

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

iVsite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

Questions?

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.

CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®



Espresso Maker Cafetière espresso Cafetera Espresso

English	2
Français	19
Español	37

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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. 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.
5. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not immerse cord, plug, or espresso maker in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when the espresso maker is not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Appliance must be operated on a flat surface away from the edge of counter to prevent accidental tipping.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
12. Be certain filter holder is securely in place when brewing espresso. Scalding may occur if the filter holder is removed during the brewing cycle.
13. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. To disconnect appliance, turn controls to OFF (O) and then remove plug from wall outlet.
15. **WARNING:** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the top or bottom covers. No user-serviceable parts are inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
16. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

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 appliance. 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 this appliance.

Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Wash all removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry. Brew one cycle and discard water.

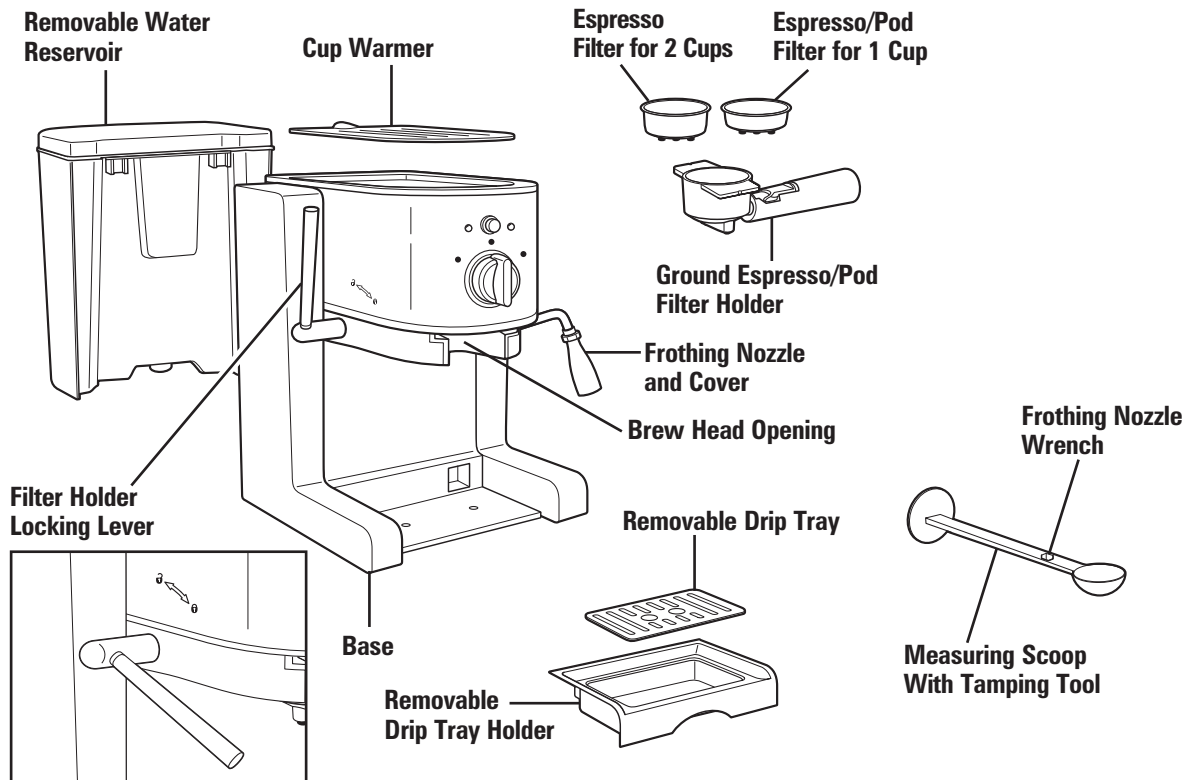
*To order parts:

US: 1.800.851.8900

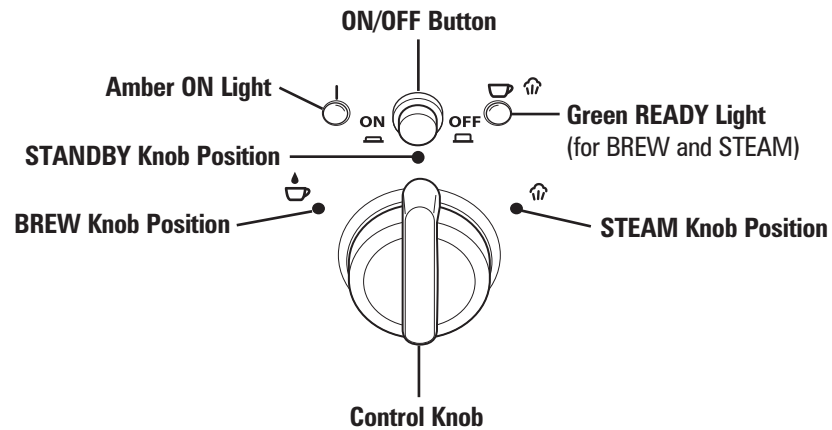
www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

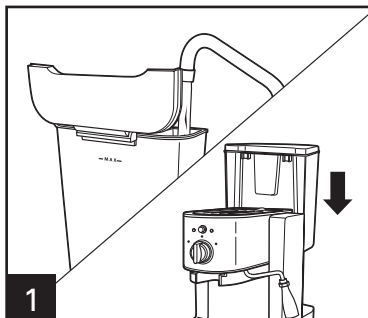


Parts and Features (cont.)



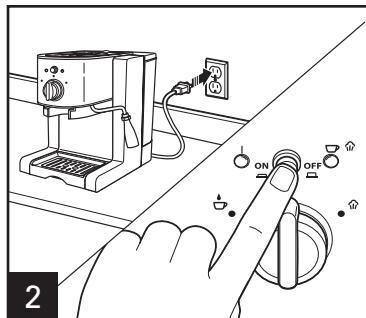
Before First Use (Priming the Pump)

NOTICE: The water pump must be “primed” before first use to work properly. Operating without water in the reservoir can permanently damage the appliance.



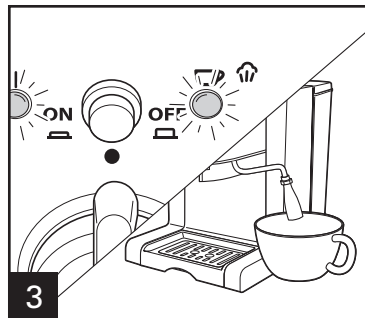
1

Fill the removable water reservoir to the MAX fill line with cold water and replace securely on the back of unit.



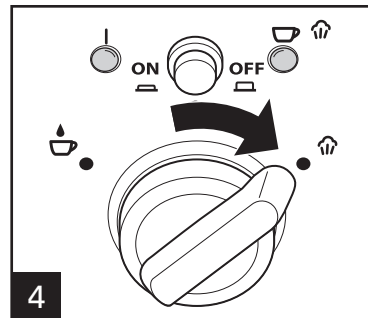
2

Plug in the unit and press the ON/OFF button to turn unit ON (I). The amber ON light will illuminate.



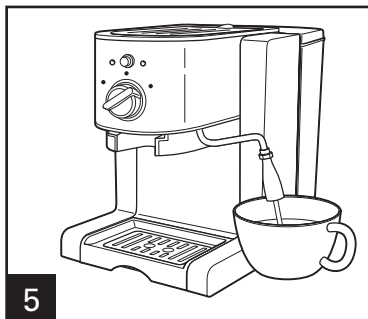
3

The ready light will glow green when the water is heated and unit is ready for use. Place an empty container under frothing nozzle in order to catch any drips of water from the steam nozzle.



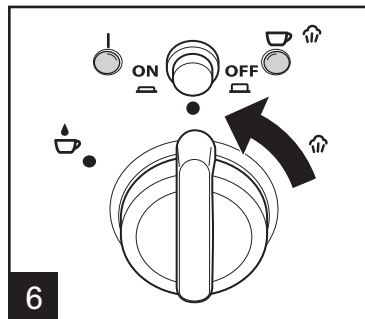
4

Turn the control knob to the STEAM setting. Steam will begin to flow from the steam nozzle.



5

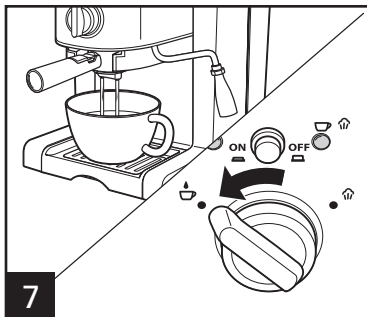
Allow steam to flow for about 2 minutes. **NOTE:** After the ready light initially glows green, the light may cycle on and off during operation.



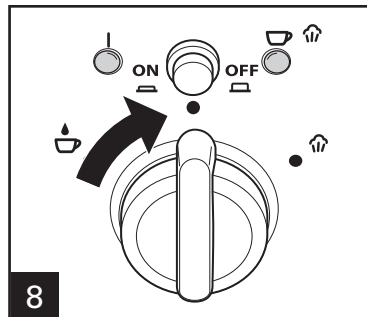
6

Turn the control knob back to the STANDBY position.

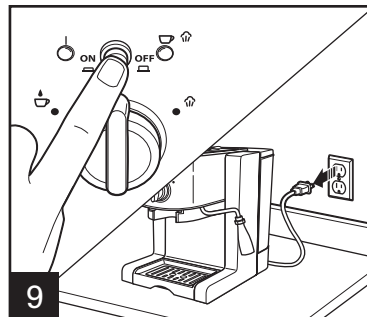
Before First Use (cont.)



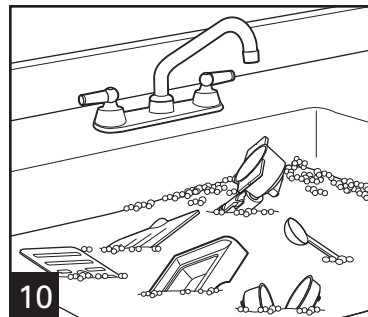
Place a container under brew head—it should be wide enough to catch water from both spouts. Turn the control knob to BREW and dispense one cup.



Turn the control knob back to the STANDBY position.



Press ON/OFF button to turn the unit OFF (O). The light next to the button will turn off. Unplug the unit.

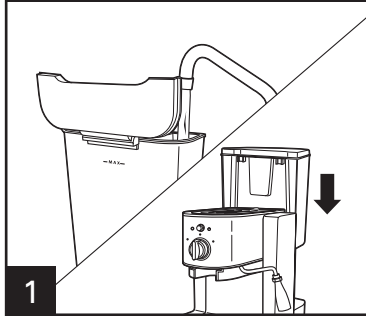


Wash parts again with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

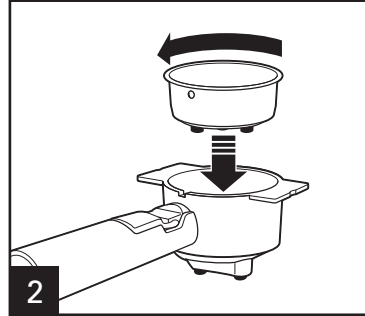
⚠ WARNING Shock Hazard. Do not immerse machine, cord, or plug in water or any other liquid. See Cleaning section on page 15 for full instructions.

How to Use

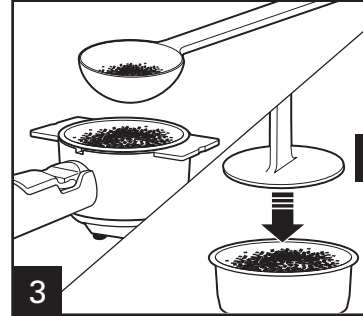
NOTE: Ensure there are no grounds on the rim of the filter holder. This prevents a proper seal from forming and may damage the machine.



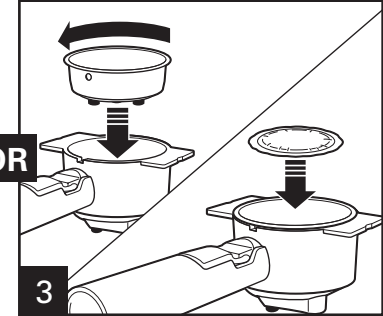
Fill the removable water reservoir to the MAX fill line with cold water and replace securely on the back of unit.



Align raised dimple on the exterior of ground espresso/pod filter with cutout notch on inside of filter holder. Rotate filter holder 180° to secure.

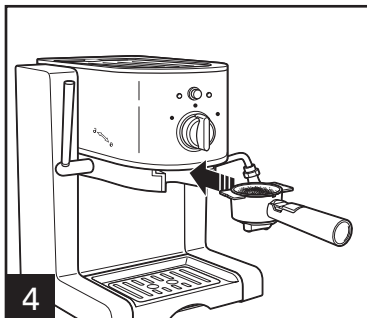


Add 1 tablespoon (15 ml) of ground espresso for each cup being made. Use shallow filter for 1 cup and deep filter for 2 cups. Press grounds firmly with tamping tool and ensure no grounds remain on the rim.

