Hamilton Beach®

Espresso Maker
Machine à espresso
Cafetera espresso

Read before use. | Lire avant utilisation. | Lea antes de usar.

For recipes, tips, product information and registration: hamiltonbeach.com

Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : hamiltonbeach.ca

Para recetas, consejos, información del producto y registro: hamiltonbeach.com.mx

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 accessory attachments not recommended 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 controls to OFF (⏻) 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 retention clip is securely locked in place when brewing espresso. Scalding may occur if the clip is unlocked during the brewing cycle.
17. Do not place espresso maker in a cabinet when in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

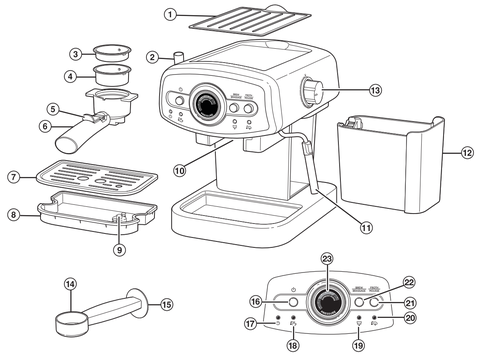
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not 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:
hamiltonbeach.com/parts



1. Removable Cup Warmer
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. Removable Cup Rest
8. Removable Drip Tray
9. Red Overflow Indicator
10. Brew Head
11. Frothing Nozzle with Removable Cover
12. Water Reservoir
13. Steam Control Dial
14. Measuring Scoop
15. Tamping Tool
16. Power ⏻ (ON/OFF) Button
17. ⏻ (ON/OFF) Indicator Light
18. Machine Ready Indicator Light
19. Brewing Indicator Light
20. Steam/Froth Ready Indicator Light
21. FROTH Button
22. BREW Button (begins dispensing)
23. Pressure Gauge

Before First Use (Priming the Pump)

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

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. Make sure Steam Control Dial is turned fully clockwise to 🚫 (no steam).
2. Remove Water Reservoir from side of Espresso Maker. Remove paper insert and string from inside the Water Reservoir. By removing this insert and string, the two red plugs required for shipping will also be removed. Discard paper insert, string and two red plugs.
3. Fill Removable Water Reservoir to MAX fill line with cold water and slide into side of Espresso Maker.
4. Plug into outlet. Press Power ⏻ (ON/OFF) Button to turn on.
5. ☕ (Machine Ready Indicator Light) will flash while preheating and will turn solid when ready to brew. Place an empty container under Frothing Nozzle so that Nozzle is completely inside container.
6. Turn Steam Control Dial counterclockwise to 💨 (steam). Press BREW Button to pump hot water out of Frothing Nozzle for priming purposes. It may take up to 1 minute before water begins to dispense.
7. Fill container about halfway full. Press BREW Button to stop water from dispensing and then turn Steam Control Dial to 🚫 (no steam).
8. Espresso Maker is now primed and ready to use.

How to Make Espresso

1. Ensure Water Reservoir is filled with cold water between MIN and MAX Lines.
2. Press Power ⏻ (ON/OFF) Button to turn on. Select appropriate Filter for a single shot or double shot of espresso and insert into Portafilter by aligning raised dimple on selected Filter with cutout notch on Portafilter. Add ESE pod or espresso grounds to Filter. Do not fill above MAX Line. Press grounds firmly into Portafilter with Tamping Tool.
3. Slide Portafilter into Brew Head and move Portafilter Locking Handle to 🔒 (lock). Place one or two cups under Portafilter Spouts. If using one cup, use one wide enough to catch espresso from both spouts of Portafilter.
4. Ensure ☕ (Machine Ready Indicator Light) is solid for brewing, not flashing. Press BREW Button; ☕ (Brew Indicator Light) will illuminate and dispensing will begin. When desired amount of espresso is dispensed, press BREW Button again to stop dispensing. Allow espresso to drip from Portafilter for 15-20 seconds before removing cup(s).
5. 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.
6. To empty espresso grounds or ESE pod from Portafilter, move Portafilter Locking Handle up to 🔓 (unlock). Slide Portafilter from Brew Head. Move Portafilter Retention Clip up and over Filter when discarding. Rinse Single-Shot or Double-Shot Filter.
7. To remove Filter, align raised dimple on Filter with cutout notch on Portafilter, then remove. Clean Filter, Portafilter and Brew Head after each use according to Care and Cleaning section. Ensure all grounds have been removed from parts to prevent clogging.
8. If not steaming or frothing, press Power ⏻ (ON/OFF) Button to turn off.

How to Steam or Froth

1. Ensure there is water in Removable Water Reservoir and move Frothing Nozzle to right of Espresso Maker.
2. Follow "How to Make Espresso." Place cup of espresso on Removable Cup Warmer to keep warm.
   NOTE: Never steam or froth before making espresso. The brew performance will be affected.
3. Turn Steam Control Dial clockwise to 🚫 (no steam) and press FROTH Button. 💨 (Steam/Froth Ready Indicator Light) will flash and then turn solid when ready to use.
4. Fill a stainless steel milk frothing pitcher 1/3 full of cold milk. Skim milk is recommended for frothing.

   For Steaming
   1. Hold pitcher underneath Frothing Nozzle with Nozzle inserted into milk, leaving about 1/4 to 1/2 inch between Nozzle and bottom of pitcher.
   2. Turn Steam Control Dial to 💨 (steam).
   3. Carefully hold pitcher until milk has increased in volume and is heated through. Pour into cup of espresso.

   For Frothing
   1. Hold pitcher underneath Frothing Nozzle with Nozzle inserted into milk, leaving about 1/4 to 1/2 inch between Nozzle and bottom of pitcher.
   2. Turn Steam Control Dial to desired steam level.
   3. Carefully hold pitcher, moving up and down until milk has desired amount of froth. Spoon froth into cup of espresso.

   NOTES:
   - After each time steaming or frothing and to prevent clogging Nozzle, hold pitcher with water under Nozzle and "steam" into cup to clean Nozzle.
   - Never completely fill stainless steel pitcher with milk. Milk's volume increases as steam is incorporated and will overflow from pitcher.
   - Best frothing temperature of milk is between 140°F–155°F (60°C–68°C); or if you don't have a thermometer, froth until pitcher sides turn warm.
   - Some water may continue to drip intermittently from Brew Head. This is normal and a result of frothing.
5. Turn Steam Control Dial to 🚫 (no steam). Press FROTH Button and then press Power ⏻ (ON/OFF) Button to turn off. Unplug. Clean Frothing Nozzle after each use.

