complètement.
10. Fixez le tamis à la tête d'infusion. Consultez les directives de la section « Nettoyage du tamis » à la page 24. Remplissez le réservoir à eau avec de l'eau fraîche et rincez-le.

DÉPANNAGE

- **Si l'indicateur d'alimentation ne s'allume pas et les chaudières ne chauffent pas lorsque vous appuyez sur l'interrupteur d'alimentation On/Off :**

Vérifiez si la cafetière à espresso est branchée sur une prise à la terre à trois broches. Si elle est branchée, débranchez-la, puis rebranchez-la sur la même prise et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation On/Off. Si la cafetière ne fonctionne toujours pas, vérifiez les fusibles ou le disjoncteur du circuit électrique sur lequel la cafetière est branchée et assurez-vous que le circuit est fermé.

- **Si le café ne s'écoule pas du porte-filtre :**

- Le réservoir à eau est peut-être vide, ou la chaudière d'infusion n'est peut-être pas remplie.
- Le tuyau-siphon du réservoir est peut-être tordu ou mal placé.
- Le tamis a peut-être besoin d'être nettoyé.
- La cafetière à espresso a peut-être besoin d'être détartrée.
- La mouture est peut-être trop fine.
- Le café est peut-être trop tassé.

- **Si la pompe à eau fait du bruit :**

- Le réservoir à eau est peut-être vide.

- Le tuyau-siphon du réservoir est peut-être tordu ou mal placé.
- Les chaudières ne sont peut-être pas remplies.

- **Si l'eau coule du porte-filtre :**

- Le porte-filtre n'est peut-être pas bien fixé à la tête d'infusion.
- Il y a peut-être de la mouture de café sur le bord du porte-filtre ou le joint de la tête d'infusion.
- Le joint de la tête d'infusion est peut-être sale ou usé.

- **Si la production de vapeur ou de mousse est faible :**

- La chaudière à mousse n'a peut-être pas atteint la température de fonctionnement.
- Le cadran de réglage de la vapeur n'est peut-être pas complètement ouvert.
- Le bec à mousser a peut-être besoin d'être nettoyé.
- Le réservoir à eau est peut-être vide, ou la chaudière à mousse n'est peut-être pas remplie.

Si le problème ne peut être réglé en suivant les étapes ci-dessus, consultez la section « Garantie et information sur le service après-vente de KitchenAid Canada », à la page 37.*

* Ne retournez pas la cafetière à espresso au détaillant — les détaillants ne peuvent pas le service après-vente.



KitchenAid[®]
SÉRIE PRO LINE™

TECHNIQUES BARISTA

**Techniques
Cette section**

Qu'est-ce que l'expresso ?
Surextraction et sous-extraction
Éléments d'un excellent espresso
Technique d'infusion
Glossaire des boissons
à base d'expresso...

TECHNIQUES BARISTA



Qu'est-ce que l'expresso ?

L'expresso est né d'une tentative, dans les années 1800, de préparer rapidement une tasse de café sur demande. Le but était d'obtenir un café le plus frais et le plus savoureux possible et d'éviter le café brûlé éventé du café qu'on garde chaud sur une cuisinière. Pour accélérer le processus d'infusion, les pionniers du café ont commencé à utiliser la pression pour forcer l'eau à passer à travers la mouture. Initialement, la pression était produite à l'aide de vapeur, mais elle a ensuite fait place à l'air comprimé, puis aux pistons à vapeur, et finalement à la pompe à eau électrique.

Au fil des décennies, les tests et le perfectionnement des méthodes de l'infusion de l'expresso ont permis d'arriver aux normes que nous connaissons aujourd'hui : une dose de 30 mL (1 oz) d'expresso véritable vient de l'exposition de 7 grammes (¼ oz) de café moulu et bien tassé à de l'eau d'une température de 90-96°C (195-205 °F) sous une pression de 9 bars. En 25 secondes, la majorité des arômes et des huiles du café sont extraits, tandis que les composés amers et les arrière-goûts restent dans le filtre.