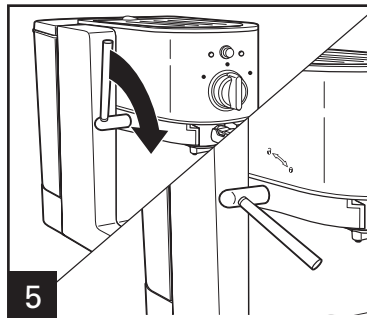


Place pod into filter. When using an ESE (Easy Serving Espresso) pod, always use the shallower espresso/pod filter. Never put two pods in either filter at one time.

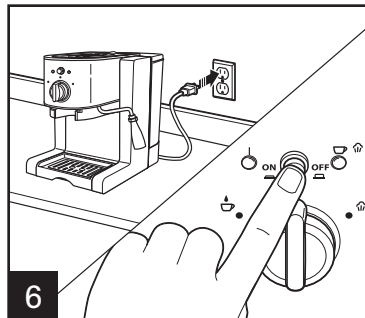
How to Use (cont.)



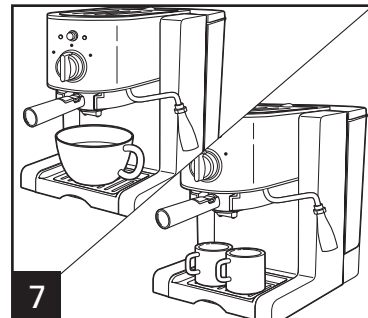
4 Holding filter holder handle securely, align locking tabs of filter holder with the brew head opening. Insert filter holder until it slides all the way to the back and cannot be pushed in any further.



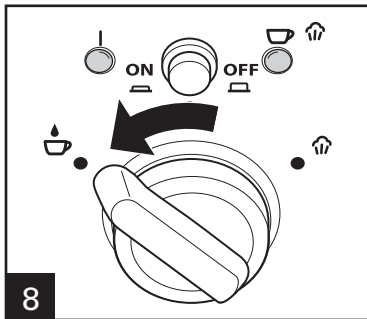
5 Pull down on the lever handle to lock the filter holder into place. The lever will be locked when it is slightly below horizontal and cannot be pushed down any further.



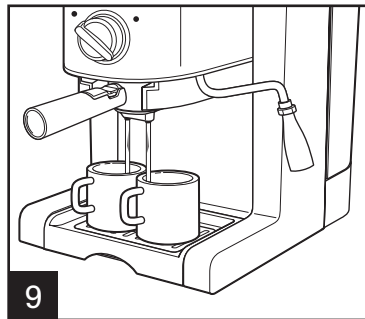
6 Plug in and press the ON/OFF button to turn unit ON (I). The amber ON light will illuminate. The ready light will glow green when the water is heated and unit is ready for use.



7 Place one or two cups under brew head spouts. If using one cup, use one wide enough to catch espresso from both spouts.

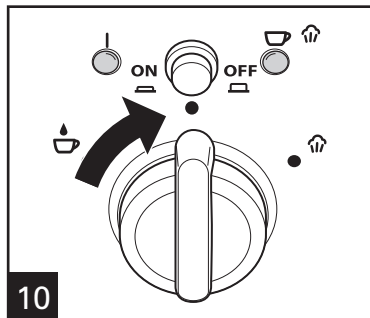


8 Turn the control knob to BREW ☺ to begin the flow of espresso.

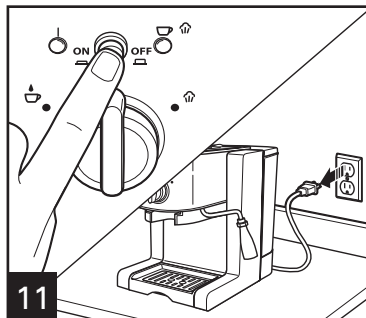


9 As espresso dispenses, it will gradually look lighter in color. Press ON/OFF button to turn the unit off and to stop dispensing. Allow espresso to drip from filter holder for 15–20 seconds before removing cup(s). This will make about 1–1.5 oz. of espresso or a total of 2–3 oz. if using the 2-cup filter.

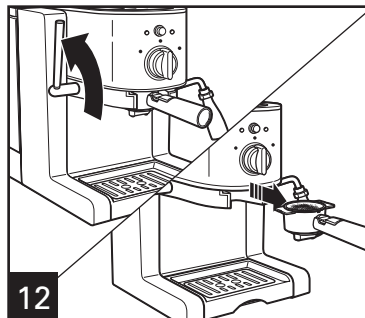
How to Use (cont.)



10 Turn control knob back to the STANDBY position.



11 Push ON/OFF button to OFF (O). Unplug unit from outlet.

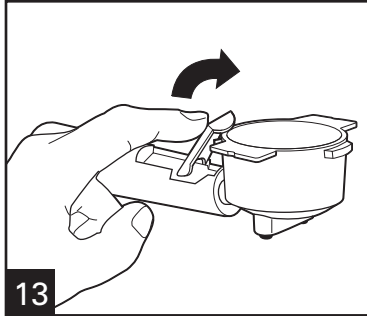


12 Wait about 1 minute before unlocking the lever and removing filter holder. This will allow any water still flowing through the pump to finish.

NOTES:

- Some water may continue to drip intermittently from brew head. This is normal and a result of product operation.
- This unit has a steam purge in the drip tray that will cycle if there is any water remaining in the heater. Some steam may escape under the drip tray—this is normal.

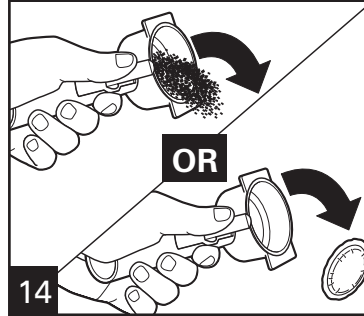
How to Use (cont.)



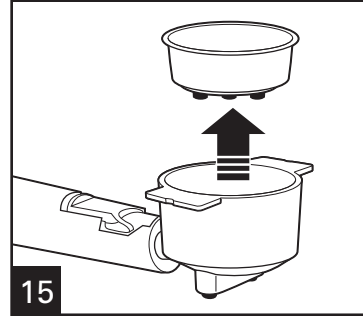
To empty espresso grounds and/or an espresso pod from the filter holder, flip the plastic lever located on the handle of the filter holder and hold the lever open.

⚠ CAUTION Burn Hazard.

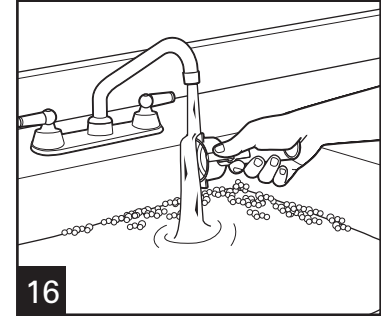
The metal parts of the filter holder may be hot.



Keeping thumb on handle lever, dispose of espresso grounds and/or pod filter.



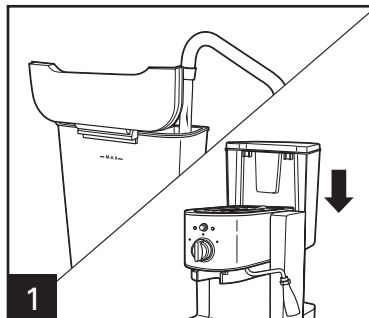
Ensure filter holder is cool. Align raised dimple on espresso/pod filter with cutout notch in filter holder base; then remove.



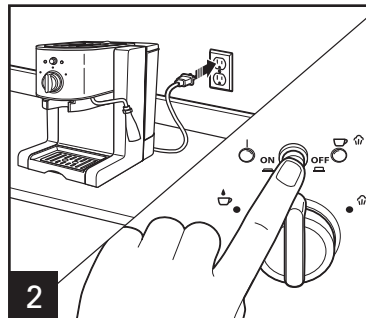
Clean filter holder and brew head after each use. See Cleaning instructions on page 15. **DO NOT** allow grounds to remain in filter holder; this can clog filter holder and cause unit to malfunction.

How to Steam and Froth Milk

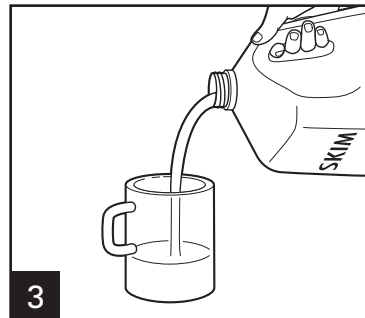
⚠ WARNING Burn Hazard. Vapor and water emitted from frothing nozzle are hot.



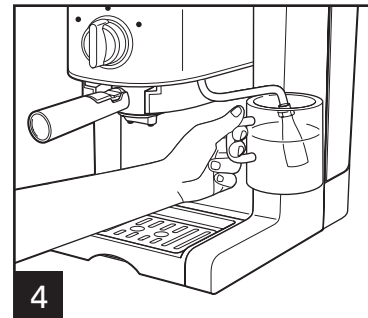
1 Ensure there is water in the removable water reservoir and move the frothing nozzle to the right of the unit.



2 Plug in unit; press ON/OFF button to begin heating water. The ready light will glow green when the water is heated and unit is ready for use.

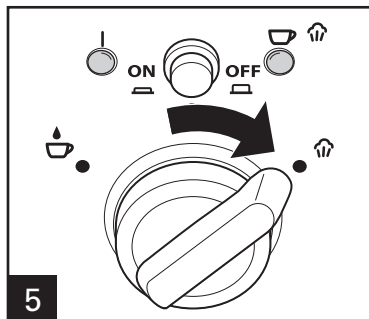



3 Fill a metal or ceramic cup 1/3 full with cold milk. A stainless steel cup and skim milk are recommended.

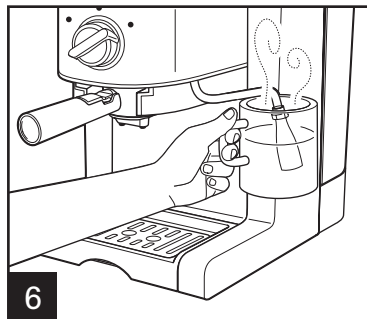


4 Hold cup underneath frothing nozzle, leaving about 1/4 to 1/2 inch (0.6 to 1.3 cm) between the nozzle and the bottom of the cup.

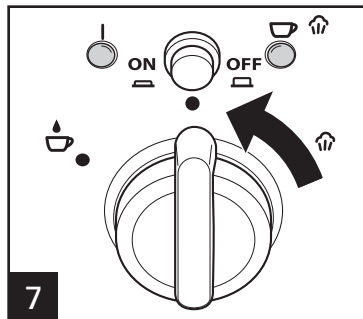
How to Steam and Froth Milk (cont.)



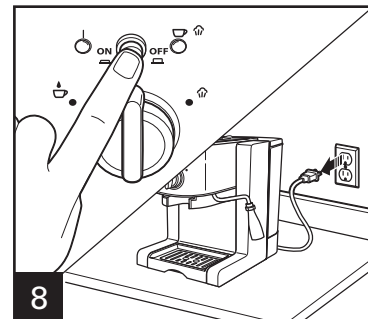
5 Turn the control knob to STEAM . Steam will begin to flow from the nozzle.



6 TO STEAM: Milk is steamed when the cup becomes warm to the touch.
TO FROTH: Making sure there is always milk covering the nozzle, move cup up and down until desired consistency is reached. Froth should be stiff and scoopable with a spoon.



7 Turn the control knob back to the STANDBY position; then remove cup from underneath frothing nozzle.
NOTE: After each time steaming and to prevent clogging nozzle, hold a cup with water under nozzle and “steam” into the cup to clean.



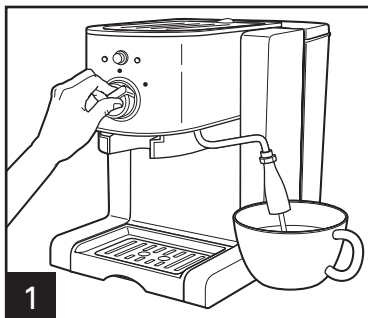
8 Push ON/OFF button to OFF (O). Unplug unit from outlet.

Recipes

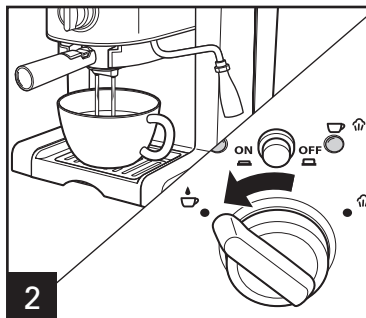
Espresso	Brew one or two cups at a time following directions. Optional: Add sugar to taste.
Cappuccino	Mix 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk. Top with ground nutmeg, ground cinnamon, powdered chocolate or vanilla to taste.
Latte	Mix 1/2 espresso with 1/2 steamed milk. Top with ground 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 1/3 espresso. Fill with frothed or steamed milk.