Care and Cleaning

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

1. Be sure to turn Steam Control Dial to 💨 (steam) and empty any remaining liquid from Frothing Nozzle into pitcher.
2. Turn Steam Control Dial clockwise to 🚫 (no steam).
3. Remove Nozzle Cover and wipe Nozzle to remove any milk residue. Wash Nozzle Cover in warm, soapy water. Rinse and dry.
4. 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.
5. Ensure Portafilter is locked in place under Brew Head. Place a container under Portafilter wide enough to catch water from both Spouts. Press Power ⏻ (ON/OFF) Button. Once the unit shows Machine Ready Indicator Light illuminated, press the brew button and dispense at least 1 cup (237 mL) of water for best results.
6. Press Power ⏻ (ON/OFF) Button to turn Espresso Maker off. Unplug.
7. Wipe exterior and Brew Head with warm water and damp cloth carefully—Nozzle may still be hot.
8. Wash all parts with warm, soapy water and dry thoroughly. DO NOT wash any parts in a dishwasher.

How to Descale:

Mineral deposits will affect operation and Espresso Maker must be descaled once a month.

NOTE: It is also recommended if 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. Slide Water Reservoir into side of Espresso Maker.
2. Insert Portafilter without Filter or coffee. Place a container on Drip Tray under Portafilter.
3. Plug into outlet.
4. Press Power ⏻ (ON/OFF) Button to turn on. ☕ (Machine Ready Indicator Light) will flash, then turn solid when ready. Press BREW Button and brew for 1 minute. Press BREW Button again to stop brewing. This allows vinegar to clean. Empty container and place back on Drip Tray.
5. Wait 20 minutes, then press BREW Button and brew for 1 minute. Press BREW 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. Slide into machine. Press BREW Button, and brew for 1 minute. Press BREW Button again to stop brewing. Empty container and place back on Drip Tray. Repeat process 3 times. Machine is cleaned and ready to brew.

Recipes

Espresso

Brew one or two shots at a time following directions in "How to Make Espresso." **Optional:** Add sugar to taste.

Cappuccino

Mix 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk. Top with ground nutmeg, ground cinnamon, powdered chocolate, or vanilla to taste.

Latte

Mix 1/2 espresso with 1/2 steamed milk. Top with ground nutmeg, ground cinnamon, powdered chocolate, or vanilla to taste.

Iced espresso, cappuccino, or latte

Follow instructions for espresso, cappuccino, or latte, then pour over ice.

Mocha

Mix 1 ounce (30 mL) thick chocolate syrup with 1/3 cup espresso. Fill with frothed or steamed milk.

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 on espresso setting. If grinding espresso in a store or using a burr mill, then use a setting that is one to two notches coarser than the espresso setting.
- Grind your espresso so that it looks gritty, like salt or sand. It is too fine if it looks like powder and feels like flour. If coffee is ground too fine, then water will not flow through coffee.
- Espresso pods make it even easier to brew a great cup of espresso and cleanup is as easy as throwing out used pods. Pods can be purchased at many local coffee houses and specialty housewares stores. A web search for "coffee pods" will also connect you with many coffee pod suppliers.
- Always add cold water to the Water Reservoir when making 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 come 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 into the Espresso Maker.
- 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.

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, unit may need to be reprimed. Follow "Before First Use (Priming the Pump)" to reprime.
- Ensure Removable Cup Rest, Removable Cup Warmer and Portafilter are in correct position.

Espresso is too weak.

- Always use fresh-ground espresso coffee and firmly tamp grounds.
- 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 is too strong, bitter, or has no crema.

- Never turn FROTH Button on before making espresso. If FROTH Button has been pressed before espresso is made, water will be too hot for brewing. This will cause bitter espresso with no crema. If FROTH Button was pressed before brewing espresso, press it again to turn it off, place cup beneath Frothing Nozzle and turn Steam Control Dial counterclockwise and release steam for 1 minute. Heater should be cooled enough for a good espresso brew.
- Too much ground coffee used. Ensure espresso grounds do not exceed MAX line inside Single-Shot or Double-Shot Filter. Recommend filling to 1/8 inch below the rim of the Filter (about 8 g for Single-Shot Filter or 13 g for Double-Shot Filter).
- Coffee grounds are too fine. Use a coarser ground.

Difficult to froth milk.

- Always use fresh, cold milk (skim milk is recommended).
- Use a cold, stainless steel pitcher and move pitcher slightly up and down while frothing.
- Always clean Frothing Nozzle after each use. See Care and Cleaning section.
- Never turn Steam Control Dial until 💨 (Steam/Froth Ready Indicator Light) is illuminated. Light indicates Espresso Maker is preheated to correct frothing temperature.
- Too much milk being used. Reduce amount of milk in pitcher.

Removable Drip Tray overflows.

- Removable Drip Tray has a Red Overflow Indicator that will rise when it needs to be emptied. Failure to empty Drip Tray could lead it to 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.

Pressure on gauge is too low.

- If too little coffee is used, the pressure will not build to the proper level. Ensure single-shot or double-shot filter is filled to MAX line with espresso grounds.
- If espresso is not evenly distributed, water will bypass grounds and will not build pressure. Always use flat end of tamping tool to press down on espresso grounds and ensure espresso is evenly distributed inside filter.
- If grind size is too coarse, water will flow too quickly through grounds, causing low pressure. Always use a fine, espresso ground coffee. Grind size should resemble sand.

Pressure on gauge is too high.

- If too much coffee is used, pressure will be too high and water will not be able to penetrate grounds. Ensure single-shot or double-shot filter is not filled above MAX line with espresso grounds.
- If grind size is too fine, water will not be able to penetrate grounds. If using a grinder to grind coffee beans, try a coarser setting. Grind size should resemble sand.