Lorsque la mouture est fraîche et que l'infusion est bien contrôlée, l'infusion sous pression émulsionne les huiles du café pour former une mousse dorée appelée « crema » qui couronne l'expresso et lui confère une saveur et un arôme supérieurs.

Surextraction et sous-extraction

Pour infuser un excellent espresso, il faut comprendre ce qui se retrouve réellement dans la tasse une fois que le café est exposé à l'eau. Un grain de café torréfié contient environ 30 % de composés hydrosolubles. De ces composés, 20 % se dissolvent assez facilement, alors que les 10 % restants prennent plus de temps — ce qui est positif puisque ces composés moins solubles sont acides et ont habituellement un goût désagréable. Le but de la préparation de café est d'extraire les huiles et les composés qui se dissolvent facilement et de laisser le reste dans la mouture.

Si la mouture macère trop longtemps dans l'eau, tous les composés solubles seront extraits, ce qui produira une infusion très amère. Ce phénomène porte le nom de « surextraction ». Le contraire de la surextraction est la « sous-extraction », qui se produit lorsque le café n'est pas exposé à l'eau d'infusion pendant assez longtemps, laissant les arômes essentiels emprisonnés dans la mouture. La sous-extraction donne un café faible.

La surextraction, la sous-extraction et l'infusion parfaite dépendent de plusieurs facteurs, entre autres la proportion de café et d'eau d'infusion, la finesse de la mouture, la température d'infusion et la durée d'infusion. Tous ces facteurs sont directement ou indirectement influencés par la technique Barista.

Avant l'infusion : éléments d'un

Avant même de brancher la cafetière à espresso, il faut sélectionner de plusieurs éléments pour préparer un café.

Grains de café frais

La qualité du café dépend de la fraîcheur et de la méthode de torréfaction des grains. De nombreux spécialistes recommandent d'acheter des grains torréfiés de couleur moyenne et d'un brun uniforme tirant sur le brun chocolat. Ce type de torréfaction permet de préserver les sucres naturels et l'arôme des grains, ce qui est essentiel pour un espresso d'excellente qualité. La torréfaction plus longue permet d'obtenir des grains aussi foncés que possible, mais les arômes aromatiques remontent à surface.

Une torréfaction foncée produit de superbes grains de café presque noir, mais lorsque la torréfaction est trop longue, les arômes subtils sont dissipés et les sucres, caramélisés. Lorsque la torréfaction est foncée, le café est plus amer.

Pour préserver la fraîcheur des grains de café

Rangez les grains de café dans un bocal opaque et hermétique, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. Il est recommandé de stocker les grains de café au réfrigérateur en raison de leur forte tendance à se former à chaque ouverture du bocal. Cela permet de conserver les grains plus longtemps et de maintenir la qualité du café.

TECHNIQUES BARISTA

Eau de qualité

L'eau d'infusion est un élément déterminant de la qualité de l'expresso qu'on oublie souvent. Si vous n'aimez pas le goût de l'eau du robinet, ne l'utilisez pas pour infuser l'expresso — utilisez plutôt de l'eau purifiée en bouteille. Comme l'eau fraîche perd rapidement son bon goût, il est également souhaitable de remplacer souvent l'eau du réservoir et de remplir de nouveau les chaudières lorsque la cafetière n'a pas été utilisée pendant une longue période.

N'utilisez pas d'eau distillée ni d'eau minérale – elles risquent d'endommager la cafetière à expresso.

La bonne mouture — et le bon moulin

La préparation de l'expresso exige une mouture très fine et très uniforme. Les moulins à lames et les moulins à meules bon marché ne permettent habituellement pas de produire la mouture nécessaire à l'infusion d'un expresso parfait.

Le meilleur expresso exige un moulin à meules de qualité comme le moulin à café à meules de série PRO LINE™. Un bon moulin à café à meules permet d'obtenir une mouture extrêmement homogène avec une chaleur de frottement minimale, ce qui préserve tout l'arôme de votre café.

