READ BEFORE USE

English 2

Visit 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.

LIRE AVANT UTILISATION

Français..... 14

Visitez hamiltonbeach.ca/fr pour découvrir notre gamme complète de produits, consulter nos guides d'utilisation et d'entretien, obtenir des conseils et de délicieuses recettes, et inscrire votre produit en ligne.

LEA ANTES DE USAR

Español 26

Visite hamiltonbeach.com para consultar nuestra línea completa de productos y las guías de uso y cuidado, así como deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea.

Hamilton Beach®



Slide & Lock Espresso Maker with Automatic Milk Reservoir

Machine à espresso Slide & Lock à réservoir de lait automatique

Cafetera para espresso Slide & Lock con depósito automático de leche

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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. 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 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. Espresso maker must be operated on a flat surface away from the edge of counter to prevent accidental tipping.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. 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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
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. Do not place espresso maker on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. To disconnect espresso maker, turn switch OFF (**O**) and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
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.
16. **WARNING!** Be certain portafilter is securely locked in place when brewing espresso. Scalding may occur if the portafilter locking handle is unlocked (raised up) during the brewing cycle.
17. Do not place espresso maker in a cabinet when in use.
18. Do not connect milk reservoir lid to espresso maker without first connecting lid to milk reservoir.
19. **WARNING**: Scalding may occur if hand(s) are near cup during brew cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces 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, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

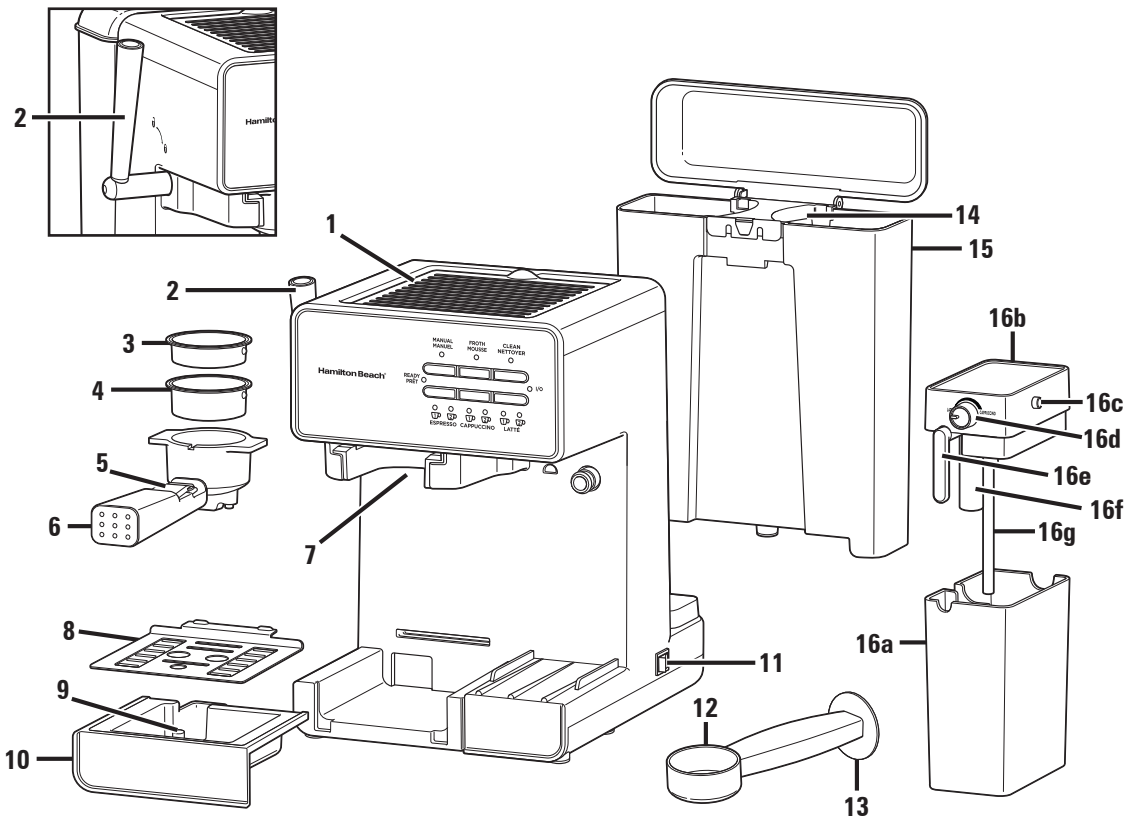
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the 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

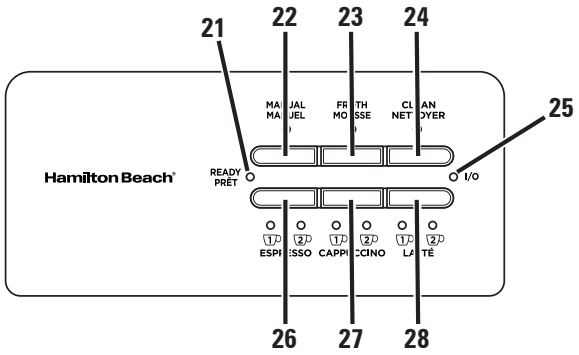
To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

1		Top Cover (removable)
2		Portafilter Locking Handle (with lock and unlock icons)
3		Single-Shot Filter
4		Double-Shot Filter
5		Portafilter Retention Clip
6		Portafilter with Spouts
7		Brew Head
8		Cup Rest (removable)
9		Red Overflow Indicator
10		Drip Tray (removable)
11		ON/OFF (I/O) Switch
12		Measuring Scoop
13		Tamping Tool
14		Water Reservoir Handle
15		Removable Water Reservoir with Lid
16		Milk Reservoir Assembly
	16a	Milk Reservoir
	16b	Milk Reservoir Lid
	16c	Release Button
	16d	Frothing Control Dial
	16e	Frothing Nozzle Lever
	16f	Frothing Nozzle (with removable cover)
	16g	Tube and Tube Seal



Control Panel

21	READY Light
22	MANUAL Button
23	FROTH Button
24	CLEAN Button



25	ON/OFF (**I/O**) Indicator Light
26	ESPRESSO Button
27	CAPPUCCINO Button
28	LATTÉ Button

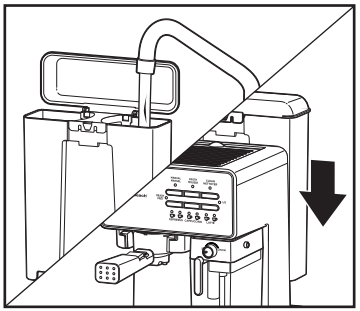
Before First Use (Priming the Pump)

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not immerse machine, cord, or plug in water or any other liquid.

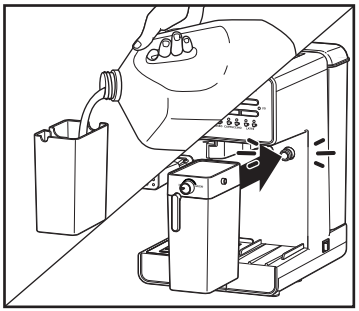
Remove and recycle red plug from beneath Water Reservoir. Wash all removable parts in warm, soapy water. No parts may be washed in a dishwasher.

Water pump must be "primed" before first use to work properly.

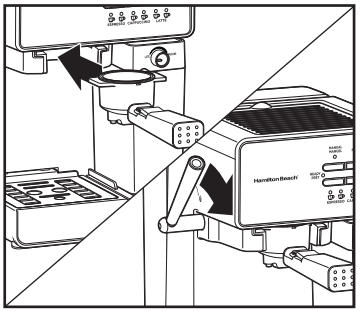
Operating without water in Water Reservoir can permanently damage the appliance.



1. Fill Removable Water Reservoir to MAX fill line with cold water. Replace securely, ensuring Water Reservoir is flush on back of unit.

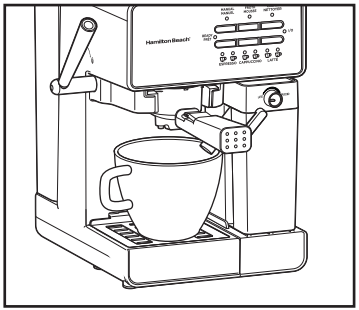


2. To remove Milk Reservoir Assembly from unit, press Release Button on right side of Lid and slide it out. Lift Lid and fill with cold water to MAX fill line and replace Lid. Replace Milk Reservoir Assembly by sliding back into machine until it clicks into place.

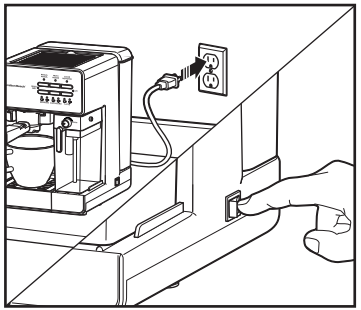


3. Slide empty Portafilter into Brew Head and pull down Portafilter Locking Handle to 🔒 (lock).

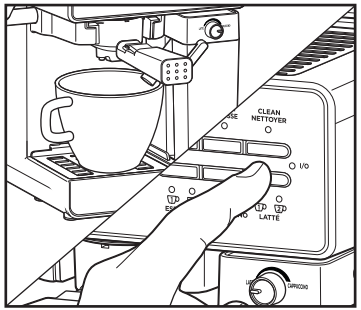
Before First Use (Priming the Pump [cont.])



4. Place large empty cup on Cup Rest with Frothing Nozzle directed toward the cup.

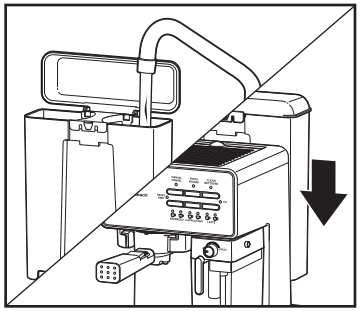


5. Plug into outlet. Press ON (**I**) Switch. Pump will turn on for 3 seconds to begin priming process. READY Light will pulse while preheating and then become solid.

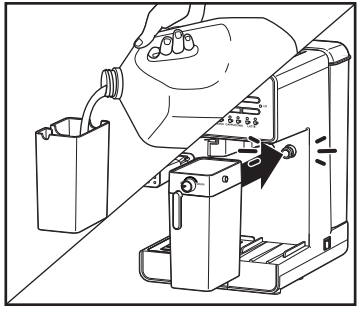


6. Press the LATTÉ button one time to activate LATTÉ Single Shot mode. Once pump starts, let unit run until it shuts off automatically, or until water flows from Portafilter. If water does not flow from Portafilter after unit stops, repeat the process until it does. Machine is now primed and ready to use.

How to Use

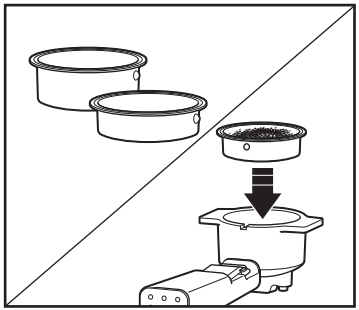


1. Fill Removable Water Reservoir with desired amount of cold water and replace securely on back of unit.

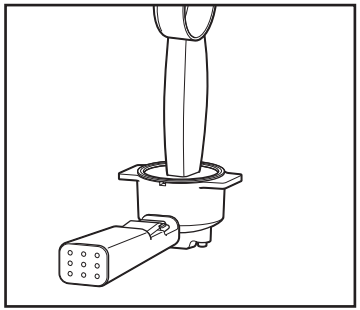


2. To remove Milk Reservoir Assembly from unit, press Release Button on right side of Lid and slide it out. Lift Lid and fill with cold milk up to MAX fill line and replace Lid. Replace Milk Reservoir Assembly by sliding back into machine until it clicks into place.
NOTE: Use any type of milk: whole, low fat, nonfat, or plant-based milk.

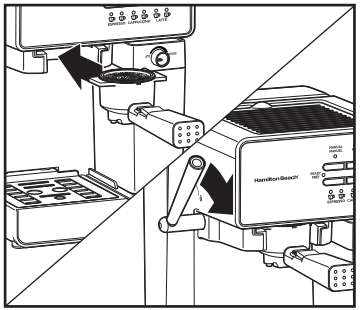
How to Use (cont.)



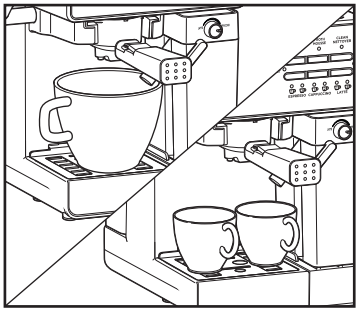
3. Select either Single-Shot or Double-Shot Filter. Insert into Portafilter by aligning raised dimple on selected Filter with cutout notch on Portafilter. Turn Filter either left or right to lock into place.



