

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product information.

hamiltonbeach.ca

Pour des recettes, des conseils et des renseignements sur le produit.

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos e información del producto.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**

Scan code or visit
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des États-Unis seulement
• Este concurso está disponible sólo a clientes
de los Estados Unidos

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

Hamilton Beach®

Espresso Maker
Machine à café
espresso
Cafetera para
espresso



English 2

Français..... 16

Español 30

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 electric shock, do not place 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 cause injuries.
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 (⓪) 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 filter holder is securely in place when brewing espresso. Scalding may occur if the filter holder is removed during the brewing cycle.
17. Do not place espresso maker in a cabinet when in use.

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.

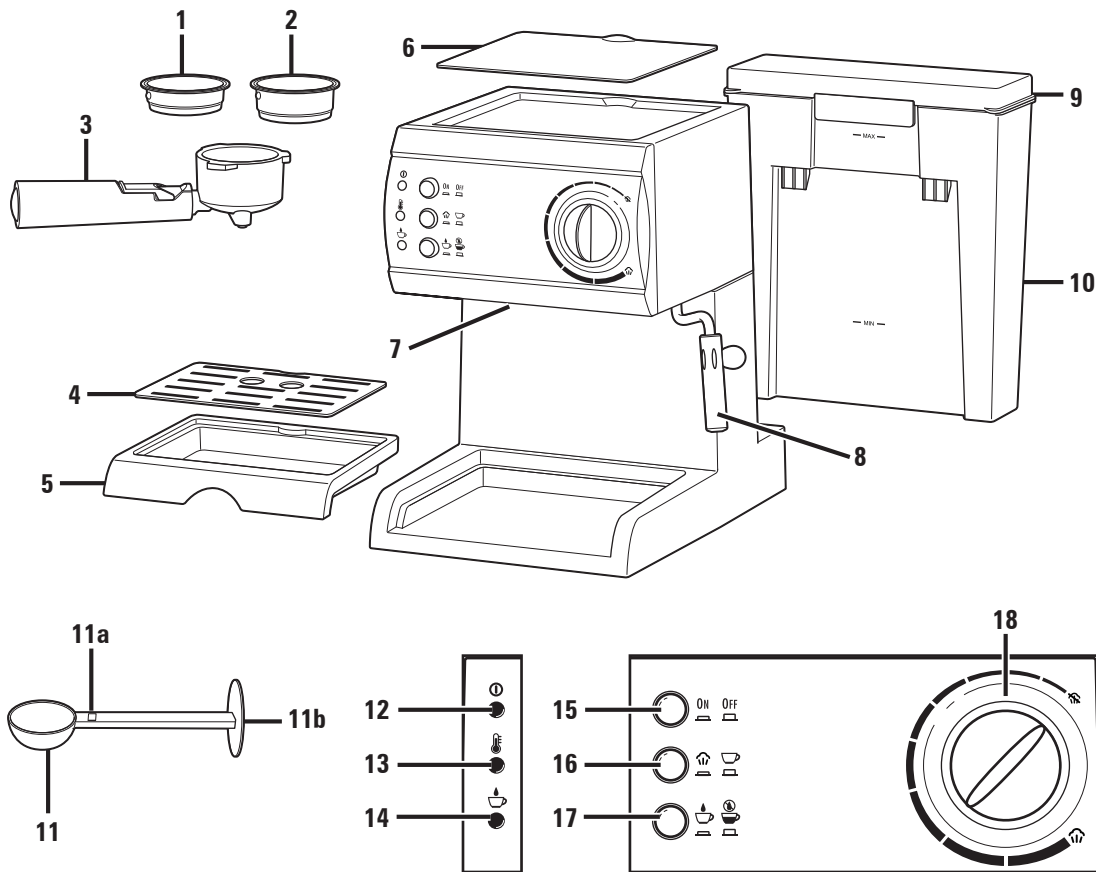
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the 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	Espresso/Pod Filter Holder
2	Espresso Filter Holder
3	Ground Espresso/Pod Filter Holder
4	Removable Cup Rest
5	Removable Drip Tray
6	Lid
7	Brew Head
8	Frothing Nozzle and Cover
9	Water Reservoir Lid
10	Removable Water Reservoir
11	Measuring Scoop
11a	Frothing Nozzle Wrench
11b	Tamping Tool
12	ON/OFF Indicator Light
13	Ready Indicator Light
14	Start Button Light
15	ON/OFF Button
16	Steam/Espresso Button
17	Start Button (begins dispensing)
18	Steam Control Dial



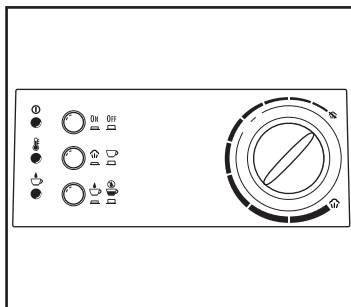
Before First Use (Priming the Pump)

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

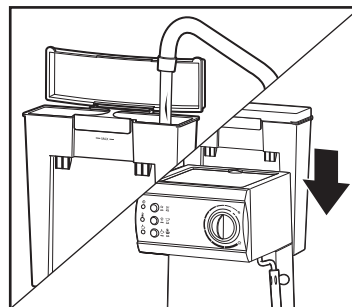
Wash all removable parts in warm, soapy water. No parts may be washed in a dishwasher.

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

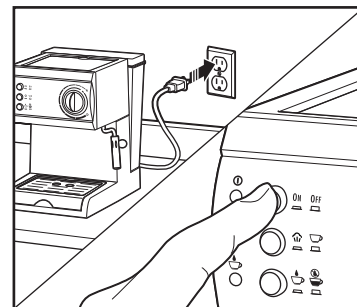
Operating without water in Water Reservoir can permanently damage the appliance.



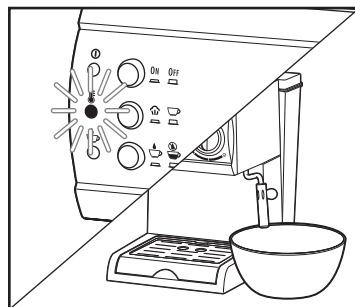
1. Make sure all three buttons are in OFF position (not pushed in) and that Steam Control Dial is turned fully clockwise to (no steam).



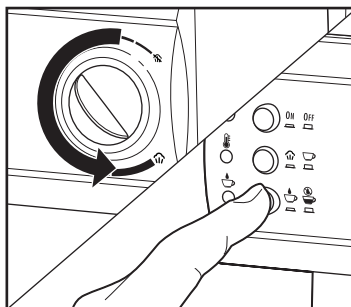
2. Fill Removable Water Reservoir to MAX fill line with cold water and replace securely on back of unit.



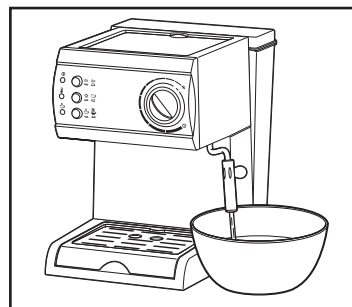
3. Plug into outlet. Press ON/OFF Button to turn unit ON.



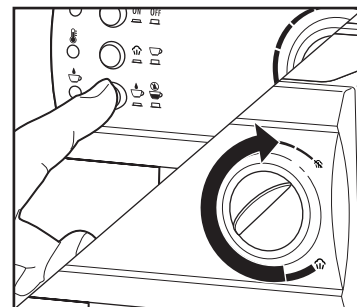
4. When unit is ready, Temperature Ready Light next to Steam/Espresso Button will come on. Place an empty container under Frothing Nozzle so that nozzle is completely inside container.



5. Turn Steam Control Dial counterclockwise to (steam). Press Start Button to pump hot water out of Frothing Nozzle for cleaning purposes.



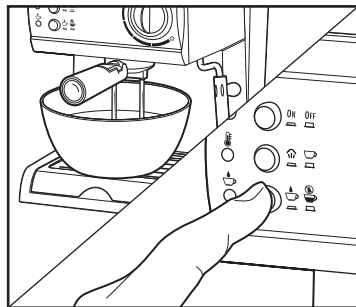
6. Fill container about halfway full.
NOTE: Green light next to Steam/Espresso Button will go off once Start Button is pushed.



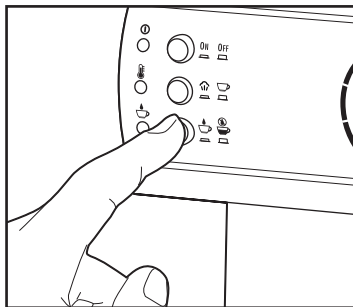
7. Press Start Button again to turn Frothing Nozzle off; then turn Steam Control Dial clockwise to (no steam).

Before First Use (Priming the Pump, cont.)

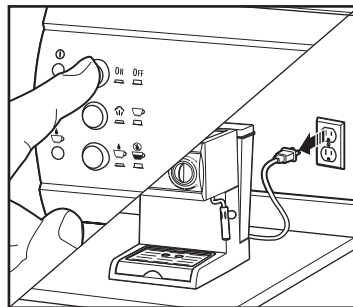
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not immerse machine, cord, or plug in water or any other liquid.



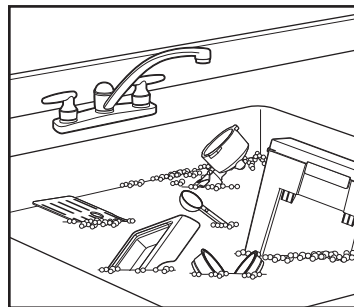
8. Place a container under Brew Head; it should be wide enough to catch water from both spouts. Press Start Button and dispense any remaining water from Removable Water Reservoir.



9. Press Start Button again to turn off.

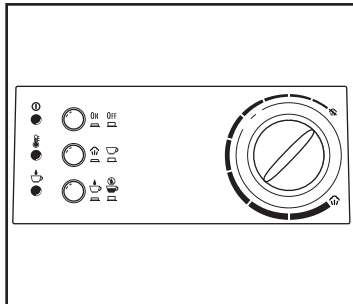


10. Press ON/OFF Button to turn unit OFF. Light next to button will go off. Unplug.

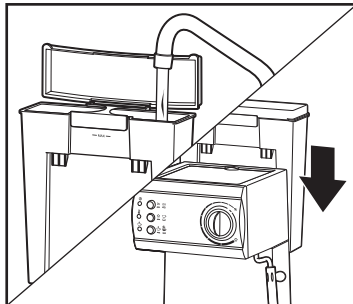


11. Wash all parts again with warm, soapy water and dry thoroughly. See "Care and Cleaning" for full instructions.

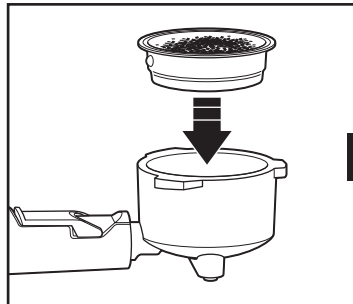
How to Use



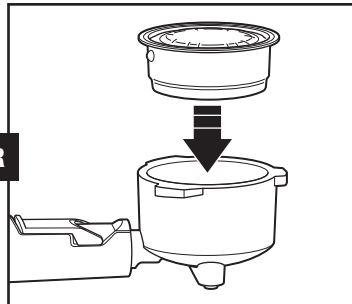
1. Make sure all three buttons are in off position (not pushed in) and that Steam Control Dial is turned fully clockwise to (no steam).



