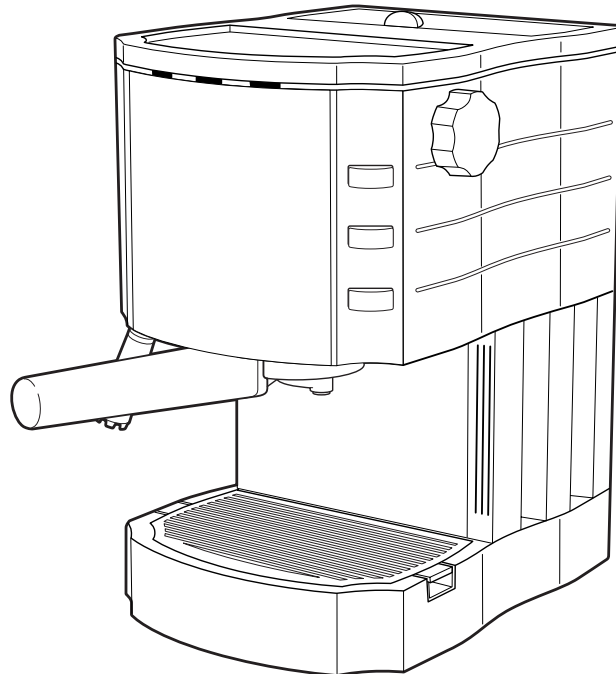


Hamilton Beach®

Cappuccino Plus™ Espresso and Cappuccino Maker



Thank you for buying the
Hamilton Beach Cappuccino Plus™.
You have made an excellent choice!
All of our products are manufactured to
the highest level of quality and
performance specifications.
We hope you enjoy it!

Important Safeguards.....	2
Parts & Features.....	3
Using Your Espresso Maker	4
To Steam and Froth Milk	7
Recipes	7
Cleaning Your Espresso Maker....	8
Troubleshooting.....	8
Customer Service.....	10
In USA: 1-800-851-8900	
In Canada: 1-800-267-2826	

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Care must be taken, as burns can occur from touching hot parts or from spilled, hot liquid.
3. To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when the espresso maker is not in use and before cleaning. Unplug and allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Appliance must be operated on a flat surface away from the edge of counter to prevent accidental tipping.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may result in fire, electrical shock or personal injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Be certain filter holder is securely in place when brewing espresso.
12. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. Always plug cord into the wall outlet before turning on any controls. To disconnect appliance, turn controls to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. **WARNING:** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the bottom cover. No user serviceable parts are inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
15. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

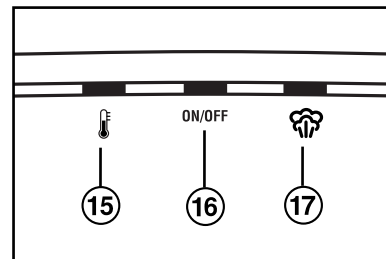
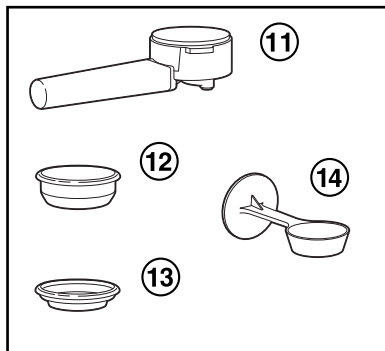
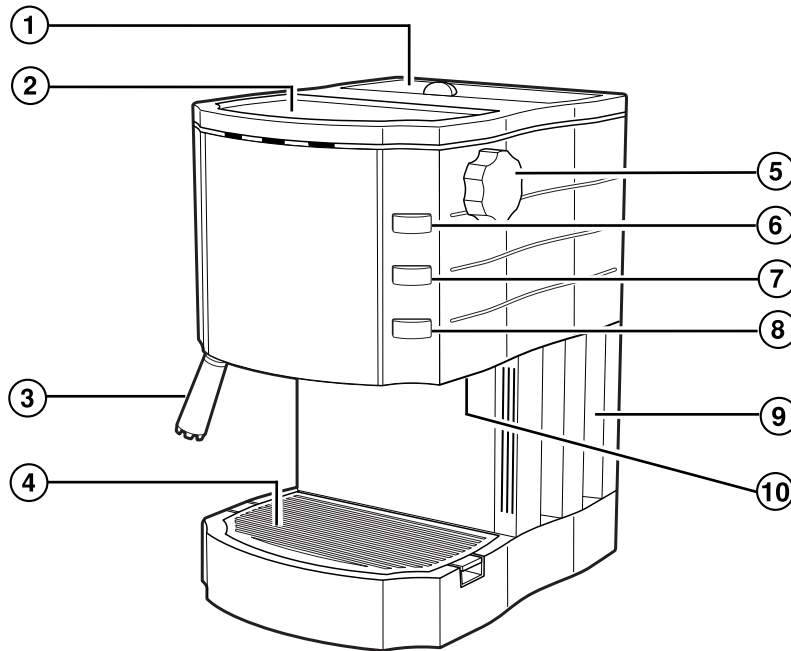
This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the espresso maker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high wattage appliance on the same circuit with your espresso maker.

