

## TROUBLESHOOTING

### Problem: Machine does not have power.

#### Solution:

- Make sure the cord is securely plugged into the unit and outlet.
- Reset your home's circuit breaker.
- Confirm the power has been turned on and the controls and LCD are illuminated.

### Problem: Machine will not brew.

#### Solution:

- Turn off and unplug the machine for 30 seconds or more. When you plug the machine back in, be sure to turn the power back on.
- Make sure there is water in the reservoir.
- Make sure the reservoir is properly installed.
- Make sure brew head is completely closed.

### Problem: Chlorine or mineral taste in coffee.

#### Solution:

- Consider using bottled or filtered water.

### Problem: Doesn't brew a full cup.

#### Solution:

- Turn off and unplug the machine for 30 seconds or more. When you plug the machine back in, be sure to turn the power back on.
- Decalcify the machine (refer to page 9 of instruction manual).

### Problem: The used capsule will not fall into the capsule container.

#### Solution:

- Check to see if the capsule container is full. Empty the capsule container and then try again. (You may need to manually remove the used capsule from the brew head.)

### Problem: I want to reset the espresso/cappuccino/latte programming.

#### Solution:

- See page 7 of instruction manual for instructions.

### Problem: Machine turned off.

#### Solution:

- The machine's energy-saving mode puts unit to sleep after 30 minutes of nonuse. Simply lift the brew head lever up or select any button to "wake up" your unit.

### Problem: Espresso is too hot, or not hot enough.

#### Solution:

- See page 7 for setting your brew temperature.
- Heat your cup prior to use by filling with hot tap water. Let it rest for 10 seconds and then empty prior to making coffee.

### Problem: Milk does not froth.

- First, try removing silver pin from top of frothing mechanism. Wipe or rinse pin and replace in unit.
- If problem still persists, clean the steam/frothing wand. See page 9 of instruction manual for instructions.

### Problem: The indicator light will illuminate, but espresso does not flow.

#### Solution:

- The espresso dispensing nozzle is clogged. The loaded espresso capsule can be damaged. Wait for a short period of time before opening the lever and then try with a new capsule.

### Problem: Produced little or no crema.

#### Solution:

- Coffee has natural-occurring oils which may clog the espresso nozzle. To clean, regularly run a brew cycle with water only.

### Problem: The water does not flow through the espresso dispensing nozzle.

#### Solution:

- Coffee has natural-occurring oils which may clog the espresso nozzle. To clean, regularly run a brew cycle with water only.

### Problem: The brew button flashes for a long time. When is the espresso machine ready for use?

#### Solution:

- The espresso machine takes approximately 2.5 minutes to heat up.


# Cuisinart®

ESPRESSO DEFINED™

## Espresso/Cappuccino/Latte Machine

### QUICK REFERENCE GUIDE

#### BEFORE FIRST USE

1. Remove lid from water reservoir. Lift off base and fill with fresh, cold water. Replace reservoir and lid. Using tracks as a guide, slide back into position and push down firmly.
2. Ensure plug is inserted into back of unit, then insert plug into power outlet and turn switch to ON position. The LCD will illuminate and show PREHEATING. Once complete, the screen will say, READY, PLEASE SELECT.
3. Place a mug on drip tray, then press  once, **without a capsule inserted**, to run a rinse cycle.
4. The machine is now ready to use.



#### MAKING SINGLE OR DOUBLE ESPRESSO

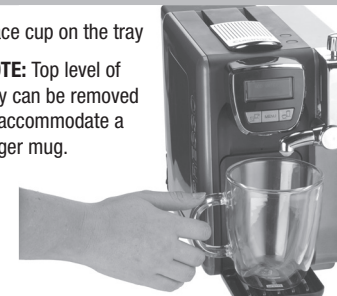
1. Use lever to open brew head.




2. Insert an espresso capsule and close brew head.



3. Place cup on the tray  
**NOTE:** Top level of tray can be removed to accommodate a larger mug.



4. Press  once for single espresso and twice for double espresso.



## SETTING PREFERENCES

1. Press MENU button to adjust your brew strength, brew temperature, milk volume, and standby time. Full programming instructions on page 7.



2. **Default settings:**

**Espresso:** 40 ml  
**Double Espresso:** 90 ml  
**Cappuccino:** 40 ml espresso, 22 seconds milk  
**Latte:** 40 ml espresso, 32 seconds milk  
**Brew Temperature:** 200°F  
**Standby Time:** 30 minutes


## MAKING CAPPUCCINO OR LATTE

1. Check to make sure there is a capsule in the brew head and milk in the milk tank.



2. Place cup on the tray.  
**NOTE:** Top level of tray can be removed to accommodate a larger mug.



3. Press  once for cappuccino or twice for latte.



### ENERGY SAVE AND AUTO-OFF

After 30 minutes, machine switches to sleep mode. Open and close the brew head, or switch unit off and on again to start preheat mode. The LCD will say READY, PLEASE SELECT when preheat is complete.