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

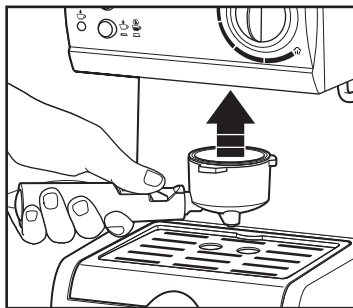


OR

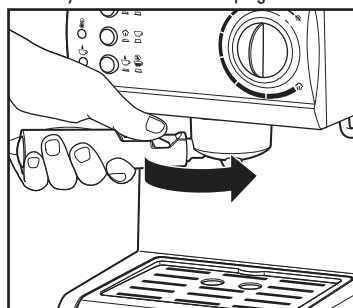


3. Place Ground Espresso Holder into Filter Holder. Add one tablespoon (5 g) of ground espresso for each cup being made. Use shallow Holder for 1 cup (237 mL) and deep Holder for 2 cups (474 mL). Press grounds firmly into Holder with Tamping Tool.

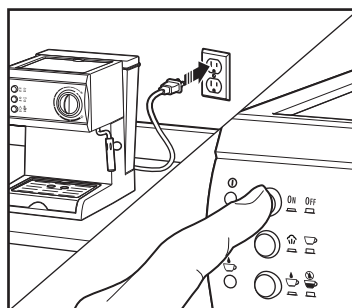
3. Place pod into Filter Holder. When using single-serve pod, always use shallower Espresso/Pod Filter Holder. Never put two pods in either Filter Holder at one time.



4. Holding handle securely, align raised dimple on exterior of Espresso/Pod Filter Holder with cutout notch on inside of Filter Holder. Rotate Espresso/Pod Filter Holder 180° to secure in base. Ensure no grounds are on rim of Filter Holder.

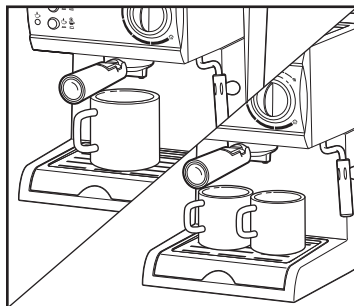


5. Rotate Filter Holder to right until it is firmly locked into place.

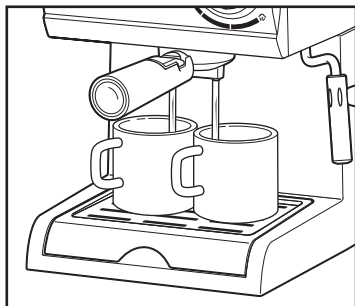


6. Plug into outlet. Press ON/OFF Button to turn unit ON. When ready, Temperature Ready Light next to Steam/Espresso Button will come on.

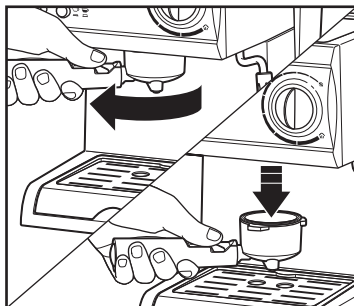
How to Use (cont.)



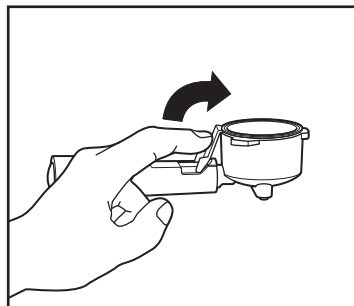
7. Place one or two cups under Brew Head spouts. If using one cup, use one wide enough to catch espresso from both spouts.



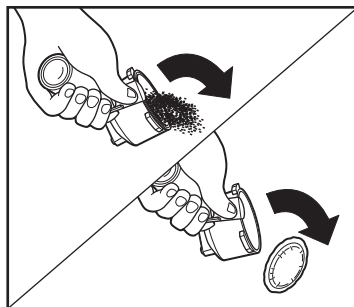
8. Press Start Button. Start Button Light will illuminate and espresso will begin to flow. Press Start Button again at any time to stop flow. As espresso dispenses, it will gradually look lighter in color. Allow espresso to drip from Filter Holder for 15-20 seconds before removing cup(s).



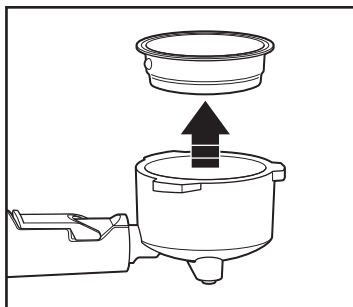
9. Wait about 1 minute before removing Filter Holder from machine to allow espresso grounds and excess water still flowing through pump to finish. **NOTE:** Some water may continue to drip intermittently from Brew Head. This is normal and a result of product operation.



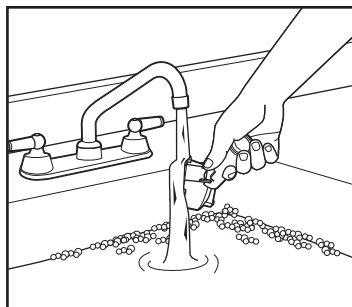
10. To empty espresso grounds and/or an espresso pod from Filter Holder, flip plastic lever located on handle of Filter Holder and hold lever open.



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



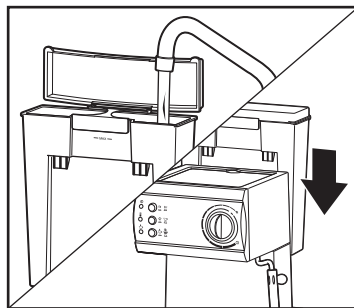
12. Ensure Filter Holder is cool. Align raised dimple on Espresso/Pod Filter Holder with cutout notch in Filter Holder base; then remove.



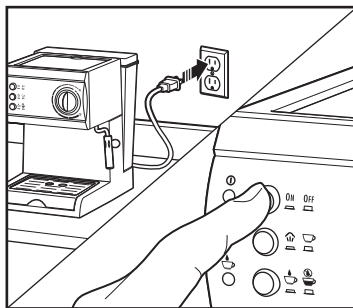
13. Clean Filter Holder and Brew Head after each use. See "Care and Cleaning." DO NOT allow grounds to remain in Filter Holder; this can clog Filter Holder and cause unit to malfunction.

How to Steam Milk

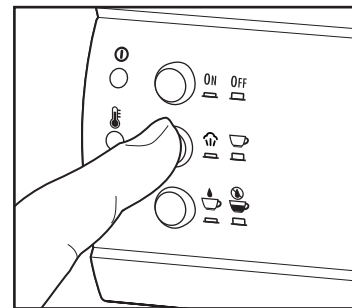
⚠ WARNING Burn Hazard. Vapor and water emitted from frothing nozzle are hot.



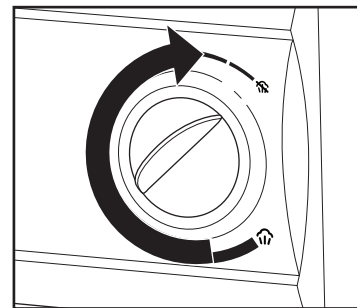
1. Ensure there is water in Removable Water Reservoir and move Frothing Nozzle to right of unit.



2. Plug into outlet. Press ON/OFF Button to turn machine on. When heated, Temperature Ready Light next to Steam/Espresso Button will come on.

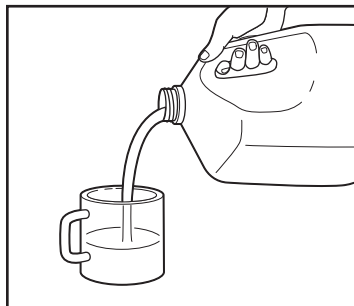


3. Press Steam/Espresso Button.

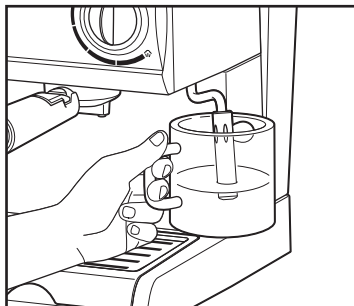


4. Turn Steam Control Dial clockwise to  (no steam).

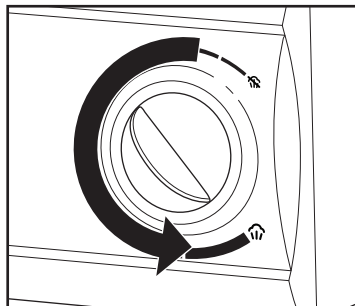
How to Steam Milk (cont.)



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

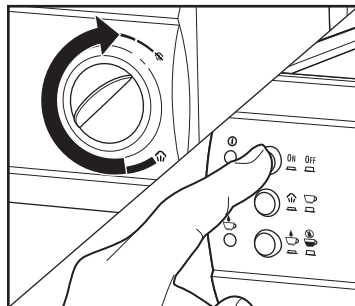


6. Hold cup underneath Frothing Nozzle, leaving about 1/4 to 1/2 inch between Nozzle and bottom of cup.



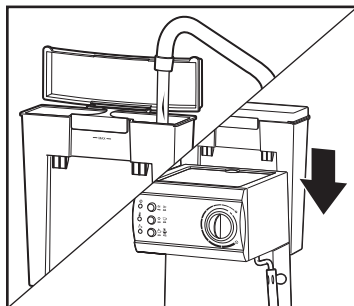
7. When green Temperature Ready Light turns on, turn Steam Control Dial counterclockwise to start steaming milk. Milk is steamed when cup becomes warm.

NOTE: After each time steaming and to prevent clogging Nozzle, hold a cup with water under Nozzle and "steam" into cup to clean.

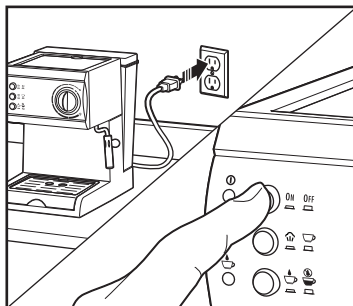


8. Turn Steam Control Dial to  (no steam). Press ON/OFF Button (light will go off); then press Steam/Espresso Button again to turn off. Unplug from outlet. Clean Frothing Nozzle after each use.