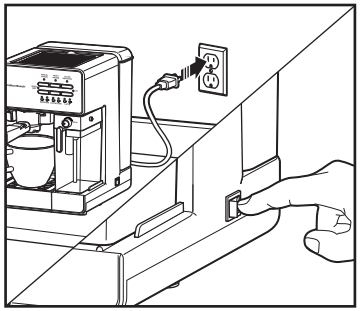
4. Add espresso to Filter and press grounds firmly with Tamping Tool. Do not fill above MAX line. (See How to Fill and Tamp Espresso on page 10).



5. Slide Portafilter into Brew Head and pull down Portafilter Locking Handle to (lock).



6. Place one or two cups on Cup Rest under Portafilter Spouts. If using one cup, use one wide enough to catch espresso from both spouts.

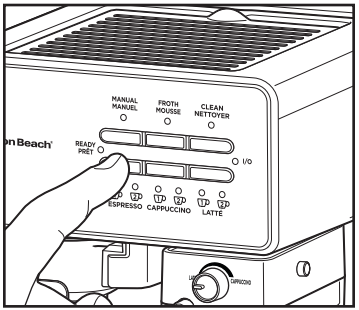


7. Plug into outlet. Press ON (**I**) Switch to turn the machine on. Pump will turn on for 3 seconds to prime each time unit is powered on. READY Light will pulse while preheating and then become solid when machine is ready to brew.
NOTE: If the machine is left on for 30 minutes without using, it will go into sleep mode. Press any button to reactivate.

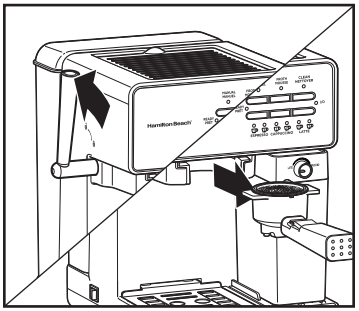
NOTE: Drip Tray has a Red Overflow Indicator that will rise when it needs to be emptied. Failure to empty Drip Tray could lead to it overflowing onto counter. When Red Overflow Indicator rises and becomes visible above Cup Rest surface, empty Drip Tray. To remove, pull straight out. Return Drip Tray and Cup Rest to machine.

How to Make an Espresso

Follow steps 1, 3–7 in How to Use on pages 6 and 7.

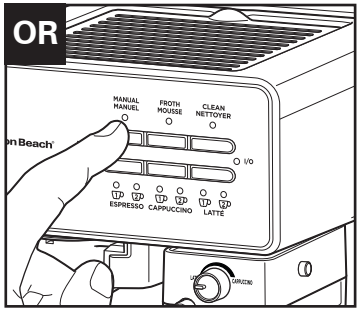


1. **Automatic Mode:** When READY Light is solid, press ESPRESSO Button, once for (1) a single shot, twice for (2) a double shot. Light will pulse three times for selected cup size, then turn solid when ready to brew. Espresso will begin to dispense. Machine will stop automatically when finished brewing. Allow espresso to drip from Portafilter for 15-20 seconds before removing cup(s).
   NOTE: To stop dispensing before cycle is complete, press ESPRESSO Button.

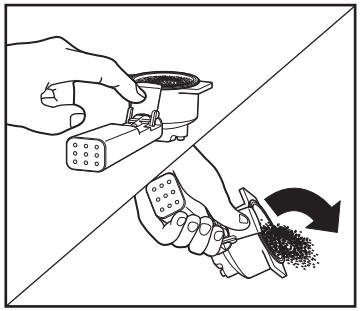


2. Wait about 1 minute before removing Portafilter from machine to allow espresso grounds and excess water still flowing through pump to finish.
   NOTE: Some water may continue to drip intermittently from Brew Head. This is normal and a result of product operation. Lift Portafilter Locking Handle up to ☝ (unlock). Slide Portafilter from Brew Head.

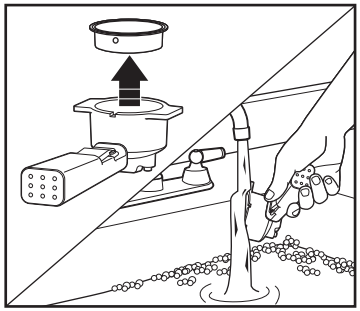
OR



1. **MANUAL Mode:** When READY Light is solid, press MANUAL Button. MANUAL light will pulse three times and then turn solid when ready to brew. Espresso will begin dispensing. When desired amount of espresso is dispensed, press MANUAL Button again to stop dispensing or pump will automatically stop after 90 seconds. Allow espresso to drip from Portafilter for 15-20 seconds before removing cup(s).



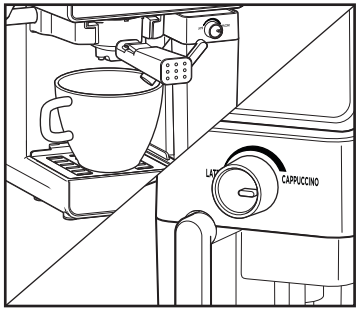
3. To empty grounds, move Portafilter Retention Clip up and over Filter. Keeping thumb on clip, tilt Portafilter and discard espresso grounds.



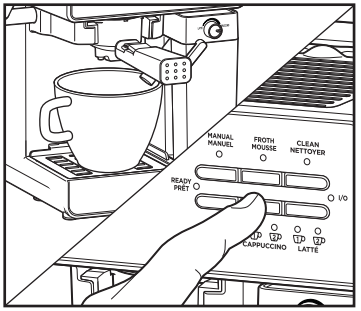
4. Allow Portafilter to cool. Align raised dimple on Filter with cutout notch on Portafilter to unlock, then remove. Clean Filter and Brew Head after each use. Follow Care and Cleaning instructions on page 10. DO NOT allow grounds to remain in Filter; this can clog Filter and cause unit to malfunction.

How to Make a Cappuccino

Follow steps 1–7 in How to Use on pages 6 and 7.



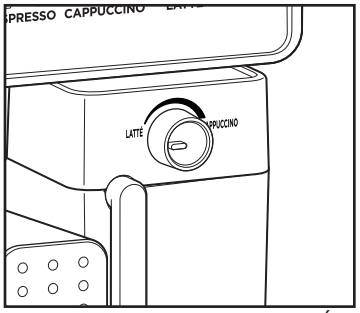
1. Turn Frothing Control Dial to CAPPUCCINO.
NOTE: The amount of froth can be adjusted to personal preference by rotating Dial toward LATTÉ before or during the brewing cycle.

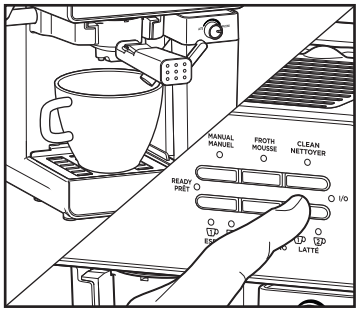


2. Place a cup on Cup Rest under Portafilter Spouts. Ensure Frothing Nozzle is directed toward the cup. When READY Light is solid, press CAPPUCCINO Button, once (1) for a small cup or twice (2) for a larger cup. CAPPUCCINO light will pulse three times for selected cup size, then turn solid when ready to brew. Milk will begin to dispense, followed by espresso. Machine will stop automatically when finished brewing. Allow espresso to drip from Portafilter for 15-20 seconds before removing cup.
NOTE: Clean the Frothing Nozzle after every other use. See How to Clean Frothing Nozzle on page 10.

How to Make a Latté

Follow steps 1–7 in How to Use on pages 6 and 7.



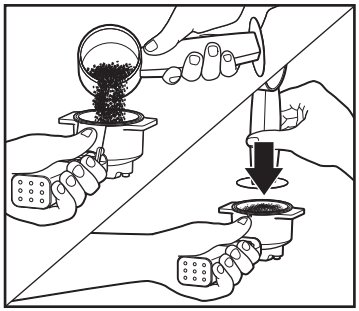


1. Turn Frothing Control Dial to LATTÉ. **NOTE:** The amount of froth can be adjusted to personal preference by rotating Dial toward CAPPUCCINO before or during the brewing cycle.

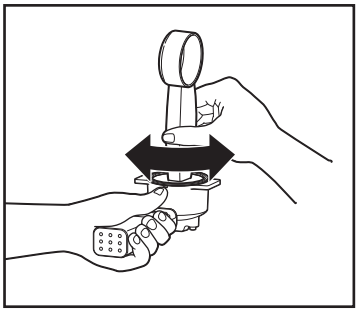
2. Place a cup under Portafilter Spouts. Ensure Frothing Nozzle is directed toward cup. When READY Light is solid, press LATTÉ Button, once (1) for a small cup or twice (2) for a larger cup. LATTÉ light will pulse three times for selected cup size then turn solid when ready to brew. Milk will begin to dispense followed by espresso. Machine will stop automatically when finished brewing. Allow espresso to drip from Portafilter for 15-20 seconds before removing cup.
NOTE: Clean the Frothing Nozzle after every other use. See How to Clean Frothing Nozzle on page 10.

For Additional Frothed Milk or Frothed Milk Separately
To add additional frothed milk to a cappuccino or latté, or to froth milk separately for hot chocolate, macchiato, chai latté, etc., place cup on Cup Rest. Ensure Frothing Nozzle is directed toward cup. When READY Light is solid, press FROTH Button. FROTH light will pulse three times and then turn solid when ready. Frothed milk will dispense. Press FROTH Button again to stop when desired amount is reached.

How to Fill and Tamp Espresso



1. Put a Single-Shot or Double-Shot Filter in Portafilter. Fill with espresso-ground coffee, running your finger across top to push off excess grounds. Make sure coffee is even and level before tamping.
2. Using Tamping Tool, press down firmly and evenly on grounds to form a "puck" of coffee. Do not twist coffee as you push it down.



3. Use a twisting motion as you pull Tamping Tool up and away from coffee to "polish" puck. Keep tamped coffee below the MAX line inside Filter. Clean excess grounds from Portafilter to ensure proper fit under Brew Head and to avoid leaks.

Care and Cleaning

How to Clean Frothing Nozzle

1. Place large empty cup on Cup Rest with Frothing Nozzle directed toward the cup. Ensure there is water in Water Reservoir. Empty Milk Reservoir, replace Lid, and slide Milk Reservoir Assembly back onto machine. The Milk Reservoir Assembly must be in place to run the CLEAN cycle.
2. Press CLEAN Button. Light will be solid. Water will pump through Frothing Nozzle into cup and into Milk Reservoir for 15 seconds, then automatically shut off. Discard contents of cup and Milk Reservoir.
   NOTE: To prevent Frothing Nozzle from clogging, remove Nozzle cover and clean at the end of each session of use.

How to Clean Milk Reservoir Assembly

Discard any remaining milk. Rinse and wash all parts of the Milk Reservoir Assembly thoroughly with warm soapy water. Rinse and dry well. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

NOTE: Unused milk can be refrigerated in Milk Reservoir Assembly.

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

How to Clean Filters

Single-shot Filter and Double-shot Filter should be cleaned frequently to prevent blockage. Scrub the Filters with a scouring brush, then soak Filters in hot, soapy water for 15 minutes. Thoroughly rinse Filters and let air-dry.

General Cleaning

1. Slide Portafilter without coffee into Brew Head and move Portafilter Locking Handle to 🔒 (lock).
2. Place a container under Portafilter wide enough to catch water from both spouts. Ensure there is water in the Water Reservoir.
3. Press ON (**I**) Switch to turn the machine on; READY Light will pulse. Once the READY Light is solid, press the MANUAL Button and dispense at least 1 cup (237 mL) of water for best results.
4. Press OFF (○) Switch to turn the machine off. Unplug.
5. Wipe exterior and Brew Head with soft, damp cloth.
6. Wash all parts with warm, soapy water and dry thoroughly. DO NOT wash any parts in a dishwasher.

Care and Cleaning (cont.)

How to Descale

Mineral deposits will affect operation and Espresso Maker must be descaled once a month or if the machine has not been used in a long time.