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 one (1) year from the date of original delivery in Canada and 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. 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 ou les déversements de 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 qui ne sont pas recommandés 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, tourner les boutons de commandes à OFF (⏻/arrêt), puis 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 la pince de retenue du porte-filtre soit fixée de manière sûre au moment d'infuser un espresso. Des brûlures peuvent survenir si la pince est déverrouillée durant le cycle d'infusion.
17. Ne pas placer la machine à espresso dans une armoire lors de l'utilisation.

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 d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

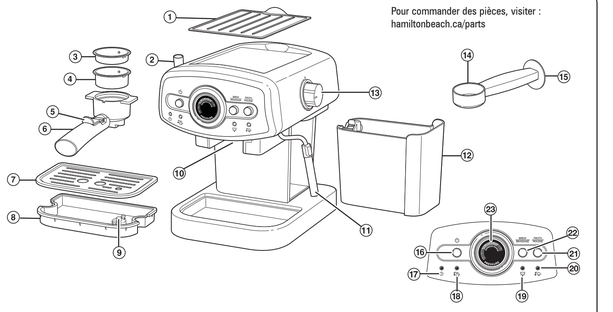
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes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

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

Pièces et caractéristiques

1. Chauffe-tasse 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. Repose-tasse amovible
8. Plateau d'égouttage amovible
9. Indicateur rouge de débordement
10. Tête d'infusion
11. Buse à vapeur avec manchon amovible
12. Réservoir d'eau
13. Cadran de contrôle de la vapeur
14. Mesure
15. Outil de tassement
16. Bouton d'alimentation ⏻ (ON/OFF [marche/arrêt])
17. Voyant d'alimentation ⏻ (ON/OFF [marche/arrêt])
18. Voyant de préparation de la machine
19. Voyant d'infusion
20. Voyant de préparation de la vapeur/mousse
21. Bouton FROTH (mousse)
22. Bouton BREW (infusion/lancement de l'infusion)
23. Manomètre

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



Avant la première utilisation (amorçage de la pompe)

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

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. Veiller à ce que le cadran de contrôle de la vapeur soit tourné en sens horaire jusqu'au bout, au réglage 🚫 (aucune vapeur).
2. Retirer le réservoir d'eau du côté de la machine à espresso. Retirer la garniture de papier et le cordon de l'intérieur du réservoir d'eau. Retirer la garniture et le cordon permettra aussi de retirer les deux bouchons rouges destinés à l'expédition. Jeter la garniture de papier, le cordon et les deux bouchons rouges.
3. Remplir le réservoir d'eau amovible jusqu'à la ligne de remplissage MAX avec de l'eau froide et glisser le réservoir sur le côté de la machine à espresso.
4. Brancher l'appareil dans une prise. Appuyer sur le bouton d'alimentation ⏻ (ON/OFF [marche/arrêt]) pour mettre l'appareil en marche.
5. L'icône ☕ (voyant de préparation de la machine) clignotera durant le préchauffage et restera allumée lorsque la machine sera prête à infuser. Placer un contenant vide sous la buse à vapeur de manière à ce que la buse soit entièrement à l'intérieur du contenant.
6. Tourner le cadran de contrôle de la vapeur en sens antihoraire jusqu'au réglage 💨 (vapeur). Appuyer sur le bouton BREW (infusion) pour pomper de l'eau chaude hors de la buse à vapeur afin d'amorcer la pompe. Jusqu'à une minute pourrait s'écouler avant que l'eau ne commence à couler.
7. Remplir le contenant environ jusqu'à la moitié. Appuyer sur le bouton BREW (infusion) pour arrêter l'écoulement d'eau, puis tourner le cadran de contrôle de la vapeur au réglage 🚫 (aucune vapeur).
8. La machine à espresso est maintenant amorcée et prête à être utilisée.

Préparation d'un espresso

1. 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.
2. Appuyer sur le bouton d'alimentation ⏻ (ON/OFF [marche/arrêt]) pour mettre l'appareil en marche. Choisir le filtre approprié pour une ou deux doses d'espresso et l'insérer dans le porte-filtre en alignant l'arête en saillie du filtre choisi avec l'entaille du porte-filtre. Ajouter une dosette ESE ou du café moulu pour espresso dans le filtre. Ne pas le remplir au-delà de la ligne MAX. Presser fermement le café moulu avec l'outil de tassement pour le compacter dans le porte-filtre.
3. Glisser le porte-filtre dans la tête d'infusion et placer le poignée de verrouillage du porte-filtre en position 🔒 (verrouillage). Placer une ou deux tasses 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 du porte-filtre.
4. S'assurer que l'icône ☕ (voyant de préparation de la machine) s'illumine en continu et ne clignote pas avant de lancer l'infusion. Appuyer sur le bouton BREW (infusion). L'icône 💨 (voyant d'infusion) s'illuminera et le café commencera à s'écouler. Une fois la quantité d'espresso souhaitée écoulée, appuyer à nouveau sur le bouton BREW (infusion) pour arrêter l'écoulement. Laisser l'espresso s'égoutter du porte-filtre de 15 à 20 secondes avant de retirer la tasse ou les tasses.
5. Attendre environ une minute avant de retirer le porte-filtre de la machine pour permettre à la mouture d'espresso et à l'excès d'eau qui circule encore dans la pompe de s'écouler.
   REMARQUE : Il est possible que de l'eau continue de s'écouler de façon intermittente de la tête d'infusion. Ceci est normal et est le résultat de l'utilisation du produit.
6. Pour vider le café moulu pour espresso ou la dosette ESE du porte-filtre, déplacer la poignée de verrouillage du porte-filtre vers la position 🔓 (déverrouillage). Glisser le porte-filtre hors de la tête d'infusion. Soulever la pince de retenue du porte-filtre et la placer par-dessus le filtre au moment de jeter le café. Rincer le filtre à une ou deux doses.
7. Pour retirer le filtre, aligner l'arête en saillie du filtre avec l'entaille du porte-filtre, puis le retirer. Nettoyer le filtre, le porte-filtre et la tête d'infusion conformément à la section Entretien et nettoyage après chaque utilisation. S'assurer qu'il n'y a plus de café moulu dans les pièces pour éviter l'obstruction.
8. Si aucune vapeur ou mousse n'est nécessaire, appuyer sur le bouton d'alimentation ⏻ (ON/OFF [marche/arrêt]) pour éteindre l'appareil.