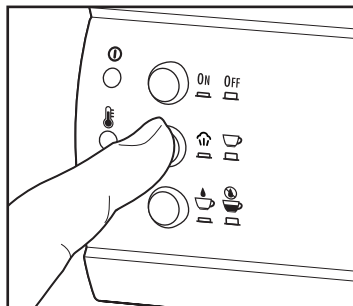
How to Froth Milk



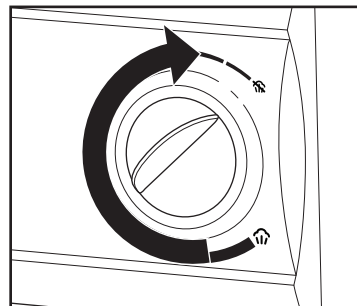
1. Ensure there is water in Removable Water Reservoir and move Frothing Nozzle to right of unit.



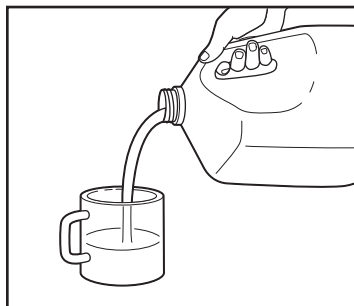
2. Plug into outlet. Press ON/OFF Button to begin heating water. When heated, Temperature Ready Light next to Steam/Espresso Button will come on.



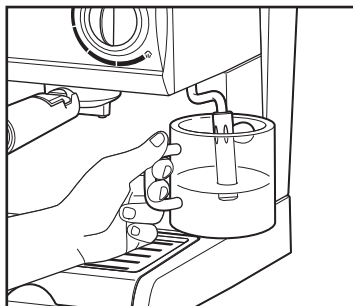
3. Press Steam/Espresso Button.



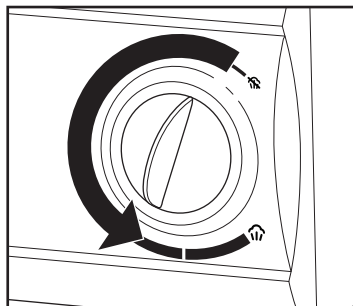
4. Turn Steam Control Dial clockwise to  (no steam).



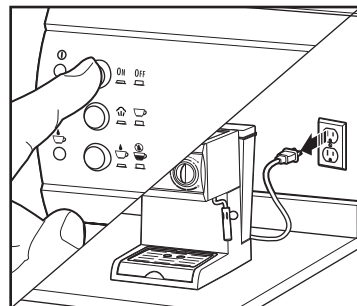
5. Fill a metal or ceramic cup 1/3 full with cold milk. A stainless steel cup and skim milk are recommended.



6. Hold cup underneath Frothing Nozzle, leaving about 1/4 to 1/2 inch between Nozzle and bottom of cup.



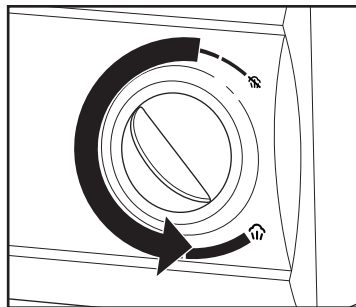
7. When green Temperature Ready Light turns on, turn Steam Control Dial about 3/4 turn toward steam. Hold cup under Frothing Nozzle until desired consistency is reached. Froth should be stiff and scoopable with a spoon.



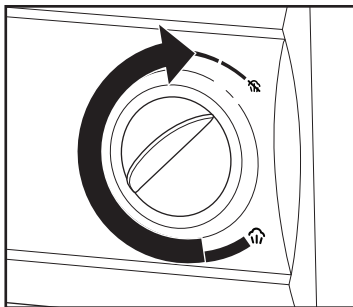
8. Turn Steam Control Dial to  (no steam). Press ON/OFF Button (light will go off); then press Steam/Espresso Button again to turn off. Unplug from outlet. Clean Frothing Nozzle after each use.

Care and Cleaning

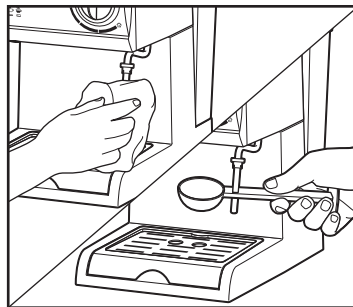
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before wiping exterior of unit or brew head. Do not immerse cord, plug, or machine in any liquid.



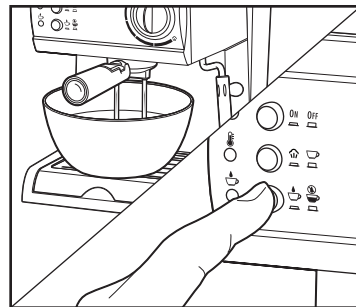
1. Turn Steam Control Dial to  (steam) and empty any remaining liquid from Frothing Nozzle into container/cup of water.



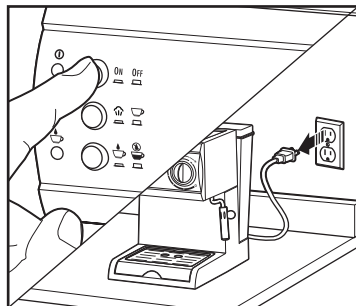
2. Turn Steam Control Dial clockwise to  (no steam).



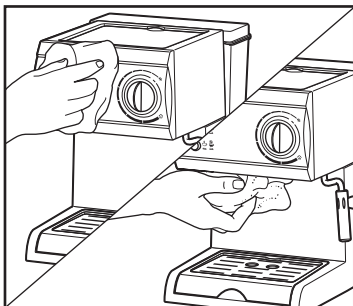
3. Wipe Nozzle. **Every other use:** Remove nozzle tip with Wrench on Tamping Tool and wash in warm, soapy water.



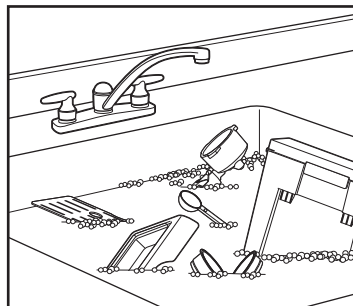
4. Place a container under Brew Head—it should be wide enough to catch water from both spouts. Press Start Button and dispense at least 1 cup (237 mL) of water for best results.



5. Press ON/OFF Button to turn unit OFF. Light next to button will go off. Unplug.



6. Wipe exterior and Brew Head with warm water and damp cloth carefully—Nozzle may still be hot.



7. Wash all parts with warm, soapy water and dry thoroughly. **DO NOT** wash any parts in a dishwasher.

Recipes

Espresso

Brew one or two cups at a time following directions in “How to Use.”

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 “Latte” instructions, then pour over ice.

Mocha

Mix 1 ounce (30 mL) thick chocolate syrup with 1/3 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 Holder, Ground Espresso Filter Holder, and Pod Filter Holder by first brewing water into cups for a few seconds and then emptying brewed water.

- **⚠ CAUTION Burn Hazard.** Filter holder, ground espresso filter holder, and pod filter holder 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 pod. Pods can be purchased at many local coffee houses and specialty housewares stores. A web search for “coffee pods” will also connect you with many coffee pod suppliers.
- Always use cold water to make coffee. Warm water or other liquids could cause damage to the appliance.

Troubleshooting

Espresso will not flow out.

- Is Removable Water Reservoir empty?
- Is Removable Water Reservoir properly fitted into position?
- Make sure that coffee grounds are not overpacked in Filter Holder.
- Is Filter Holder properly fitted into Espresso Maker?
- Clean Filter Holder and Brew Head.

Machine is noisy when operating.

- Is Removable Water Reservoir empty?
- Is Removable Water Reservoir properly fitted into position?
- Is Filter Holder properly fitted into position?

Espresso is too weak.

- Always use fresh espresso ground coffee and tamp ground coffee down firmly.
- The longer the brew time, the weaker the espresso (1 serving = 1 to 1-1/2 ounces [28 to 42 g]).
- Be sure there is sufficient ground coffee in Filter Holder.
- Coffee grounds are too coarse.
- Try a different brand or roast of coffee.

Espresso is too strong or bitter.

- Ensure Steam Control Dial is turned fully clockwise to ☞ (no steam). If Steam Control Dial was left on, water may have been too hot. Rotate Steam Control Dial counterclockwise to release steam into a frothing cup or pitcher and allow appliance to cool. Then repeat steps in "How to Use."
- Too much ground espresso was used.
- Grounds were too fine.
- Brew longer before pressing ON/OFF Button to OFF.
- Try a different brand or roast of coffee.
- Use Hamilton Beach Custom Grind™ Coffee Grinder.

Difficult to froth milk.

- Always use fresh, cold milk (skim milk is recommended).
- Use a cold, stainless steel cup and move cup slightly up and down while frothing.
- Clean Frothing Nozzle.
- Make sure that Steam/Espresso Button is depressed and that Ready Indicator Light is on.
- Trying to froth too much milk. Reduce amount of milk in cup.

Steam runs out too quickly.

- Reprime pump. See "Before First Use."

Limited Warranty

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

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

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

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. 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 une protection contre les chocs électriques, ne pas placer le cordon d'alimentation, la fiche ou la machine à espresso dans l'eau ou dans tout 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 de tout autre accessoire contre-indiqué par le fabricant de l'appareil peut causer des 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 (⓪/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 !** S'assurer que le porte-filtre est bien en place avant de commencer l'infusion d'espresso. Des risques de brûlures peuvent survenir si le porte-filtre est retiré pendant le cycle d'infusion.
17. Ne pas placer la machine à espresso dans une armoire lorsqu'elle n'est pas utilisée.

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.

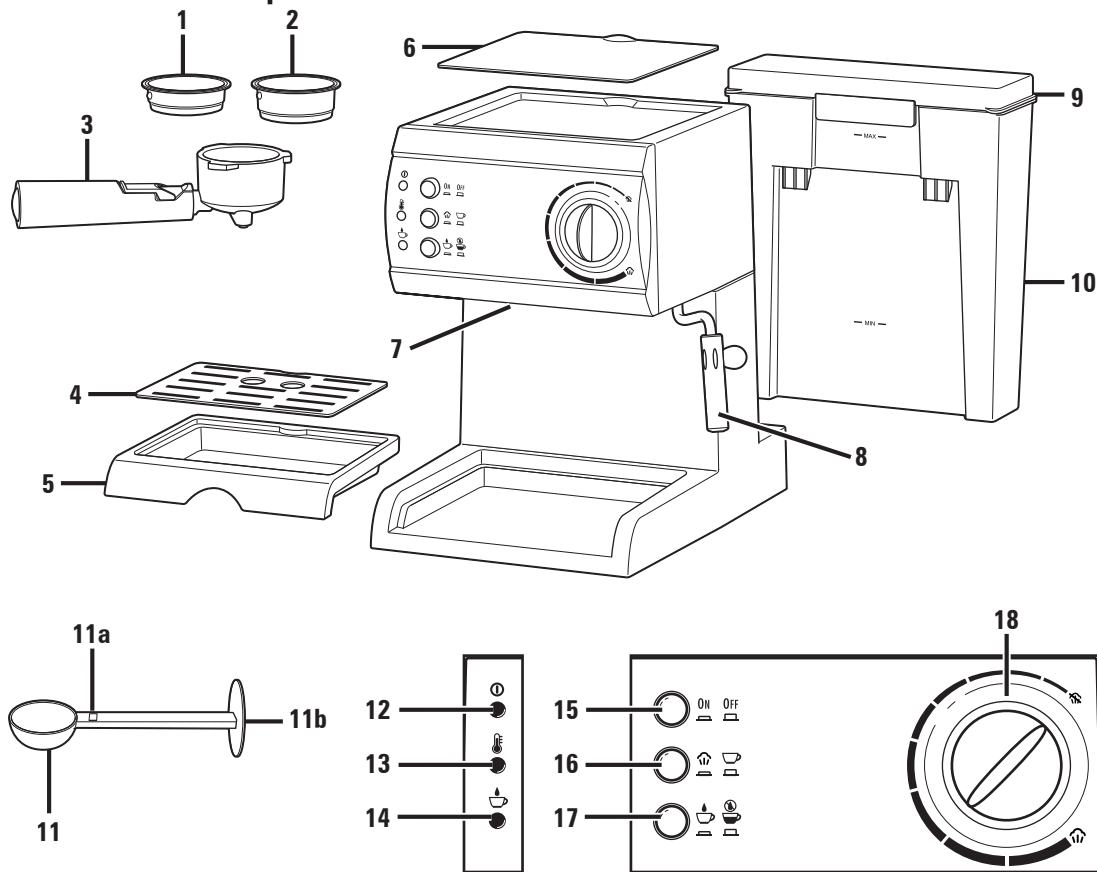
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes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