1. Add 8 oz. (237 mL) white vinegar and 16 oz. (473 mL) of cold water to Water Reservoir.
2. Insert Portafilter without Filter or coffee. Place a container on Cup Rest under Portafilter.
3. Plug into outlet. Press ON (**I**) Switch to turn the machine on. READY Light will pulse and then become solid when machine is ready.
4. Press MANUAL Button and brew for 1 minute. Press MANUAL Button again to stop brewing. This allows vinegar to clean.
5. Empty container and place back on Cup Rest. Wait 20 minutes, then press MANUAL Button and brew for 1 minute. Press MANUAL Button again to stop brewing. Empty container and place back on Drip Tray.
6. Empty Water Reservoir and fill to MAX line with clean water. Press MANUAL Button, and brew for 1 minute. Press MANUAL Button again to stop brewing. Empty container and place back on Drip Tray. Repeat process 3 times. Machine is cleaned and ready to brew.

Tips for Making Espresso

- For best results, use fresh-ground, dark espresso roast coffee.
- If preground espresso coffee is used, store 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 grind is too coarse, water will flow too fast through coffee and result in a weaker flavor. If grind is too fine, flavor may be too strong or bitter, and grounds may clog filter.
- For hotter espresso, preheat Filter and Portafilter by first brewing water into cups for a few seconds and then emptying brewed water.

  ⚠ CAUTION **Burn Hazard.** Filter and portafilter are hot.
- Espresso beans may be ground in a coffee grinder. For best results, use Hamilton Beach Custom Grind™ Coffee Grinder or Hamilton Beach 2-14 Cup Burr Coffee Grinder on espresso setting. If grinding espresso in a store or using a burr mill, 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 coffee is ground too fine, water will not flow through coffee.
- Always use cold water to make coffee. Warm water or other liquids could cause damage to the appliance.
- For best-tasting results, use filtered water or bottled water.

Troubleshooting

Espresso will not flow out.

- Ensure water level in Water Reservoir is between the MIN and MAX lines. If Water Reservoir has run dry, Espresso Maker may need to be reprimed. Follow "Before First Use (Priming the Pump)" to reprime.
- Ensure Water Reservoir has been fully inserted onto the Espresso Maker by aligning hook feature on back of machine.
- Espresso grounds may be overpacked in Filter. Ensure espresso grounds do not exceed MAX line inside Single-Shot or Double-Shot Filter.
- Ensure Filter is inserted properly into Portafilter by aligning the raised dimple on the side of the Filter with the cutout notch on the Portafilter.
- Filter could be clogged. Always clean Filter after each use.
- Coffee grounds are too fine. Use a coarser grind.

Espresso is too strong, bitter, or has no crema.

- Too much ground coffee used. Ensure espresso grounds do not exceed MAX line inside Single-Shot or Double-Shot Filter. We recommend filling to 1/8 inch below the rim of the Filter (about 8 g for Single-Shot Filter or 15 g for Double-Shot Filter).
- Coffee grounds are too fine. Use a coarser ground.

Espresso is too weak.

- Use fresh-ground espresso coffee and firmly tamp grounds.
- When using MANUAL mode, longer brew time produces weaker espresso. Recommended serving size per single-shot espresso is 1-1.5 oz. (29-44 mL), or for double-shot espresso 2-3 oz. (58-88 mL).
- Coffee grounds may be too coarse. Ensure grounds used are espresso grounds, or coffee was ground to an espresso-size grind. Grind size should resemble sand.
- Ensure there is sufficient ground coffee in Single-Shot or Double-Shot Filter.
- Try a different brand or roast of coffee.

Espresso Maker is noisy when operating.

- Espresso makers require high-pressure pumps, so it is normal for machine to be loud. However, if Water Reservoir does not contain water, attempting to brew will cause a loud noise. Water level in Water Reservoir should be between MIN and MAX lines. If Reservoir has run dry, machine may need to be reprimed. Follow "Before First Use (Priming the Pump)" to reprime.

Difficult to froth milk.

- Always use fresh, cold milk (skim milk is recommended).
- Always clean Frothing Nozzle after each use. See Care and Cleaning section.

Drip Tray overflows.

- Drip Tray has a Red Overflow Indicator that will rise when it needs to be emptied. Failure to empty Drip Tray could lead to it overflowing onto counter. When Red Overflow Indicator rises and becomes visible above Cup Rest surface, empty Drip Tray. Return Drip Tray and Cup Rest to machine.

Top 3 lights flashing.

- Water Reservoir is empty. Ensure Water Reservoir is filled with cold water between the MIN and MAX fill lines.
- Coffee grounds are too fine. Use a coarser grinder.

Bottom 6 lights flashing.

- Milk Reservoir Assembly is not in place. If brewing in CAPPUCCINO, LATTÉ or FROTH modes, ensure Milk Reservoir Assembly is correctly installed.

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 replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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., 120 V ~ 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include 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. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. 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 brûlures causées par les surfaces chaudes, les déversements et le liquide chaud.
5. Pour éviter les incendies, les électrocutions et les blessures, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la machine à espresso dans l'eau ou un autre liquide.
6. Débrancher de la prise lorsque la machine à espresso n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de la nettoyer.
7. La machine à espresso doit être utilisée sur une surface plane, loin du bord du comptoir afin d'éviter qu'elle bascule.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
9. 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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
12. Ne pas placer la machine à espresso sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
13. Pour débrancher la machine à espresso, mettre l'interrupteur en position OFF (O/arrêt) et retirer la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
14. **AVERTISSEMENT !** Pour éviter les risques d'incendie et d'électrocution, ne pas enlever le couvercle inférieur. Aucune pièce réparable à l'intérieur. Les réparations doivent être faites par un technicien agréé seulement.
15. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
16. **AVERTISSEMENT !** Veiller à ce que le porte-filtre soit verrouillé en place au moment d'infuser un espresso. Des brûlures peuvent survenir si la poignée de verrouillage du porte-filtre n'est pas verrouillée (en position verticale) durant le cycle d'infusion.
17. Ne pas placer la machine à espresso dans une armoire lorsqu'elle est utilisée.

18. Ne pas joindre le couvercle du réservoir de lait à la machine à espresso sans avoir préalablement joint le couvercle au réservoir de lait.

19. AVERTISSEMENT ! Des brûlures pourraient se produire si les mains sont près de la tasse durant le cycle d'infusion.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le 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 de choc électrique. 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.

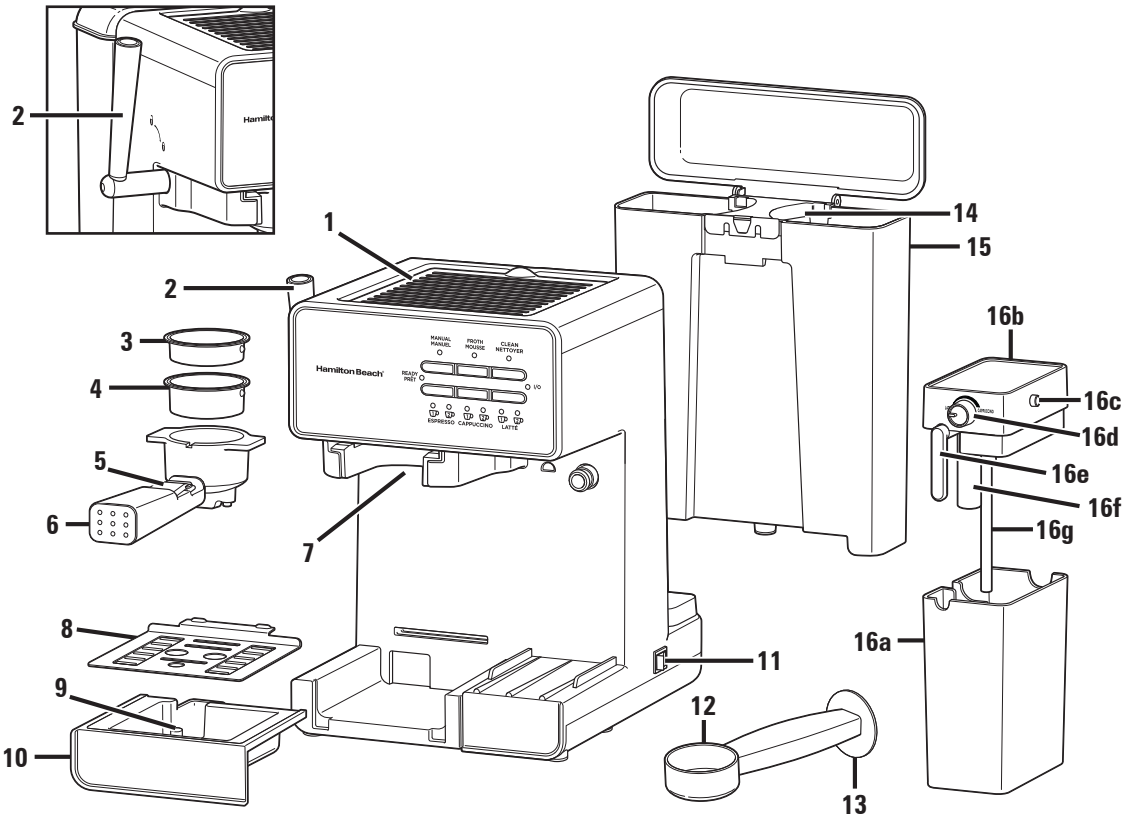
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes 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

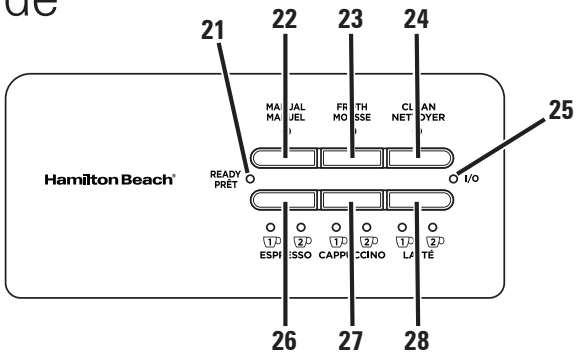
Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts

1	Couvercle supérieur (amovible)	
2	Poignée de verrouillage du porte-filtre (avec icônes de verrouillage et de déverrouillage)	
3	Filtre à une dose	
4	Filtre à deux doses	
5	Pince de retenue du porte-filtre	
6	Porte-filtre avec becs verseurs	
7	Tête d'infusion	
8	Repose-tasse (amovible)	
9	Indicateur rouge de débordement	
10	Plateau d'égouttage (amovible)	
11	Interrupteur MARCHE/ARRÊT (I/O)	
12	Mesure	
13	Outil de tassement	
14	Poignée du réservoir d'eau	
15	Réservoir d'eau amovible avec couvercle	
16	Assemblage du réservoir de lait	
	16a	Réservoir de lait
	16b	Couvercle du réservoir de lait
	16c	Bouton de déclenchement
	16d	Cadran de contrôle de la mousse
	16e	Détente de moussage
	16f	Buse de moussage (avec manchon amovible)
	16g	Tube et joint étanche du tube



Panneau de commande

21	Voyant PRÊT
22	Bouton MANUEL
23	Bouton MOUSSE
24	Bouton NETTOYER



25	Voyant d'alimentation MARCHE/ ARRÊT (**I/O**)
26	Bouton ESPRESSO
27	Bouton CAPPUCCINO
28	Bouton LATTÉ

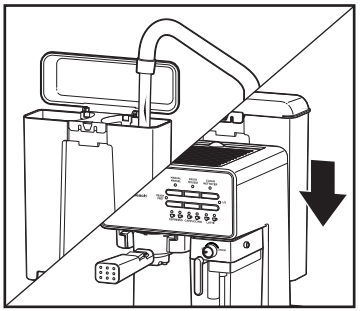
Avant la première utilisation (Amorçage de la pompe)

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Ne pas immerger la machine à café, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

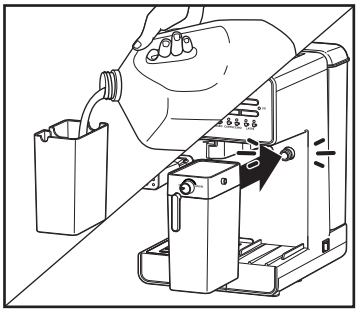
Retirer le bouchon rouge situé au fond du réservoir d'eau et le recycler. Laver toutes les pièces amovibles avec de l'eau chaude savonneuse. Aucune pièce lavable au lave-vaisselle.

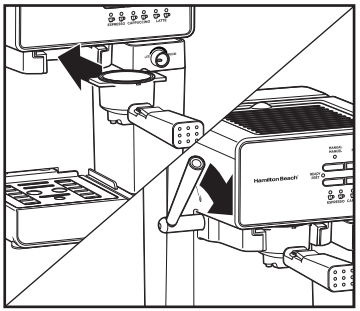
La pompe à eau doit être « amorcée » avant la première utilisation pour un fonctionnement adéquat.