Utilisation de la vapeur ou moussage

1. S'assurer qu'il y a de l'eau dans le réservoir d'eau amovible et placer la buse à vapeur du côté droit de la machine à espresso.
2. Suivre les directives de la section « Préparation d'un espresso ». Placer une tasse à espresso sur le chauffe-tasse amovible pour la garder au chaud.
   REMARQUE : Ne jamais utiliser la vapeur ou mousser du lait avant de préparer un espresso. Cela nuirait à l'infusion.
3. Tourner le cadran de contrôle de la vapeur en sens horaire jusqu'au réglage 🚫 (aucune vapeur) et appuyer sur le bouton FROTH (mousse). L'icône 💨 (voyant de préparation de la vapeur/mousse) clignotera durant le préchauffage et restera allumée lorsque la buse à vapeur sera prête à être utilisée.
4. Remplir un pichet de moussage du lait en acier inoxydable de lait froid jusqu'au tiers. Il est recommandé d'utiliser du lait écrémé pour le moussage.

   Pour la vapeur
   1. Tenir le pichet sous la buse à vapeur en insérant la buse dans le lait et en laissant environ 0,65 à 1,3 cm (1/4 à 1/2 po) entre la buse et le fond du pichet.
   2. Tourner le cadran de contrôle de la vapeur au réglage 💨 (vapeur).
   3. Tenir le pichet avec précaution jusqu'à ce que le volume du lait ait augmenté et qu'il soit entièrement chaud. Le verser dans la tasse à espresso.

   Pour le moussage
   1. Tenir le pichet sous la buse à vapeur en insérant la buse dans le lait et en laissant environ 0,65 à 1,3 cm (1/4 à 1/2 po) entre la buse et le fond du pichet.
   2. Tourner le cadran de contrôle de la vapeur au réglage 💨 (vapeur). Appuyer sur le bouton d'alimentation ⏻ (ON/OFF [marche/arrêt]) pour pomper de l'eau chaude hors de la buse à vapeur afin d'amorcer la pompe. Jusqu'à une minute pourrait s'écouler avant que l'eau ne commence à couler.
   3. Remplir le contenant environ jusqu'à la moitié. Appuyer sur le bouton BREW (infusion) pour arrêter l'écoulement d'eau, puis tourner le cadran de contrôle de la vapeur au réglage 🚫 (aucune vapeur).
   4. Tourner le cadran de contrôle de la vapeur en sens horaire jusqu'au réglage 🚫 (aucune vapeur) et appuyer sur le bouton FROTH (mousse). L'icône 💨 (voyant de préparation de la vapeur/mousse) clignotera durant le préchauffage et restera allumée lorsque la buse à vapeur sera prête à être utilisée.
   5. Remplir un pichet de moussage du lait en acier inoxydable de lait froid jusqu'au tiers. Il est recommandé d'utiliser du lait écrémé pour le moussage.

   Pour la vapeur
   1. Tenir le pichet sous la buse à vapeur en insérant la buse dans le lait et en laissant environ 0,65 à 1,3 cm (1/4 à 1/2 po) entre la buse et le fond du pichet.
   2. Tourner le cadran de contrôle de la vapeur au réglage 💨 (vapeur).
   3. Tenir le pichet avec précaution jusqu'à ce que le volume du lait ait augmenté et qu'il soit entièrement chaud. Le verser dans la tasse à espresso.

   Pour le moussage
   1. Tenir le pichet sous la buse à vapeur en insérant la buse dans le lait et en laissant environ 0,65 à 1,3 cm (1/4 à 1/2 po) entre la buse et le fond du pichet.
   2. Tourner le cadran de contrôle de la vapeur au réglage 💨 (vapeur). Appuyer sur le bouton d'alimentation ⏻ (ON/OFF [marche/arrêt]) pour mettre l'appareil en marche. L'icône ☕ (voyant de préparation de la machine) clignotera, puis restera allumée lorsque la machine sera prête à infuser. Placer un contenant vide sous la buse à vapeur de manière à ce que la buse soit entièrement à l'intérieur du contenant.
   3. Tourner le cadran de contrôle de la vapeur en sens horaire jusqu'au réglage 🚫 (aucune vapeur) et appuyer sur le bouton FROTH (mousse). L'icône 💨 (voyant de préparation de la vapeur/mousse) clignotera durant le préchauffage et restera allumée lorsque la buse à vapeur sera prête à être utilisée.
   4

6. Vider le réservoir d'eau et le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau propre. Glisser le réservoir sur la machine. Appuyer sur le bouton BREW (infusion) et faire infuser 1 minute. Appuyer à nouveau sur le bouton BREW (infusion) 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.

Recettes

Espresso

Infuser une ou deux doses à la fois en suivant les instructions de la section « Préparation d'un espresso ».
Facultatif : Sucrer au goût.

Cappuccino

Mélanger 1/3 d'espresso, 1/3 de lait passé à la vapeur et 1/3 de lait émulsé. Saupoudrer au goût avec de la muscade râpée, de la cannelle râpée, du chocolat en poudre ou vanille.

Latté

Mélanger 1/2 portion d'espresso avec 1/2 portion de lait passé à la vapeur. Saupoudrer au goût avec de la muscade râpée, de la cannelle râpée, du chocolat en poudre ou vanille.

Espresso, cappuccino ou au lait glacé

Suivre les instructions pour un espresso, un cappuccino ou un café au lait, puis verser la boisson sur de la glace.

Moka

Mélanger 30 mL (1 oz) de sirop de chocolat épais avec 1/3 de tasse d'espresso. Remplir avec du lait émulsé ou passé à la vapeur.