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

1	Auget pour espresso/porte-filtre
2	Auget pour espresso
3	Espresso moulu/auget
4	Repose-tasse amovible
5	Ramasse-gouttes amovible
6	Couvercle
7	Bec verseur
8	Buse vapeur et couvercle
9	Couvercle du réservoir d'eau
10	Réservoir d'eau amovible
11	Cuillère à mesurer
11a	Clé pour buse vapeur
11b	Outil de bourrage
12	Témoin lumineux de puissance
13	Témoin lumineux de température prêt
14	Témoin lumineux de l'écoulement
15	Bouton ON/OFF (marche/arrêt)
16	Bouton vapeur/espresso
17	Bouton démarrer (démarre l'écoulement)
18	Cadran de réglage de vapeur



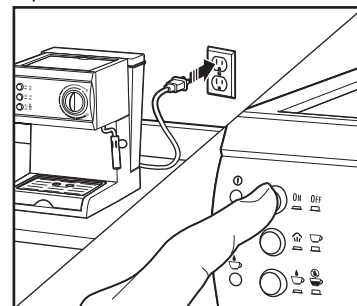
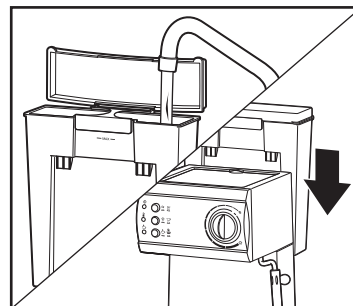
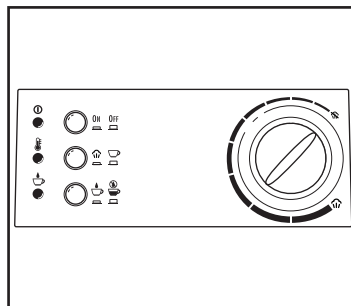
Avant la première utilisation (Amorçage de la pompe)

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.

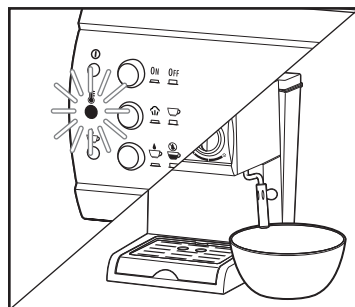
Le fonctionnement à vide du réservoir peut occasionner des dommages permanents à cet appareil.

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

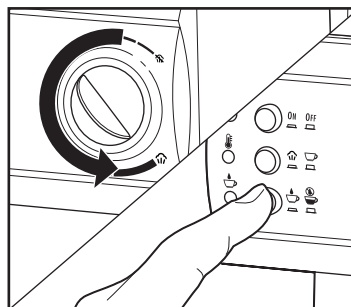


1. S'assurer que les trois boutons sont positionnés à OFF (arrêt) et que le cadran de réglage de vapeur est entièrement tourné dans le sens des aiguilles d'une montre à (pas de vapeur).
2. Remplir le réservoir d'eau amovible jusqu'à la ligne de remplissage maximale (MAX) avec de l'eau froide puis replacer fermement au dos de l'appareil.

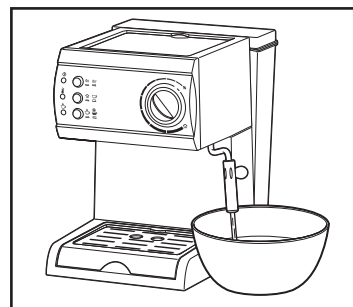
3. Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour mettre l'appareil sous tension.



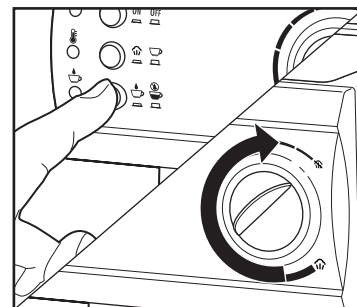
4. Lorsque l'appareil est prêt, le témoin lumineux de température prêt à côté du bouton de sélection vapeur/espresso s'allumera. Placer un contenant vide sous la buse vapeur de manière à insérer complètement la buse vapeur à l'intérieur du contenant.



5. Tourner le cadran de réglage de vapeur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour la positionner à (vapeur). Appuyer sur le bouton démarreur pour faire sortir l'eau par la buse de moussage afin de la nettoyer.



6. Remplir le contenant jusqu'à la moitié de sa capacité. **REMARQUE** : Le témoin lumineux vert à côté du bouton de sélection vapeur/espresso s'éteindra dès que le bouton démarreur est enfoncé.

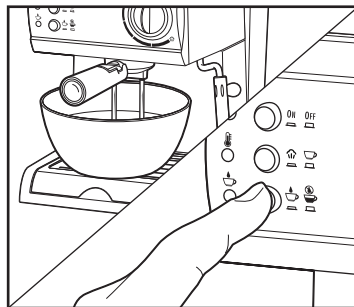


7. Appuyer de nouveau sur le bouton démarreur pour arrêter la buse de moussage, puis tourner le cadran de réglage de vapeur dans le sens horaire jusqu'à l'option (pas de vapeur).

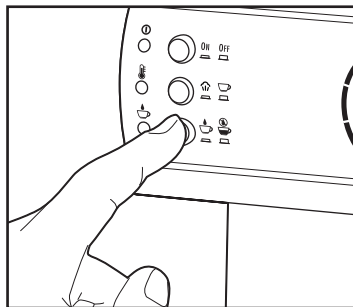
Avant la première utilisation

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

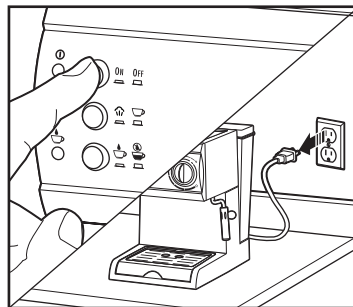
(Amorçage de la pompe, suite)



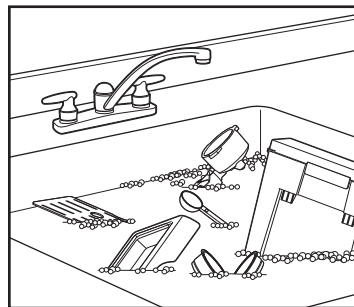
8. Placer le contenant assez large sous le bec verseur pour récupérer l'eau provenant des deux verseurs. Appuyer sur le bouton démarrer et laisser couler toute la quantité d'eau qui reste dans le réservoir d'eau amovible.



9. Appuyer de nouveau sur le bouton démarrer pour éteindre.

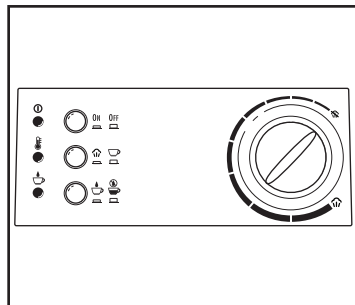


10. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour mettre l'appareil hors tension. Le voyant près du bouton s'éteindra. Débrancher l'appareil.

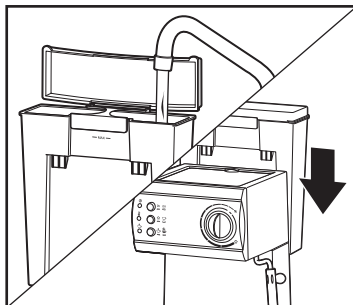


11. Laver à nouveau toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse et assécher complètement. Voir toutes les instructions au chapitre « Entretien et nettoyage ».

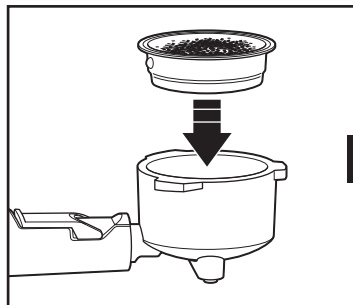
Utilisation



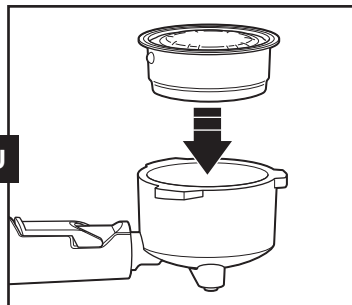
1. S'assurer que les trois boutons sont positionnés (non enfoncés) à arrêt et que le cadran de réglage de vapeur est entièrement tourné dans le sens des aiguilles d'une montre à  (pas de vapeur).



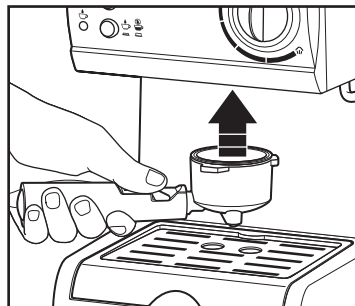
2. Remplir le réservoir d'eau amovible jusqu'à la quantité désirée avec de l'eau froide puis replacer fermement au dos de l'appareil.



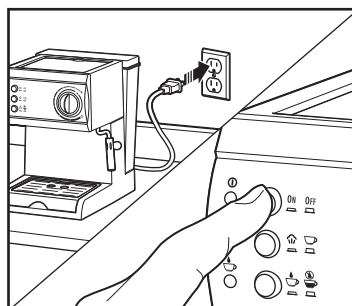
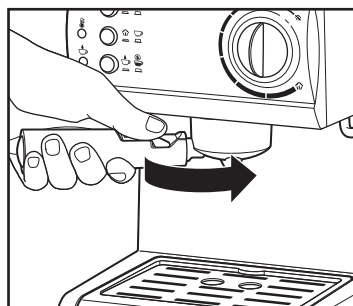
OU



3. Placer le récipient pour espresso moulu dans le porte-filtre. Ajouter 5 g (1 cuillère à table) d'espresso moulu pour chaque tasse de café préparée. Utiliser le support peu profond pour 237 mL (1 tasse) et le support profond pour 474 mL (2 tasses). Presser l'outil de bourrage fermement sur les grains moulus dans le support.
3. Placer la dosette dans le porte-filtre. Lorsque vous utilisez une dosette individuelle, veuillez toujours utiliser le porte-filtre ou le récipient pour espresso peu profond. Ne jamais mettre deux dosettes à la fois dans l'un ou l'autre des porte-filtres.