Le fonctionnement à vide du réservoir peut occasionner des dommages permanents à cet appareil.



1. Remplir le réservoir d'eau amovible avec de l'eau froide jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Remettre le réservoir d'eau en place en veillant à ce qu'il soit aligné avec l'arrière de l'appareil.

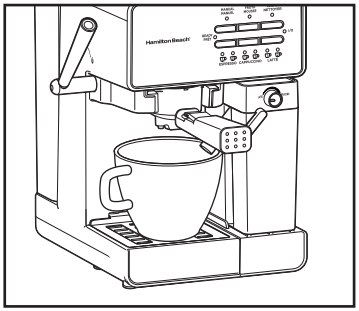




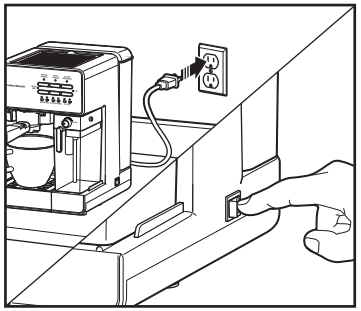
2. Pour retirer l'assemblage du réservoir de lait de l'appareil, appuyer sur le bouton de déclenchement situé sur le côté droit du couvercle et le glisser hors de l'appareil. Soulever le couvercle et remplir le réservoir avec eau froide jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Remettre le couvercle. Remettre l'assemblage du réservoir de lait en le glissant sur l'appareil jusqu'à ce qu'il s'encliquette en place.

3. Glisser le porte-filtre vide dans la tête d'infusion et abaisser la poignée de verrouillage du porte-filtre en position 🔒 (verrouillage).

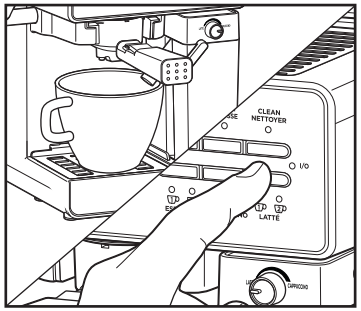
Avant la première utilisation (Amorçage de la pompe [suite])



4. Placer une tasse vide de grand format sur le repose-tasse et orienter la buse de moussage vers la tasse.

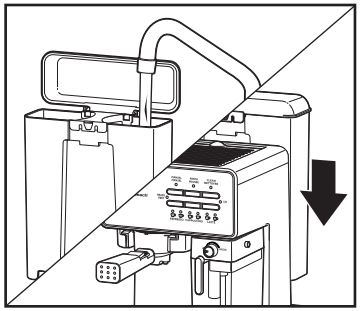


5. Brancher l'appareil dans une prise. Mettre l'interrupteur en position MARCHE (**I**). La pompe s'active 3 secondes pour lancer le processus d'amorçage. Le voyant PRÊT clignote durant le préchauffage, puis reste allumé de façon continue.

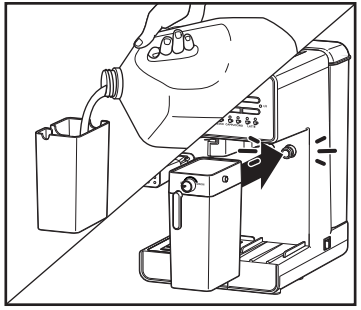


6. Appuyer une fois sur le bouton LATTÉ pour activer le mode LATTÉ à une dose. Une fois la pompe lancée, laisser l'appareil fonctionner jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement, ou jusqu'à ce que de l'eau s'écoule du porte-filtre. Si de l'eau ne s'écoule pas du porte-filtre après que l'appareil s'est arrêté, répéter le processus jusqu'à ce que cela se produise. L'appareil est maintenant amorcé et prêt à être utilisé.

Utilisation

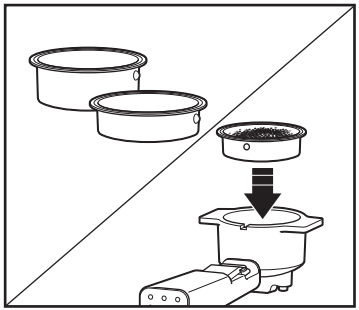


1. Remplir le réservoir d'eau amovible avec la quantité d'eau froide souhaitée et remettre le réservoir bien en place à l'arrière de l'appareil.

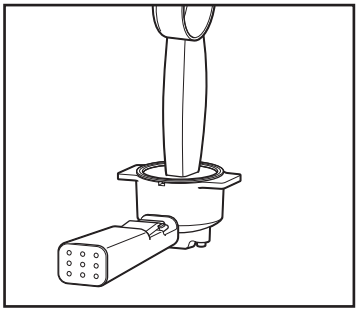


2. Pour retirer l'assemblage du réservoir de lait de l'appareil, appuyer sur le bouton de déclenchement situé sur le côté droit du couvercle et le glisser hors de l'appareil. Soulever le couvercle et remplir le réservoir avec du lait froid jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Remettre le couvercle. Remettre l'assemblage du réservoir de lait en le glissant sur l'appareil jusqu'à ce qu'il s'encliquette en place.
REMARQUE : Tous les types de lait peuvent être utilisés : lait entier, lait faible en gras ou boisson végétale.

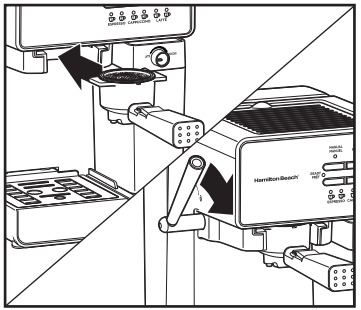
Utilisation (suite)



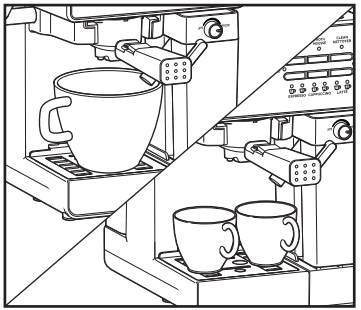
3. Choisir le filtre à une ou deux doses. Insérer le filtre choisi dans le porte-filtre en alignant son arête en saillie sur l'entaille du porte-filtre. Tourner le filtre vers la gauche ou la droite pour le verrouiller en place.



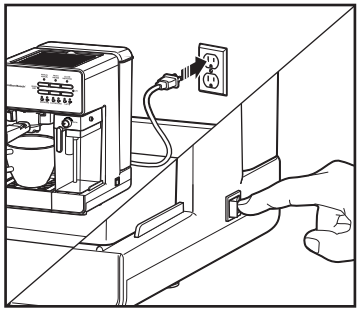
4. Ajouter du café moulu pour espresso dans le filtre et le presser fermement avec l'outil de tassement. Ne pas le remplir au-delà de la ligne MAX. (Consulter la section Remplissage et tassement du café moulu pour espresso à la page 22).



5. Glisser le porte-filtre dans la tête d'infusion et abaisser la poignée de verrouillage du porte-filtre en position 🔒 (verrouillage).



6. Placer une ou deux tasses sur le repose-tasse sous les becs verseurs du porte-filtre. Pour utiliser une seule tasse, veiller à ce qu'elle soit assez large pour que l'espresso puisse y couler des deux becs verseurs.

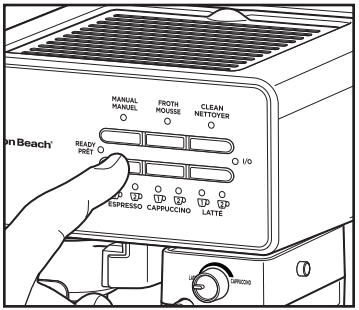


7. Brancher l'appareil dans une prise. Mettre l'interrupteur en position MARCHE (**I**) pour faire fonctionner l'appareil. La pompe fonctionne 3 secondes pour s'amorcer chaque fois que l'appareil est mis en marche. Le voyant PRÊT clignote durant le préchauffage et reste allumé de façon continue lorsque l'appareil est prêt à infuser. **REMARQUE :** Si l'appareil n'est pas utilisé durant 30 secondes, il passera en mode veille. Appuyer sur n'importe quel bouton pour le réactiver.

REMARQUE : Le plateau d'égouttage est doté d'un indicateur rouge de débordement qui s'élève lorsque le plateau doit être vidé. S'il n'est pas vidé, le plateau d'égouttage pourrait déborder sur le comptoir. Si l'indicateur rouge de débordement s'élève et devient visible à la surface du repose-tasse, vider le plateau d'égouttage. Pour retirer le plateau, le tirer directement à l'horizontale. Remettre le plateau d'égouttage et le repose-tasse sur l'appareil.

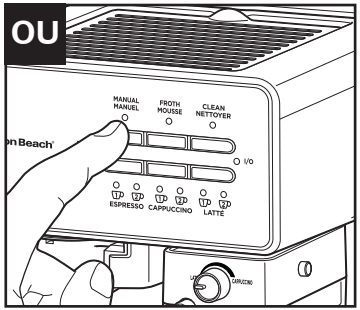
Préparation d'un espresso

Suivre les étapes 1 et 3 à 7 de la section Utilisation aux pages 18 et 19.

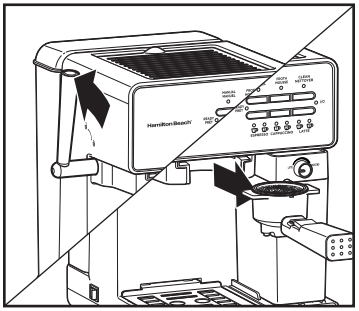


1. **Mode automatique :** Lorsque le voyant PRÊT reste allumé de façon continue, appuyer sur le bouton ESPRESSO, une fois pour (1) une seule dose et deux fois pour (2) deux doses. Le voyant clignote trois fois au moment de choisir la taille de la tasse, puis reste allumé de façon continue lorsque l'appareil est prêt à l'infusion. L'espresso commence à s'écouler. L'appareil s'arrête automatiquement une fois l'infusion terminée. Laisser l'espresso s'égoutter du porte-filtre de 15 à 20 secondes avant de retirer la ou les tasses.
   REMARQUE : Pour interrompre l'écoulement avant la fin du cycle, appuyer sur le bouton ESPRESSO.

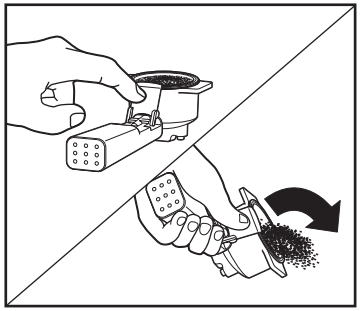
OU

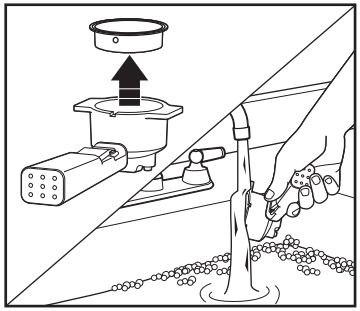


1. **Mode MANUEL :** Lorsque le voyant PRÊT reste allumé de façon continue, appuyer sur le bouton MANUEL. Le voyant MANUEL clignote trois fois, puis reste allumé de façon continue lorsque l'appareil est prêt à l'infusion. L'espresso commence à s'écouler. Une fois que la quantité d'espresso souhaitée s'est écoulée, appuyer à nouveau sur le bouton MANUEL pour arrêter l'écoulement ou laisser la pompe d'arrêter automatiquement après 90 secondes. Laisser l'espresso s'égoutter du porte-filtre de 15 à 20 secondes avant de retirer la ou les tasses.



2. Attendre environ une minute avant de retirer le porte-filtre de l'appareil afin de laisser la pompe terminer de faire circuler le café et l'excédent d'eau.
   REMARQUE : De l'eau peut continuer de s'égoutter de façon intermittente de la tête d'infusion. Cet égouttement est un résultat normal du fonctionnement de l'appareil. Relever la poignée de verrouillage du porte-filtre en position 🔓 (déverrouillage). Glisser le porte-filtre hors de la tête d'infusion.