Parts and Features

- 1. Measuring Spoon with Tamping Tool Storage
- 2. Cup Warming Tray
- 3. Frothing Nozzle Cover
- 4. Drip Tray
- 5. Steam Control Dial
- 6. Espresso Button
- 7. On/Off Button
- 8. Steam Button
- 9. Removable Water Reservoir
- 10. Brew Head
- 11. Filter Holder
- 12. Ground Espresso Filter
- 13. Pod Filter
- 14. Measuring Spoon with Tamping Tool
- 15. Red Temperature/Ready Light
- 16. Green ON/OFF Light
- 17. Green Steam Light



NOTE: A pump-type espresso/cappuccino maker operates differently than a steam-type model. A video has been provided to help explain how to use a pump-type unit.

Using Your Espresso Maker

Before First Use

1. Wash all removable parts in warm, soapy water. Do not wash these parts in a dishwasher.
2. Make sure all three buttons are in the OFF (up) position and the steam control dial is in the closed/OFF position. Turn the steam control dial clockwise to close.
3. Plug in the unit.
4. Fill water reservoir with cold water.
5. Depress the ON/OFF button. The ON/OFF light will glow green and the Temperature/Ready light will glow red indicating the water is heating. The Temperature/Ready light will go out when the water is heated.
6. Place a shallow container under the spouts. Make sure the container is wide enough to catch the water from both spouts.
7. After the Temperature/Ready light has gone out, press the espresso button to begin the brewing cycle. Press the espresso button to turn the water off several seconds **BEFORE** the container is full. This extra time is necessary to avoid over-filling the container.
NOTE: The first time the unit is used it will take a little longer for the machine to pump the water.
8. Empty the container and replace to run another cycle of water until water level in the water reservoir is at "MIN". NEVER run until the reservoir is empty.
CAUTION: Pumping dry will permanently damage the appliance. After each brewing, the Temperature/Ready light will cycle on for a few seconds to reheat for the next cup.
9. Place an empty container under the frothing nozzle. Ensure that the frothing nozzle is entirely inside the container and the steam button is off. Turn the steam control dial counterclockwise $\frac{3}{4}$ to 1 full turn. Press the espresso button to pump water out of the frothing nozzle for 10 seconds.
10. After cleaning, empty any remaining water from the reservoir. Dry all parts.
11. Press ON/OFF button once to turn the unit OFF.

Tips for Making Good Espresso

- For best results, use fresh-ground, dark, espresso roast coffee.
- If espresso **preground** coffee is used, store the unused portion in an airtight container and keep in a cool, dark area for up to one week.
- The grind of the coffee will affect the taste of the coffee and how the appliance works. If the grind is too coarse, water will flow too fast through the coffee and result in a weaker flavor. If the grind is too fine, the flavor may be too strong or bitter, and the grounds may clog the filter.
- For hotter espresso, preheat the filter holder, the ground espresso filter, and the pod filter by first brewing water into the cups for a few seconds, then empty the brewed water.
CAUTION: The filter holder, ground espresso filter, and pod filter are hot.
- Espresso beans may be ground in a **coffee grinder**. For best results, use the Hamilton Beach Custom Grind™ coffee grinder on the espresso setting. If grinding espresso in a store or using a burr mill, then use a setting that is one to two notches coarser than the espresso setting.
- Grind your espresso so that it looks gritty, like salt or sand. It is too fine if it looks like powder and feels like flour. If the coffee is ground too fine, then the water will not flow through the coffee.
- Espresso pods make it even easier to brew a great cup of espresso and cleanup is as easy as throwing out the used pod. Pods can be purchased at many local coffee houses and specialty housewares stores. A web search for “coffee pods” will also connect you with many coffee pod suppliers.
- If you have time to warm the cappuccino maker for 5 to 10 minutes before brewing, you can invert 1 to 2 cups on the cup warming tray. The tray will gently warm the cups and keep your beverage warmer after brewing.
- Always use cold water to make coffee. Warm water or other liquids could cause damage to the appliance.

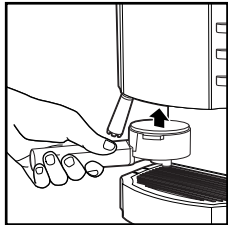
Preparing to Make Espresso

1. Make sure all three buttons are in the OFF position and the steam control dial is in the closed/OFF position.
2. Plug in unit.
3. Remove water reservoir and fill with desired amount of cold water.
4. Replace water reservoir. Make sure it is fully inserted.
5. Press the ON/OFF button once. The ON/OFF light will glow green and the Temperature/Ready light will glow red indicating the water is heating. The Temperature/Ready light will go out when the water is at brewing temperature.

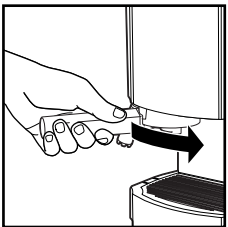
To Make Espresso

1. Insert ground espresso filter into filter holder. (To use a pre-made espresso pod filter packet, place the pod filter in the filter holder then the pre-made espresso pod in the pod filter. Proceed with Step 3.) When using pods, only one pod for one serving may be used at a time. Pod coffee packet manufacturers vary and you may want to try different brands in your espresso maker.
2. Add one level measuring scoop for each cup of espresso. (Make up to two cups at a time.) Use the tamping tool to firmly tamp down coffee grounds to the 1 or 2 serving markings so that they are flattened down and smooth on top. Ensure no grounds are on the rim of the filter. A good seal is important to the brewing process.