Cleaning

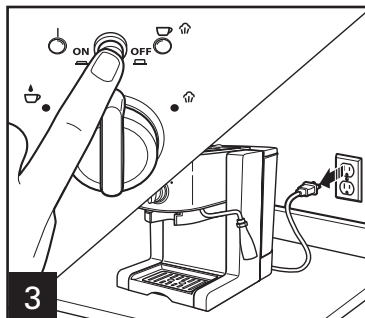
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before wiping exterior of unit or brew head. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



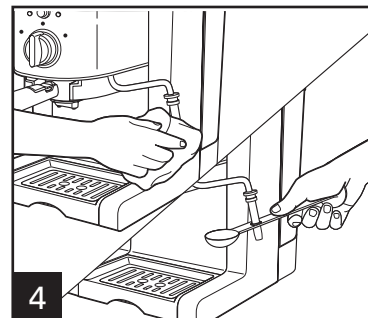
1 Make sure unit is turned on and the green ready light illuminated. Turn control knob to **STEAM** ☞ position and let steam flow for about 30 seconds into a cup; then turn control knob back to the **STANDBY** position.



2 Place a container under brew head wide enough to catch water from both spouts. Turn control knob to **BREW** ☞ and dispense at least 1 cup (237 ml) of water.

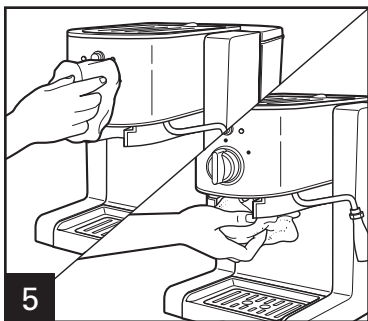


3 Turn control knob back to **STANDBY** position; then press **ON/OFF** button to turn unit **OFF** (O). Unplug the unit.

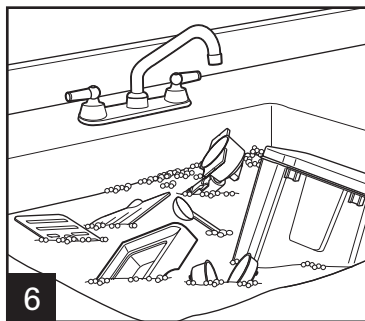


4 Allow unit to cool completely; then remove cover of frothing nozzle and wipe down nozzle with a cloth.

Every other use: Remove nozzle tip with wrench on tamping tool and wash in warm, soapy water.



5 Carefully wipe exterior and brew head with warm water and damp cloth.



6 Wash all parts with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. No parts are dishwasher-safe.

Tips for Making 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 and then emptying the brewed water.
- **⚠ CAUTION Burn Hazard.** The metal parts of the filter holder may be hot.
- Espresso beans may be ground in a **coffee grinder**. For best results, use a coffee grinder on the fine 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.
- Always use cold water to make coffee. Warm water or other liquids could cause damage to the appliance.
- Filtered water will make the best-tasting coffee.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
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.• Holes in filter holder may be clogged. Clear with a toothpick or straightened paper clip.
Machine is 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 is too weak.	<ul style="list-style-type: none">• Always use fresh espresso ground coffee and tamp the ground coffee down firmly.• The longer the brew time, the weaker the espresso (1 serving = 1 to 1 1/2 ounces [28–43 g]).• Be sure there is sufficient ground coffee in the filter.• Coffee grounds are too coarse.• Try a different brand or roast of coffee.
Espresso is too strong or bitter.	<ul style="list-style-type: none">• Too much ground espresso was used.• Grounds were too fine.• Brew longer before turning control knob back to STANDBY.
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 and move the cup slightly up and down while frothing.• Clean the frothing nozzle.• Trying to froth too much milk; reduce amount of milk in cup.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. 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.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les risques de brûlures occasionnés par les surfaces chaudes, les déversements de liquides chauds.
5. Pour éviter l'incendie, l'électrocution et les blessures corporelles, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la cafetière espresso dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise murale lorsque la cafetière espresso n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de la nettoyer.
7. L'appareil doit être utilisé sur une surface plane et loin du rebord du comptoir pour prévenir les balancements accidentels.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer l'incendie, l'électrocution ou les blessures corporelles.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
12. S'assurer que le porte-filtre est bien en place avant de commencer l'infusion d'espresso. Des risques de brûlures peuvent survenir si le porte-filtre est retiré pendant le cycle d'infusion.
13. Ne pas placer cet appareil sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz ou dans un four chaud.
14. Pour débrancher l'appareil, tourner les boutons de réglage à OFF (O/ARRÊT) puis débrancher la fiche de la prise murale.
15. **AVERTISSEMENT !** Pour éviter les risques d'incendie et d'électrocution, ne pas enlever le couvercle supérieur ou inférieur de la cafetière. Aucune pièce réparable à l'intérieur. Les réparations doivent être faites par un technicien agréé seulement.
16. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

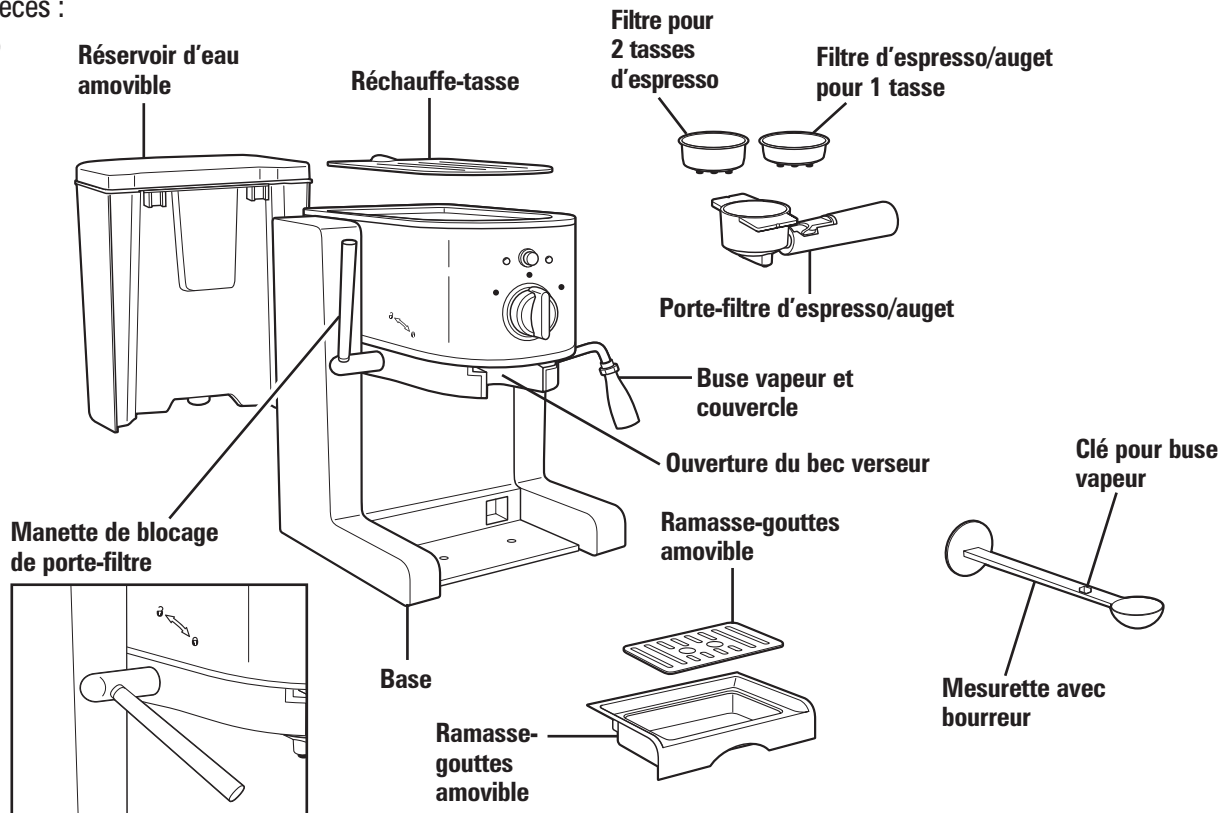
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

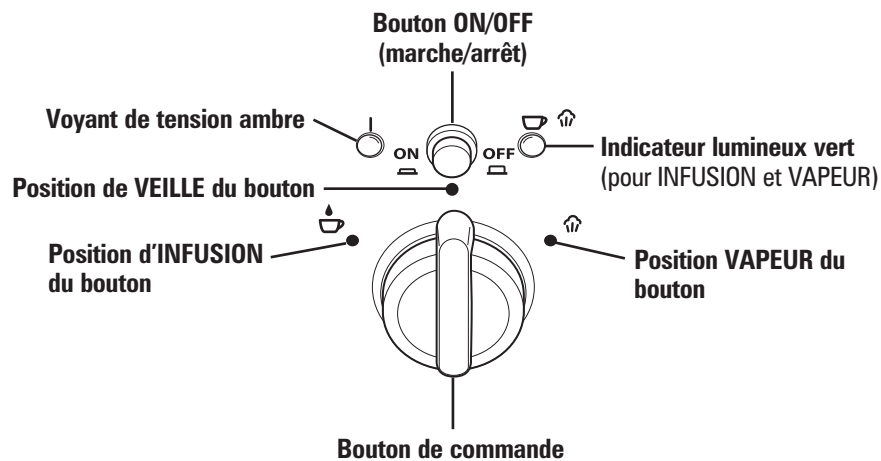
Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Faire un cycle d'infusion avec de l'eau puis jeter l'eau.



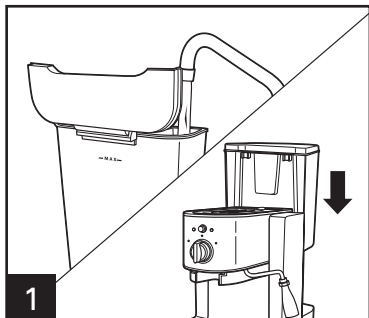
Pièces et caractéristiques (suite)



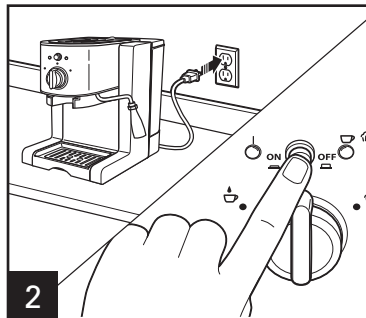
Avant la première utilisation

(Amorçage de la pompe)

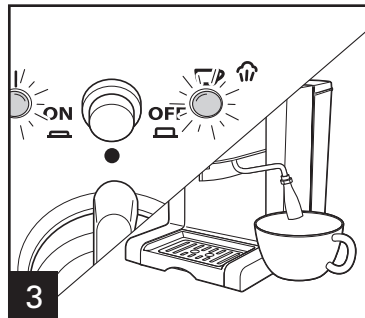
AVIS : Laver toutes les pièces amovibles avec de l'eau chaude savonneuse. Aucune pièce lavable au lave-vaisselle. La pompe à eau doit être « amorcée » avant la première utilisation pour un fonctionnement adéquat. Le fonctionnement à vide du réservoir peut occasionner des dommages permanents à cet appareil.



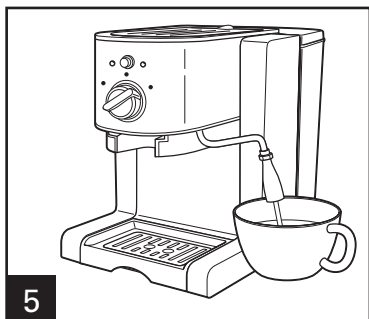
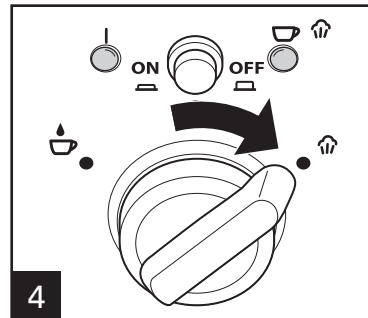
Remplir le réservoir d'eau amovible jusqu'à la ligne de remplissage maximale (MAX) avec de l'eau froide puis replacer fermement au dos de l'appareil.



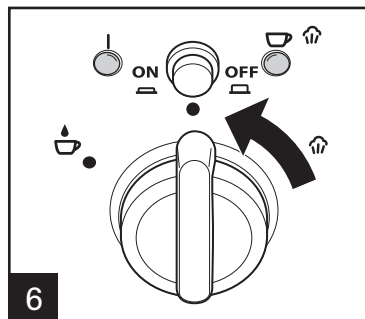
Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour mettre l'appareil sous tension (I). Le voyant de tension ambre s'allume.