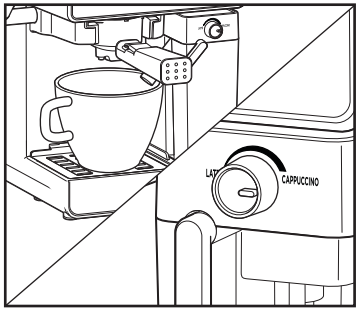




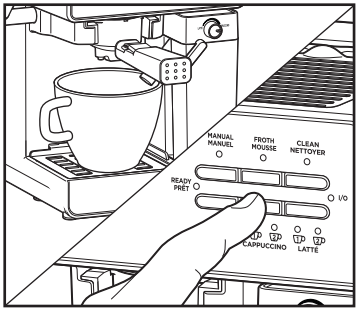
3. Pour vider le café moulu, soulever la pince de retenue du porte-filtre par-dessus le filtre. En gardant le pouce sur la pince, incliner le porte-filtre et jeter le café moulu.
4. Laisser le porte-filtre refroidir. Aligner l'arête en saillie du filtre sur l'entaille du porte-filtre pour le déverrouiller, puis le retirer. Nettoyer le filtre et la tête d'infusion après chaque utilisation. Suivre les instructions de la section Entretien et nettoyage à la page 22. NE PAS laisser le café moulu dans le filtre, car il pourrait le boucher et entraîner une défaillance de l'appareil.

Préparation d'un cappuccino

Suivre les étapes 1 à 7 de la section Utilisation aux pages 18 et 19.



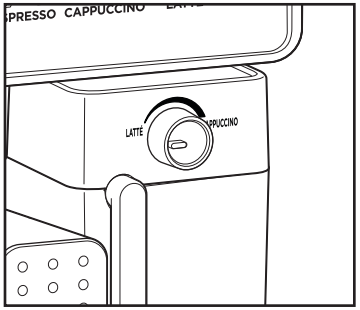
1. Tourner le cadran de contrôle de la mousse au réglage CAPPUCCINO.
REMARQUE : La quantité de mousse peut être ajustée en fonction des préférences personnelles en tournant le cadran vers le réglage LATTÉ avant ou pendant le cycle d'infusion.

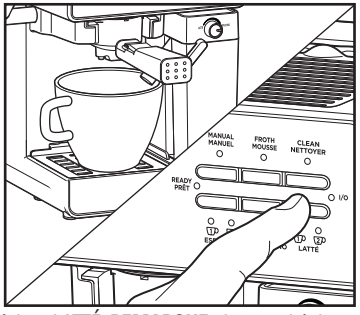


2. Placer une tasse sur le repose-tasse sous les becs verseurs du porte-filtre. Veiller à ce que la buse de moussage soit orientée vers la tasse. Lorsque le voyant PRÊT reste allumé de façon continue, appuyer sur le bouton CAPPUCCINO, une fois (1) pour une petite tasse ou deux fois (2) pour une tasse plus grande. Le voyant CAPPUCCINO clignote trois fois au moment de choisir la taille de la tasse, puis reste allumé de façon continue lorsque l'appareil est prêt à l'infusion. Le lait commence à s'écouler, suivi de l'espresso. L'appareil s'arrête automatiquement une fois l'infusion terminée. Laisser l'espresso s'égoutter du porte-filtre de 15 à 20 secondes avant de retirer la tasse.
REMARQUE : Nettoyer la buse de moussage après chaque utilisation. Consulter la section Nettoyage de la buse de moussage à la page 22.

Préparation d'un café au lait (Latté)

Suivre les étapes 1 à 7 de la section Utilisation aux pages 18 et 19.



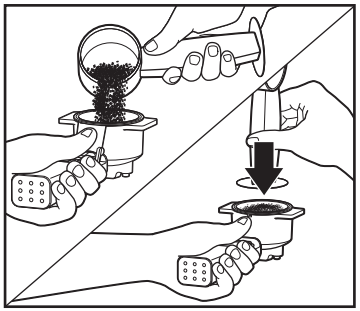


1. Tourner le cadran de contrôle de la mousse au réglage LATTÉ. **REMARQUE :** La quantité de mousse peut être ajustée en fonction des préférences personnelles en tournant le cadran vers le réglage CAPPUCCINO avant ou pendant le cycle d'infusion.

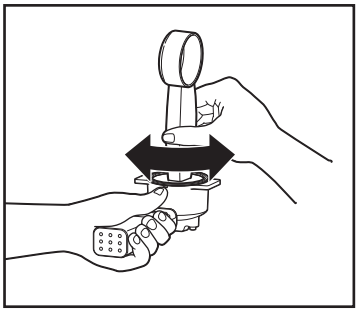
2. Placer une tasse sous les becs verseurs du porte-filtre. Veiller à ce que la buse de moussage soit orientée vers la tasse. Lorsque le voyant PRÊT reste allumé de façon continue, appuyer sur le bouton LATTÉ, une fois (1) pour une petite tasse ou deux fois (2) pour une tasse plus grande. Le voyant LATTÉ clignote trois fois au moment de choisir la taille de la tasse, puis reste allumé de façon continue lorsque l'appareil est prêt à l'infusion. Le lait commence à s'écouler suivi de l'espresso. L'appareil s'arrête automatiquement une fois l'infusion terminée. Laisser l'espresso s'égoutter du porte-filtre de 15 à 20 secondes avant de retirer la tasse.
REMARQUE : Nettoyer la buse de moussage après chaque utilisation. Consulter la section Nettoyage de la buse de moussage à la page 22.

Pour mousser une quantité additionnelle ou séparée de lait
Pour ajouter du lait moussé additionnel à un cappuccino ou un café au lait, ou pour mousser du lait séparément pour un chocolat chaud, un macchiato, un thé chai au lait ou autre, déposer une tasse sur le repose-tasse. Veiller à ce que la buse de moussage soit orientée vers la tasse. Lorsque le voyant PRÊT reste allumé de façon continue, appuyer sur le bouton MOUSSE. Le voyant MOUSSE clignote trois fois, puis reste allumé de façon continue lorsque l'appareil est prêt. Le lait moussé s'écoule. Appuyer sur le bouton MOUSSE à nouveau pour arrêter l'appareil une fois la quantité de mousse souhaitée obtenue.

Remplissage et tassement du café moulu pour espresso



1. Déposer le filtre à une ou deux doses dans le porte-filtre. Le remplir de café moulu pour espresso et effleurer la surface avec le doigt pour éliminer l'excédent de café moulu. Veiller à ce que le café moulu soit uniforme et à niveau avant de le tasser.
2. À l'aide de l'outil de tassement, appuyer fermement et uniformément sur le café moulu pour former une « rondelle » de café. Ne pas tordre le café en le tassant.



3. Retirer l'outil de tassement en le tournant avant de le soulever afin de « polir » la rondelle de café. Garder le café tassé en dessous de la ligne MAX située à l'intérieur du filtre. Enlever l'excédent de café moulu du porte-filtre pour veiller à ce qu'il puisse être inséré dans la tête d'infusion et éviter les fuites.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Débrancher l'appareil avant d'essuyer l'extérieur ou le bec verseur. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la machine à café dans l'eau.

Nettoyage de la buse de moussage

1. Placer une tasse vide de grand format sur le repose-tasse et orienter la buse de moussage vers la tasse. Veiller à ce qu'il y ait de l'eau dans le réservoir d'eau. Vider le réservoir de lait, remettre le couvercle et replacer l'assemblage du réservoir de lait sur l'appareil en le glissant. L'assemblage du réservoir de lait doit être en place pour effectuer le cycle de NETTOYER.
2. Appuyer sur le bouton NETTOYER. Le voyant reste allumé de façon continue. La pompe fait circuler l'eau à travers la buse de moussage jusque dans la tasse et dans le réservoir de lait durant 15 secondes, puis s'éteint automatiquement. Jeter le contenu de la tasse et du réservoir de lait.
   REMARQUE : Pour éviter l'obstruction de la buse de moussage, retirer le manchon de la buse et le nettoyer après chaque utilisation.

Nettoyage de l'assemblage du réservoir de lait

Jeter le lait restant. Rincer et laver complètement toutes les pièces de l'assemblage du réservoir de lait à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.
REMARQUE : Le lait non utilisé peut être réfrigéré dans l'assemblage du réservoir de lait.

Nettoyage des filtres

Les filtres à une et deux doses doivent être nettoyés fréquemment pour éviter les blocages. Récurer les filtres avec une brosse à récurer, puis les faire tremper dans l'eau chaude savonneuse 15 minutes. Rincer complètement les filtres et les laisser sécher à l'air.

Nettoyage général

1. Glisser le porte-filtre sans café dans la tête d'infusion et placer la poignée de verrouillage du porte-filtre en position 🔒 (verrouillage).

Entretien et nettoyage (suite)

2. Placer un contenant assez large pour que l'eau puisse s'y écouler des deux becs verseurs sous le porte-filtre. Veiller à ce qu'il y ait de l'eau dans le réservoir d'eau.
3. Mettre l'interrupteur en position MARCHE (**I**) pour faire fonctionner l'appareil; le voyant PRÊT clignote. Lorsque le voyant PRÊT reste allumé de façon continue, appuyer sur le bouton MANUEL et laisser au moins 237 mL (une tasse d'eau) s'écouler pour de meilleurs résultats.
4. Mettre l'interrupteur en position ARRÊT (**O**) pour arrêter l'appareil. Débrancher l'appareil.
5. Essuyer l'extérieur et la tête d'infusion avec un linge doux humide.
6. Laver toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse et les sécher complètement. Ne laver AUCUNE pièce au lave-vaisselle.

Décalcification

Comme les dépôts minéraux nuisent au fonctionnement de la machine à espresso, elle doit être décalcifiée une fois par mois, ou lorsqu'elle n'est pas utilisée durant une longue période.

1. Ajouter 237 mL (8 oz) de vinaigre blanc et 473 mL (16 oz) d'eau froide dans le réservoir d'eau.
2. Insérer le porte-filtre sans filtre ni café. Placer un contenant sur le repose-tasse sous le porte-filtre.
3. Brancher l'appareil dans une prise. Mettre l'interrupteur en position MARCHE (**I**) pour faire fonctionner l'appareil. Le voyant PRÊT clignote, puis reste allumé lorsque l'appareil est prêt.
4. Appuyer sur le bouton MANUEL et faire infuser 1 minute. Appuyer à nouveau sur le bouton MANUEL pour arrêter l'infusion. Cela permet au vinaigre de nettoyer la machine.
5. Vider le contenant et le replacer sur le repose-tasse. Attendre 20 minutes, puis appuyer sur le bouton MANUEL et faire infuser 1 minute. Appuyer à nouveau sur le bouton MANUEL pour arrêter l'infusion. Vider le contenant et le replacer sur le plateau d'égouttage.
6. Vider le réservoir d'eau et le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau propre. Appuyer sur le bouton MANUEL et faire infuser 1 minute. Appuyer à nouveau sur le bouton MANUEL pour arrêter l'infusion. Vider le contenant et le replacer sur le plateau d'égouttage. Répéter le processus trois fois. L'appareil est propre et prêt à infuser.

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'ap-pareil. 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 le filtre et le porte-filtre en faisant s'écouler de l'eau dans les tasses quelques secondes avant de jeter l'eau écoulée.

⚠ ATTENTION **Risque de brûlure.** Le filtre et le porte-filtre sont chauds.

- Les grains peuvent être moulus à l'aide d'un moulin à café. Pour de meilleurs résultats, utiliser le moulin à café Hamilton Beach Custom Grind™ ou un moulin à café à meules Hamilton Beach pour 2 à 14 tasses à la mouture espresso. Pour moudre du café pour espresso en magasin ou à l'aide d'un moulin à meules, utiliser un réglage d'un ou deux crans plus grossier que la mouture pour espresso.
- 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.
- Utiliser toujours de l'eau froide pour préparer le café. L'eau tiède ou tout autre liquide peut endommager l'appareil.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser de l'eau filtrée ou en bouteille.

Dépannage

L'espresso ne s'écoule pas.

- S'assurer que le niveau d'eau dans le réservoir se trouve entre les lignes MIN et MAX. Si la machine à espresso a fonctionné avec un réservoir d'eau vide, elle pourrait devoir être réamorcée. Suivre les instructions de la section Avant la première utilisation (amorçage de la pompe) pour la réamorcer.
- Veiller à ce que le réservoir d'eau soit entièrement inséré dans la machine à espresso en l'alignant avec le crochet situé à l'arrière de la machine.
- Le café moulu pour espresso est peut-être trop tassé dans le filtre. S'assurer que le café moulu pour espresso ne dépasse pas la ligne MAX qui se trouve à l'intérieur du filtre à une ou deux doses.
- S'assurer que le filtre est inséré convenablement dans le porte-filtre en alignant l'arête en saillie située sur le côté du filtre avec l'entaille du porte-filtre.
- Le filtre est peut-être obstrué. Toujours nettoyer le filtre après chaque utilisation.
- Le café est moulu trop finement. Utiliser une mouture plus grossière.