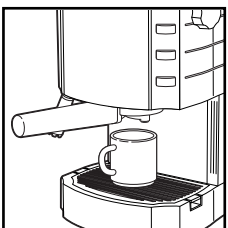
3. Insert filter holder into the espresso maker with the handle on the left of the unit.



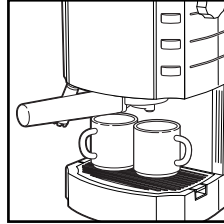
4. Turn the filter holder to the right until the filter holder is fully locked. The filter holder should feel snug, but do not overtighten.



5. Place cup under the filter holder spouts. For one serving, use one cup. When using one cup, make sure the cup is wide enough to catch the espresso from both spouts.



For two servings, place two cups under the spouts side-by-side.



6. After the red heating light has gone out, press the Espresso button to begin brewing cycle. **Make sure the steam button and steam light are OFF.** Espresso will gradually look lighter in color as it is brews. One serving of espresso is 1 to 1½ ounces of coffee. Press the espresso button again to stop expressing coffee.

NOTES:

- The red heating light will come on for a few seconds to reheat the unit for the next brew cycle.
 - When brewing multiple cycles of espresso, periodically check water reservoir and refill as necessary.
7. Wait 10 seconds before removing filter holder.

WARNING: To reduce the risk of burns to hands and fingers:

 - Do not remove the filter holder when the espresso button is on.
 - Do not remove the filter holder immediately after operation, as some pressure may still remain.
 - Remove filter holder carefully as hot water may still be in filter.
 - The filter and filter holder are hot.
 8. Empty and rinse away the used coffee grounds.
 9. Follow steps 1 through 6 to repeat brewing.
 10. To turn the unit off, press the On/Off button once.

To Steam and Froth Milk

For making cappuccinos, lattes, and other beverages.

1. Ensure that there is water in the water reservoir and that the frothing nozzle is rotated to the left of unit.
2. Turn the steam control dial to the lowest setting (clockwise until fully stopped). Ensure that the espresso button is OFF and the power (On/Off) button is ON.
3. Depress the steam button once. The steam indicator light will glow green and the Temperature/Ready light will glow red. When the Temperature/Ready light turns off, the water is hot enough to steam or froth milk.
4. Fill a metal or ceramic cup $\frac{1}{3}$ full with cold milk. Skim milk and a stainless steel cup are recommended.

To Steam/Heat Milk:

Insert the nozzle into the cup, leaving $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ inch of space between the nozzle and the bottom of the cup. The milk is steamed when the cup becomes warm to the touch.

To Froth Milk:

A cold cup is recommended. Insert nozzle into cup to cover only $\frac{1}{2}$ to $\frac{1}{3}$ of the nozzle. Rotate the steam

control dial counterclockwise $\frac{3}{4}$ to a full turn. Hold cup under frothing nozzle until desired consistency is reached. Froth should be stiff and stick to the spoon when scooped.

WARNING: To reduce risk of personal injury:

- Use caution when dispensing hot steam.
 - Care must be taken after each use because frothing nozzle, filter holder, ground espresso filter or pod filter, and brew head will be hot.
5. Turn the steam control dial OFF (clockwise). Remove cup from under the nozzle.
 6. Always clean the frothing nozzle after each use to prevent buildup. See "Cleaning" instructions below.
 7. Press the steam button once to turn steam off. Press ON/OFF button once to turn unit off.

NOTE: During this operation, a small quantity of water or steam may come out from the filter holder or the frothing nozzle; this is normal due to evaporation to reach the right temperature to make a creamy cappuccino.

CAUTION: Vapor and water emitted from frothing nozzle are hot.

Recipes

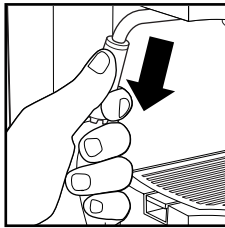
Espresso	Brew one or two cups at a time following directions. Optional: Add sugar to taste.
Cappuccino	Mix $\frac{1}{3}$ espresso, $\frac{1}{3}$ steamed milk and $\frac{1}{3}$ frothed milk. Top with ground nutmeg, ground cinnamon, powdered chocolate or vanilla to taste.
Latte	Mix $\frac{1}{2}$ espresso with $\frac{1}{2}$ steamed milk. Top with ground nutmeg, ground cinnamon, powdered chocolate or vanilla to taste.
Iced espresso, cappuccino, or latte	Mix beverage as described above, then pour over ice.
Mocha	Mix 1 ounce thick chocolate syrup with $\frac{1}{3}$ espresso. Fill with frothed or steamed milk.

Cleaning Your Espresso Maker

To clean your new espresso maker for the first time, see the instructions in the “Before First Use” section on page 4. Clean the espresso maker after each use.

NOTE: Do not place removable parts in a dishwasher.

1. Turn on steam into an empty cup to release steam and dislodge any remaining milk from the steam outlet.
NOTE: If not cleaned regularly, then it may be necessary to use a pin to clear the steam outlet.
2. Wash frothing nozzle cover, measuring spoon, filter holder, and filters in warm, soapy water then dry.
NOTE: To remove the frothing nozzle cover, gently pull nozzle tip off.
3. Wipe the exterior of the frothing nozzle with a damp cloth or sponge to remove milk residue.
4. Pull up on side tabs to remove drip tray. Separate grid and drip pan. Wash both parts in warm, soapy water.
5. Remove and empty any remaining water from the water reservoir. Wipe the body of the espresso maker with damp cloth.
6. Wipe the brew head with a damp cloth to remove excess espresso grounds.



nozzle cover, gently pull nozzle tip off.