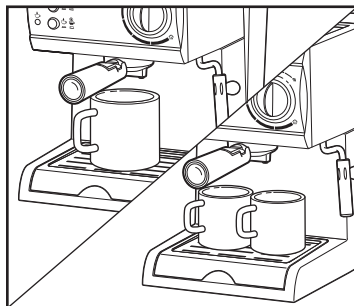


4. Tenir fermement la poignée puis insérer le porte-filtre au bec verseur en positionnant la poignée vers la gauche. Tourner l'auget ou le porte-filtre sur 180 degrés pour le fixer solidement à la base. S'assurer de retirer tous les grains du rebord du porte-filtre.

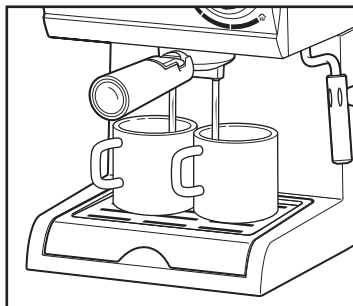


5. Tourner le porte-filtre vers la droite de l'appareil jusqu'à ce qu'il se fixe fermement en place.
6. Brancher à la prise de courant. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour allumer l'appareil. Lorsque prêt, le témoin lumineux de température prêt à côté du bouton de sélection vapeur/espresso s'allumera.

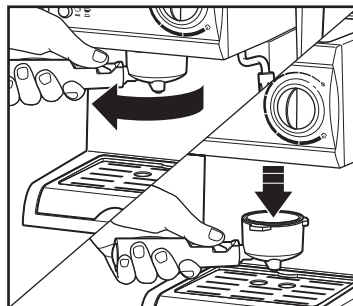
Utilisation (suite)



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

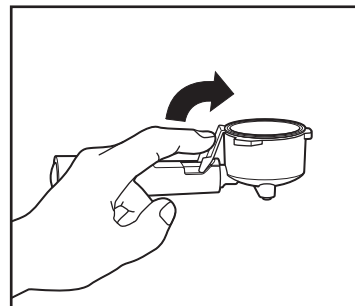


8. Appuyer sur le bouton démarrer. Le témoin lumineux de l'écoulement s'allumera et le café espresso commencera à couler. Appuyer de nouveau sur le bouton démarrer en tout temps pour arrêter l'écoulement. Au début de la distribution de l'espresso, la couleur de l'infusion sera claire. Laisser écouler l'espresso du porte-filtre pendant 15 à 20 secondes avant de retirer la tasse.

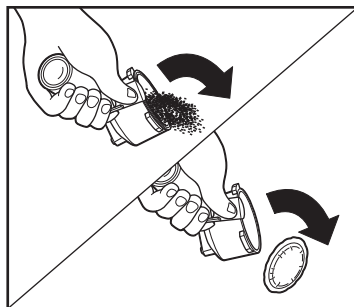


9. Attendre environ 1 minute avant de retirer le porte-filtre de l'appareil. Ceci permet l'écoulement de la mouture d'espresso et de l'excès d'eau résiduelle de la pompe.

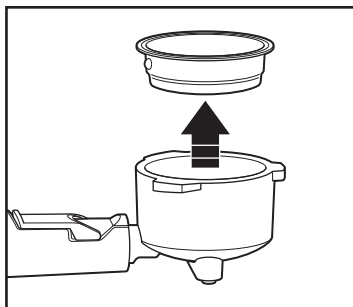
REMARQUE : Des gouttes peuvent continuer de s'écouler irrégulièrement du bec verseur. Cet égouttement est normal pour ce genre d'appareil.



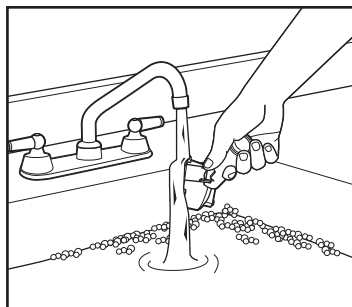
10. Pour vider la mouture d'espresso et l'auget d'espresso du porte-filtre, soulever le levier de plastique situé sur la poignée du porte-filtre et maintenir le levier soulevé.



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



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

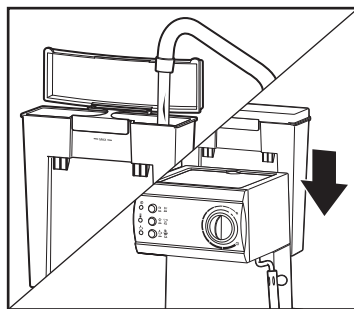


13. Nettoyer le porte-filtre et le bec verseur après chaque utilisation. Voir les instructions au chapitre « Entretien et nettoyage ». NE PAS laisser la mouture dans le porte-filtre; ceci peut boucher le porte-filtre et provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.

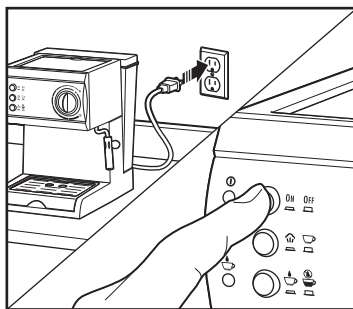
Vapeur de lait



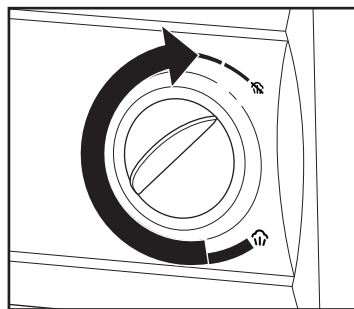
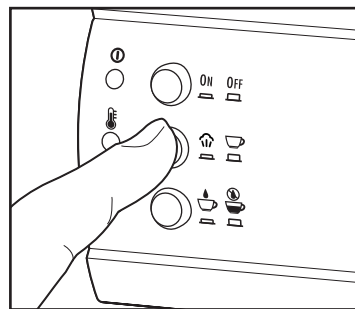
AVERTISSEMENT Risque de brûlure. La vapeur et l'eau qui s'échappent de la buse vapeur sont chaudes.



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

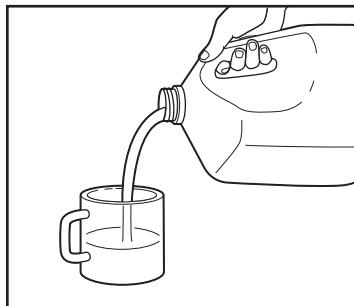


2. Brancher à la prise de courant. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour allumer la machine. Une fois l'appareil réchauffé, le témoin lumineux de température prêt à côté du bouton vapeur/espresso s'allumera.
3. Appuyer sur le bouton vapeur/espresso.

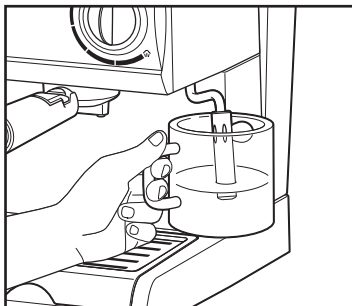


4. Tourner le cadran de réglage de vapeur vers la position  (pas de vapeur).

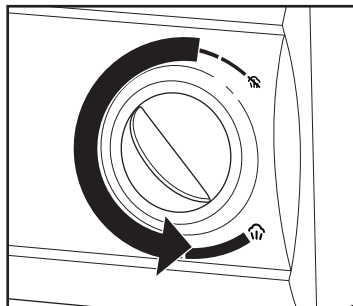
Vapeur de lait (suite)



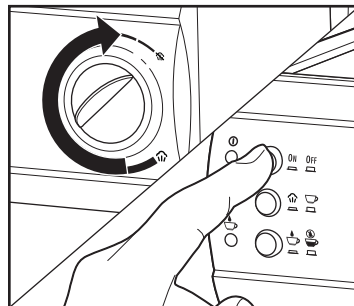
5. Remplir le tiers d'une tasse métallique ou en céramique avec du lait froid. Une tasse en acier inoxydable et du lait écrémé sont recommandés.



6. Tenir la tasse sous la buse vapeur en laissant un espace d'environ 6 à 12 mm (1/4 à 1/2 po) entre la buse et le fond de la tasse.

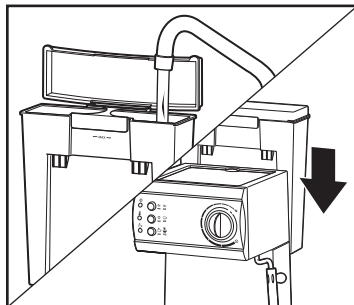


7. Lorsque le témoin lumineux de température vert prêt s'allume, tourner le bouton de commandes de la vapeur dans le sens antihoraire pour commencer à réchauffer le lait à la vapeur. Le lait est étuvé lorsque la tasse devient chaude.
REMARQUE : Après chaque émulsion, tenir une tasse contenant de l'eau sous la buse vapeur et « émulser » dans la tasse pour nettoyer afin de prévenir l'engorgement de la buse vapeur.

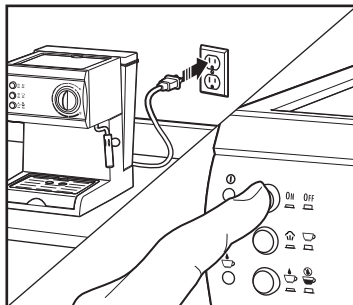


8. Tourner le cadran de réglage de vapeur vers  (pas de vapeur). Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) (le témoin lumineux s'éteindra), puis appuyer de nouveau sur le bouton vapeur/espresso pour éteindre. Débrancher l'appareil de la prise. Nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation.

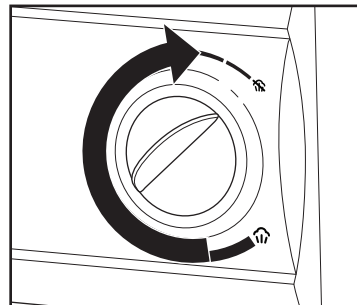
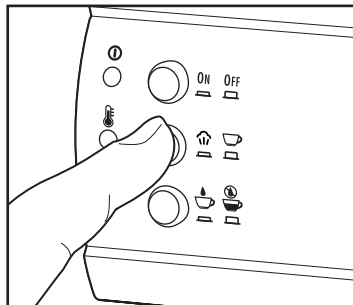
Émulsion de lait



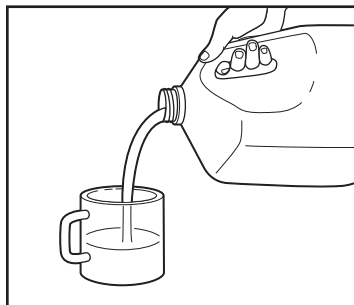
1. S'assurer que le réservoir d'eau amovible contient de l'eau et déplacer la buse vapeur vers la droite de l'appareil.