L'espresso est trop fort, trop amer ou exempt de crème.

- Le filtre contenait trop de café moulu. S'assurer que le café moulu pour espresso ne dépasse pas la ligne MAX qui se trouve à l'intérieur du filtre à une ou deux doses. Nous recommandons de remplir le filtre jusqu'à 0,3 cm (1/8 po) du bord (environ 8 g pour le filtre à une dose ou 15 g pour le filtre à deux doses).
- Le café est moulu trop finement. Utiliser du café moulu plus grossièrement.

L'espresso n'est pas assez corsé.

- Utiliser du café fraîchement moulu pour espresso et le tasser fermement dans le filtre.
- Avec le mode MANUEL, une durée d'infusion prolongée produit un espresso à la saveur plus faible. La quantité recommandée pour une dose d'espresso est de 29 à 44 mL (1 à 1,5 oz) et de 58 à 88 mL (2 à 3 oz) pour une double dose.
- Le café est peut-être moulu trop grossièrement. S'assurer que le café moulu utilisé est fait pour les espressos ou qu'il a été moulu à la mouture pour espresso. La taille de la mouture devrait ressembler à du sable.
- S'assurer qu'il y a suffisamment de café moulu dans le filtre à une ou deux doses.
- Essayer une marque de café ou une mouture différente.

La machine à espresso est bruyante lorsqu'elle fonctionne.

- Comme les machines à espresso nécessitent une pompe à haute pression, il est normal qu'elles soient bruyantes. Cela dit, tenter d'effectuer une infusion avec un réservoir à eau vide causera un bruit fort. Le niveau d'eau dans le réservoir devrait se trouver entre les lignes MIN et MAX. Si le réservoir d'eau s'est vidé complètement, l'appareil pourrait devoir être réamorcé. Suivre les instructions de la section Avant la première utilisation (amorçage de la pompe) pour la réamorcer.

Il est difficile de mousser le lait.

- Toujours utiliser du lait frais et froid (il est recommandé d'utiliser du lait écrémé).
- Toujours nettoyer la buse de moussage après chaque utilisation. Consulter la section Entretien et nettoyage.

Le plateau d'égouttage déborde.

- Le plateau d'égouttage est doté d'un indicateur rouge de débordement qui s'élève lorsque le plateau doit être vidé. S'il n'est pas vidé, le plateau d'égouttage pourrait déborder sur le comptoir. Si l'indicateur rouge de débordement s'élève et devient visible à la surface du repose-tasse, vider le plateau d'égouttage. Remettre le plateau d'égouttage et le repose-tasse sur l'appareil.

Les trois voyants supérieurs clignotent.

- Le réservoir d'eau est vide. S'assurer ce que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide à un niveau situé entre les lignes de remplissage MIN et MAX.
- Le café est moulu trop finement. Utiliser une mouture plus grossière.

Les six voyants inférieurs clignotent.

- L'assemblage du réservoir de lait n'est pas en place. Pour une infusion avec les modes CAPPUCCINO, LATTÉ ou MOUSSE, s'assurer que l'assemblage du réservoir de lait est correctement installé.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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 de 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 recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 por o cerca de niños. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. 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 por liquido caliente derramado.
6. Para proteger contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe ni la cafetera para espresso en agua ni en otro líquido.
7. Desenchufe la cafetera para espresso del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el aparato.
8. La cafetera para espresso debe operarse sobre una superficie plana alejada del borde de la cubierta de cocina para evitar que se vuelque accidentalmente.
9. El uso de aditamentos que no hayan sido recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
10. 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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
11. No lo 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. No coloque la cafetera para espresso sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o dentro de un horno caliente.
14. Para desconectar la cafetera para espresso, ponga el interruptor en OFF (O) y luego retire el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
15. **¡ADVERTENCIA!** Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no remueva la cubierta inferior. No hay partes que requieran servicio en el interior. La reparación debe hacerse por personal de servicio autorizado únicamente.
16. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
17. **¡ADVERTENCIA!** Asegúrese de que el portafiltro esté bien fijado en su sitio cuando prepare un espresso. Pueden producirse quemaduras si la palanca de ajuste del portafiltro no está fijada (levantada) durante el ciclo de preparación.
18. No coloque la cafetera para espresso en un gabinete cuando esté en uso.

19. No conecte la tapa del depósito de leche a la cafetera espresso sin haber conectado antes la tapa al depósito de leche.

20. ADVERTENCIA: Pueden producirse quemaduras si la(s) mano(s) está(n) cerca de la taza durante el ciclo de preparación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo 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.

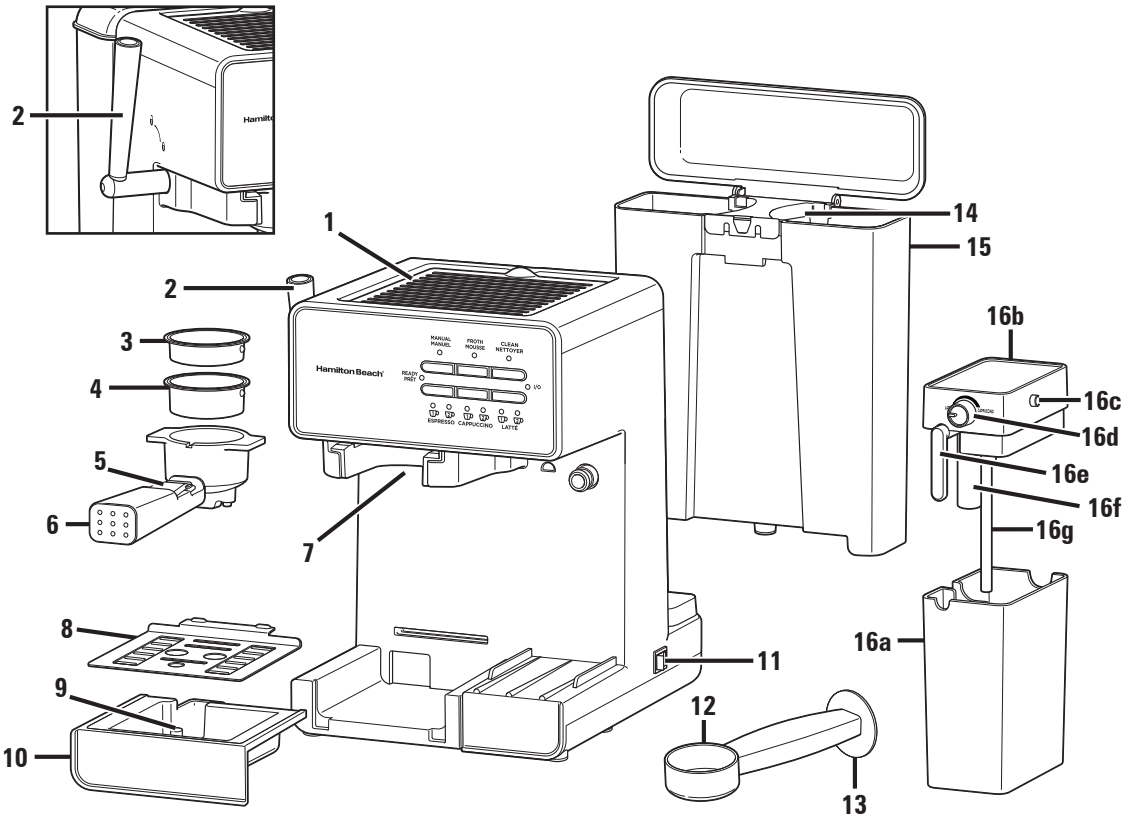
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser 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

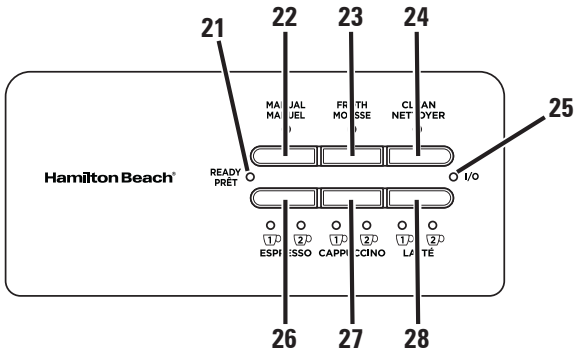
Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

1		Tapa superior (extraíble)
2		Palanca de ajuste del portafiltro (con íconos de bloqueo y desbloqueo)
3		Filtro para espresso sencillo
4		Filtro para espresso doble
5		Clip de retención del portafiltro
6		Portafiltro con boquillas
7		Cabezal de colado
8		Reposatazas (extraíble)
9		Indicador de desbordamiento rojo
10		Bandeja de goteo (extraíble)
11		Interruptor ON/OFF (encendido/apagado) (**I/O**)
12		Cuchara medidora
13		Herramienta de apisonamiento
14		Mango del depósito de agua
15		Depósito de agua extraíble con tapa
16		Montaje del depósito de leche
	16a	Depósito de leche
	16b	Tapa del depósito de leche
	16c	Botón liberar
	16d	Perilla de control de espuma
	16e	Palanca del espumador
	16f	Espumador (con tapa extraíble)
	16g	Tubo y sello de tubo



Panel de control

21	Luz READY (listo)
22	Botón MANUAL
23	Botón FROTH (espuma)
24	Botón CLEAN (limpiar)



25	Luz indicadora de ON/OFF (encendido/apagado) (**I/O**)
26	Botón ESPRESSO
27	Botón CAPPUCCINO
28	Botón LATTÉ

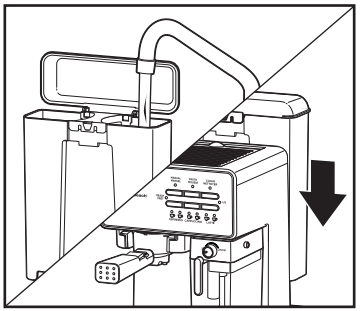
Antes del primer uso (Preparando la bomba)

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** No sumerja la máquina, cable o enchufe en agua u otros líquidos.

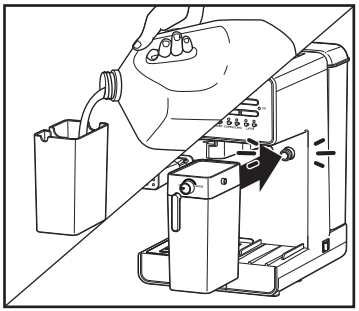
Retire y recicle el tapón rojo que se encuentra debajo del depósito de agua. Lave todas las partes removibles en agua caliente jabonosa. Ninguna de las partes pueden ser lavadas en el lavavajillos.

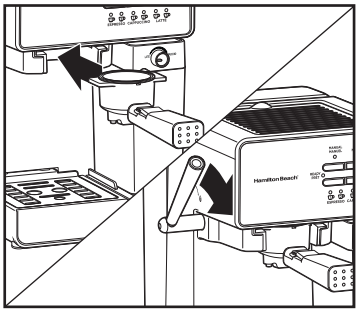
La bomba de agua debe ser "preparada" antes de usar por primera vez para que funcione adecuadamente.

El funcionar sin agua en el depósito puede dañar permanentemente el aparato.



1. Llene el depósito de agua extraíble hasta la línea de llenado MAX con agua fría. Vuelva a colocarlo de forma segura, asegurándose de que el depósito de agua esté al ras en la parte posterior de la unidad.

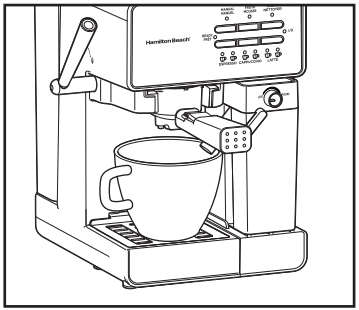




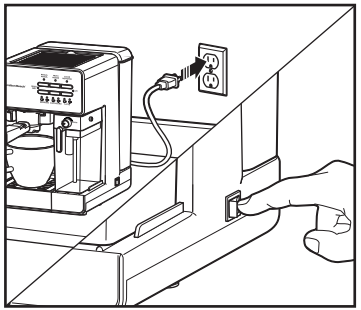
2. Para retirar el montaje del depósito de leche de la unidad, pulse el botón Liberar situado en el lado derecho de la tapa y deslícelo hacia fuera. Levante la tapa y llénela agua fría hasta la línea de llenado MAX y vuelva a colocar la tapa. Vuelva a colocar el montaje del depósito de leche deslizándolo en la máquina hasta que encaje en su sitio.