CAUTION: Do not touch brew head immediately after brewing. Brew head will be hot.

Troubleshooting

PROBLEM	Things TO CHECK
Espresso temperature is too low	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the Temperature/Ready light is off • Pre-warm the filter holder by running hot water through it • Pre-warm cup by rinsing with hot water or using cup warming tray • Use coffee grounds that are at room temperature
Espresso flow is too slow	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the water reservoir is not empty • Do not tamp grounds too firmly
Espresso runs out of the side or top of the filter holder	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the filter holder is fitted into the espresso maker properly • Clean coffee grounds off the edge of the filter before inserting the filter holder into espresso maker • Clean the brew head, filter, and filter holder

Troubleshooting

PROBLEM	Things TO CHECK
Espresso will not flow out	<ul style="list-style-type: none"> • Is the water reservoir empty? • Is the water reservoir properly fitted into position? • Make sure that the coffee grounds are not overpacked in the filter • Is filter holder properly fitted into the espresso maker? • Clean the filter, filter holder, and brew head
Machine is very noisy when operating	<ul style="list-style-type: none"> • Is the water reservoir empty? • Is the water reservoir properly fitted into position? • Is the filter holder properly fitted into position?
Espresso flavor is too weak	<ul style="list-style-type: none"> • Always use fresh espresso ground coffee • Tamp the ground coffee down firmly • The longer the brew time, the weaker the espresso (1 serving = 1 to 1½ ounces) • Be sure there is sufficient ground coffee in the filter • Coffee grounds are too coarse • Try a different brand or roast of coffee
Espresso flavor is too strong or bitter	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure steam button is OFF. If the steam button was left on, the water may have been too hot. Rotate steam control dial counterclockwise to release steam into a frothing cup or pitcher and allow appliance to cool. Then repeat steps in the section “To make espresso” • Too much espresso ground was used • Grounds were too fine • Brew longer before pressing espresso button to OFF • Try different a different brand or roast of coffee • Use the Hamilton Beach Custom Grind™ coffee grinder
Difficult to froth milk	<ul style="list-style-type: none"> • Always use fresh, cold milk (skim milk is recommended) • Use a cold, stainless steel cup • Clean the frothing nozzle • Move the cup slightly up and down while frothing • Make sure that the Steam button is depressed and that the Temperature/Ready light is off

Customer Service

If you have a question about your espresso maker, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your espresso maker. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

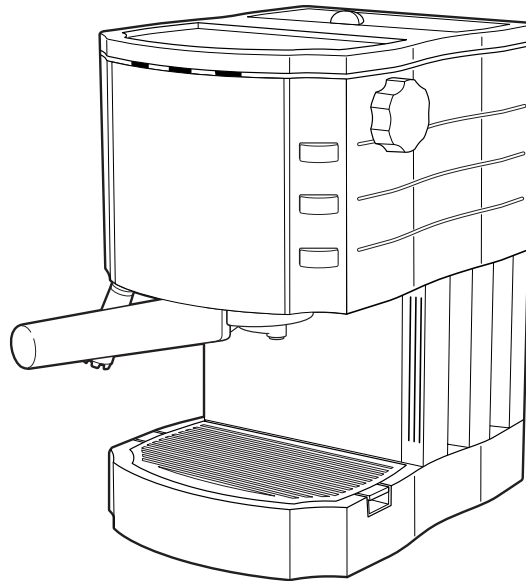
840112600

hamiltonbeach.com

7/03

Hamilton Beach®

Machine à café espresso et cappuccino Cappuccino Plus™



Merci d'avoir acheté la cafetière Cappuccino Plus™ de Hamilton Beach. Vous avez fait un excellent choix! Tous nos produits sont fabriqués avec une qualité et des particularités de performance du plus haut niveau. Nous espérons que vous en profiterez!

Précautions importantes	2
Pièces et caractéristiques	3
Utilisation de la machine à café espresso	4
Pour passer le lait à la vapeur et le mousser	7
Recettes	7
Nettoyage.....	8
Dépannage	8
Service à la clientèle	10
Aux États-Unis : 1-800-851-8900	
Au Canada : 1-800-267-2826	

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher des surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Vous devez être très prudent car vous pourriez vous brûler en touchant des pièces chaudes ou en renversant un liquide chaud.
3. Afin de vous prémunir contre les chocs électriques, ne pas plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou la cafetière dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Surveiller attentivement les enfants lorsque ceux-ci utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité de celui-ci.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas la machine à café espresso ou avant de la nettoyer. Débrancher et laisser refroidir avant d'enlever ou de remettre des pièces en place ou de nettoyer l'appareil.
6. Lorsque l'appareil est en marche, il doit toujours se trouver sur une surface plate et loin du bord du comptoir pour éviter tout contact accidentel qui pourrait le renverser.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage.
8. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure corporelle.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. S'assurer que le porte-filtre est bien en place lors de l'infusion de l'espresso.
12. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
13. Toujours brancher le cordon dans la prise de courant murale avant de tourner tout réglage sur ON. Pour débrancher l'appareil, tourner les réglages à OFF puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. **AVERTISSEMENT** : Afin de diminuer le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas enlever le couvercle du dessous. Il ne s'y trouve aucune pièce réparable. Toute réparation ne devrait être effectuée que par un technicien autorisé.
15. N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