Conseils pour faire du café espresso

- Pour des résultats optimaux, utiliser du café espresso torréfié fraîchement moulu et foncé.
- Pour des grains de café déjà moulu, entreposer la portion inutilisée dans un contenant hermétique et garder dans un endroit frais et sombre pendant environ une semaine.
- La mouture du café nuit au goût du café et au rendement de l'appareil. Si la mouture du café est trop grossière, l'eau circulera trop rapidement dans le café et diminuera la saveur de ce dernier. Si la mouture du café est trop fine, la saveur peut être trop corsée ou amère et les grains peuvent obstruer le filtre.
- Pour un espresso plus chaud, préchauffer 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 de café espresso peuvent être moulus à l'aide d'un moulin à café. Pour des résultats optimaux, utiliser le moulin à café Hamilton Beach Custom Grind™ en utilisant le réglage de mouture pour espresso. Si le café espresso est moulu en magasin ou à l'aide d'un moulin à café à meules, utiliser le degré de mouture de l'espresso à un ou deux degrés de plus de manière à obtenir un café plus corsé.
- Moudre l'espresso pour obtenir une texture sableuse ressemblante à du sel ou du sable. Une mouture trop fine ressemblera à de la poudre et sa texture ressemblera à la farine. Si la mouture du café est trop fine, ceci empêchera la circulation de l'eau dans le café.
- Les dosettes à espresso facilitent l'infusion d'une bonne tasse de café espresso et le nettoyage sera aussi facile que de jeter une dosette jetable. Les dosettes peuvent être achetés dans plusieurs maisons de café de votre municipalité ou dans les magasins spécialisés. Une recherche sur internet pour « dosette à café » vous dirigera vers plusieurs fabricants de dosette à café.
- Toujours ajouter de l'eau froide dans le réservoir d'eau pour préparer du café. L'eau ou tout autre liquide tiède 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.
- S'assurer que le réservoir d'eau est complètement inséré dans la machine à espresso.
- 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.

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, la machine pourrait devoir être réamorcée. Suivre les instructions de la section « Avant la première utilisation (amorçage de la pompe) » pour la réamorcer.
- S'assurer que le repose-tasse amovible, le chauffe-tasse amovible et le porte-filtre sont bien placés.

L'espresso n'est pas assez corsé.

- Toujours utiliser du café fraîchement moulu pour espresso et le tasser fermement dans le filtre.
- Une durée d'infusion prolongée peut affaiblir la saveur de l'espresso. 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.

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

- Ne jamais appuyer sur le bouton FROTH (mousse) avant de préparer un espresso. Si le bouton FROTH (mousse) a été enfoncé avant de préparer un espresso, l'eau sera trop chaude pour l'infusion. L'espresso sera donc amer ou exempt de crème. Si le bouton FROTH (mousse) a été enfoncé avant de préparer un espresso, appuyer à nouveau sur le bouton pour l'éteindre, placer une tasse sous la buse à vapeur, tourner le cadran de contrôle de la vapeur en sens antihoraire et relâcher de la vapeur durant 1 minute. L'élément chauffant devrait être assez refroidi pour infuser un espresso à la température appropriée.
- Le filtre contenait trop de café moulu. S'assurer que le café moulu pour espresso ne dépasse pas la ligne MAX qui se trouve dans le filtre à une dose ou deux doses. Il est recommandé de remplir le filtre jusqu'à 0,3 cm (1/8 po) du bord. (Environ 8 g pour le filtre à une dose et 13 g pour le filtre à deux doses.)
- Le café est moulu trop finement. Utiliser du café moulu plus grossièrement.

Il est difficile de mousser le lait.

- Toujours utiliser du lait frais et froid (il est recommandé d'utiliser du lait écrémé).
- Utiliser un pichet en acier inoxydable froid et le déplacer légèrement de haut en bas en moussant le lait.
- Toujours nettoyer la buse à vapeur après chaque utilisation. Consulter la section Entretien et nettoyage.
- Ne jamais tourner le cadran de contrôle de la vapeur avant que l'icône (voyant de préparation de la vapeur/mousse) ne s'illumine. Le voyant indique que la machine à espresso est en cours de préchauffage pour atteindre la température de moussage appropriée.
- Le pichet contenait trop de lait. Réduire la quantité de lait dans le pichet.

Le plateau d'égouttement amovible déborde.

- Le plateau d'égouttement amovible possède un indicateur rouge de débordement qui montera lorsque le plateau doit être vidé. Ne pas vider le plateau d'égouttement pourrait provoquer un débordement sur le comptoir. Vider le plateau d'égouttement lorsque l'indicateur rouge de débordement remonte et devient visible au-dessus de la surface du plateau de la tasse. Remettre le plateau d'égouttement et le plateau de la tasse en place.

La pression indiquée sur le manomètre est trop faible.

- Si trop peu de café est utilisé, la pression n'atteindra pas le niveau approprié. S'assurer que le filtre à une dose ou deux doses est rempli de café moulu pour espresso jusqu'à la ligne MAX.
- Si le café moulu n'est pas distribué uniformément, l'eau passera à travers le café sans que la pression s'accumule. Toujours utiliser l'extrémité plane de l'outil de tassement pour compacter le café moulu et veiller à ce que les grains soient distribués uniformément dans le filtre.
- Si le café est moulu trop grossièrement, l'eau s'écoulera trop rapidement à travers le café moulu, entraînant une pression faible. Toujours utiliser du café moulu finement pour espresso. La taille de la mouture devrait ressembler à du sable.

La pression indiquée sur le manomètre est trop élevée.

- Si trop de café est utilisé, la pression sera trop élevée et l'eau ne pourra pas pénétrer dans le café moulu. S'assurer que le filtre à une dose ou deux doses n'est pas rempli de café moulu pour espresso au-delà de la ligne MAX.
- Si la mouture est trop fine, l'eau ne pourra pas pénétrer dans le café moulu. Si un moulin à café est utilisé pour moudre les grains, essayer un réglage de mouture plus grosse. La taille de la mouture devrait ressembler à du sable.