Technique d'infusion de l'expresso

Température d'infusion

La température de l'eau et la constance de la température ont un effet direct sur le goût de l'expresso. Pour préparer un expresso, l'infusion doit se faire à une température optimale, idéalement entre 90,5 et 96 °C (195 et 205 °F). Les chaudières et les thermostats modernes excellent lorsqu'il s'agit d'atteindre et de maintenir la bonne température, mais le maintien de la température dans l'ensemble d'infusion est un facteur complexe qui est souvent une grande préoccupation pour un expert Barista.

Si l'eau est pompée de la chaudière à la température prescrite de 96 °C (200 °F), mais qu'elle s'écoule dans un porte-filtre à température ambiante, l'eau refroidira considérablement. La température d'infusion réelle sera de beaucoup inférieure à celle qu'exige la préparation d'un expresso parfait. Si la température de l'eau chute au-dessous de 90,5 °C (195 °F), l'expresso préparé peut-être quand même une belle crème, mais il aura un goût amer ou sur.

Pour assurer la bonne température d'infusion :

- Fixez toujours le porte-filtre (avec le panier-filtre) à la température d'infusion pendant que la cafetière à expresso chauffe et réchauffera le filtre.
- Attendez toujours que les chaudières soient complètement réchauffées avant de procéder à l'infusion (au moins

- Dosez et tassez le café rapidement, et infusez immédiatement. Cela empêche le porte-filtre de refroidir considérablement.
- Ne rincez jamais le porte-filtre à l'eau froide si vous infusez encore du café. Après avoir enlevé la vieille mouture du filtre en le secouant, essuyez toute mouture restant dans le panier à l'aide d'une serviette propre. Assurez-vous que le panier-filtre est sec avant d'ajouter du café.
- Laissez le porte-filtre vide fixé à la tête d'infusion pendant que vous vous acquittez d'autres tâches, par exemple la mouture ou la production de mousse.
- Réchauffez une tasse ou une demi-tasse en la plaçant sur le dessus de la cafetière à expresso avant l'infusion. Vous pouvez également réchauffer les tasses instantanément à la vapeur à l'aide du bras à mousser.

La cafetière à expresso de série PRO LINE™ est conçue pour assurer une température d'infusion optimale. Les deux chaudières spécialisées éliminent les fluctuations de température souvent observées à l'aide des modèles à une seule chaudière lorsqu'on passe de l'infusion à la production de mousse et vice versa. L'ensemble d'infusion en laiton chromé chauffe rapidement et est de format commercial pour une très bonne raison : les ensembles de format commercial retiennent beaucoup mieux la chaleur que les petits ensembles.

La cafetière à expresso fait sa part lorsqu'il s'agit d'assurer la bonne température d'infusion... le reste dépend de l'expert Barista !

Mouture

La préparation d'un excellent expresso exige et le meilleur café est toujours celui que vous infusez. Le café fraîchement moulu perd rapidement sa saveur – en quelques minutes à peine – d'une quantité à infuser.

Dosage

Le dosage est le processus de mesure de la mouture dans le panier-filtre. Une dose ordinaire d'expresso de 30 ml nécessite une dose de café ; une dose double, le double de cette quantité. Le panier-filtre à expresso de série PRO LINE™ constitue une mouture fine pour une dose d'expresso.

Tout expert Barista accompli ne se donne pas la peine de mesurer précisément : il remplit simplement le panier-filtre et enlève tout excédent de café avec les doigts. Il ne mesure que ce dont il a besoin. Lorsque vous aurez un peu de café, vous pouvez doser, d'égalisation et de tassage du café. Vous obtenez uniformément votre café à l'oeil, comme un expert.