3. Deslice el portafiltro vacío en el cabezal de colado y jale hacia abajo la palanca de ajuste del portafiltro para 🔒 (bloquear).

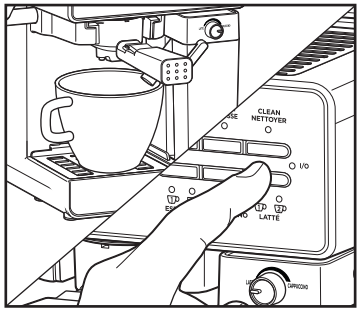
Antes del primer uso (Preparando la bomba [cont.])



4. Coloque la taza grande vacía sobre el reposatazas con el espumador dirigido hacia la taza.

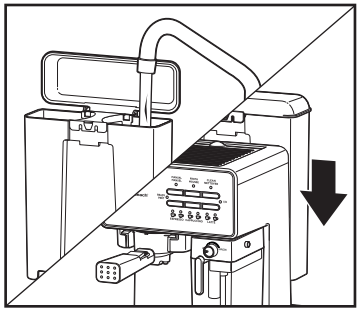


5. Enchufe en un tomacorriente. Presione el interruptor ON (**I**/encendido). La bomba se encenderá durante 3 segundos para comenzar el proceso de cebado. La luz READY (listo) parpadeará mientras se precalienta y luego se volverá fija.

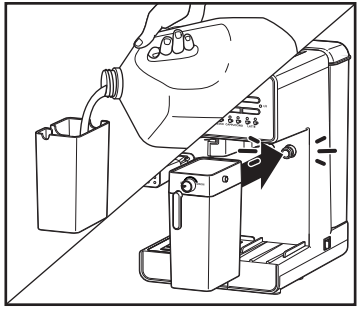


6. Presione el botón LATTÉ una vez para activar el modo LATTÉ espresso sencillo. Una vez que la bomba arranca, deje que la unidad funcione hasta que se apague automáticamente o hasta que fluya agua desde el portafiltro. Si el agua no fluye del portafiltro después de que la unidad se detiene, repita el proceso hasta que fluya. La máquina ahora está preparada y lista para usar.

Cómo usar

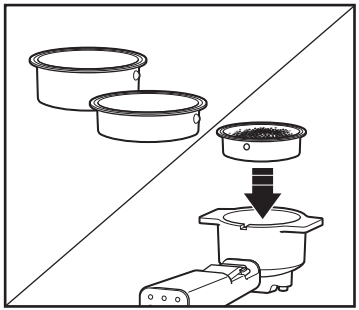


1. Llene el depósito de agua extraíble con la cantidad deseada de agua fría y vuelva a colocarlo de forma segura en la parte posterior de la unidad.

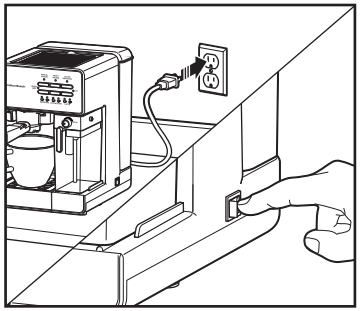


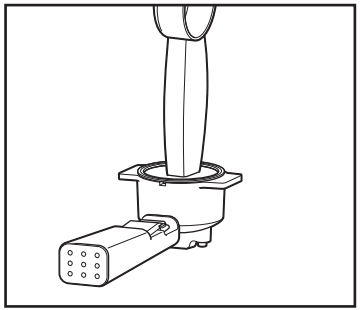
2. Para retirar el montaje del depósito de leche de la unidad, pulse el botón Liberar situado en el lado derecho de la tapa y deslícelo hacia fuera. Levante la tapa y llénela con leche fría hasta la línea de llenado MAX y vuelva a colocar la tapa. Vuelva a colocar el montaje del depósito de leche deslizándolo en la máquina hasta que encaje en su sitio.
NOTA: Utilice cualquier tipo de leche: entera, baja en grasa, descremada o de origen vegetal.

Cómo usar (cont.)



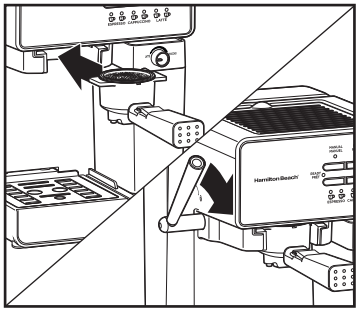
3. Seleccione filtro para espresso sencillo o doble. Insértelo en el portafiltro alineando el orificio elevado del filtro seleccionado con la muesca recortada del portafiltro. Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para fijarlo en su lugar.





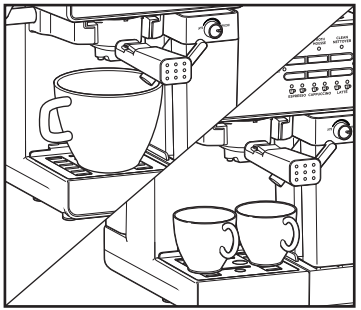
4. Agregue espresso al filtro y presione los granos molidos firmemente con la herramienta de apisonamiento. No llene por encima de la línea MAX. (Consulte Cómo llenar y apisonar espresso en la página 34).

7. Enchufe en un tomacorriente. Presione el interruptor ON (**I**) para encender la máquina. La bomba se encenderá durante 3 segundos para cebar cada vez que se encienda la unidad. La luz READY (listo) parpadeará mientras se precalienta y luego se volverá fija cuando la máquina esté lista para preparar café.
NOTA: Si la máquina se deja encendida durante 30 minutos sin usarse, entrará en modo de suspensión. Presione cualquier botón para reactivar.



5. Deslice el portafiltro en el cabezal de colado y jale hacia abajo la palanca de ajuste del portafiltro para 🔒 (bloquear).

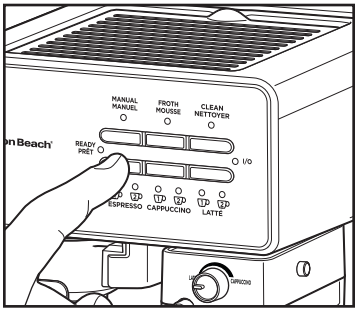
NOTA: La bandeja de goteo tiene un indicador de desbordamiento rojo que aumentará cuando sea necesario vaciarla. No vaciar la bandeja de goteo podría provocar que se desborde sobre la encimera. Cuando el indicador rojo de desbordamiento se eleve y se vuelva visible sobre la superficie del reposatazas, vacíe la bandeja de goteo. Para quitarlo, tire hacia afuera. Devuelva la bandeja de goteo y el reposatazas a la máquina.



6. Coloque una o dos tazas en el reposatazas debajo de las boquillas del portafiltro. Si usa una taza, use una lo suficientemente ancha como para recoger el espresso de ambas boquillas.

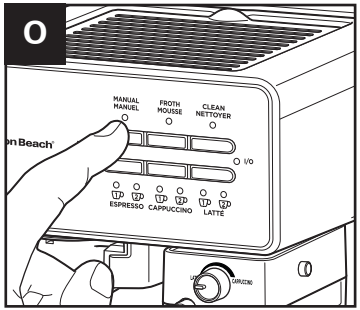
Cómo hacer un espresso

Siga los pasos 1, 3 a 7 en Cómo utilizar en las páginas 30 y 31.

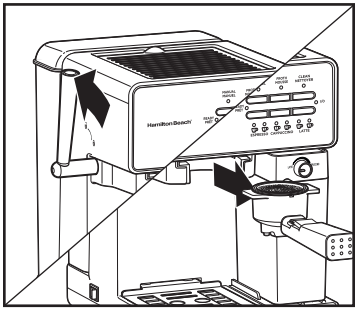


1. **Modo automático:** Cuando la luz READY (listo) esté fija, presione el botón ESPRESSO, una vez para (1) un espresso sencillo, dos veces para (2) un espresso doble. La luz parpadeará tres veces para el tamaño de taza seleccionado y luego se volverá fija cuando esté lista para preparar café. El espresso comenzará a dispensarse. La máquina se detendrá automáticamente cuando termine de preparar. Deje que el espresso gotee del portafiltro durante 15 a 20 segundos antes de retirar la(s) taza(s). **NOTA:** Para detener la dispensación antes de que se complete el ciclo, presione el botón ESPRESSO.

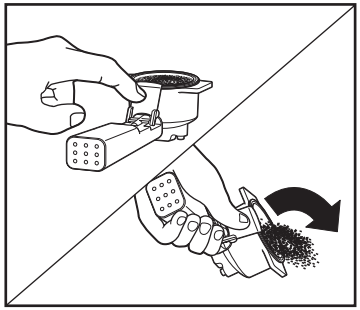
O

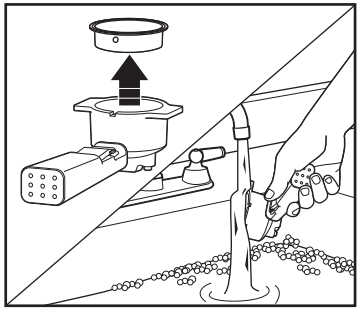


1. **Modo MANUAL:** Cuando la luz READY (listo) esté fija, presione el botón MANUAL. La luz MANUAL parpadeará tres veces y luego se volverá fija cuando esté lista para preparar café. El espresso comenzará a dispensarse. Cuando se dispense la cantidad deseada de espresso, presione el botón MANUAL nuevamente para detener la dispensación o la bomba se detendrá automáticamente después de 90 segundos. Deje que el espresso gotee del portafiltro durante 15 a 20 segundos antes de retirar la(s) taza(s).



2. Espere aproximadamente 1 minuto antes de retirar el portafiltro de la máquina para permitir que el café molido y el exceso de agua sigan fluyendo a través de la bomba. **NOTA:** Es posible que algo de agua continúe goteando intermitentemente del cabezal de colado. Esto es normal y es resultado del funcionamiento del producto. Levante la palanca de ajuste del portafiltro hasta (desbloquear). Deslice el portafiltro desde el cabezal de colado.

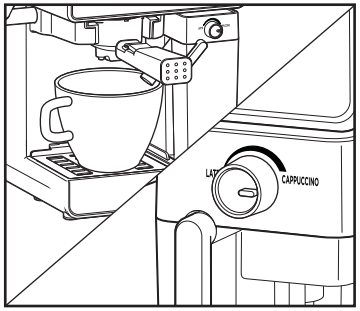




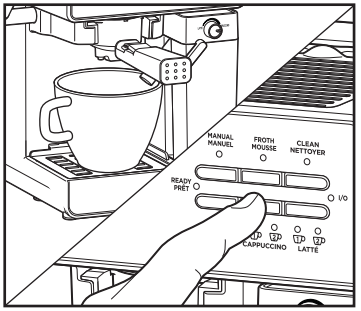
3. Para vaciar los posos, mueva el clip de retención del portafiltro hacia arriba y sobre el filtro. Manteniendo el pulgar en el clip, incline el portafiltro y deseche los posos del espresso.
4. Deje que el portafiltro se enfríe. Alinee el orificio elevado del filtro con la muesca recortada del portafiltro para desbloquearlo y luego retírelo. Limpie el filtro y el cabezal de colado después de cada uso. Siga las instrucciones de Cuidado y limpieza en la página 34. NO permita que queden granos molidos en el filtro; esto puede obstruir el filtro y provocar un mal funcionamiento de la unidad.

Cómo hacer un capuchino

Siga los pasos 1 a 7 en Cómo utilizar en las páginas 30 y 31.



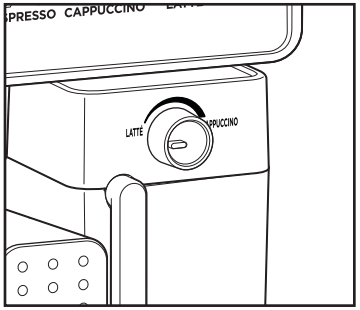
1. Ponga la perilla de control de espuma en CAPPUCCINO.
NOTA: La cantidad de espuma puede ajustarse según las preferencias personales orientando la perilla hacia LATTÉ antes o durante el ciclo de preparación.