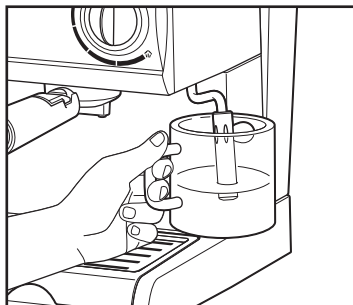
2. Brancher à la prise de courant. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour commencer le chauffage de l'eau. Une fois l'appareil réchauffé, le témoin lumineux de température prêt à côté du bouton vapeur/espresso s'allumera.
3. Appuyer sur le bouton vapeur/espresso.



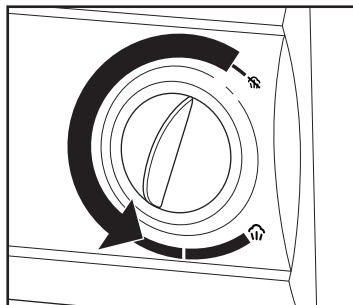
4. Tourner le cadran de réglage de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre vers  (pas de vapeur).



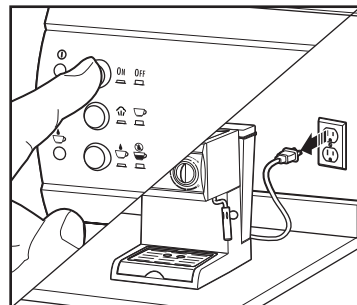
5. Remplir le tiers d'une tasse métallique ou en céramique avec du lait froid. Une tasse en acier inoxydable et du lait écrémé sont recommandés.



6. Tenir la tasse sous la buse vapeur en laissant un espace d'environ 6 à 12 mm (1/4 à 1/2 po) entre la buse et le fond de la tasse.

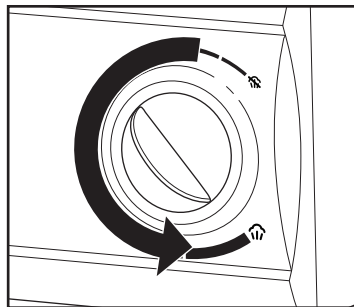


7. Lorsque le témoin lumineux de température vert prêt s'allume, tourner le bouton de commandes de la vapeur aux 3/4 en direction de l'option vapeur. Tenir la tasse sous la buse à mousser jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte. La mousse doit être raide et ramasser à la cuillère.
8. Tourner le cadran de réglage de vapeur vers  (pas de vapeur). Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) (le témoin lumineux s'éteindra), puis appuyer de nouveau sur le bouton vapeur/espresso pour éteindre. Débrancher l'appareil de la prise. Nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation.

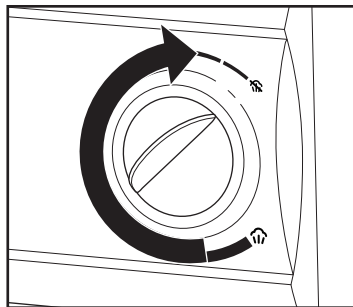


Entretien et nettoyage

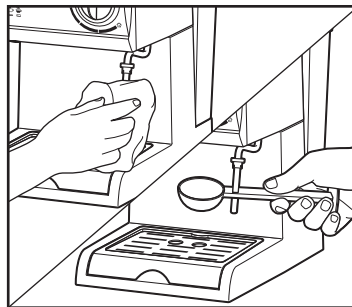
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Débrancher l'appareil avant d'essuyer l'extérieur ou le bec verseur. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la machine à café dans l'eau.



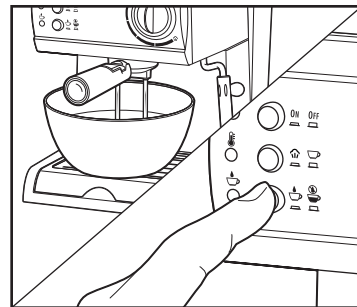
1. Tourner le cadran de réglage de vapeur à (vapeur) pour vider tout liquid résiduel de la buse vapeur dans le contenant ou la tasse d'eau.



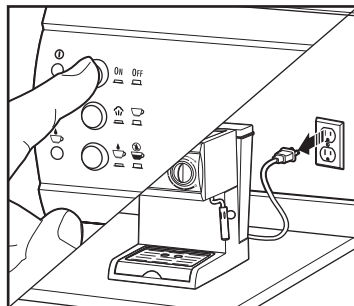
2. Tourner le cadran de réglage de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre vers (pas de vapeur).



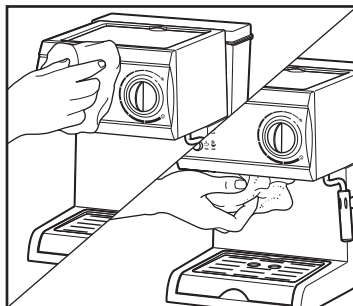
3. Essuyer l'embout. **Après chaque utilisation:** Retirer l'embout de la buse à l'aide de la clé sur le burreur et laver avec de l'eau chaude savonneuse.



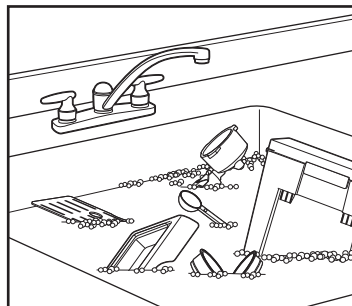
4. Placer le contenant assez large sous le bec verseur pour récupérer l'eau provenant des deux verseurs. Appuyer sur le bouton démarrer et laisser couler au moins 237 mL (1 tasse) d'eau pour obtenir de meilleurs résultats.



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



6. Essuyer soigneusement l'extérieur et le bec verseur avec un linge et de l'eau tiède—l'embout peut être encore chaud.



7. Laver toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse et assécher complètement. NE PAS laver les pièces au lave-vaisselle.

Recettes

Espresso

Infuser une ou deux tasses à la fois en respectant les instructions.

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

Mélanger le breuvage comme décrit ci-dessus puis verser sur des glaçons.

Moka

Mélanger 30 mL (1 oz) de sirop épais de chocolat avec 1/3 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 l'auget, le filtre d'espresso moulu et le porte-filtre en faisant d'abord bouillir l'eau dans les tasses pendant quelques secondes puis jeter l'eau bouillie.



ATTENTION Risque de brûlure. L'auget, le filtre d'espresso moulu 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 filtres à espresso facilitent l'infusion d'une bonne tasse de café espresso et le nettoyage sera aussi facile que de jeter un filtre jetable. Les filtres peuvent être achetés dans plusieurs maisons de café de votre municipalité ou dans les magasins spécialisés. Une recherche sur internet pour « augets à café » vous dirigera vers plusieurs fabricants de filtres à café.
- Utiliser toujours de l'eau froide pour préparer le café. L'eau ou tout autre liquide tiède peut endommager l'appareil.

Dépannage

L'espresso ne circulera pas.

- Est-ce que le réservoir d'eau est vide?
- Est-ce que le réservoir d'eau est bien installé?
- Veuillez vous assurer que les grains de cafés moulus ne sont pas trop tassés dans le porte-filtre.
- Est-ce que le porte-filtre est adapté correctement à la machine à café espresso?
- Nettoyer le porte-filtre et la tête pour infusion.

Le fonctionnement de l'appareil est bruyant.

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

L'espresso n'est pas assez corsé.

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

L'espresso est trop corsé ou amer.

- S'assurer que le cadran de réglage de vapeur est positionné à  (pas de vapeur). Si le cadran de réglage de vapeur est à  (vapeur), l'eau n'a peut-être pas assez chaude. Tourner le cadran de réglage de vapeur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour relâcher la vapeur dans la tasse d'émulsion ou le pichet et laisser refroidir l'appareil. Puis répéter les étapes du chapitre « Utilisation ».
- Quantité trop grande de mouture à espresso utilisée.
- La mouture du café est trop fine.
- Infuser plus longtemps avant d'appuyer à OFF (arrêt).
- Essayer une autre marque ou torréfaction de café.
- Utiliser le moulin à café Hamilton Beach Custom Grind™.

Émulsion du lait difficile.

- Utiliser toujours du lait frais et froid (le lait écrémé est recommandé).
- Utiliser une tasse en acier inoxydable froide puis déplacer légèrement la tasse de bas en haut pendant l'émulsion.
- Nettoyer la buse vapeur.
- Veuillez vous assurer que le bouton vapeur/espresso est enfoncé et que le témoin lumineux prêt est allumé.
- Quantité trop grande de lait à émulsionner; réduire la quantité de lait de la tasse.

La vapeur s'échappe trop rapidement.

- Amorcer à nouveau la pompe. Voir le chapitre « Avant la première utilisation ».

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre 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., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, 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 repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur 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 proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o 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 de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
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, cambie el control a OFF (⓪/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 que el soporte para filtro esté de manera segura en su lugar cuando prepare espresso. Pueden ocurrir quemaduras si el soporte para filtro es removido durante el ciclo de preparación.
18. No coloque la cafetera para 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.