### USED-CAPSULE CONTAINER

The used-capsule container holds approximately 12 capsules and also contains some residual liquid left after brewing. Be sure to empty the container of used capsules periodically. Wash the container by hand in warm, soapy water.


## STEAMING/FROTHING MILK

1. Remove milk tank with cover by pulling it away from machine. Remove cover and fill tank with milk.



2. Replace cover. Align tank to the connection on the side of the machine and push to install. Place mug on drip tray.



3. Press  once for cappuccino or twice for latte; milk will automatically dispense. To manually dispense milk, press MENU and navigate to STEAM MILK option. Select GO, then START; milk will start to dispense momentarily. Select STOP when desired amount is achieved.



**NOTE:** Max time to steam milk = 45 seconds

## INDICATIONS THAT IT IS TIME TO DESCALE:

- Longer brewing times
- Lower coffee temperature
- Excessive steaming
- Brews less than a full cup

## DESCALING


1. Place a 20 oz. cup or container on the cup tray.



2. Fill the water tank with 8 oz. of water and 8 oz. vinegar.

**NOTE:** You can also use a commercial descaling solution.



3. Press  twice to run solution through unit. Continue to initiate brew cycle until the water reservoir is empty.



4. Fill the water tank with bottled or filtered water (no vinegar) and repeat through step 3 twice to clean the unit.



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**Problema: La cafetera no se enciende.**

**Solución:**

- Cerciórese de que el cable está conectado al aparato y a la toma de corriente.
- Revise los disyuntores/interruptores del tablero eléctrico.
- Oprima el botón de encendido/apagado y cerciórese de que los botones y la pantalla LCD están iluminados.

**Problema: La cafetera no inicia el ciclo de preparación.**

**Solución:**

- Desenchufe el aparato por un mínimo de 30 segundos. Vuelva a enchufar el aparato, y luego enciéndalo.
- Cerciórese de que hay agua en el depósito.
- Asegúrese de que el depósito está debidamente instalado.
- Asegúrese de que la cámara de preparación está debidamente cerrada.

**Problema: El café tiene sabor a cloro o sabor mineral.**

**Solución:**

- Utilice agua mineral (agua en botella) o agua filtrada para preparar café.

**Problema: El ciclo de preparación se detiene antes de que la taza esté llena.**

**Solución:**

- Desenchufe el aparato por un mínimo de 30 segundos. Vuelva a enchufar el aparato, y luego enciéndalo.
- Descalcifique la unidad (véase la página 9 del manual de instrucciones).

**Problema: La cápsula usada no cae en el recipiente para cápsulas usadas.**

**Solución:**

- El recipiente para cápsulas usadas está lleno. Vacíe el recipiente para cápsulas usadas (puede que necesite retirar manualmente la cápsula usada de la cámara de preparación).

**Problema: ¿Cómo restaurar la configuración de fábrica?**

**Solución:**

- Véase las instrucciones en la página 7 del manual de instrucciones.

**Problema: La máquina se apagada sola.**

**Solución:**

- El modo de ahorro de energía de la máquina pone la unidad en espera después de 30 minutos de inactividad. Abra y cierra la tapa de la cámara de preparación, o apague y luego vuelva a encender la unidad para empezar el ciclo de precalentamiento.

**Problema: El espresso con leche está demasiado caliente o no suficientemente caliente.**

**Solución:**

- Véase las instrucciones en la página 7 del manual de instrucciones para elegir la temperatura de preparación.

- Antes de la preparación, llene la taza con agua caliente para calentarla. Deje reposar por 10 segundos, y luego vacíe antes de preparar el café.

**Problema: La leche no se espuma.**

- Primero, trate de quitar la clavija plateada de la parte superior del mecanismo espumador. Limpie o enjuague la clavija y vuelva a instalarla en la unidad.
- Si el problema persiste, limpie el tubo de vapor/espuma. (véase las instrucciones en la página 9 del manual de instrucciones).

**Problema: El indicador luminoso se enciende, pero no sale café del pico.**

**Solución:**

- El pico está obstruido. La cápsula en la cámara de preparación está dañada. Espere por unos minutos, y luego abra la cámara de preparación y coloque otra cápsula en la cámara. Cerciórese de que la palanca para abrir/cerrar la cámara de preparación está bien cerrada.

**Problema: La unidad produce poca o no “crema” (espuma).**

**Solución:**

- El café contiene aceites naturales que pueden obstruir el pico. Para limpiarlo, ejecute regularmente un ciclo de preparación con solo agua.

**Problema: El agua no fluye a través de la boquilla dosificadora de espresso.**

**Solución:**

- El café contiene aceites naturales que pueden obstruir el pico. Para limpiarlo, ejecute regularmente un ciclo de preparación con solo agua.

**Problema: El botón de preparación parpadea durante un largo tiempo. ¿Cómo saber cuándo la cafetera está lista?**

**Solución:**

- La cafetera demora aprox. 2.5 minutos en calentarse.