L'indicateur lumineux vert s'allume lorsque l'eau est chauffée et que l'appareil est prêt à l'emploi. Placer un contenant vide sous la buse à mousser de manière à attraper les gouttes éventuelles du bec vapeur. Tourner le bouton de commande sur la position de VAPEUR ☁️. La vapeur va commencer à couler du bec vapeur.

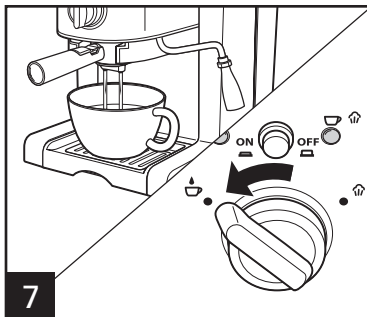


Laisser la vapeur couler pendant environ 2 minutes.
REMARQUE : Une fois l'indicateur lumineux vert allumé, le voyant peut s'allumer et s'éteindre pendant le fonctionnement.

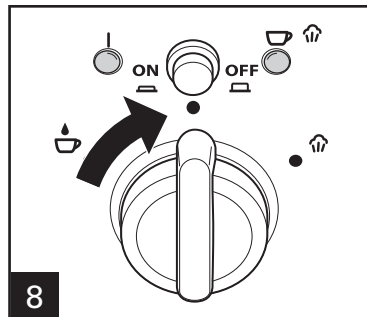


Retourner le bouton de commande à la position de VEILLE.

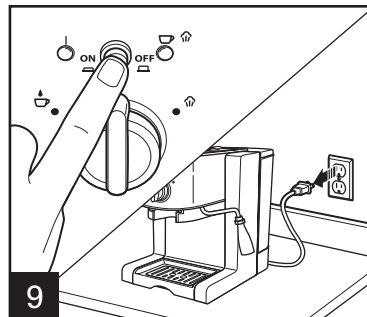
Avant la première utilisation (suite)



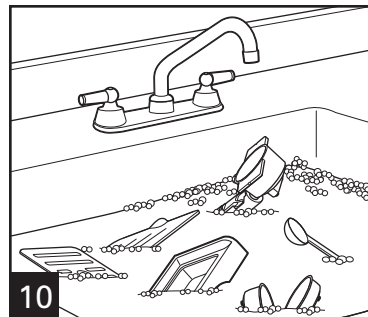
7 Placer le contenant assez large sous le bec verseur pour récupérer l'eau provenant des deux verseurs. Tourner le bouton de commande sur BREW (infusion) ☕ et verser une tasse.



8 Retourner le bouton de commande à la position de VEILLE.



9 Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour mettre l'appareil hors tension (O). Le voyant près du bouton s'éteindra. Débrancher l'appareil.



10 Laver à nouveau les pièces dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement.

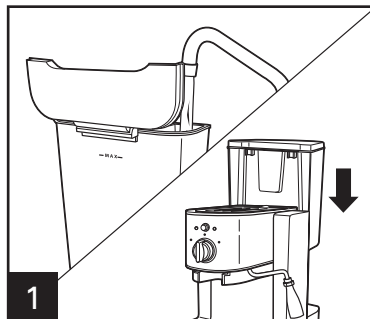
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

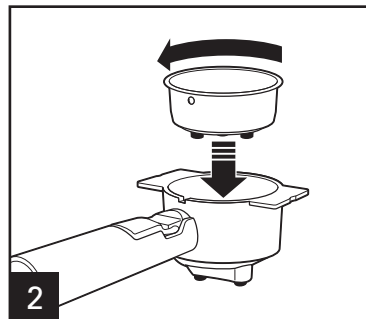
Ne pas immerger la cafetière, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Voir toutes les instructions au chapitre « Nettoyage » à la page 32.

Utilisation

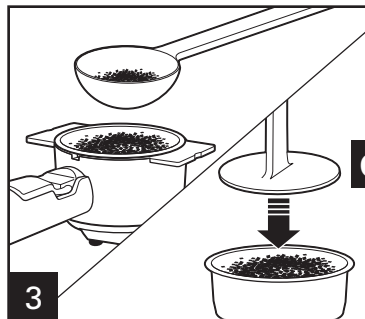
REMARQUE : S'assurer de retirer tous les grains du rebord du porte-filtre. Ceci empêche la formation d'un bon joint et peut endommager la machine.



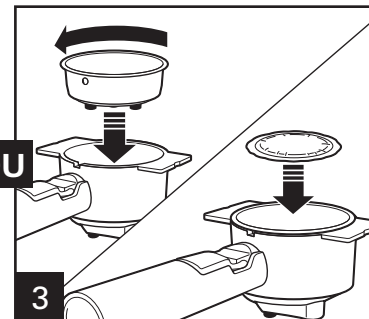
1 Remplir le réservoir d'eau amovible jusqu'à la ligne de remplissage maximale (MAX) avec de l'eau froide puis replacer fermement au dos de l'appareil.



2 Aligner le bout soulevé sur l'extérieur de l'auget ou du porte-filtre avec l'encoche située à l'intérieur du porte-filtre. Tourner l'auget ou le porte-filtre sur 180 degrés pour le fixer solidement à la base.

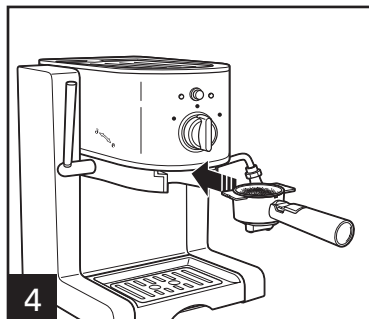


3 Ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'espresso moulu pour chaque tasse à infuser. Utiliser le filtre peu profond pour infuser 1 tasse ou le filtre profond pour infuser 2 tasses. Presser fermement le café moulu avec le bourreur et s'assurer que le café moulu ne se dépose pas sur le bord.

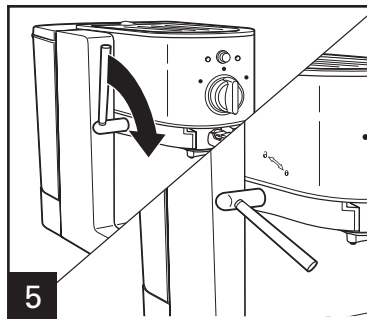


3 Placer l'auget dans le porte-filtre. Lors de l'utilisation de l'auget ESE (Easy Serving Espresso), toujours utiliser le porte-filtre peu profond. Ne jamais placer les deux dosettes en même temps dans le porte-filtre.

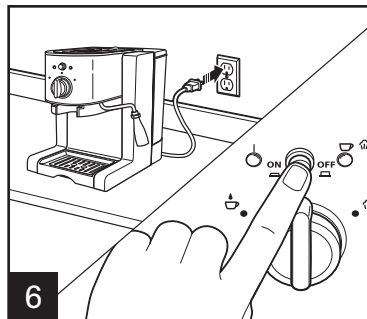
Utilisation (suite)



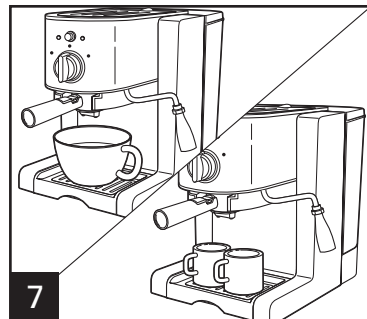
4 En tenant fermement la poignée, aligner les languettes verrouillables du porte-filtre avec l'ouverture du bec verseur. Insérer le filtre jusqu'à ce qu'il glisse à fond à l'arrière et contre la butée.



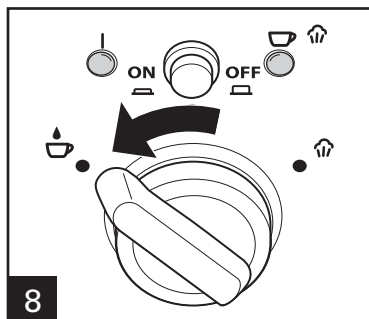
5 Tirer sur la manette pour bloquer le porte-filtre en place. La manette est bloquée lorsqu'elle est légèrement en dessous de l'horizontale et ne peut pas être appuyée davantage.



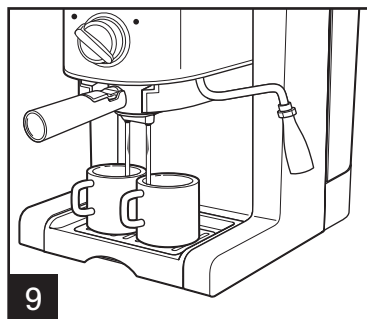
6 Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour mettre l'appareil sous tension (I). Le voyant de tension ambré s'allume. L'indicateur lumineux vert s'allume lorsque l'eau est chauffée et que l'appareil est prêt à l'emploi.



7 Placer une ou deux tasses sous les bacs verseurs. Pour l'utilisation d'une tasse, s'assurer que la tasse est suffisamment large pour attraper le café espresso qui s'écoule des deux bacs.

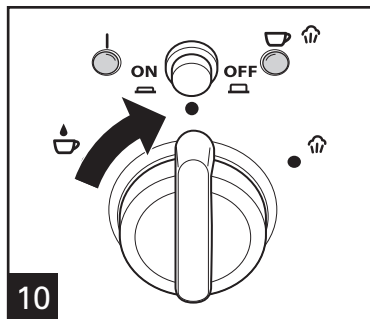


8 Tourner le bouton de commande sur la position d'INFUSION ☕ pour commencer l'infusion de l'espresso.

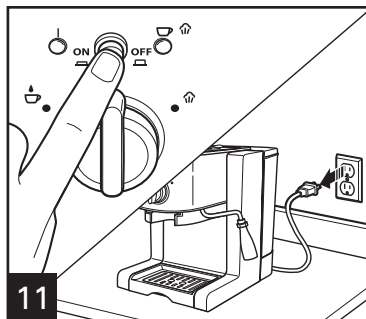


9 Au début de la distribution de l'espresso, la couleur de l'infusion sera claire. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre l'appareil et arrêter la distribution. Laisser écouler l'espresso du porte-filtre pendant 15 à 20 secondes avant de retirer la tasse. Ceci prépare environ 1 à 1,5 oz (28 à 42 ml) d'espresso ou 2 à 3 oz (57 à 85 ml) en utilisant le filtre pour 2 tasses.

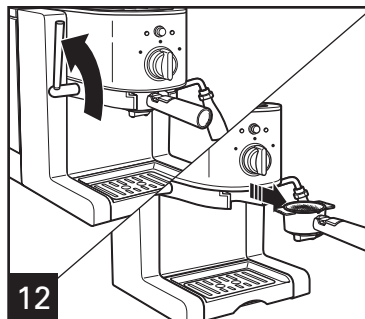
Utilisation (suite)



10
Retourner le bouton de commande à la position de VEILLE.



11
Appuyer le bouton ON/OFF (marche/arrêt) sur OFF (O). Débrancher l'appareil de la prise.

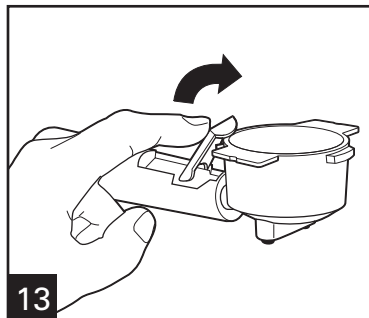


12
Attendre environ 1 minute avant de débloquer la manette et retirer le porte-filtre. Ceci permet d'éliminer toute de l'eau qui coule encore dans la pompe.

REMARQUES :

- Des gouttes peuvent continuer de s'écouler irrégulièrement du bec verseur. Cet égouttement est normal pour ce genre d'appareil.
- Cet appareil présente un éliminateur de vapeur dans le ramasse-gouttes qui s'allume s'il reste de l'eau dans le dispositif de chauffage. De la vapeur peut s'échapper sous le ramasse-gouttes—c'est normal.

Utilisation (suite)

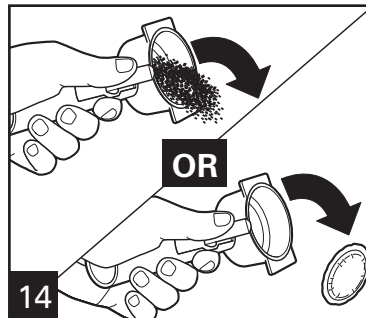


Pour vider la mouture d'espresso et l'auget d'espresso du porte-filtre, soulever le levier de plastique situé sur la poignée du porte-filtre et maintenir le levier soulevé.