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 et un (1) an à compter de la date originale de livraison au Canada et 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 líquido caliente derramado.
6. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe ni la cafetera espresso en agua u otro líquido.
7. Desenchufe la cafetera 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 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 accesorios no recomendados por el fabricante 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 espresso sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o dentro de un horno caliente.
14. Para desconectar la cafetera espresso, cambie el control a OFF (⏻apagado) y a continuación 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 fuego 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 clip de retención del portafiltro esté bien bloqueado en su sitio cuando prepare café espresso. Si el clip se desbloquea durante el ciclo de preparación, puede producirse escaldamiento.
18. No coloque la cafetera espresso en un gabinete cuando esté en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

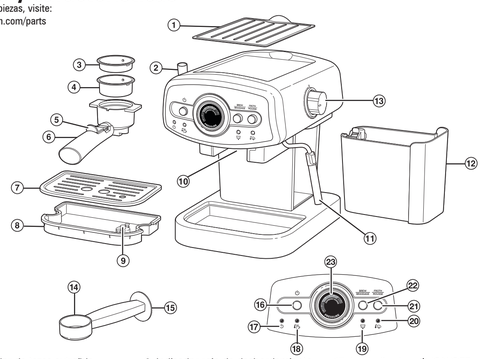
⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:**
Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del 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. Calentador de tazas extraíble
2. Asa de bloqueo del portafiltro (con los iconos 🔒[bloquear] y 🔓[desbloquear])
3. Filtro para un shot
4. Filtro para shot doble
5. Clip de retención del portafiltro
6. Portafiltro con boquillas
7. Soporte para tazas extraíble
8. Bandeja de goteo extraíble
9. Indicador rojo de desbordamiento
10. Cabezal de infusión
11. Boquilla espumadora con tapa extraíble
12. Depósito de agua
13. Dial de control de vapor
14. Cuchara medidora
15. Herramienta de apisonado
16. Botón de encendido ⏻ (ON/OFF [encendido/apagado])
17. Luz indicadora ⏻ (ON/OFF [encendido/apagado])
18. Luz indicadora de máquina lista
19. Luz indicadora de preparación
20. Luz indicadora de vapor/espuma listo
21. Botón FROTH (espumar)
22. Botón BREW (infusionar) (comienza la dispensación)
23. Manómetro

Antes del primer uso (Preparación de la bomba)

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

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. Asegúrese de que el dial de control de vapor esté completamente girado en el sentido de las agujas del reloj hacia (sin vapor).
2. Retire el depósito de agua del costado de la cafetera espresso. Retire el papel y el cordón del interior del depósito de agua. Al retirar este inserto y el cordón, también se retirarán los dos tapones rojos necesarios para el envío. Deseche el papel, el cordón y los dos tapones rojos.
3. Llene el depósito de agua extraíble hasta la línea de llenado MAX con agua fría y deslícelo en el costado de la cafetera espresso.
4. Enchúfela al tomacorriente. Presione el botón de encendido ⏻ (ON/OFF [encendido/apagado]) para encender.
5. la luz indicadora de máquina lista parpadeará mientras se precalienta y se encenderá cuando esté lista para infusionar. Coloque un recipiente vacío debajo de la boquilla espumadora de modo que la boquilla quede completamente dentro del recipiente.
6. Gire el dial de control de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta (vapor). Presione el botón BREW (infusionar) para bombear agua caliente fuera del vaporizador para preparar la bebida. Puede tardar hasta 1 minuto antes de que empiece a salir agua.
7. Llene el recipiente hasta la mitad aproximadamente. Presione el botón BREW (infusionar) para que deje de salir agua y gire el dial de control de vapor a la posición (sin vapor).
8. La cafetera espresso ya está preparada y lista para usar.

Cómo preparar un espresso

1. Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno de agua fría entre las líneas MIN y MAX.
2. Presione el botón de encendido ⏻ (ON/OFF [encendido/apagado]) para encenderla. Seleccione el filtro adecuado para un shot o doble de espresso e insértelo en el portafiltro alineando el hoyuelo elevado del filtro seleccionado con la ranura del portafiltro. Agregue la cápsula ESE o los granos de espresso al filtro. No lo llene por encima de la línea MAX. Presione firmemente el café molido en el portafiltro con la herramienta de apisonado.
3. Deslice el portafiltro en el cabezal de infusión y mueva el asa de bloqueo del portafiltro a la posición 🔒(bloqueo). Coloque una o dos tazas debajo de las boquillas del portafiltro. Si utiliza una taza, utilice una lo suficientemente ancha para recolectar el espresso de ambas boquillas del portafiltro.
4. Asegúrese de que (luz indicadora de máquina lista) esté fijo para la preparación y no parpadee. Presione el botón BREW (infusionar); (luz indicadora de preparación) se iluminará y comenzará la dispensación. Cuando haya dispensado la cantidad de espresso deseada, presione de nuevo el botón BREW (infusionar) para detener la dispensación. Deje que el espresso gotee del portafiltro durante 15-20 segundos antes de retirar la(s) taza(s).
5. Espere aproximadamente 1 minuto antes de retirar el portafiltro de la máquina para permitir que termine el café molido y el exceso de agua que aún fluyen a través de la bomba.
NOTA: Es posible que un poco de agua continúe goteando intermitentemente del cabezal de preparación. Esto es normal y es resultado del funcionamiento del producto.
6. Para vaciar los granos de espresso o la cápsula ESE del portafiltro, mueva la palanca de bloqueo del portafiltro hacia arriba 🔓(desbloquear). Deslice el portafiltro desde el cabezal de infusión. Mueva el clip de retención del portafiltro hacia arriba y sobre el filtro cuando lo vaya a desechar. Enjuague el filtro para un shot o para shot doble.
7. Para retirar el filtro, alinee el hoyuelo del filtro con la ranura del portafiltro y retírelo. Limpie el filtro, el portafiltro y el cabezal de infusión después de cada uso de acuerdo con la sección de Cuidado y limpieza. Asegúrese de haber retirado todos los residuos de café de las piezas para evitar que se estaguen.
8. Si no sale vapor o espuma, presione el botón de encendido ⏻ (ON/OFF [encendido/apagado]) para apagarla.

Cómo vaporizar o espumar

1. Asegúrese de que haya agua en el depósito de agua extraíble y mueva la boquilla espumadora a la derecha de la cafetera espresso.
2. Siga las instrucciones de "Cómo preparar un espresso". Coloque la taza de espresso en el calentador de tazas extraíble para mantenerla caliente.
NOTA: No vaporice ni espume nunca antes de preparar el espresso. El rendimiento de la preparación se verá afectado.
3. Gire el dial de control de vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta (sin vapor) y presione el botón FROTH (espumar). (luz indicadora de vapor/espuma listo) parpadeará y luego se encenderá cuando esté listo para usar.
4. Llene una jarra espumadora de leche de acero inoxidable hasta 1/3 de su capacidad con leche fría. Se recomienda utilizar leche desnatada para espumar.