# Cuisinart®


ESPRESSO DEFINED™

## Máquina de espresso, capuchino y espresso con leche (“latte”)

## GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

### ANTES DEL PRIMER USO



1. Retire la tapa del depósito de agua. Levante el depósito de la base y llénelo con agua fría. Vuelva a colocar el depósito de agua y la tapa en la base. (Introduzca el depósito entre los rieles, presionando firmemente hasta que encaje).
2. Asegúrese de que el enchufe está insertado en la parte posterior de la unidad, enchufe la unidad y ponga el interruptor en “ON”; la pantalla LCD se encenderá y mostrará “PREHEATING”. Al final del precalentamiento, la pantalla LCD mostrará “READY, PLEASE SELECT”.
3. Coloque una taza grande en la bandeja de goteo y oprima el botón  una vez (sin colocar una cápsula) para ejecutar un ciclo de enjuague.
4. El aparato está listo.

### CÓMO PREPARAR ESPRESSO SIMPLE O DOBLE



- 1.** Alce la palanca para abrir la cámara de preparación.




- 2.** Instale una cápsula de espresso y cierre la cámara de preparación.



- 3.** Coloque una taza en la bandeja.
- NOTA:** puede quitar la rejilla de la bandeja para colocar tazas grandes.



- 4.** Oprima  una vez para preparar espresso simple, o dos veces para preparar espresso doble.

## CONFIGURACIÓN DE PREFERENCIAS

1. Oprima el botón MENU para ajustar manualmente la intensidad, la temperatura, la cantidad de leche y el apagado automático (véase las instrucciones detalladas de programación en la página 7 del manual de instrucciones).



2. **Opciones por defecto:**

**Volumen de espresso simple:** 40 ml

**Volumen de espresso doble:** 90 ml

**Volumen de capuchino:** 40 ml (espresso), 22 segundos (leche)

**Volumen de espresso con leche ("latte"):** 40 ml (espresso), 32 segundos (leche)

**Temperatura de preparación:** 200 °F (100 °C)

**Tiempo hasta el modo de ahorro de energía:** 30 minutos


## CÓMO PREPARAR CAPUCHINO O EXPRESO CON LECHE ("LATTE")

1. Cerciórese de que hay una cápsula en la cámara de preparación y leche en el depósito de leche.



2. Coloque una taza en la bandeja. **NOTA:** puede quitar la rejilla de la bandeja para colocar tazas grandes.



3. Oprima  una vez para preparar capuchino, o dos veces para preparar espresso con leche ("latte").



### MODO DE AHORRO DE ENERGÍA Y APAGADO AUTOMÁTICO

Después de 30 minutos de inactividad, la máquina se pondrá automáticamente en el modo de ahorro de energía. Al final del precalentamiento, la pantalla LCD mostrará "READY, PLEASE SELECT".

### RECIPIENTE PARA CÁPSULAS USADAS

El recipiente para cápsulas usadas contiene las cápsulas usadas (hasta 12) y líquido residual de la preparación. Cerciórese de vaciarlo regularmente. Lave el recipiente a mano, en agua jabonosa tibia.


## CÓMO EVAPORAR/ESPUMAR LA LECHE

1. Retire el depósito de leche, sosteniéndolo firmemente con su tapa y jalándolo fuera de la unidad. Llene el depósito de leche con leche.



2. Cierre la tapa. Haga coincidir el depósito de leche con el conector ubicado en la parte lateral de la unidad; presione para instalar. Coloque una taza en bandeja de goteo.



3. Oprima  una vez para preparar capuchino, o dos veces para preparar espresso con leche ("latte"); la leche evaporada bajará automáticamente en la taza. Para evaporar/espumar la leche manualmente, oprima MENU y elija la opción "STEAM MILK". Elija la opción "GO" y luego la opción "START"; la leche espumada bajará momentáneamente. Cuando tenga la cantidad deseada, oprima STOP. **NOTA:** el tiempo máximo para evaporar la leche es de 45 segundos.



### SIGNOS DE QUE ES HORA DE DESCALCIFICAR LA UNIDAD:

- El tiempo de preparación es más largo que de costumbre
- El café está menos caliente que de costumbre
- La unidad produce más vapor que de costumbre
- La máquina prepara menos café que de costumbre

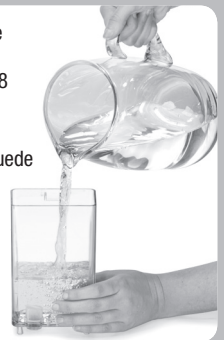
## DESCALCIFICACIÓN


1. Coloque una taza de 20 onzas (580 ml) o un recipiente en la bandeja de goteo.



2. Llene el depósito de agua con 8 onzas (235 ml) de agua y 8 onzas (235 ml) de vinagre.

**NOTA:** también puede usar una solución descalcificadora comercial.



3. Oprima el botón  dos veces para limpiar el sistema interno con la solución de agua/vinagre. Continúe la limpieza hasta que el depósito esté vacío.



4. Llene el depósito de agua con agua mineral o agua filtrada (no use vinagre) y repita los pasos 1 a 3 para enjuagar la unidad.