Si vous dosez le café sans utiliser de mesure, il est facile de trop remplir le panier-filtre. Il faut laisser de la place pour l'expansion du café pendant l'infusion. Si le panier-filtre est trop rempli, la dispersion uniforme de l'eau à travers le café, ce qui entraînera une extraction inégale et la production d'un café de piètre qualité.

TECHNIQUES BARISTA

Voici comment déterminer si le panier-filtre est trop rempli :

1. Remplissez le panier, égalisez le café et tassez bien (voir la section « Tassage » suivante).
2. Fixez le porte-filtre à la tête d'infusion, puis retirez-le immédiatement.
3. Si le tamis ou la vis du tamis laisse une empreinte sur le café contenu dans le porte-filtre, c'est qu'il y a trop de café !

Égalisation

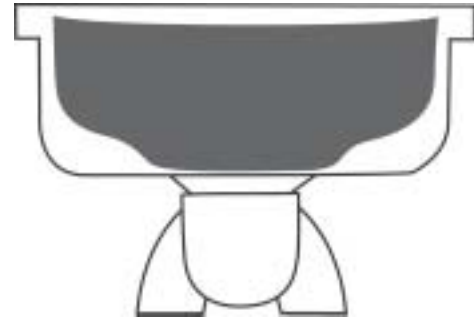
L'égalisation du café après le dosage dans le filtre est une technique essentielle à la préparation d'un excellent espresso. Si le café n'est pas distribué uniformément dans le filtre, vous créez des zones de haute et de faible densité en tassant le café. L'eau d'infusion sous haute pression suivra inévitablement la voie la plus facile et coulera à profusion à travers le café de faible densité (entraînant une surextraction des composés amers) et coulera légèrement à travers le café de haute densité (entraînant une sous-extraction des essences aromatiques). Cette extraction inégale donnera un espresso clair, faible et amer.

Pour égaliser le café dans le panier-filtre :

- Assurez-vous que le panier-filtre est sec avant d'ajouter le café ; la présence d'humidité dans le panier créera un espace de moindre résistance pour l'eau d'infusion.

- Après le dosage du café dans le filtre, égalisez le café avec le doigt sur le filtre dans un mouvement de va-et-vient. Ne passez pas votre doigt dans une direction seulement, car cela provoque l'accumulation du café d'un côté du panier et une extraction inégale. Essayez de former un léger creux dans le café.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucun espace entre le café et les côtés du filtre.

Café bien égalisé



Tassage

Le tassage consiste à comprimer le café en un disque homogène appelé « galet » qui assure une résistance uniforme à l'eau sous haute pression. Un café bien égalisé et bien tassé permet une extraction uniforme des composés du café — et produira un espresso exquis. Un café tassé trop légèrement sera déformé par l'eau sous haute pression, ce qui entraînera une extraction inégale, un court temps d'infusion et un espresso médiocre. Un café trop tassé ralentira le temps d'infusion, produisant ainsi une boisson amère en raison d'une surextraction.

La bonne technique de tassage

1. Il faut prendre la poignée du pilon comme une poignée de porte, la base fermement contre la paume de la main. Lorsque vous tassez le café, essayez de garder le pilon, le poignet et le coude alignés et droits.
2. Le dessous du porte-filtre reposant sur une surface solide, pressez délicatement le café à l'aide du pilon de façon à égaliser la surface. Retirez le pilon du panier-filtre en tournant légèrement — cela aidera à empêcher que le pilon entraîne des morceaux de café.



3. Après avoir retiré le pilon, il est possible que de la mouture colle au panier-filtre. Frappez doucement le porte-filtre sur la table pour égaliser la mouture de manière à ce qu'elle forme un disque de café tassé. Ne frappez pas trop fort, sinon le café tassé se détachera ou se fissurera.

4. Tassez une dernière fois le café (tassage droit vers le bas avec une pression d'environ 35 livres), puis relâchez légèrement (à environ 20 livres) et polissez le café en passant le pilon en plusieurs tours complets).
5. Inspectez le pilon. Le disque de café devrait être uniforme sans espace entre le côté du panier-filtre et le disque.