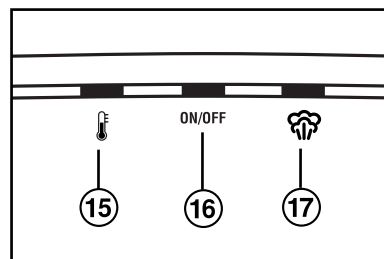
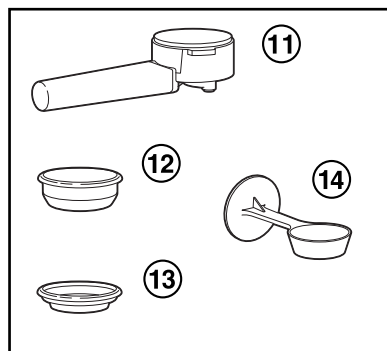
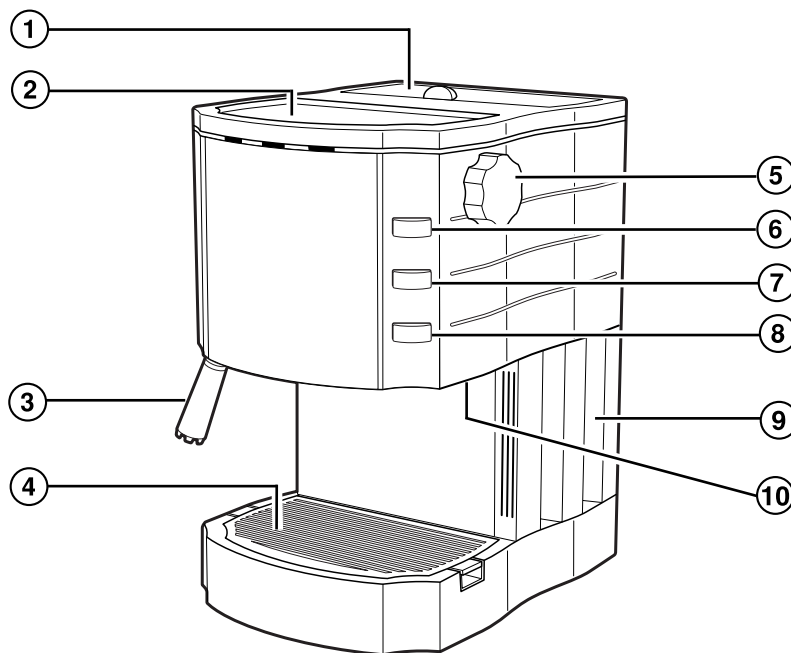
Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche a une lame plus large que l'autre. La fiche pourra être insérée dans une prise électrique dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, essayer d'inverser la fiche. Si cela ne fonctionne toujours pas, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon utilisé avec cet appareil a été sélectionnée pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Si l'on a besoin d'un cordon plus long, on peut utiliser une rallonge approuvée. Le calibre de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de la machine à café. La rallonge doit être installée avec précaution pour éviter qu'elle ne tombe sur le comptoir ou la table où des enfants peuvent tirer dessus ou trébucher accidentellement.

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute tension sur le même circuit que la machine à café.

Pièces et caractéristiques

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Rangement pour la cuiller doseuse et à bourrer | 9. Réservoir d'eau amovible |
| 2. Plateau de réchauffage des tasses | 10. Tête à infusion |
| 3. Couvre-buse de moussage | 11. Porte-filtre |
| 4. Ramasse-gouttes | 12. Filtre à espresso moulu |
| 5. Commande de vapeur | 13. Filtre à dosettes |
| 6. Bouton espresso | 14. Cuiller doseuse et à bourrer |
| 7. Bouton marche/arrêt | 15. Témoin rouge température/prêt |
| 8. Bouton de vapeur | 16. Témoin vert MARCHE/ARRÊT |
| | 17. Témoin vert de vapeur |



REMARQUE : Une machine à café espresso/cappuccino à pompe fonctionne différemment d'un modèle à vapeur. Une séquence vidéo a été fournie pour aider à expliquer le mode d'utilisation d'une machine à pompe.