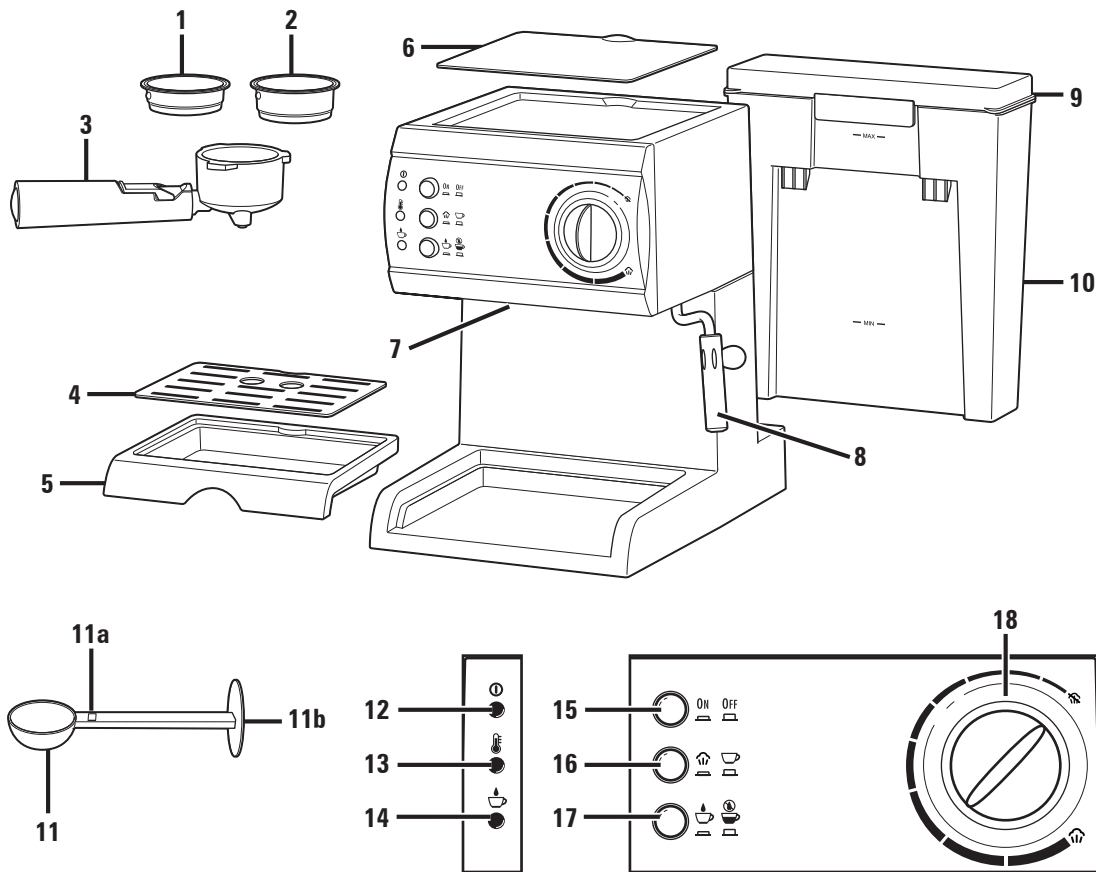
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser 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	Soporte para espresso/paquete
2	Soporte para filtro de espresso
3	Soporte para espresso molido/ filtro de paquete
4	Descanso de taza desmontable
5	Bandeja de goteo desmontable
6	Tapa
7	Cabeza de preparación
8	Boquilla de espuma y cubierta
9	Tapa del depósito de agua
10	Depósito de agua removible
11	Cuchara medidora
11a	Llave de boquilla de espuma
11b	Herramienta de apisonamiento
12	Luz indicadora de encendido
13	Luz indicadora de temperatura listo
14	Luz indicadora de dispensar
15	Botón ON/OFF (encendido/apa- gado)
16	Botón de vapor/espresso
17	Botón inicio (comienza a dispensar)
18	Marcador de control de vapor



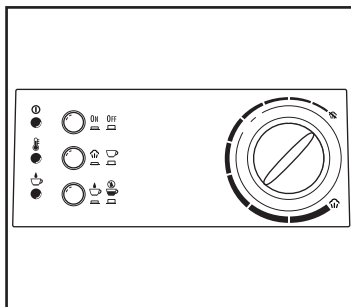
Antes del primer uso (Preparando la bomb)

Lave todas las partes removibles en agua caliente jabonosa. Ninguna de las partes pueden ser lavadas en el lavavajillos.

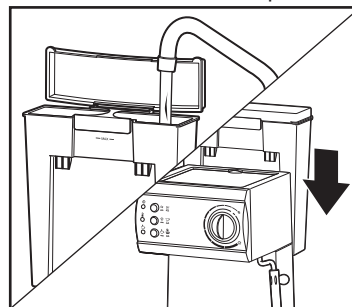
La bomba de agua debe ser "preparada" antes de usar por primera vez para que funcione adecuadamente.

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

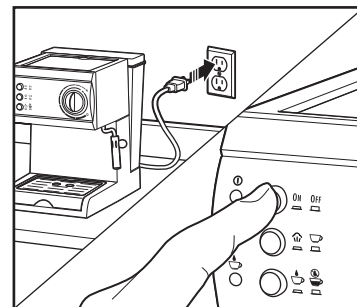
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. No sumerja la máquina, cable o enchufe en agua u otros líquidos.



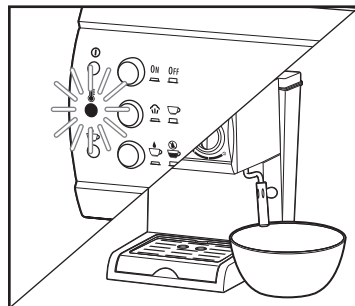
1. Asegúrese que los tres botones estén en posición de apagado (no presionado) y que el marcador de control de vapor esté girado completamente a la derecha a (no vapor).



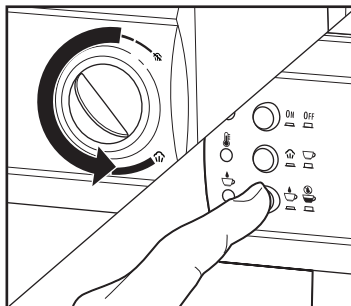
2. Llene el depósito de agua removible a la línea de llenado MAX con agua fría y vuelva a colocar de manera segura en la parte posterior de la unidad.



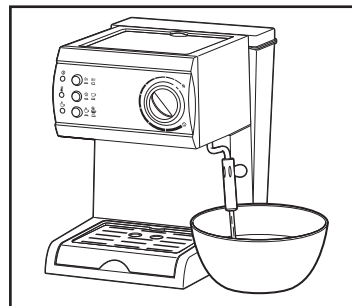
3. Conecte la unidad y presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para encender la unidad.



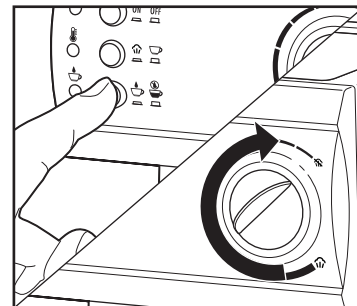
4. Cuando la unidad esté lista, se encenderá la luz indicadora de temperatura listo junto al botón de selección de vapor/espreso. Coloque un contenedor vacío debajo de la boquilla de espuma de manera que la boquilla esté completamente dentro del contenedor.



5. Gire el marcador de control de vapor en el sentido contrario a las manecillas del reloj a (vapor). Presione el botón inicio para bombear agua caliente fuera de la boquilla para espumar con fines de limpieza.



6. Llene el contenedor aproximadamente a la mitad. **NOTA:** La luz verde al lado del botón de selección de vapor/espreso se apagará una vez que se presione el botón inicio.

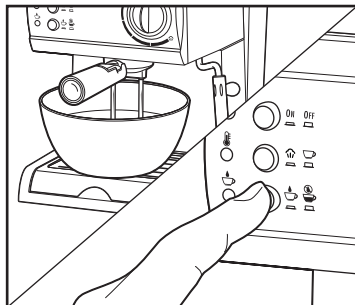


7. Presione el botón inicio nuevamente para apagar la boquilla para espumar; luego gire el marcador de control de vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta (no vapor).

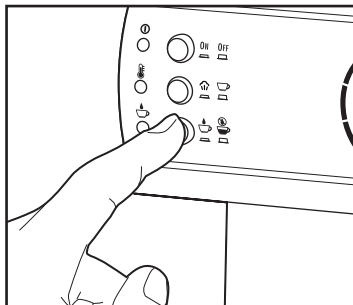
Antes del primer uso

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

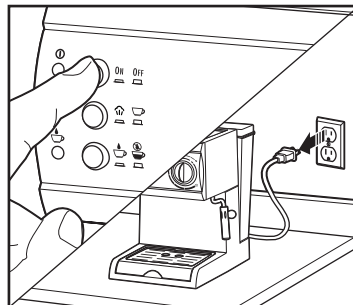
(Preparando la bomb, cont.)



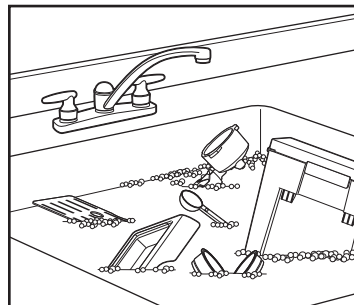
8. Coloque un contenedor debajo de la cabeza de preparación, deberá de ser lo ancho suficiente para trabar el agua de ambos picos. Presione el botón inicio y dispense el agua restante del depósito de agua removable.



9. Presione nuevamente el botón inicio para apagar.

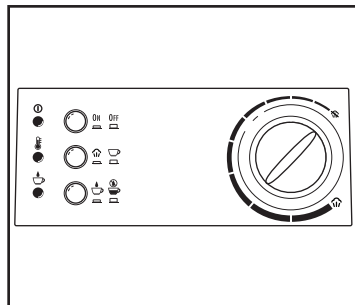


10. Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para apagar la unidad. La luz al lado del botón se apagará. Desconecte la unidad.

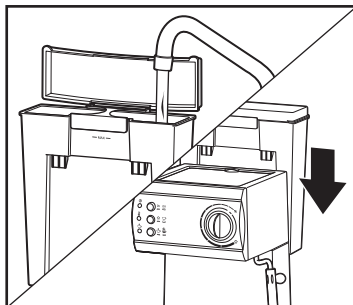


11. Lave todas las partes de nuevo con agua caliente jabonosa y seque completamente. Vea la sección "Cuidado y limpieza" para instrucciones completas.

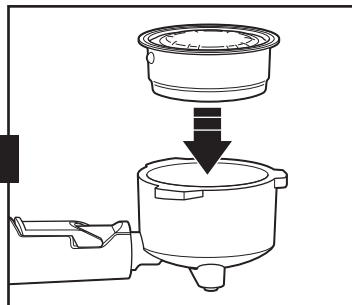
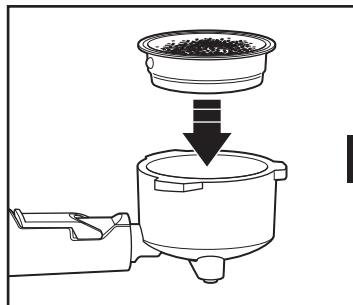
Cómo usar



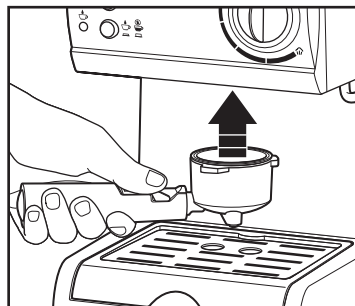
1. Asegúrese que los tres botones estén en posición de apagado (no presionados) y que el marcador de control de vapor esté completamente girado a la derecha a (no vapor).



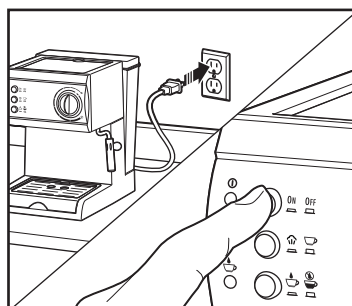
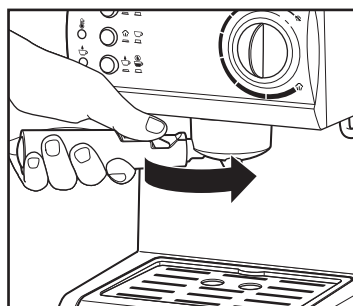
2. Llene el depósito de agua removible con la cantidad deseada de agua fría y vuelva a colocar de manera segura en la parte posterior de la unidad.