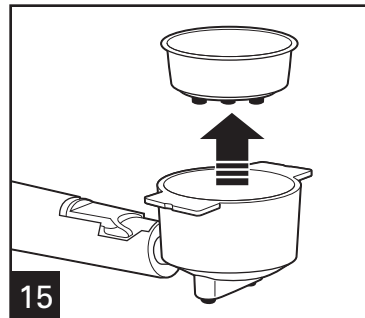
⚠ MISE EN GARDE

Risque de brûlure.

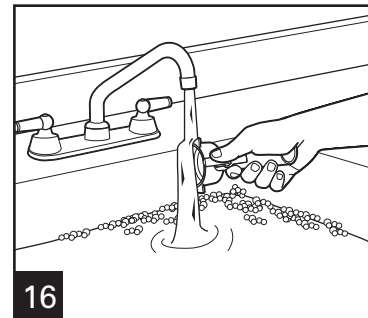
Les pièces métalliques du porte-filtre peuvent être très chaudes.



Garder le pouce sur le levier de la poignée, jeter la mouture d'espresso et/ou l'auget.



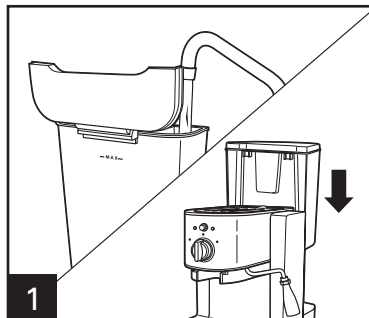
S'assurer que le porte-filtre est froid. Aligner le bout soulevé sur l'extérieur de l'auget ou du porte-filtre avec l'encoche de la base du porte-filtre puis retirer.



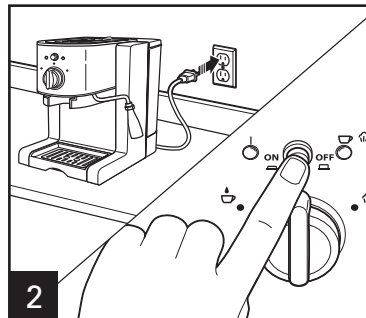
Nettoyer le porte-filtre et le bec verseur après chaque utilisation. Voir les instructions au chapitre « Nettoyage » à la page 32. NE PAS laisser la mouture dans le porte-filtre; ceci peut boucher le porte-filtre et provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.

Émulsion et mousse de lait

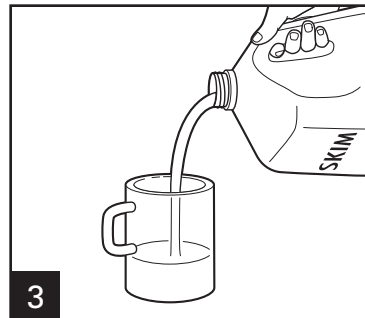
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.
La vapeur et l'eau qui s'échappent de la buse vapeur sont chaudes.



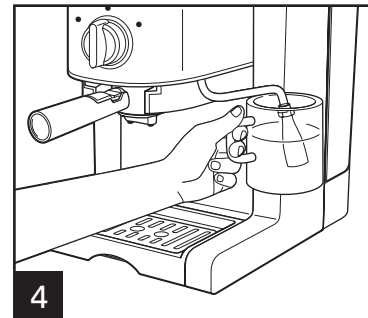
1 S'assurer que le réservoir d'eau amovible contient de l'eau et déplacer la buse vapeur vers la droite de l'appareil.



2 Brancher l'appareil; appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour commencer le chauffage de l'eau. L'indicateur lumineux vert s'allume lorsque l'eau est chauffé et que l'appareil est prêt à l'emploi.

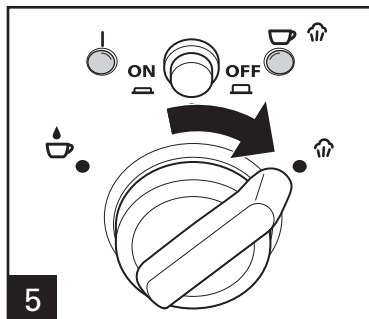


3 Remplir le tiers d'une tasse métallique ou en céramique avec du lait froid. Une tasse en acier inoxydable et du lait écrémé sont recommandés.

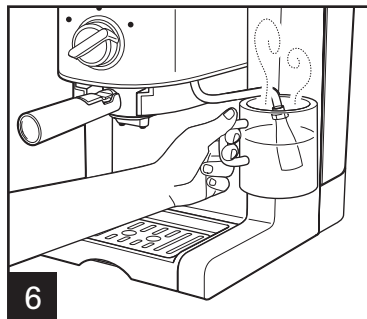


4 Tenir la tasse sous la buse vapeur en laissant un espace d'environ 1/4 à 1/2 po (0,6 cm à 1,2 cm) entre la buse et le fond de la tasse.

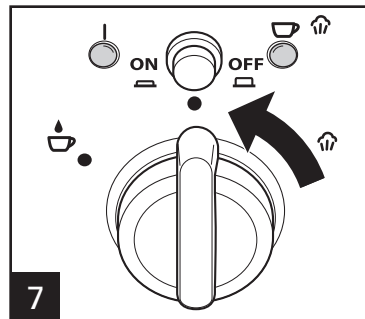
Émulsion et mousse de lait (suite)



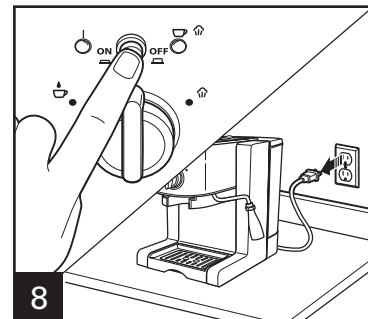
5 Tourner le bouton de commande sur la position de VAPEUR (↑). La vapeur va commencer à couler du bec vapeur.



6 **ÉMULSION** : Le lait est étuvé lorsque la tasse devient chaude au toucher.
MOUSSE : En s'assurant qu'il y a toujours du lait couvrant la buse, bouger la tasse vers le haut et vers le bas jusqu'à obtenir la consistance recherchée. L'émulsion doit être ferme et versable à l'aide d'une cuillère.



7 Retourner le bouton de commande à la position de VEILLE; puis retirer la tasse de sous la buse à mousser.
REMARQUE : Après chaque étuvage et pour éviter le colmatage de la buse, tenir une tasse contenant de l'eau sous la buse et « émulsionner » dans la tasse.



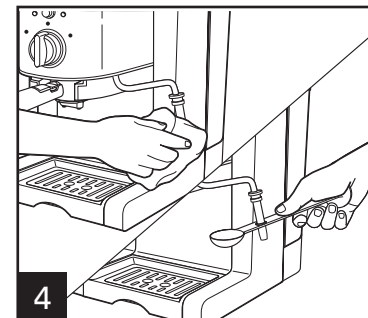
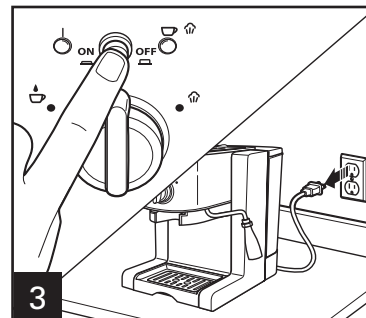
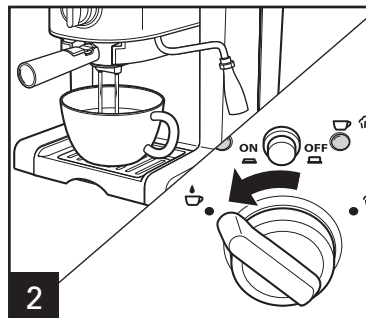
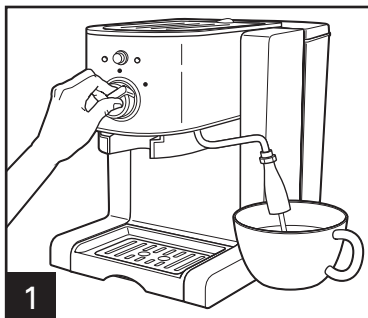
8 Appuyer le bouton ON/OFF (marche/arrêt) sur OFF (O/arrêt). Débrancher l'appareil de la prise.



Recettes

Espresso	Infuser une ou deux tasses à la fois en respectant les instructions. Facultatif : Sucre au goût.
Cappuccino	Mélanger 1/3 d'espresso, 1/3 de lait passé à la vapeur et 1/3 de lait émulsé. Saupoudrer au goût avec de la muscade râpée, de la cannelle râpée, du chocolat en poudre ou vanille.
Latté	Mélanger 1/2 portion d'espresso avec 1/2 portion de lait passé à la vapeur. Saupoudrer au goût avec de la muscade râpée, de la cannelle râpée, du chocolat en poudre ou vanille.
Iced espresso, cappuccino, ou au lait glacé	Mélanger le breuvage comme décrit ci-dessus puis verser sur des glaçons.
Moka	Mélanger 28 g (1 oz.) de sirop épais de chocolat avec 1/3 d'espresso. Remplir avec du lait émulsé ou passé à la vapeur.

Nettoyage

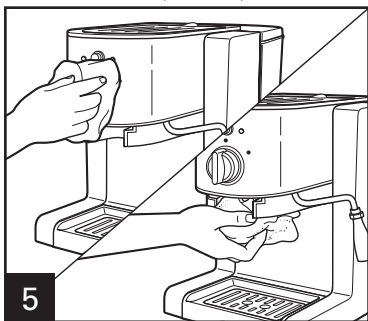
⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution. Débrancher l'appareil avant d'essuyer l'extérieur ou le bec verseur. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans aucune liquide.



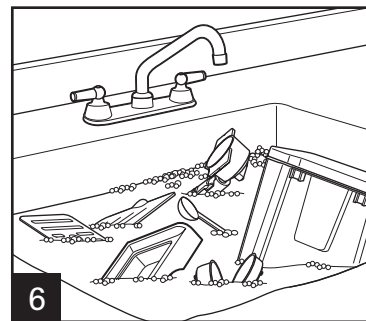
S'assurer que l'appareil est sous tension et que l'indicateur lumineux vert est allumé. Tourner le bouton de commande sur la position de VAPEUR  et laisser la vapeur passer dans une tasse pendant environ 30 secondes, puis ramener le bouton de commande sur la position de VEILLE. Placer le contenant assez large sous le bec verseur pour récupérer l'eau provenant des deux verseurs. Tourner le bouton de commande sur la position d'INFUSION  et distribuer au moins 1 tasse (237 ml) d'eau.

Retourner le bouton de commande à la position de VEILLE; puis appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/ arrêt) pour éteindre (O) l'appareil. Débrancher l'appareil.

Laisser l'appareil refroidir complètement, puis retirer le couvercle de la buse à mousser et essuyer la buse avec un chiffon.
Après chaque utilisation : Retirer l'embout de la buse à l'aide de la clé sur le bourreur et laver avec de l'eau chaude savonneuse.



Essuyer soigneusement l'extérieur et le bec verseur avec un linge et de l'eau tiède.



Laver toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement. Aucune pièce n'est lavable au lave-vaisselle.

Conseils pour faire du café espresso

- Pour des résultats optimaux, utiliser du café espresso torréfié fraîchement moulu et foncé.
 - Pour des grains de café **déjà moulu**, entreposer la portion inutilisée dans un contenant hermétique et garder dans un endroit frais et sombre pendant environ une semaine.
 - La mouture du café nuit au goût du café et au rendement de l'appareil. Si la mouture du café est trop grossière, l'eau circulera trop rapidement dans le café et diminuera la saveur de ce dernier. Si la mouture du café est trop fine, la saveur peut être trop corsée ou amère et les grains peuvent obstruer le filtre.
 - Pour un espresso plus chaud, préchauffer l'auget, le filtre d'espresso moulu et le porte-filtre en faisant d'abord bouillir l'eau dans les tasses pendant quelques secondes puis jeter l'eau bouillie.
- ▲ MISE EN GARDE Risque de brûlure.** Les pièces métalliques du porte-filtre peuvent être très chaudes.
- Les grains de café espresso peuvent être moulus à l'aide d'un **moulin à café**. Pour des résultats optimaux, utiliser le réglage de mouture fine du moulin à café. Si le café espresso est moulu en magasin ou à l'aide d'un moulin à café à meules, utiliser le degré de mouture de l'espresso à un ou deux degrés de plus de manière à obtenir un café plus corsé.
 - Moudre l'espresso pour obtenir une texture sableuse ressemblante à du sel ou du sable. Une mouture trop fine ressemblera à de la poudre et sa texture ressemblera à la farine. Si la mouture du café est trop fine, ceci empêchera la circulation de l'eau dans le café.
 - Les filtres à espresso facilitent l'infusion d'une bonne tasse de café espresso et le nettoyage sera aussi facile que de jeter un filtre jetable. Les filtres peuvent être achetés dans plusieurs maisons de café de votre municipalité ou dans les magasins spécialisés. Une recherche sur internet pour « augets à café » vous dirigera vers plusieurs fabricants de filtres à café.
 - Utiliser toujours de l'eau froide pour préparer le café. L'eau ou tout autre liquide tiède peut endommager l'appareil.
 - L'eau filtrée produit un meilleur café.