Utilisation de la machine à café espresso

Avant la première utilisation

1. Laver toutes les pièces amovibles à l'eau tiède savonneuse. Ne pas laver ces pièces dans un lave-vaisselle.
2. S'assurer que les trois boutons sont à la position OFF (arrêt) vers le haut et que la commande de vapeur est à la position fermée/arrêt. Tourner la commande de vapeur dans le sens horaire pour la fermer.
3. Brancher la machine.
4. Remplir le réservoir d'eau froide.
5. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt). Le témoin marche/arrêt vert s'allume et le témoin température/prêt rouge s'allume indiquant que l'eau chauffe. Le témoin température/prêt s'éteint lorsque l'eau est chauffée.
6. Placer un récipient peu profond sous les becs. S'assurer que le contenant est assez large pour capter l'eau des deux becs.
7. Après que le témoin température/prêt s'est éteint, appuyer sur le bouton espresso pour commencer le cycle d'infusion. Appuyer sur le bouton espresso pour arrêter l'eau plusieurs secondes AVANT que le contenant soit plein. Ce délai est nécessaire pour éviter le débordement du contenant.
REMARQUE : La première fois que la machine est utilisée, elle prendra un peu plus de temps pour pomper l'eau.
8. Vider le récipient et le remettre en place pour effectuer un autre cycle jusqu'à ce que l'eau dans le réservoir soit à « MIN ». Ne JAMAIS faire fonctionner jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
MISE EN GARDE : Le pompage jusqu'à l'épuisement de l'eau endommagera définitivement la machine en permanence. Après chaque infusion, le témoin température/prêt s'allumera pendant quelques secondes de réchauffage pour la tasse suivante.
9. Placer un récipient vide sous la buse de moussage. S'assurer que la buse de moussage se trouve entièrement à l'intérieur du récipient et que le bouton de vapeur est sur OFF (arrêt). Tourner la commande de vapeur dans le sens antihoraire de $\frac{3}{4}$ à 1 tour complet. Appuyer sur le bouton espresso pour pomper l'eau à travers la buse de moussage pendant 10 secondes.
10. Après le nettoyage, vider le réservoir complètement. Sécher toutes les pièces.
11. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) une fois pour éteindre la machine.

Conseils pour préparer un bon espresso

- Pour les meilleurs résultats, utiliser un café torréfié espresso noir fraîchement moulu.
- Si on utilise un café espresso **pré-moulu**, ranger la portion non utilisée dans un contenant hermétique et le placer dans un endroit sombre et frais jusqu'à une semaine.
- La mouture du café affectera son goût et le fonctionnement de la machine. Si la mouture est trop grosse, l'eau passera à travers trop vite et donnera une saveur moins prononcée. Si la mouture est trop fine, la saveur pourrait être trop forte ou amère et la mouture risque de boucher le filtre.
- Pour un espresso plus chaud, préchauffer le porte-filtre, le filtre pour espresso moulu et le filtre à dosettes en infusant d'abord de l'eau dans les tasses pendant quelques secondes puis les vider.
MISE EN GARDE : Le porte-filtre, le filtre pour espresso moulu et le filtre à dosettes sont chauds.
- Les grains d'espresso peuvent être moulus dans un **moulin à café**. Pour les meilleurs résultats, utiliser le moulin à café Hamilton Beach Custom Grind™ au réglage espresso. Si on fait moudre l'espresso au magasin ou dans un moulin à meule, utiliser un réglage à un ou deux crans plus gros que le réglage pour espresso.
- Moudre votre café espresso pour qu'il ait l'apparence granuleuse du sel ou du sable. S'il est trop fin, il ressemble à de la poudre et a la texture de la farine. Si la mouture est trop fine, l'eau ne passera pas à travers le café.
- Les dosettes à café espresso facilitent encore plus l'infusion d'une délicieuse tasse d'espresso et le nettoyage est aussi simple que de jeter la capsule qui a servi. Les dosettes sont vendues chez de nombreux marchands de café locaux et dans les boutiques spécialisées dans les articles pour la maison. Une recherche de « coffee pods » (dosettes) sur Internet vous reliera à de nombreux fournisseurs de dosettes à café.
- Si vous avez le temps de réchauffer l'appareil à cappuccino 5 à 10 minutes avant l'infusion, vous pouvez inverser 1 à 2 tasses sur le plateau de réchauffage des tasses. Le plateau réchauffera doucement les tasses et gardera votre boisson plus chaude après l'infusion.
- Toujours utiliser de l'eau froide pour faire du café. L'eau tiède ou d'autres liquides risquent d'endommager l'appareil.

Se préparer à faire un espresso

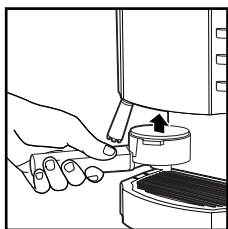
1. S'assurer que les trois boutons sont à la position OFF (arrêt) et que la commande de vapeur est à la position fermée/OFF.
2. Brancher la machine.
3. Ôter le réservoir et y verser la quantité d'eau froide désirée.
4. Remettre le réservoir en place. S'assurer qu'il est complètement inséré.
5. Appuyer une fois sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt). Le témoin marche/arrêt vert s'allume et le témoin température/prêt rouge s'allume indiquant que l'eau chauffe. Le témoin température/prêt s'éteint lorsque l'eau atteint la température d'infusion.

Préparation d'un espresso

1. Insérer le filtre à espresso moulu dans le porte-filtre. (Pour l'utilisation d'une dosette à espresso, placer le filtre à dosette dans le porte-filtre puis la dosette dans le filtre à dosette. Passer à l'étape 3.) Lors de l'utilisation de dosettes, n'utiliser qu'une dosette pour une tasse à la fois. Les fabricants de dosettes à café varient et vous devriez essayer différentes marques dans votre machine à espresso.

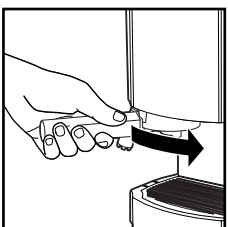
2. Ajouter une mesure à ras pour chaque tasse d'espresso. (Préparer jusqu'à deux tasses à la fois). Se servir du dispositif de bourrage pour bourrer fermement la mouture de café aux marques de 1 et 2 portions de telle sorte qu'elle soit bien tassée et uniforme sur le dessus. S'assurer qu'il n'y a pas de café sur le bord du filtre. Le processus d'infusion nécessite une bonne étanchéité.