Para espumar con vapor

1. Sujete la jarra debajo de la boquilla espumadora con la boquilla introducida en la leche, dejando entre 1/4 y 1/2 pulgada entre la boquilla y el fondo de la jarra.
2. Gire el dial de control de vapor a la posición (vapor).
3. Sujete con cuidado la jarra hasta que la leche haya aumentado de volumen y esté bien caliente. Viértala en la taza de café espresso.

Para espumar

1. Sujete la jarra debajo de la boquilla espumadora con la boquilla introducida en la leche, dejando entre 1/4 y 1/2 pulgada entre la boquilla y el fondo de la jarra.
2. Gire el dial de control de vapor hasta el nivel de vapor deseado.
3. Sujete con cuidado la jarra, moviéndola arriba y abajo hasta que la leche tenga la cantidad de espuma deseada. Vierta la espuma con una cuchara en la taza de café espresso.

NOTAS:

- Después de cada vaporización o espumado y para evitar que se obstruya la boquilla, sostenga la jarra con agua debajo de la boquilla y "eche vapor" en la taza para limpiar la boquilla.
- Nunca llene completamente la jarra de acero inoxidable con leche. El volumen de la leche aumenta a medida que se incorpora el vapor y se desbordará de la jarra.
- La mejor temperatura para espumar la leche es entre 140°F-155°F (60°C-68°C); o si no dispone de termómetro, espume hasta que los costados de la jarra se calienten.
- Es posible que el cabezal de infusión siga goteando agua de forma intermitente. Esto es normal y es el resultado de la formación de espuma.

5. Gire el dial de control de vapor a la posición (sin vapor). Presione el botón FROTH (espumar) y luego presione el botón de encendido ⏻ (ON/OFF [encendido/apagado]) para apagar. Desenchufe. Limpie el vaporizador después de cada uso.

Cuidado y limpieza

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

1. Asegúrese de girar el dial de control de vapor a la posición (vapor) y vacíe el líquido restante de la boquilla espumadora en la jarra.
2. Gire el dial de control de vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta (sin vapor).
3. Retire la tapa de la boquilla y limpie la boquilla para eliminar los restos de leche. Lave la tapa de la boquilla con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela.
4. El filtro de un solo shot y el filtro de dos shots deben limpiarse con frecuencia para evitar que se obstruyan. Frote los filtros con un cepillo para fregar y después sumérjalos en agua caliente con jabón durante 15 minutos. Enjuague bien los filtros y déjelos secar al aire.
5. Asegúrese de que el portafiltro esté bloqueado en su sitio debajo del cabezal de infusión. Coloque un recipiente debajo del portafiltro lo suficientemente ancho para recolectar el agua de ambas boquillas. Presione el botón de encendido ⏻ (ON/OFF [encendido/apagado]). Una vez que la unidad muestre la luz indicadora de máquina lista encendida, presione el botón BREW (infusionar) hasta que dispense al menos 1 taza (237 mL) de agua para obtener mejores resultados.
6. Presione el botón de encendido ⏻ (ON/OFF [encendido/apagado]) para apagar la cafetera espresso. Desenchúfela.
7. Limpie cuidadosamente el exterior y el cabezal de infusión con agua tibia y un paño húmedo; la boquilla puede estar aún caliente.
8. 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 al funcionamiento y la cafetera espresso debe descalcificarse una vez al mes.

NOTA: También se recomienda si la máquina no se ha utilizado en mucho tiempo.

1. Agregue 8 oz (237 mL) de vinagre blanco y 16 oz (473 mL) de agua fría al depósito de agua. Deslice el depósito de agua hacia el costado de la cafetera espresso.
2. Inserte el portafiltro sin el filtro ni el café. Coloque un recipiente en la bandeja de goteo debajo del portafiltro.
3. Enchúfela al tomacorriente.
4. Presione el botón de encendido ⏻ (ON/OFF [encendido/apagado]) para encenderla. La luz indicadora de máquina lista parpadeará y luego se encenderá cuando esté lista. Presione el botón BREW (infusionar) y infusione durante 1 minuto. Presione de nuevo el botón BREW (infusionar) para detener la infusión. Esto permite que el vinagre se limpie. Vacíe el recipiente y vuelva a colocarlo en la bandeja de goteo.
5. Espere 20 minutos, después presione el botón BREW (infusionar) y deje reposar durante 1 minuto. Presione de nuevo el botón BREW (infusionar) para detener la infusión. Vacíe el recipiente y vuelva a colocarlo en la bandeja de goteo.
6. Vacíe el depósito de agua y llénelo hasta la línea MAX con agua limpia. Colóquelo en la máquina. Presione el botón BREW (infusionar) y infusione durante 1 minuto. Presione de nuevo el botón BREW (infusionar) para detener la preparación. Vacíe el recipiente y vuelva a colocarlo en la bandeja de goteo. Repita el proceso 3 veces. La máquina está limpia y lista para colar.

Recetas

Espresso

Prepare uno o dos shots a la vez siguiendo las instrucciones de "Cómo preparar un espresso". **Opcional:** Agregar azúcar al gusto.

Cappuccino

Mezcle 1/3 espresso, 1/3 de leche vaporada y 1/3 de leche con espuma. Sírvalo con nuez moscada, canela molida, chocolate en polvo o vainilla para un mejor sabor.

Latte

Mezcle 1/2 espresso con 1/2 de leche vaporada. Sírvalo con nuez moscada, canela molida, chocolate en polvo o vainilla para un mejor sabor.

Espresso, cappuccino, o latte frappe

Siga las instrucciones para preparar un espresso, un cappuccino o un café con leche y viértalo sobre hielo.

Mocha

Mezcle 30 mL de jarabe de chocolate espeso con 1/3 de taza de espresso. Llene con leche vaporada o con espuma.

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 obtener un espresso más caliente, precaliente el filtro y el portafiltro echando primero infusionando agua en las tazas durante unos segundos y vaciando después el agua infusionada.

⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** El filtro y el portafiltro están calientes.