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE PROBABLE/SOLUTION

L'espresso ne circulera pas.

- Est-ce que le réservoir d'eau est vide ?
- Est-ce que le réservoir d'eau est bien installé ?
- S'assurer que la mouture de café n'est pas trop compactée dans le filtre.
- Est-ce que le porte-filtre est adapté correctement à la cafetière espresso ?
- Nettoyer le filtre, le porte-filtre et le bec verseur.
- Les trous dans le porte-filtre peuvent être bouchés. Déboucher avec un cure-dent ou un trombone redressé.

Le fonctionnement de l'appareil est bruyant.

- Est-ce que le réservoir d'eau est vide ?
- Est-ce que le réservoir d'eau est bien installé ?
- Est-ce que le porte-filtre est bien en place ?

L'espresso n'est pas assez corsé.

- Toujours utiliser des grains de café espresso fraîchement moulu et bourrer fermement la mouture.
- Une infusion trop longue offre une saveur d'espresso trop délicate (1 portion = 28 à 42 g [1 à 1-1/2 oz]).
- S'assurer de la bonne quantité de café moulu dans le filtre.
- Le café est trop corsé.
- Essayer une autre marque ou torréfaction de café.

L'espresso est trop corsé ou amer.

- Trop de mouture d'espresso a été utilisé.
- La mouture du café est trop fine.
- Infuser plus longtemps avant de ramener le bouton de commande sur la position de VEILLE.

Émulsion du lait difficile.

- Utiliser toujours du lait frais et froid (le lait écrémé est recommandé).
- Utiliser une tasse en acier inoxydable froide puis déplacer légèrement la tasse de bas en haut pendant l'émulsion.
- Nettoyer la buse vapeur.
- Quantité trop grande de lait à émulsionner; réduire la quantité de lait de la tasse.

Notes

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines 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 à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas. Se debe de tener cuidado, ya que pueden ocurrir quemaduras al tocar partes calientes o líquido caliente derramado.
6. Para protegerse contra incendio, descarga eléctrica, y lesiones personales, no coloque el cable, enchufe o cafetera de espresso en agua u otros líquidos.
7. Desconecte de la toma cuando ya sea que la cafetera de espresso no estén en uso o antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el aparato.
8. El aparato debe ser usado sobre una superficie plana lejos del borde de la cubierta para prevenir que se caiga accidentalmente.
9. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendio, descarga eléctrica, o lesiones personales.
11. No use en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. Asegúrese que el soporte de filtro esté de manera segura en su lugar cuando prepare espresso. Pueden ocurrir quemaduras si el soporte de filtro es removido durante el ciclo de preparación.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o sobre un horno calentado.
15. Para desconectar el aparato, ponga los controles en OFF (O/APAGADO), luego remue del tomacorriente.
16. **¡ADVERTENCIA!** Para reducir el riesgo de fuego o descarga eléctrica, no remueva la cubierta superior o inferior. No hay partes servibles en el interior. La reparación debe hacerse por personal de servicio autorizado únicamente.
17. No use el aparato para otro uso más que para el que fue diseñado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

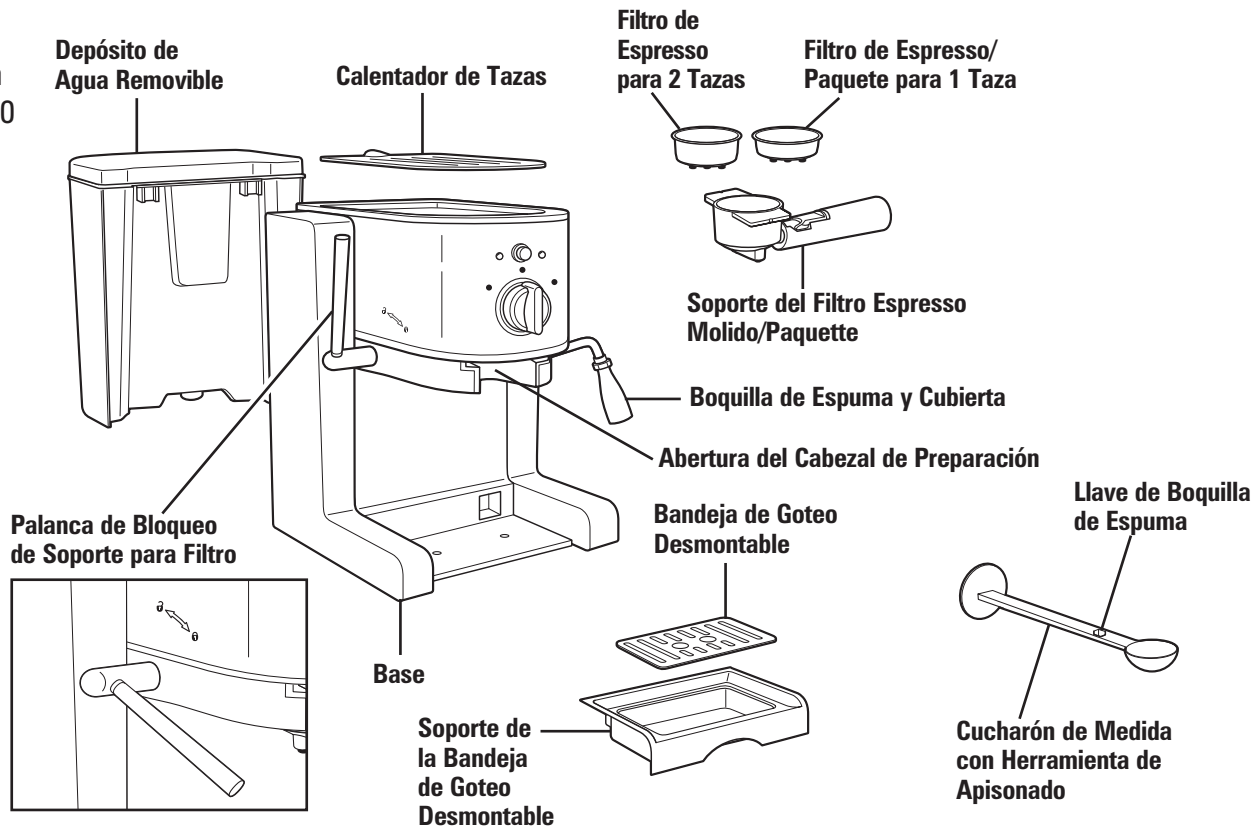
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

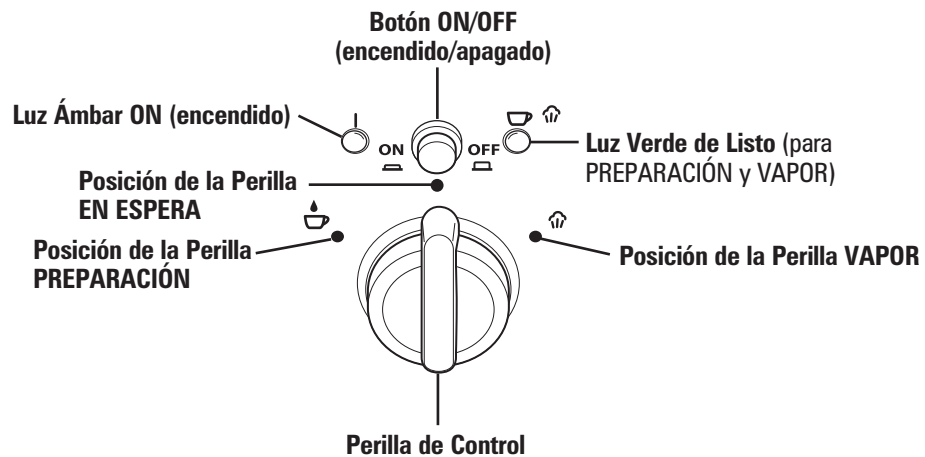
Piezas y Características

*Para ordenar partes:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100

ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas desmontables en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Prepare un ciclo con agua y descarte el agua.



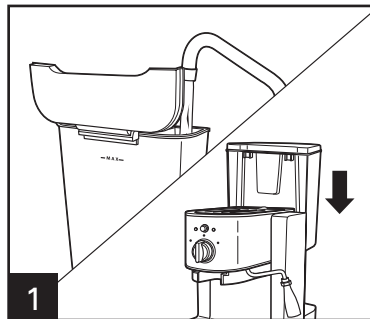
Piezas y Características (cont.)



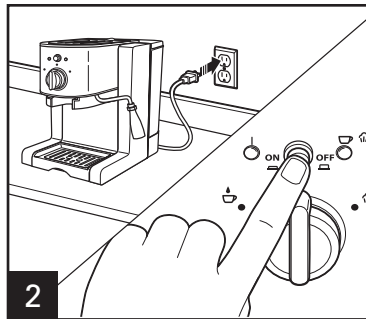
Antes de su Primer Uso

(Preparando la Bomba)

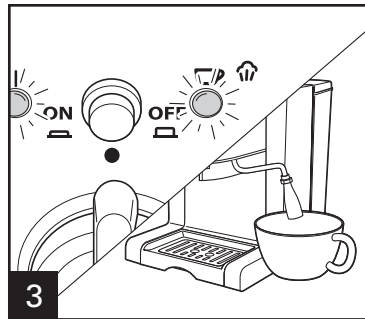
AVISO: La bomba de agua debe ser "preparada" antes de usar por primera vez para que funcione adecuadamente. El funcionar sin agua en el depósito puede dañar permanentemente el aparato.



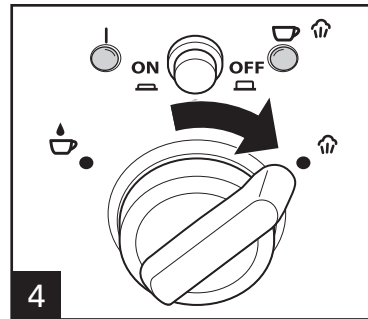
1 Llene el depósito de agua removible a la línea de llenado MAX con agua fría y vuelva a colocar de manera segura en la parte posterior de la unidad.



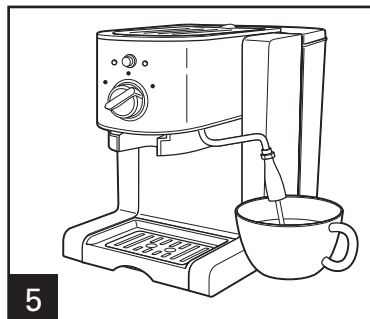
2 Enchufe la unidad y presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para encender (I) la unidad. La luz ámbar ON (encendido) se iluminará.



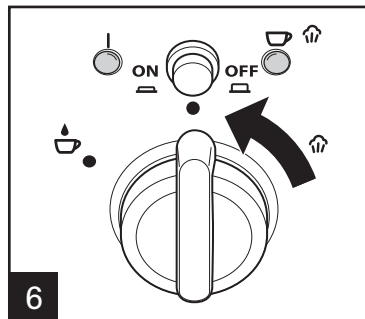
3 La luz verde se iluminará cuando el agua se haya calentado y la unidad esté lista para el uso. Coloque un recipiente vacío debajo de la boquilla de espuma para retener las gotas de agua de la boquilla de vapor.



4 Gire la perilla de control a la configuración VAPOR ☁. El vapor comenzará a salir de la boquilla de vapor.

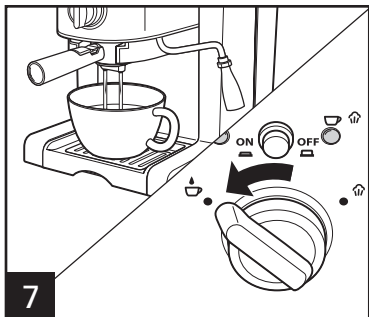


5 Deje fluir el vapor durante 2 minutos. **NOTA:** Después de que la luz verde se ilumina inicialmente, ésta puede encenderse y apagarse durante el funcionamiento.

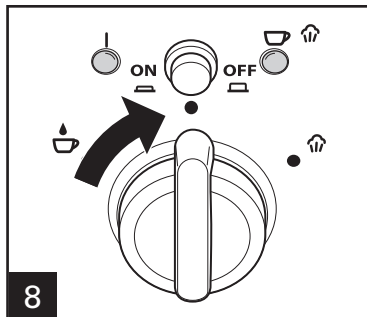


6 Gire la perilla de control de nuevo a la posición EN ESPERA.

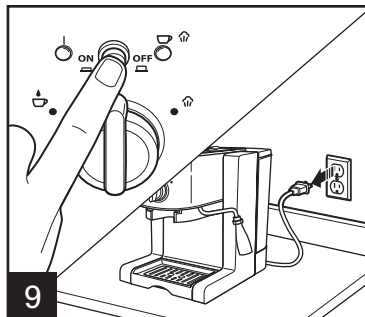
Antes de su Primer Uso (cont.)