Mesure de la pression de tassage

Neuf kilogrammes, 15 kilogrammes (20 livres) — comment déterminer la force de tassage appliquée ? Suivez les conseils des Barista : servez-vous d'un pèse-personne ! Placez le porte-filtre sur une table ou un comptoir, et tassez votre café. Vous arriverez à reconnaître la force d'une pression de 15 kilogrammes (20 ou 30 livres).

TECHNIQUES BARISTA

Volume de la dose

L'ensemble d'infusion et les chaudières sont chauds. Le café frais est moulu, dosé dans le porte-filtre, égalisé de façon experte et tassé avec précision. L'heure de vérité est maintenant arrivée : l'infusion !

Pour obtenir le meilleur espresso qui soit, n'extrayez jamais plus d'une dose ordinaire (30 mL / 1 oz) à l'aide du petit panier-filtre ou une dose double (60 mL / 2 oz) à l'aide du gros. L'infusion d'une quantité supérieure entraînera une surextraction du café et un espresso clair et amer.

Lorsqu'il coule, l'espresso parfait est d'un brun rouge profond et présente une texture épaisse comme le miel qui dégoutte d'une cuillère. Il forme souvent ce qu'on appelle des « queues de souris », ou minces filets sirupeux. À mesure que les composés amers et acides sont extraits, l'espresso commence à s'éclaircir ; dans certains cas, il devient presque blanc. L'expert Barista surveille attentivement l'espresso et arrête rapidement l'infusion s'il commence à s'éclaircir.

L'espresso ristretto est un espresso infusé à l'aide d'une dose inférieure à la normale. Préparez la cafetière à espresso pour infuser une dose double, mais arrêtez l'infusion après l'extraction de 45 mL (1 oz ½) seulement. Cela limite l'infusion afin d'inclure uniquement les huiles et les essences de café les plus savoureuses et les moins amères.

Vitesse d'extraction

Des décennies d'expérience montrent que l'infusion du meilleur — en dose ordinaire ou double — prend environ 20 à 25

secondes et que votre technique de tassage est au point, la mouture ! Moulez le café plus fin pour une vitesse d'extraction inférieure, et plus grossier pour une vitesse d'extraction supérieure. Ne modifiez ni la dose ni la technique de tassage.

Le café est sensible à l'humidité ambiante et absorbe facilement l'humidité. Cela influence la vitesse d'extraction. Dans un environnement humide, la vitesse d'extraction est réduite. Dans un milieu sec, la vitesse d'extraction augmente. Vous devrez régler la mouture en fonction de la saison — ou du temps.

Certains moulins n'offrent pas les réglages précis nécessaires pour corriger la vitesse d'extraction. La meilleure solution est d'utiliser dans le moulin à café de série PRO LINE™ de KitchenAid®. Si ce n'est pas possible, expérimentez avec la pression de tassage. Réglez la force pour accélérer l'infusion, et augmentez la force pour

Crema dorée

L'une des marques d'un espresso de qualité est la crema, dorée dense formée des huiles de café émulsionnées qui contiennent l'essence de l'arôme du café. Une bonne crema doit être collante et coller aux parois de la tasse lorsqu'on l'incline ; la meilleure crema doit tenir pendant près de 30 secondes lorsqu'on verse du sucre

Dépannage pendant l'infusion

Lorsque l'expresso s'écoule...

... s'il est de couleur cannelle plutôt que brun foncé :

- Assurez-vous que l'ensemble d'infusion et les chaudières sont bien chauds.
- Utilisez un mélange de café moins acide.

...s'il est blanchâtre et présente de minces filets bruns :

- Examinez votre technique de tassage — le café tassé s'est fissuré, ou il y a un espace entre le café et les parois du panier-filtre.

...s'il est clair et coule rapidement :

- Examinez votre technique de tassage — le café n'est pas assez tassé pour assurer une résistance un peu normale.
- Utilisez une mouture plus fine.
- Vérifiez si le café est frais.