3. Insérer le porte-filtre dans la machine à



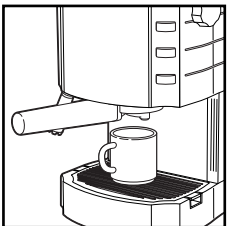
espresso de telle sorte que la poignée se trouve du côté gauche de la machine.

4. Tourner le porte filtre vers la droite jusqu'à



ce qu'il soit complètement verrouillé. Le porte filtre doit être bien fixé, mais pas serré à l'excès.

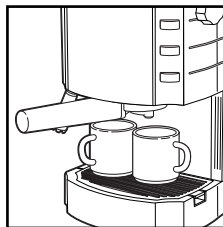
5. Placer une tasse sous les becs du porte-filtre.



Pour une seule portion, n'utiliser qu'une tasse. Lors de l'utilisation d'une seule tasse, s'assurer qu'elle est assez large pour recevoir

l'espresso des deux becs.

Pour deux portions, placer deux tasses côte à côte sous les becs.



6. Dès que le témoin rouge de chauffage s'éteint, appuyer sur le bouton Espresso pour commencer le cycle d'infusion. **S'assurer que le bouton de vapeur et le témoin de vapeur sont à OFF.** La couleur de l'espresso pâlera graduellement durant l'infusion. Une tasse d'espresso représente 1 à 1½ once de café. Appuyer de nouveau sur le bouton espresso pour arrêter le processus d'extraction du café.

REMARQUES :

- Le témoin de chauffage rouge s'allume pendant quelques secondes lors du réchauffage de la machine pour le prochain cycle d'infusion.
- Lors de l'infusion de plusieurs espressos, vérifier périodiquement le réservoir d'eau et le remplir de nouveau au besoin.

7. Attendre 10 secondes avant de retirer le porte-filtre.

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de brûlures aux mains et aux doigts :

- Ne pas retirer le porte-filtre lorsque le bouton espresso est allumé.
- Ne pas retirer le porte-filtre immédiatement après l'opération à cause de la pression résiduelle possible.
- Retirer le porte-filtre avec précaution car il peut rester de l'eau dans le filtre.
- Le filtre et le porte-filtre sont chauds.

8. Vider le marc et rincer le filtre.

9. Suivre les étapes 1 à 6 pour une autre infusion.

10. Pour éteindre la machine, appuyer une fois sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt).

Pour passer le lait à la vapeur et le mousser

Pour préparer des cappuccinos, lattes et autres boissons.

1. S'assurer qu'il y a de l'eau dans le réservoir et que la buse de moussage est tournée du côté gauche de la machine.
2. Tourner la commande de vapeur au plus faible réglage (dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt complet). S'assurer que le bouton espresso est à OFF et que le bouton On/Off (marche/arrêt) est sur ON.
3. Appuyer une fois sur le bouton de vapeur. Le témoin de vapeur vert s'allumera et le témoin température/prêt rouge s'allumera. Lorsque le témoin température/prêt s'éteint, l'eau est assez chaude pour passer le lait à la vapeur ou le mousser.
4. Remplir une tasse en métal ou en céramique au tiers avec du lait froid. On recommande l'utilisation de lait écrémé et d'une tasse en acier inoxydable.

Pour passer le lait à la vapeur et le chauffer :

Insérer la buse dans la tasse en laissant un espace de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ pouce entre la buse et le fond de la tasse. Le lait est prêt lorsque la tasse devient chaude au toucher.

Pour mousser le lait :

On recommande l'utilisation d'une tasse froide. Insérer la buse dans la tasse de manière à ne couvrir que $\frac{1}{2}$ à $\frac{1}{3}$ de la buse. Faire tourner la commande de vapeur dans le sens antihoraire de $\frac{3}{4}$ à

1 tour complet. Maintenir la tasse sous la buse de moussage jusqu'à obtention de la consistance désirée. La mousse devrait être ferme et coller à la cuiller lors du service. **AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque de blessure :

- Faire attention lors de la distribution de vapeur chaude.
 - Il faut prendre des précautions après chaque utilisation car la buse de moussage, le porte-filtre, le filtre d'espresso moulu ou le filtre à dosettes et la tête d'infusion seront chauds.
5. Tourner la commande de vapeur à OFF (sens horaire). Retirer la tasse de dessous la buse.
 6. Toujours nettoyer la buse de moussage après chaque utilisation pour prévenir les dépôts. Voir les instructions de nettoyage ci-après.
 7. Appuyer une fois sur le bouton de vapeur pour fermer la vapeur. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre la machine.

REMARQUE : Durant cette opération, il est possible qu'une petite quantité d'eau ou de vapeur sorte du porte-filtre ou de la buse de moussage; ceci est normal et est dû à l'évaporation pour atteindre la bonne température nécessaire à la préparation d'un cappuccino onctueux.

MISE EN GARDE : La vapeur et l'eau émises par la buse de moussage sont chaudes.