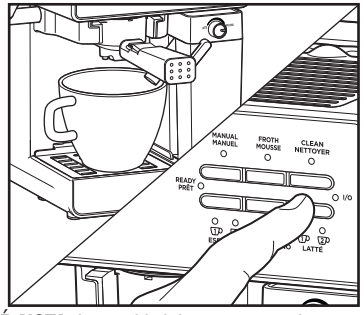


2. Coloque una taza en el reposatazas debajo de las boquillas del portafiltro. Asegúrese de que el espumador esté orientado hacia la taza. Cuando la luz READY (listo) esté fija, presione el botón CAPPUCCINO, una vez (1) para una taza pequeña o dos veces (2) para una taza más grande. La luz CAPPUCCINO parpadeará tres veces para el tamaño de taza seleccionado y luego se encenderá cuando esté listo para preparar café. La leche comenzará a salir, seguida del espresso. La máquina se detendrá automáticamente cuando termine de preparar. Deje que el espresso gotee del portafiltro durante 15 a 20 segundos antes de retirar la taza.
NOTA: Limpie el espumador después de cada dos usos. Consulte Cómo limpiar el espumador en la página 34.

Cómo hacer un Latté

Siga los pasos 1 a 7 en Cómo utilizar en las páginas 30 y 31.



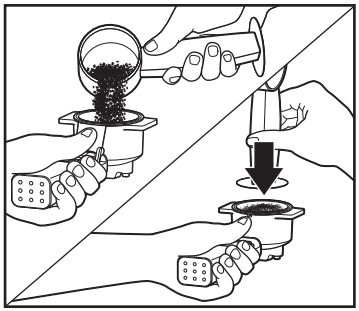


1. Ponga la perilla de control de espuma en LATTÉ. **NOTA:** La cantidad de espuma puede ajustarse según las preferencias personales orientando la perilla hacia CAPPUCCINO antes o durante el ciclo de preparación.

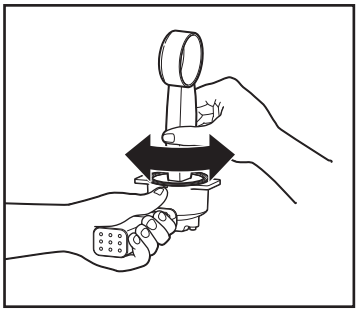
2. Coloque una taza debajo de las boquillas del portafiltro. Asegúrese de que el espumador esté orientado hacia la taza. Cuando la luz READY (listo) esté fija, presione el botón LATTÉ, una vez (1) para una taza pequeña o dos veces (2) para una taza más grande. La luz LATTÉ parpadeará tres veces para el tamaño de taza seleccionado y luego se volverá fija cuando esté listo para preparar café. La leche comenzará a salir, seguida del espresso. La máquina se detendrá automáticamente cuando termine de preparar. Deje que el espresso gotee del portafiltro durante 15 a 20 segundos antes de retirar la taza. **NOTA:** Limpie el espumador después de cada dos usos. Consulte Cómo limpiar el espumador en la página 34.

Para leche espumada adicional o leche espumada por separado
Para añadir más espuma de leche a un capuchino o un café con leche, o para espumar leche por separado para un chocolate caliente, un macchiato, un chai latté, etc., coloque la taza en el reposatazas. Asegúrese de que el espumador esté orientado hacia la taza. Cuando el indicador READY esté fijo, pulse el botón FROTH (espuma). La luz indicadora de FROTH (espuma) parpadeará tres veces y se encenderá cuando esté listo. Se dispensará leche espumada. Vuelva a pulsar el botón FROTH (espuma) para parar cuando alcance la cantidad deseada.

Cómo llenar y apisonar espresso



1. Coloque un filtro para espresso sencillo o doble en el portafiltro. Llénelo con café molido para espresso y pase el dedo por la parte superior para quitar el exceso de café molido. Asegúrese de que el café esté uniforme y nivelado antes de apisonarlo.
2. Con la herramienta de apisonamiento, presione firme y uniformemente el café molido para formar un "disco" de café. No retuerza el café mientras lo empuja hacia abajo.



3. Utilice un movimiento giratorio mientras levanta la herramienta de apisonamiento y la aleja del café para "pulir" el disco. Mantenga el café compactado por debajo de la línea MAX dentro del filtro. Limpie el exceso de posos del portafiltro para asegurar un ajuste adecuado debajo del cabezal de colado y evitar fugas.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Desconecte la corriente antes de limpiar el exterior de la unidad o el cabezal de colado. No sumerja el cable, enchufe o la máquina en ningún líquido.

Cómo limpiar el espumador

1. Coloque la taza grande vacía sobre el reposatazas con el espumador dirigido hacia la taza. Asegúrese de que haya agua en el depósito de agua. Vacíe el depósito de leche, vuelva a colocar la tapa y deslice el conjunto del depósito de leche nuevamente en la máquina. El montaje del depósito de leche debe estar en su lugar para ejecutar el ciclo de CLEAN (limpieza) .
2. Presione el botón CLEAN (limpieza) . La luz estará fija. El agua se bombeará a través del espumador a la taza y al depósito de leche durante 15 segundos y, a continuación, se apagará automáticamente. Deseche el contenido de la taza y del depósito de leche.
   NOTA: Para evitar que la boquilla del espumador se atasque, retire la tapa de la boquilla y límpiela al final de cada uso.

Cómo limpiar el montaje del depósito de leche

Deseche la leche restante. Enjuague y lave bien todas las piezas del montaje del depósito de leche con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien. No utilice limpiadores ni estropajos abrasivos.

NOTA: La leche no utilizada se puede refrigerar en el montaje del depósito de leche.

Cómo limpiar los filtros

Los filtros para espresso sencillo y espresso doble deben limpiarse con frecuencia para evitar obstrucciones. Frote los filtros con un cepillo para fregar y luego remoje los filtros en agua caliente con jabón durante 15 minutos. Enjuague bien los filtros y déjelos secar al aire.

Limpieza general

1. Deslice el portafiltro sin café en el cabezal de colado y mueva la palanca de ajuste del portafiltro para 🔒 (bloquear).

Cuidado y limpieza (cont.)

2. Coloque un recipiente debajo del portafiltro lo suficientemente ancho como para recoger el agua de ambas boquillas. Asegúrese de que haya agua en el depósito de agua.
3. Presione el interruptor ON (**I**/encendido) para encender la máquina; la luz READY (listo) parpadeará. Una vez que la luz READY (listo) esté fija, presione el botón MANUAL y dispense al menos 1 taza (237 mL) de agua para obtener mejores resultados.
4. Presione el interruptor OFF (**O**/apagado) para apagar la máquina. Desenchufe.
5. Limpie el exterior y el cabezal de colado con un paño suave y húmedo.
6. Lave todas las piezas con agua tibia y jabón y séquelas bien. NO lave ninguna pieza en el lavavajillas.

Cómo descalcificar

Los depósitos minerales afectarán el funcionamiento y la cafetera para espresso debe descalcificarse una vez al mes o si la máquina no se ha utilizado durante mucho tiempo.

1. Agregue 8 oz. (237 mL) de vinagre blanco y 16 oz. (473 mL) de agua fría al depósito de agua.
2. Inserte el portafiltro sin filtro ni café. Coloque un recipiente en el reposatazas debajo del portafiltro.
3. Enchufe en un tomacorriente. Presione el interruptor ON (**I**/encendido) para encender la máquina. La luz READY (listo) parpadeará y luego se volverá fija cuando la máquina esté lista.
4. Presione el botón MANUAL y prepare durante 1 minuto. Presione el botón MANUAL nuevamente para detener la preparación. Esto permite que el vinagre limpie.
5. Vacíe el recipiente y colóquelo nuevamente en el reposatazas. Espere 20 minutos, luego presione el botón MANUAL y prepare durante 1 minuto. Presione el botón MANUAL nuevamente para detener la preparación. Vacíe el recipiente y colóquelo nuevamente en la bandeja de goteo.
6. Vacíe el depósito de agua y llénelo hasta la línea MAX con agua limpia. Presione el botón MANUAL y prepare durante 1 minuto. Presione el botón MANUAL nuevamente para detener la preparación. Vacíe el recipiente y colóquelo nuevamente en la bandeja de goteo. Repita el proceso 3 veces. La máquina está limpia y lista para preparar.

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 filtro y el portafiltro, primero preparando agua en las tazas durante unos segundos y luego vaciando el agua preparada.

  ⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** El filtro y el portafiltro están calientes.
- Los granos de café para espresso se pueden moler en un molinillo de café. Para obtener mejores resultados, utilice el molinillo de café Hamilton Beach Custom Grind™ o el molinillo de café Hamilton Beach de 2 a 14 tazas en la configuración de espresso. Si muele espresso en una tienda o usa un molinillo de fresas, use una configuración que sea una o dos muescas más gruesa que la configuración 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.
- Siempre use agua fría para hacer café. El agua caliente u otros líquidos pueden causar daños al aparato.
- Para obtener resultados de mejor sabor, utilice agua filtrada o agua embotellada.

Resolviendo problemas

El espresso no sale.

- Asegúrese de que el nivel de agua en el depósito de agua esté entre las líneas MIN y MAX. Si el depósito de agua se ha secado, es posible que sea necesario volver a cebar la cafetera para espresso. Siga "Antes del primer uso (preparando la bomba)" para volver a cebar.
- Asegúrese de que el depósito de agua esté completamente insertado en la cafetera para espresso alineando el gancho en la parte posterior de la máquina.
- Los posos del espresso pueden estar demasiado sobrecargados en el filtro. Asegúrese de que el café molido para espresso no exceda la línea MAX dentro del filtro para espresso sencillo o doble.
- Asegúrese de que el filtro esté insertado correctamente en el portafiltro alineando el orificio elevado en el costado del filtro con la muesca recortada en el portafiltro.
- El filtro podría estar obstruido. Limpie siempre el filtro después de cada uso.
- El café molido es demasiado fino. Utilice un molido más grueso.

El espresso es demasiado fuerte, amargo o no tiene crema.

- Se utilizó demasiado café molido. Asegúrese de que el café molido para espresso no exceda la línea MAX dentro del filtro para espresso sencillo o doble. Recomendamos llenar hasta 1/8 de pulgada por debajo del borde del filtro (aproximadamente 8 g para el filtro para espresso sencillo o 15 g para el filtro para espresso doble).
- El café molido es demasiado fino. Utilice un molido más grueso.

El espresso es demasiado débil.

- Utilice café espresso recién molido y presiónelo firmemente.
- Cuando se utiliza el modo MANUAL, un tiempo de preparación más prolongado produce un espresso más débil. El tamaño de porción recomendado para un espresso sencillo es de 1 a 1,5 oz. (29-44 mL), y para un espresso doble, 2-3 oz. (58-88 mL).
- Los granos de café molidos pueden ser demasiado gruesos. Asegúrese de que los granos de café molidos utilizados sean para espresso o que el café se haya molido hasta obtener una molienda del tamaño de un espresso. El tamaño del molido debe parecerse al de la arena.
- Asegúrese de que haya suficiente café molido en el filtro para espresso sencillo o doble.
- Pruebe una marca o tueste de café diferente.

La cafetera espresso hace ruido cuando está en funcionamiento.

- Las cafeteras para espresso requieren bombas de alta presión, por lo que es normal que la máquina haga ruido. Sin embargo, si el depósito de agua no contiene agua, intentar preparar café provocará un ruido fuerte. El nivel de agua en el depósito de agua debe estar entre las líneas MIN y MAX. Si el depósito se ha secado, es posible que sea necesario volver a cebar la máquina. Siga "Antes del primer uso (preparando la bomba)" para volver a cebar.

Dificultad al espumar la leche.

- Utilice siempre leche fresca y fría (se recomienda leche descremada).
- Limpie siempre el espumador después de cada uso. Consulte la sección Cuidado y limpieza.

La bandeja de goteo se desborda.

- La bandeja de goteo tiene un indicador de desbordamiento rojo que aumentará cuando sea necesario vaciarla. No vaciar la bandeja de goteo podría provocar que se desborde sobre la encimera. Cuando el indicador rojo de desbordamiento se eleve y se vuelva visible sobre la superficie del reposatazas, vacíe la bandeja de goteo. Devuelva la bandeja de goteo y el reposatazas a la máquina.

Las 3 luces superiores parpadean.

- El depósito de agua está vacío. Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno con agua fría entre las líneas de llenado MIN y MAX.
- El café molido es demasiado fino. Utilice un molido más grueso.

Las 6 luces inferiores parpadean.

- El montaje del depósito de leche no está en su lugar. Si prepara café en los modos CAPPUCCINO, LATTÉ o FROTH (espuma), asegúrese de que el montaje del depósito de leche esté instalado correctamente.

Notas

Notas

Hamilton Beach®

Grupo HB/PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección,
Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

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: 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

- 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

- 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 o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado 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, 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.		
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** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara,
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:	**Tipo:**	**Características eléctricas:**
40750	**EM07**	**120 V~ 60 Hz 1450 W**

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

840367401 | Page Size: 8.5" x 5.5"

08/24