...s'il tombe à peine goutte à goutte du pot :

- Examinez votre technique de tassage — le café est peut-être trop tassé.
- Utilisez une mouture plus grossière.

GLOSSAIRE DES BOISSONS À BASE D'ESPRESSO

Café américain

Ajout de 180 à 240 mL (6-8 oz) d'eau chaude à une dose ordinaire d'expresso. Cela donne une tasse de café exquis.

Café au lait

Ajout de 240 à 300 mL (8-10 oz) de lait chauffé à la vapeur à une dose ordinaire d'expresso. Le café au lait est souvent aromatisé de sirop [30-60 mL (1-2 oz)].

Café moka

Ajout de plusieurs onces de sirop de chocolat à un café au lait ; habituellement garni de crème fouettée et de copeaux de chocolat. Peut également être préparé sans sirop à l'aide de lait au chocolat chauffé à la vapeur.

Cappuccino

Le cappuccino standard est un mélange de lait chauffé à la vapeur et d'expresso garni d'une couche de mousse de lait ; il est habituellement servi dans une tasse en forme de bol de 180 à 210 mL (6-7 oz). On peut le saupoudrer de cacao ou de cannelle en poudre.

Cappuccino classique

Le cappuccino classique est courant en Italie ; il s'agit simplement d'un expresso garni de mousse de lait.

Doppio

Double dose d'expresso.

Espresso Breve

Espresso garni de demi-crème chauffée à la vapeur.

Espresso con panna

Espresso garni d'une cuillerée de crème fouettée.

Espresso lungo

Espresso allongé infusé avec une dose d'un volume supérieure normale. Cette technique produit un expresso à forte teneur plus clair et plus pâle, et moins corsé que l'expresso normal. Pour préparer un espresso lungo, infusez 45 mL (1,5 oz) à l'aide d'un petit panier-filtre ou 90 mL (3 oz) à l'aide du gros panier-filtre. Utilisez une mouture légèrement plus grossière pour maintenir le temps d'infusion entre 20 et 25 secondes ; la prolongation du temps d'infusion de 30 secondes rendra l'expresso allongé trop amer.

L'expresso allongé est souvent utilisé pour faire un café américain au lait plus fort.

Espresso macchiato

Espresso garni d'un soupçon de mousse de lait.

Espresso Ristretto

Espresso « court » infusé avec une dose de volume inférieur afin d'optimiser la saveur et de réduire l'amertume au maximum. Pour préparer un ristretto, infusez simplement 23 mL (¾ oz) à l'aide du petit panier-filtre ou 45 mL (1,5 oz) à l'aide du gros panier-filtre.


KitchenAid[®]
SÉRIE PRO LINE™

GARANTIE
ET INFORMATION
SUR LE **SERVICE**
APRÈS-VENTE

**Informations
Cette section**

Garantie de sa
totale au Cana
Comment vou
du service apr
couvert par la
Comment vou
service après-v
l'expiration de

GARANTIE DE **SATISFACTION** **TOTALE** AU **CANADA**

Durée de la garantie :	KitchenAid Canada assumera les frais suivants :	KitchenAid Canada n'assumera pas les frais suivants :
 <p>Garantie totale de deux ans à compter de la date d'achat pour usage domestique.</p>	<p>Les pièces de rechange et les frais de main-d'oeuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être assuré par un fournisseur de service après-vente KitchenAid Canada autorisé.</p> <p>OU</p> <p>Le remplacement de votre petit électroménager PRO LINE™ de KitchenAid®, si KitchenAid Canada, à sa seule discrétion, le juge irréparable. Voir la page 39 pour vous prévaloir du service après-vente couvert par la garantie.</p>	<p>A. Les réparations si un petit électroménager PRO LINE™ de KitchenAid® est utilisé à des fins autres qu'un usage unifamilial normal.</p> <p>B. Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un emploi abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'un cas de force majeure ou de l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid Canada.</p> <p>C. Les frais indirects d'expédition ou de manutention pour livrer le petit électroménager PRO LINE™ de KitchenAid® à un fournisseur de service après-vente KitchenAid Canada autorisé.</p> <p>D. Les pièces de rechange ou les frais de main-d'oeuvre nécessaires pour réparer un petit électroménager PRO LINE™ de KitchenAid® utilisé à l'extérieur du Canada.</p>