Recettes

Espresso	Préparer une ou deux tasses à la fois en suivant les indications. Facultatif : Ajouter du sucre au goût.
Cappuccino	Mélanger $\frac{1}{3}$ d'espresso, $\frac{1}{3}$ de lait passé à la vapeur et $\frac{1}{3}$ de lait moussé. Saupoudrer de muscade moulue, cannelle moulue, chocolat en poudre ou vanille au goût.
Latte	Mélanger $\frac{1}{2}$ d'espresso à $\frac{1}{2}$ lait passé à la vapeur. Saupoudrer de muscade moulue, cannelle moulue, chocolat en poudre ou vanille au goût.
Espresso, cappuccino ou latte glacé	Mélanger comme ci-dessus, puis verser sur de la glace.
Moka	Mélanger 1 once de sirop de chocolat épais avec $\frac{1}{3}$ d'espresso. Remplir de lait moussé ou passé à la vapeur.

Nettoyage

Pour nettoyer la machine à café espresso pour la première fois, voir les instructions à la section « Avant la première utilisation » à la page 4. Nettoyer la machine à espresso après chaque utilisation.

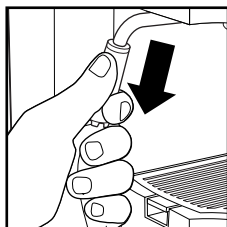
REMARQUE : Ne pas placer les pièces amovibles au lave-vaisselle.

1. Mettre en marche la commande de vapeur et libérer la vapeur dans une tasse vide; ceci permettra de nettoyer tout résidu de lait dans l'orifice de sortie de la vapeur.

REMARQUE : Si on ne fait pas le nettoyage régulièrement, il peut être nécessaire d'utiliser une épingle pour déboucher l'orifice de sortie de la vapeur.

2. Laver le couvre-buse de moussage, la cuiller doseuse, le porte-filtre et les filtres dans de l'eau chaude savonneuse puis sécher.

REMARQUE : Pour retirer le couvre-buse de moussage, tirer doucement sur le bout de la buse.



3. Essuyer l'extérieur de la buse de moussage avec un chiffon ou une éponge humide pour enlever les résidus de lait.
4. Tirer sur les onglets sur les côtés pour retirer le ramasse-gouttes. Séparer la grille du ramasse-gouttes. Laver les deux pièces à l'eau chaude savonneuse.
5. Enlever et vider l'eau qui reste dans le réservoir d'eau. Essuyer le corps de la machine à espresso avec un chiffon humide.
6. Essuyer la tête à infusion avec un chiffon humide pour enlever les résidus d'espresso moulu.

MISE EN GARDE : Ne pas toucher la tête à infusion immédiatement après l'infusion; elle sera chaude.

Dépannage

PROBLÈME	Choses À VÉRIFIER
La température de l'espresso est trop basse	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le témoin lumineux Température/Prêt est éteint • Préchauffer le porte-filtre en passant de l'eau chaude dedans • Préchauffer la tasse en rinçant à l'eau chaude ou en utilisant un plateau de réchauffage de la tasse • Utiliser du café moulu à température ambiante
Le débit du café est trop lent	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le réservoir d'eau n'est pas vide • Ne pas tasser le café trop fermement
Le café déborde du porte-filtre, sur le côté ou sur le dessus	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le porte-filtre est bien fixé sur la machine à espresso • Nettoyer le bord du filtre pour enlever les résidus de café avant d'insérer le porte-filtre dans la machine à café • Nettoyer la tête à infusion, le filtre et le porte-filtre

Dépannage

PROBLÈME	Choses À VÉRIFIER
L'espresso ne sort pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est-il vide? • Le réservoir d'eau est-il bien fixé en place? • S'assurer que le café moulu n'est pas trop tassé dans le filtre • Le porte-filtre est-il bien installé dans la machine à espresso? • Nettoyer le filtre, le porte-filtre et la tête à infusion
La machine fait beaucoup de bruit lorsqu'elle fonctionne	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est-il vide? • Le réservoir d'eau est-il bien fixé en place? • Le porte-filtre est-il bien en place?
La saveur de l'espresso est trop faible	<ul style="list-style-type: none"> • Toujours utiliser du café moulu espresso frais • Bien tasser le café moulu • Plus la durée d'infusion est longue, moins l'espresso sera fort (1 portion = 1 à 1½ once) • S'assurer qu'il y a suffisamment de café moulu dans le filtre • Le café est moulu trop grossièrement • Essayer une marque ou une torréfaction de café différente
La saveur de l'espresso est trop forte ou trop amère	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le bouton de vapeur est à la position OFF (arrêt). Si le bouton de vapeur reste allumé, l'eau peut être trop chaude. Faire tourner la commande de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer la vapeur dans une tasse ou un pichet à moussage et laisser l'appareil refroidir. Puis répéter les étapes de la section « Préparation d'un espresso » • On a utilisé trop de café moulu • Le café moulu était trop fin • Faire infuser plus longtemps avant d'éteindre le bouton espresso • Essayer une marque ou une torréfaction de café différente • Utiliser le moulin à café Custom Grind™ de Hamilton Beach
Difficultés à mousser le lait	<ul style="list-style-type: none"> • Toujours utiliser du lait froid frais (on recommande le lait écrémé) • Utiliser une tasse froide en acier inoxydable • Nettoyer la buse de moussage • Lever et baisser la tasse pendant le moussage • S'assurer que le bouton de vapeur est enfoncé et que le témoin lumineux Température/Prêt est éteint

Service à la clientèle

Si vous avez une question à propos de votre machine à café espresso, composez notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et inscrire ces informations ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base de votre machine à café espresso. Ces renseignements nous aideront à répondre à vos questions beaucoup plus rapidement.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840112600

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

7/03