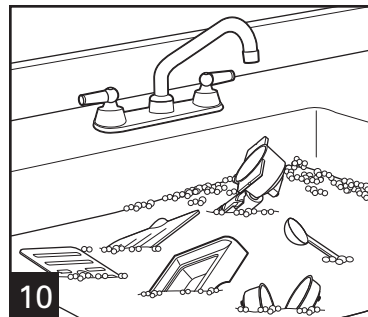
7 Coloque un contenedor debajo de la cabeza de preparación, deberá de ser lo ancho suficiente para trabar el agua de ambos picos. Gire la perilla de control a PREPARACIÓN ☺ y sirva una taza.



8 Gire la perilla de control de nuevo a la posición EN ESPERA.



9 Presione el botón ON/OFF (encendido/ apagado) para apagar (O) la unidad. La luz al lado del botón se apagará. Desconecte la unidad.



10 Lave las piezas de nuevo con agua tibia jabonosa. Enjuague y seque bien.

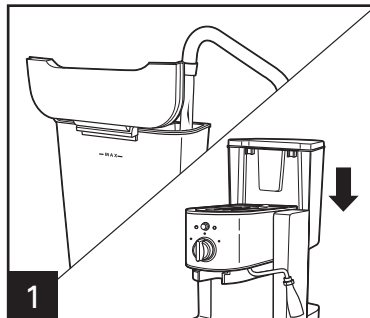
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Descarga.

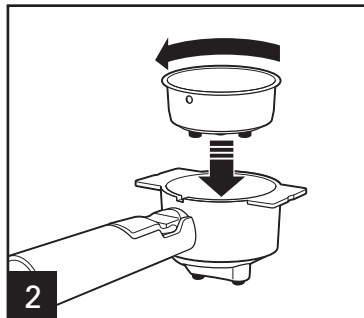
No sumerja la máquina, cable o enchufe en agua u otros líquidos. Vea la sección de Limpieza en la página 50 para instrucciones completas.

Cómo Usar

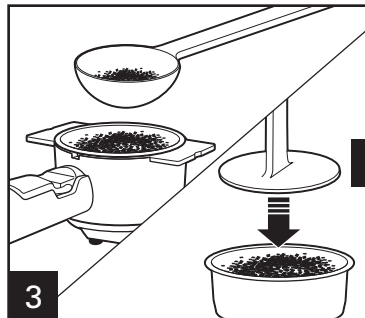
NOTA: Asegúrese que no haya café molido en el borde del soporte de filtro. Esto no permite la formación de un sellado adecuado y puede dañar la máquina.



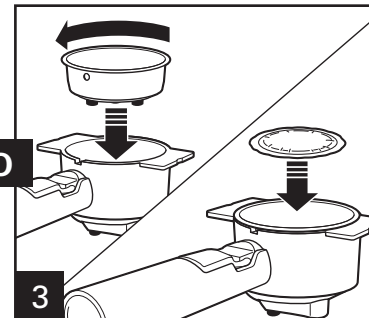
Llene el depósito de agua removible a la línea de llenado MAX con agua fría y vuelva a colocar de manera segura en la parte posterior de la unidad.



Alinee la ranura elevada ubicada en la parte exterior del filtro de espresso molido/paquete con la muesca recortada en la parte interna del soporte del filtro. Gire el soporte del filtro en 180° para fijarlo.

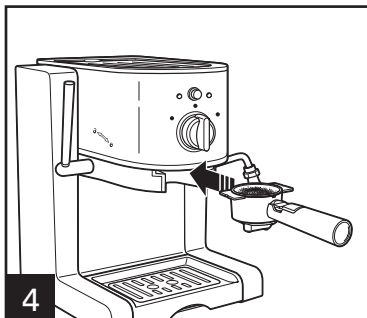


Agregue 1 cucharada (15 ml) de espresso molido por cada taza que va a preparar. Utilice el filtro poco profundo para 1 taza y el filtro profundo para 2 tazas. Apisone firmemente el café molido con la herramienta de apisonado y verifique que no haya café molido en el borde.

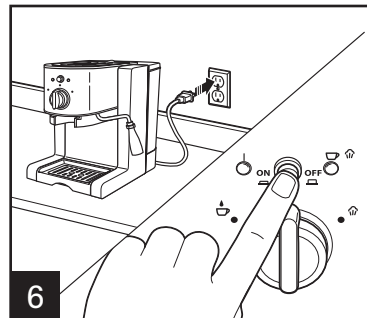
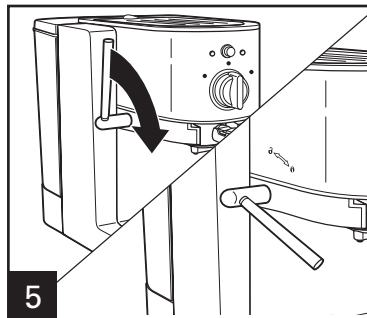


Coloque el paquete en el filtro. Cuando utilice un paquete ESE (Espresso de servicio sencillo), siempre use el filtro espresso/paquete menos profundo. Nunca coloque dos paquetes al mismo tiempo en ninguno de los filtros.

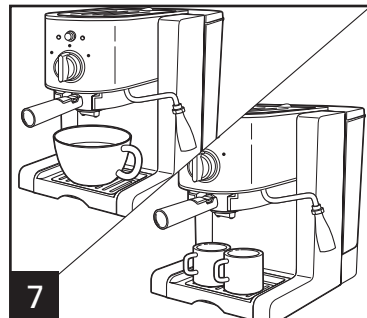
Cómo Usar (cont.)



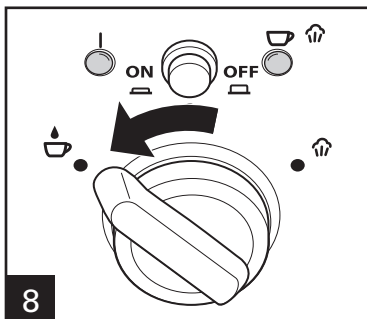
4 Mientras sostiene la manija del soporte del filtro firmemente, alinee las lengüetas de bloqueo del soporte del filtro con la abertura del cabezal de preparación. Introduzca el soporte del filtro hasta que se deslice por completo hasta el fondo y no pueda empujarse más allá. Tire de la manija de la palanca hacia abajo para trabar el soporte del filtro en su lugar. La palanca quedará trabada cuando se encuentre apenas por debajo de la posición horizontal y no pueda presionarse más hacia abajo.



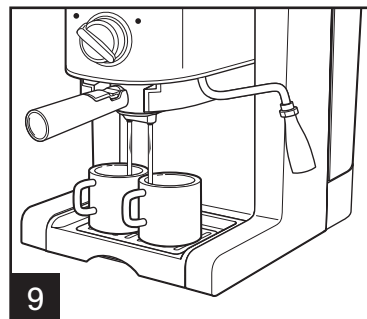
6 Enchufe la unidad y presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para encender (I) la unidad. La luz ámbar ON (encendido) se iluminará. La luz verde se iluminará cuando el agua se haya calentado y la unidad esté lista para el uso.



7 Coloque una o dos tazas bajo los picos de la cabeza de preparación. Si usa una taza, asegúrese que sea lo suficiente ancha para atrapar el espresso de ambos picos.

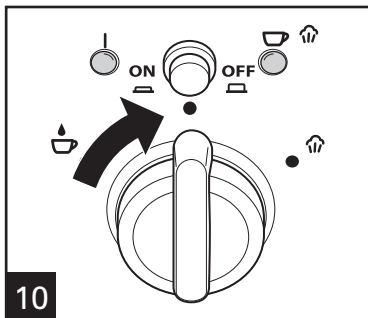


8 Gire la perilla de control a PREPARACIÓN ☞ para comenzar el flujo de espresso.

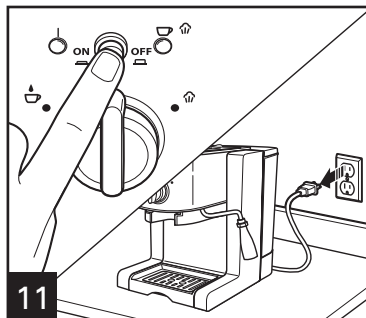


9 Al dispensar el espresso, ira viéndose gradualmente más claro de color. Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para apagar la unidad y dejar de servir. Deje que el espresso gotee del soporte de filtro por 15–20 segundos antes de remover la(s) taza(s). Esto prepara alrededor de 1–1.5 oz de espresso o un total de 2–3 oz si se usa el filtro de 2 tazas.

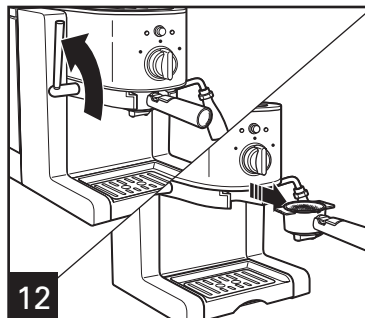
Cómo Usar (cont.)



Gire la perilla de control de nuevo a la posición EN ESPERA.



Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) en la posición OFF (O/apagado). Desenchufe la unidad del tomacorriente.

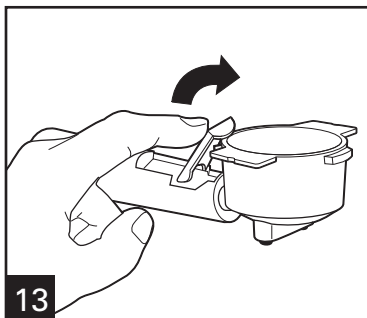


Espere alrededor de 1 minuto antes de destrabar la palanca y quitar el soporte del filtro. Esto permitirá que el agua que siga fluyendo a través de la bomba se drene.

NOTAS:

- Puede que algo de agua continúe goteando intermitentemente de la cabeza de preparación. Esto es normal y un resultado del funcionamiento del producto.
- Esta unidad cuenta con una purga de vapor en la bandeja de goteo que se accionará si hay agua remanente en el calentador. Puede salir algo de vapor debajo de la bandeja de goteo; esto es normal.

Cómo Usar (cont.)

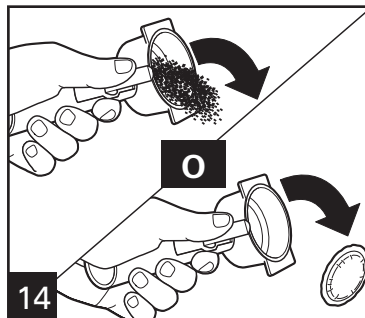


13 Para vaciar el espresso molido y/o una bolsa de espresso del soporte de filtro, gire la palanca de plástico localizada en la manija del soporte del filtro y sostenga la palanca abierta.

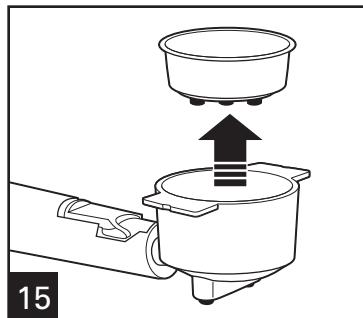
⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de Quemarse.

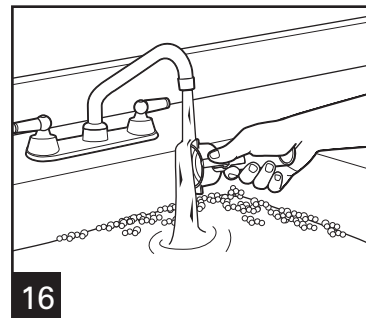
Las piezas metálicas del soporte del filtro pueden estar calientes.



14 Manteniendo el pulgar en la palanca de la manija, deseché el espresso molido y/o filtro de bolsa.



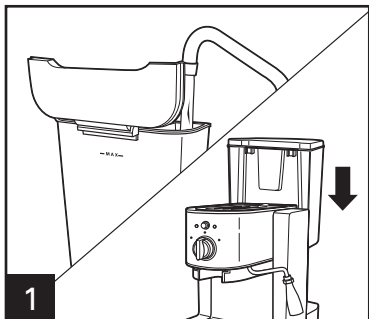
15 Asegúrese que el soporte de filtro esté frío. Alinee el hoyuelo resaltado en el soporte de filtro para espresso/bolsa con la ranura recortada en la base del soporte de filtro, luego remueva.