- Los granos de espresso pueden ser molidos en un molino de café. Para mejores resultados, use el molino de café Custom Grind™ de Hamilton Beach en el ajuste para espresso. Si muele el espresso en una tienda o usa un molino de placas, entonces use un ajuste que esté una o dos ranuras más grueso que el ajuste de espresso.
- Muela su espresso de manera que se vea arenisco, como sal o arena. Es muy fino si queda como talco y se siente como harina. Si el café se muele muy fino, entonces el agua no fluirá a través del café.
- Las cápsulas de espresso hacen aún más fácil el preparar una buena taza de espresso y la limpieza es tan fácil como tirar la cápsula usada. Las cápsulas pueden ser compradas en cualquier casa de café local o tiendas de especialidades del hogar. Una búsqueda de Web por "cápsulas de café" también lo conectará con muchos proveedores de cápsulas de café.
- Agregue siempre agua fría al depósito de agua cuando prepare café. El agua caliente u otros líquidos pueden causar daños al aparato.
- Para obtener un mejor sabor, utilice agua filtrada o embotellada.

Resolviendo problemas

El espresso no sale.

- Asegúrese de que el nivel de agua del depósito se encuentra entre las líneas de MIN y MAX. Si el depósito de agua se ha secado, puede que sea necesario volver a preparar la cafetera espresso. Siga las instrucciones de "Antes del primer uso (Preparación de la bomba)" para volver a prepararla.
- Asegúrese de que el depósito de agua se ha introducido completamente en la cafetera espresso.
- Es posible que los depósitos de espresso estén demasiado cargados en el filtro. Asegúrese de que los depósitos de espresso no sobrepasen la línea MAX dentro del filtro para un shot o para shot doble.
- Asegúrese de que el filtro está correctamente insertado en el portafiltro alineando el hoyuelo elevado del costado del filtro con la ranura del portafiltro.
- El filtro podría estar obstruido. Limpie siempre el filtro después de cada uso.

La cafetera espresso hace ruido al funcionar.

- Las cafeteras espresso requieren bombas de alta presión, por lo que es normal que la máquina sea ruidosa. Sin embargo, si el depósito de agua no contiene agua, al intentar preparar el café se producirá un ruido fuerte. El nivel de agua del depósito debe estar entre las líneas de MIN y MAX. Si el depósito se ha secado, puede que sea necesario preparar de nuevo la cafetera. Siga las instrucciones de "Antes del primer uso (Preparación de la bomba)" para prepararla de nuevo.
- Asegúrese de que el soporte para tazas extraíble, el calentador de tazas extraíble y el portafiltro estén en la posición correcta.

El espresso es demasiado suave.

- Utilice siempre café espresso recién molido y prense firmemente.
- Un tiempo de infusión más largo produce un espresso más suave. La dosis recomendada para un espresso de un solo shot es de 1-1.5 oz (29-44 mL) o para un espresso de dos shots 2-3 oz (58-88 mL).
- Los granos molidos de café pueden ser demasiado gruesos. Asegúrese de que los granos utilizados sean de café espresso o que el café se haya molido hasta obtener un tamaño de café espresso. El tamaño de la molienda debe parecerse al de la arena.
- Asegúrese de que hay suficiente café molido en el filtro para un shot o para shot doble.
- Pruebe con otra marca o tueste de café.

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

- No encienda nunca el botón FROTH (espumar) antes de preparar el espresso. Si se ha presionado el botón FROTH (espumar) antes de preparar el espresso, el agua estará demasiado caliente para la preparación. Esto provocará un espresso amargo sin crema. Si se ha presionado el botón FROTH (espumar) antes de preparar el espresso, presiónelo de nuevo para apagarlo, coloque la taza debajo del vaporizador y gire el dial de control de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj y libere el vapor durante 1 minuto. El calentador debería enfriarse lo suficiente para obtener una buena preparación de espresso.
- Se ha utilizado demasiado café molido. Asegúrese de que el café espresso molido no sobrepase la línea MAX en el interior del filtro para un shot o filtro para shot doble. Se recomienda llenar hasta 1/8 de pulgada por debajo del borde del filtro. (Unos 8 grs para el filtro para un shot, 13 grs para el filtro para shot doble).
- El café molido es demasiado fino. Utilice un molido más grueso.

Es difícil espumar la leche.

- Utilice siempre leche fresca y fría (se recomienda leche desnatada).
- Utilice una jarra fría de acero inoxidable y mueva la jarra ligeramente hacia arriba y hacia abajo mientras espuma.
- Limpie siempre el espumador después de cada uso. Consulte la sección Cuidado y limpieza.
- No gire nunca el dial de control de vapor hasta que (luz indicadora de vapor/espuma listo) se ilumine. La luz indica que la cafetera espresso está precalentada a la temperatura correcta de espumado.
- Se está utilizando demasiada leche. Reduzca la cantidad de leche en la jarra.

La bandeja de goteo extraíble se desborda.

- La bandeja de goteo extraíble tiene un indicador de desbordamiento rojo que se elevará cuando sea necesario vaciarla. No vaciar la bandeja de goteo podría provocar que se desborde. Cuando el indicador rojo de desbordamiento se eleve y es visible sobre el soporte para tazas, vacíe la bandeja de goteo. Devuelva la bandeja de goteo y el soporte para tazas a la máquina.

La presión del manómetro es demasiado baja.

- Si utiliza muy poco café, la presión no alcanzará el nivel adecuado. Asegúrese de que el filtro para un shot o para shot doble esté lleno hasta la línea MAX con los granos molidos de espresso.
- Si el espresso no está distribuido uniformemente, el agua pasará por encima de los granos molidos y no creará presión. Utilice siempre el extremo plano de la herramienta de apisonado y asegúrese de que el espresso está distribuido uniformemente dentro del filtro.
- Si el tamaño de la molienda es demasiado grueso, el agua fluirá demasiado rápido a través de los granos, lo que provocará una presión baja. Utilice siempre un grano de café espresso fino. El tamaño de la molienda debe parecerse al de la arena.

La presión del manómetro es demasiado alta.

- Si utiliza demasiado café, la presión será demasiado alta y el agua no podrá penetrar en los granos. Asegúrese de que el filtro para un shot o para shot doble no esté lleno con los granos molidos de espresso por encima de la línea MAX.
- Si el tamaño de la molienda es demasiado fino, el agua no podrá penetrar en los granos. Si utiliza un molinillo para moler los granos de café, pruebe con un ajuste más grueso. El tamaño de la molienda debe parecerse al de la arena.

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 al: **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 consum