KITCHENAID CANADA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES

ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Certaines provinces n'autorisent ni l'exclusion, ni la limitation des dommages accessoires ou indirects de sorte que cette exclusion peut ne pas s'appliquer dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques, en plus d'autres droits dont vous pouvez bénéficier et qui varient d'une province à l'autre.

COMMENT VOUS PRÉVALOIR DU **SERVICE APRÈS-VENTE** **COUVERT PAR LA GA**

- Consultez d'abord la section « Dépannage » à la page 26 ; il est possible que la réparation puisse être évitée ; ou visitez notre site Web à www.KitchenAid.ca
- Si vous résidez au Canada et que votre petit électroménager de série PRO LINE™ de KitchenAid® tombe en panne au cours des deux premières années d'utilisation, il vous suffit d'appeler sans frais notre Centre d'interaction aux consommateurs au **1 800 461-5681**, du lundi au vendredi, entre 8 h et 18 h (HNE), le samedi, entre 8 h 30 et 16 h 30, ou envoyez un courriel à cac@whirlpool.com
- KitchenAid Canada prendra les mesures nécessaires pour réparer votre petit électroménager de série PRO LINE™ de KitchenAid® en faisant appel à un fournisseur de service après-vente KitchenAid Canada autorisé ou, si le produit est jugé irréparable, à la seule discrétion de KitchenAid Canada, il pourra être remplacé par un appareil identique ou comparable qui vous sera livré sans frais à votre domicile. KitchenAid Canada vous expliquera comment nous retourner le petit électroménager de série PRO LINE™ de KitchenAid® défectueux. Votre appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie totale de deux ans.
- Lorsque vous recevez votre petit électroménager de KitchenAid® de remplacement, servez-vous des matériaux d'emballage pour emballer votre petit électroménager de série PRO LINE™ de KitchenAid® défectueux. Joignez une feuille de papier sur laquelle vous avez inscrit votre adresse, accompagnée d'une copie de la carte de crédit, de la caisse, bordereau de carte de crédit, etc.

COMMENT VOUS PRÉVALOIR DU
SERVICE APRÈS-VENTE APRÈS
L'EXPIRATION DE LA **GARAN**

- Consultez d'abord la section « Dépannage » à la page 26 ou visitez notre site Web à www.KitchenAid.ca.
- Si vous n'avez pas accès à Internet, repérez dans l'annuaire téléphonique un fournisseur de service après-vente KitchenAid Canada autorisé situé près de chez vous. Si vous n'en trouvez aucun, composez le **1 800 807-6777** pour communiquer, d'où que vous soyez au Canada, avec la ligne de service après-vente KitchenAid Canada.
- Apportez le petit électroménager de série PRO LINE™ de KitchenAid® ou envoyez-le en port payé et assuré à un fournisseur de service après-vente KitchenAid Canada autorisé. Votre petit électroménager de série PRO LINE™ de KitchenAid® réparé vous sera retourné en port payé et assuré.
- Tout service non couvert par la garantie devrait être effectué par un fournisseur de service après-vente KitchenAid Canada autorisé.

Pour de plus amples renseignements sur votre petit électroménager de série PRO LINE™ de KitchenAid®, veuillez visiter notre site Web à www.KitchenAid.ca.

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Debrancher avant l'entretien.

**Le non-respect de cette instruction peut causer
ou un choc électrique.**



BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.®

® Marque déposée / ™ Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A.,
emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada. © 2004. Tous droits réservés.

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.