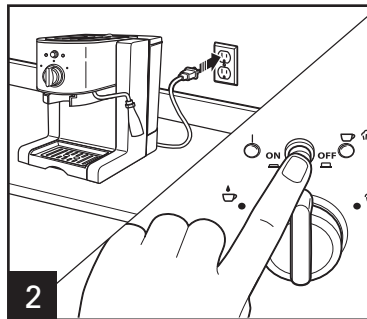
16 Limpie el soporte de filtro y cabeza de preparación después de cada uso. Vea las instrucciones de Limpieza en la página 50. NO deje que el espresso molido permanezca en el soporte de filtro; esto puede tapan el soporte del filtro y cuasar que la unidad funcione mal.

Cómo Aplicar Vapor y Hacer Espuma con la Leche

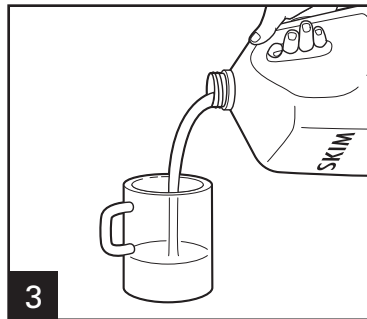
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse.
El vapor y agua emitido por la boquilla de espuma están calientes.



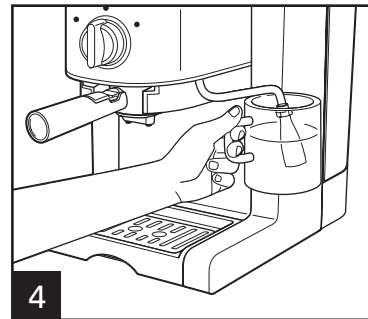
1 Asegúrese de que haya agua en el depósito de agua removible y mueva la boquilla de espuma a la parte derecha de la unidad.



2 Enchufe la unidad; presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para comenzar a calentar agua. La luz verde se iluminará cuando el agua se haya calentado y la unidad esté lista para el uso.

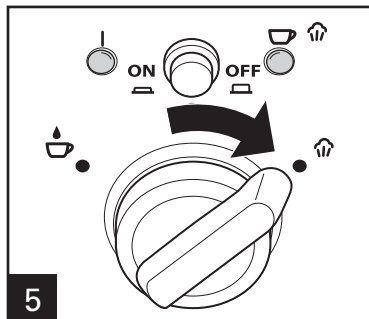



3 Llene una taza metálica o de cerámica con 1/3 de leche fría. Se recomienda una taza de acero inoxidable y leche descremada.

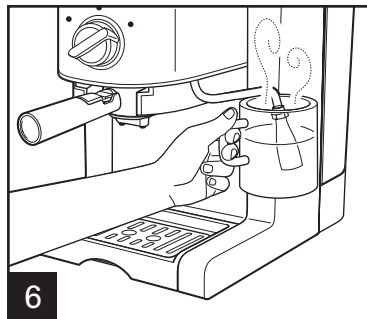


4 Sostenga la taza debajo de la boquilla de espuma, dejando cerca de 1/4 a 1/2 de pulgada (0.6 a 1.3 cm) entre la boquilla y la parte inferior de la taza.

Cómo Aplicar Vapor y Hacer Espuma con la Leche (cont.)

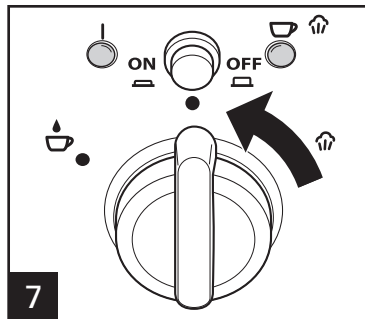


5 Gire la perilla de control a la configuración VAPOR . El vapor comenzará a salir de la boquilla de vapor.



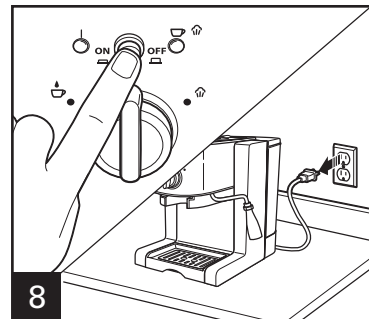
6 **PARA AGREGAR VAPOR:** La leche se ha calentado con el vapor cuando la taza se encuentra tibia al tacto.

PARA HACER ESPUMA: Asegurándose de que siempre haya leche cubriendo la boquilla, mueva la taza de arriba hacia abajo hasta alcanzar la consistencia deseada. La espuma debe estar rígida y se debe poder tomar con una cuchara.



7 Gire la perilla de control de nuevo a la posición EN ESPERA. Luego quite la taza de abajo de la boquilla de espuma.

NOTA: Después de cada uso y para evitar el taponamiento de la boquilla, sostenga una taza con agua debajo de la boquilla y "agregue vapor" dentro de la taza para limpiar.



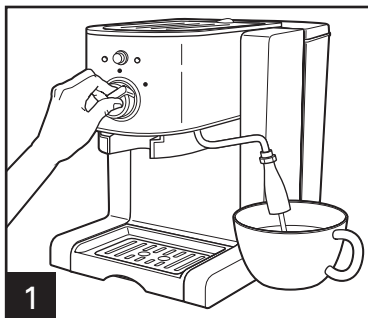
8 Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) en la posición OFF (O/apagado). Desenchufe la unidad del tomacorriente.


Recetas

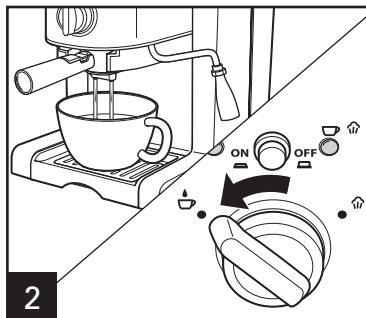
Espresso	Prepare una o dos tazas a la vez siguiendo estas instrucciones. Opcional: Agregar azúcar al gusto.
Cappuccino	Mezcle 1/3 espresso, 1/3 de leche evaporada y 1/3 de leche con espuma. Sírvalo con nuez moscada, canela molida, chocolate en polvo o vainilla para un mejor sabor.
Latte	Mezcle 1/2 espresso con 1/2 de leche evaporada. Sírvalo con nuez moscada, canela molida, chocolate en polvo o vainilla para un mejor sabor.
Iced espresso, cappuccino, o latte frappe	Mezcle la bebida como se describió anteriormente, luego vacíe sobre hielo.
Mocha	Mezcle 1 onza (28 g) de jarabe espeso de chocolate con 1/3 de espresso. Llene con leche evaporada o con espuma.


Limpieza

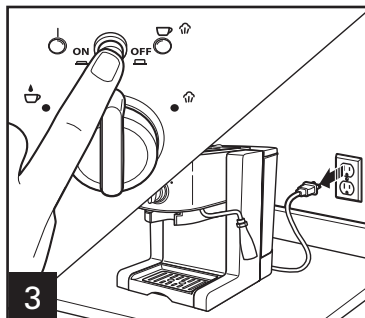
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Desconecte la corriente antes de limpiar el exterior de la unidad o la cabeza de preparación. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.



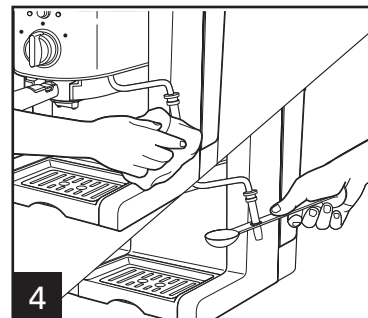
1 Verifique que la unidad esté encendida y que se haya iluminado la luz verde de listo. Gire la perilla de control a la posición VAPOR  y deje fluir el vapor durante 30 segundos dentro de una taza; luego gire la perilla de control de vuelta a la posición EN ESPERA.



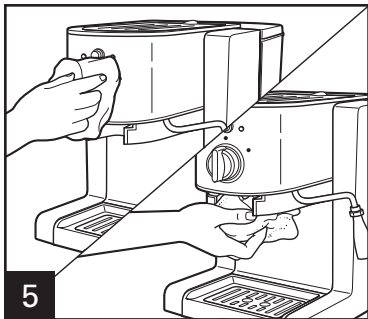
2 Coloque un contenedor debajo de la cabeza de preparación, deberá de ser lo ancho suficiente para trabar el agua de ambos picos. Gire la perilla de control a PREPARACIÓN  y sirva por lo menos 1 taza (237 ml) de agua.



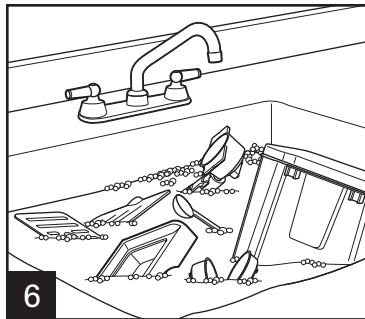
3 Gire la perilla de control de nuevo a la posición EN ESPERA; luego presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para apagar (O) la unidad. Desconecte la unidad.



4 Deje que la unidad se enfríe por completo; luego quite la tapa de la boquilla de espuma y limpie la boquilla con un paño. **Cada dos usos:** Remueva la punta de la boquilla con la llave en la herramienta de apisonado y lave en agua caliente jabonosa.



5 Limpie el exterior y la cabeza de preparación con agua caliente.



6 Lave todas las piezas con agua tibia jabonosa. Enjuague y seque bien. Ninguna de las piezas es apta para lavavajillas.

Consejos para Hacer Espresso

- Para mejores resultados, use café tostado fresco y oscuro para espresso.
- Si se usa café **premolido** para espresso, almacene la porción no utilizada en un contenedor hermético y guarde en un área oscura y fresca hasta por una semana.
- El tamaño del molido del café afectará el sabor del café y como trabaja el aparato. Si el molido es muy grueso, el agua fluirá demasiado rápido a través del café y tendrá un sabor más suave. Si el molido es muy fino, el sabor puede ser muy fuerte o amargo, y el molido puede tapar el filtro.
- Para un espresso más caliente, precaliente el soporte del filtro, el filtro de espresso molido, y el filtro de bolsa al preparar primero agua en tazas por unos segundos, luego vacíe el agua.
- **⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemarse.** Las piezas metálicas del soporte del filtro pueden estar calientes.
- Los granos de espresso pueden ser molidos en un **molino de café**. Para mejores resultados, utilice un molinillo de café en la configuración de molido fino. Si muele el espresso en una tienda o usa un molino de placas, entonces use un ajuste que esté una o dos ranuras más grueso que el ajuste de espresso.
- Muela su espresso de manera que se vea arenisco, como sal o arena. Es muy fino si queda como talco y se siente como harina. Si el café se muele muy fino, entonces el agua no fluirá a través del café.
- Las bolsas de espresso hacen aún más fácil el preparar una buena taza de espresso y la limpieza es tan fácil como tirar la bolsa usada. Las bolsas pueden ser compradas en cualquier casa de café local o tiendas de especialidades del hogar. Una búsqueda de Web por “bolsas de café” también lo conectará con muchos proveedores de bolsas de café.
- Siempre use agua fría para hacer café. El agua caliente u otros líquidos pueden causar daños al aparato.
- Con agua filtrada se obtendrá un café de mejor sabor.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
El espresso no fluye.	<ul style="list-style-type: none">• ¿Está vacío el depósito de agua?• ¿Está el depósito de agua colocado adecuadamente en su posición?• Asegúrese que no haya café molido de mas en el filtro.• ¿Está colocado adecuadamente el soporte de filtro en la cafetera de espresso?• Limpie el filtro, soporte de filtro, y cabeza de preparación.• Los orificios del soporte del filtro pueden estar tapados. Límpielos con un escarbadientes o ganchito para papel estirado.
La máquina hace mucho ruido cuando funciona.	<ul style="list-style-type: none">• ¿Está vacío el depósito de agua?• ¿Está el depósito de agua colocado adecuadamente en su posición?• ¿Está colocado adecuadamente el soporte de filtro en su posición?
El espresso está muy débil.	<ul style="list-style-type: none">• Siempre use café espresso molido fresco y apisono el café molido firmemente.• Entre más tiempo de preparación, más débil será el espresso (1 porción = 1 a 1 1/2 onzas [28 a 43 g]).• Asegúrese que haya suficiente café molido en el filtro.• El café molido es muy grueso.• Pruebe con una marca o tostado de café diferente.
El espresso está demasiado fuerte o agrio.	<ul style="list-style-type: none">• Se utilizó demasiado café molido.• El molido es muy fino.• Prepare por más tiempo antes de girar la perilla de control de vuelta a la posición EN ESPERA.
Dificultades para hacer vapor para leche.	<ul style="list-style-type: none">• Siempre use leche fresca (se recomienda leche descremada).• Use una taza fría de acero inoxidable y mueva la taza ligeramente hacia arriba y abajo mientras hace espuma.• Limpie la boquilla de espuma.• Está tratando de hacer espuma con mucha leche; reduzca la cantidad de leche en la taza.

Notas

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelo:
40792

Tipo:
EM03

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1350 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".