3. Coloque el soporte para espresso molido en el soporte para filtro. Agregue una cucharada (5 g) de espresso molido por cada taza que vaya a preparar. Utilice el soporte para filtro poco profundo para 1 taza (237 mL) y el soporte para filtro profundo para 2 tazas (474 mL). Presione firmemente el café molido en el soporte para filtro con la herramienta apisonadora.
3. Coloque la cápsula en el soporte para filtro. Cuando use una cápsula de una sola porción, use siempre el soporte para filtro de espresso/cápsula menos profunda. Nunca coloque dos cápsulas en cualquiera de los soportes para filtros al mismo tiempo.

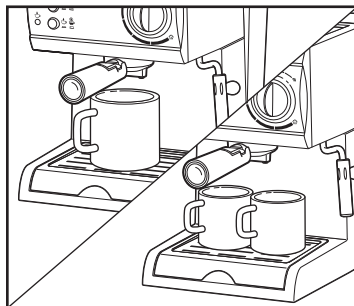


4. Sosteniendo la manija de manera segura, alinee el hoyuelo resaltado en el exterior del soporte para filtro de espresso/bolsa con la ranura recortada en el interior del soporte para filtro. Gire el soporte de filtro para espresso/bolsa 180 grados para asegurar a la base. Asegúrese que no haya café molido en el borde del soporte para filtro.

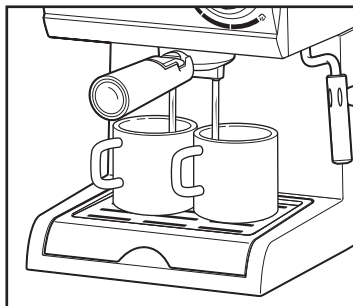


5. Gire el soporte para filtro a la derecha hasta que quede firmemente asegurado en su lugar.
6. Enchufe al tomacorriente. Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para encender la unidad. Cuando lista, se encenderá la luz indicadora de temperatura listo junto al botón de selección de vapor/espresso.

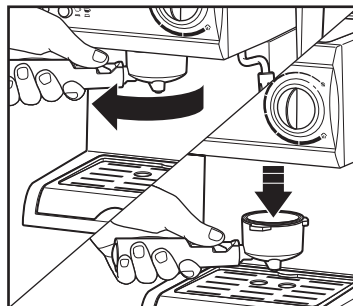
Cómo usar (cont.)



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

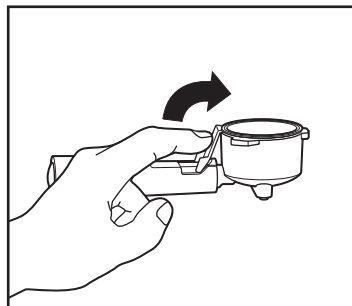


8. Presione el botón inicio. La luz indicadora de dispensar se encenderá y el espresso comenzará a fluir. Presione el botón inicio nuevamente en cualquier momento para detener el flujo. Al dispensar el espresso, ira viéndose gradualmente más claro de color. Deje que el espresso gotee del soporte para filtro por 15-20 segundos antes de remover la(s) taza(s).

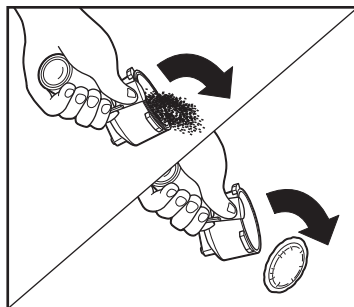


9. Espere cerca de 1 minuto antes de remover el soporte para filtro de la máquina. Esto permitirá que el espresso molido y el exceso de agua siga fluyendo de la bomba para terminar.

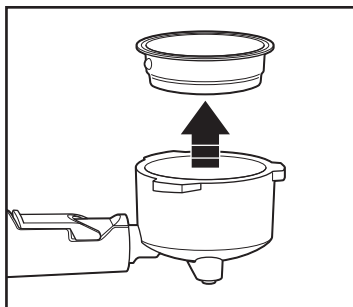
NOTA: Puede que algo de agua continúe goteando intermitentemente de la cabeza de preparación. Esto es normal y un resultado del funcionamiento del producto.



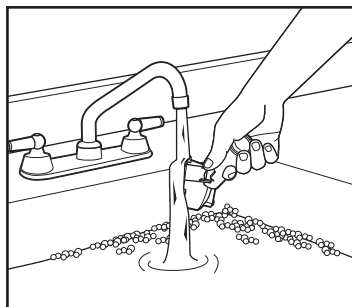
10. Para vaciar el espresso molido y/o una bolsa de espresso del soporte para filtro, gire la palanca de plástico localizada en la manija del soporte para filtro y sostenga la palanca abierta. Manteniendo el pulgar en la palanca de la manija, deseche el espresso molido y/o filtro de bolsa.



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



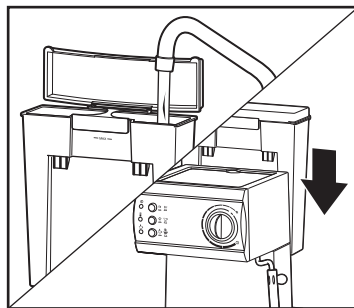
12. Asegúrese que el soporte para filtro esté frío. Alinee el hoyuelo resaltado en el soporte para filtro para espresso/bolsa con la ranura recortada en la base del soporte para filtro, luego remueva.



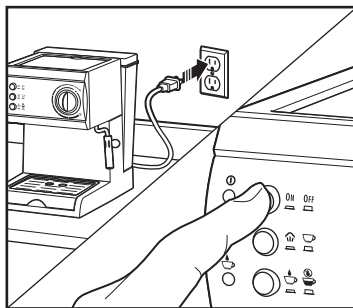
13. Limpie el soporte para filtro y cabeza de preparación después de cada uso. Vea las instrucciones de "Cuidado y limpieza." NO deje que el espresso molido permanezca en el soporte para filtro; esto puede taponar el soporte para filtro y cuasar que la unidad funcione mal.

Cómo aplicar vapor a la leche

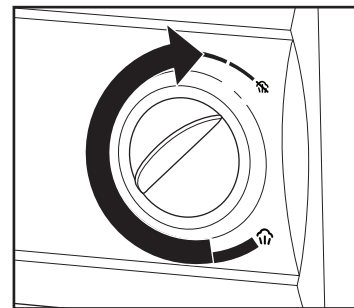
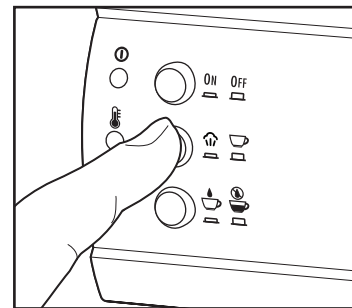
⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de quemaduras.** El vapor y agua emitido por la boquilla de espuma están calientes.



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

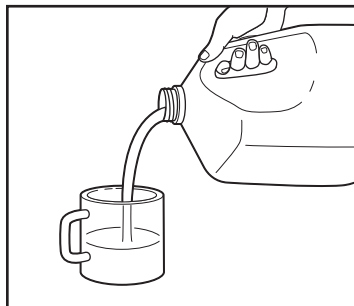


2. Enchufe al tomacorriente. Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para encender la máquina. Cuando esté caliente, se encenderá la luz indicadora de temperatura listo junto al botón de vapor/espresso.
3. Presione el botón de vapor/espresso.

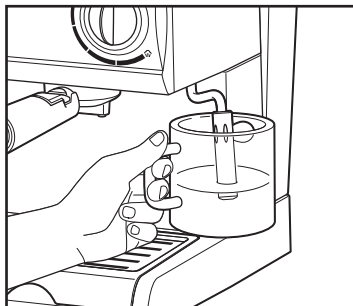


4. Gire el marcador de control de temperatura a la posición de  (no vapor).

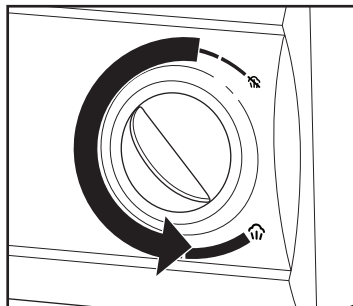
Cómo aplicar vapor a la leche (cont.)



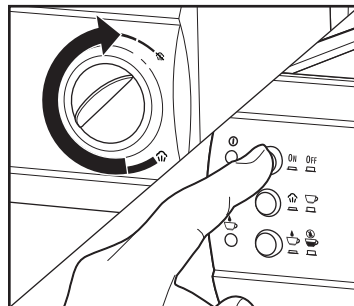
5. Llene una taza metálica o de cerámica con 1/3 de leche fría. Se recomienda una taza de acero inoxidable y leche descremada.



6. Sostenga la taza debajo de la boquilla de espuma, dejando cerca de 1/4 a 1/2 de pulgada entre la boquilla y la parte inferior de la taza.

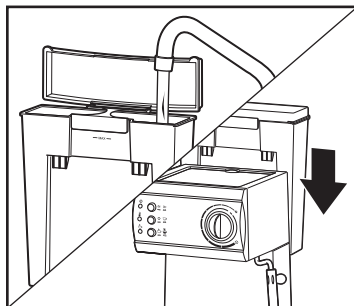


7. Cuando se encienda la luz verde indicadora de temperatura listo, gire el disco de control de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para comenzar a aplicar vapor a la leche. La leche recibe vapor cuando la taza se calienta.
NOTA: Después de cada vez que se usa vapor y para prevenir que la boquilla se tape, sostenga una taza con agua debajo de la boquilla y haga "vapor" en la taza para limpiar.

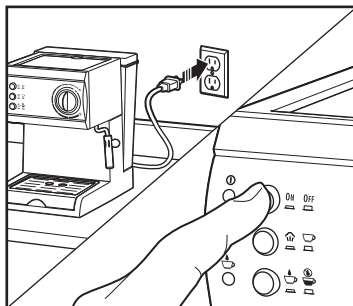


8. Gire el marcador de control de vapor a ☼ (no vapor). Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) (la luz se apagará); luego presione el botón vapor/espresso nuevamente para apagar. Desconecte la unidad de la toma. Limpie la boquilla de espuma después de cada uso.

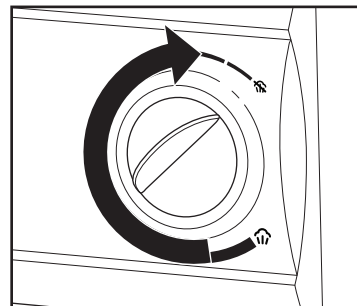
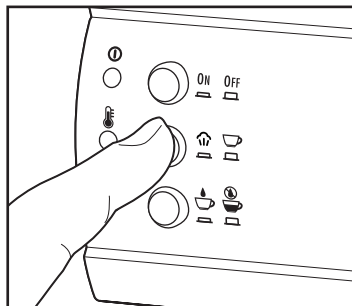
Cómo hacer espuma con leche



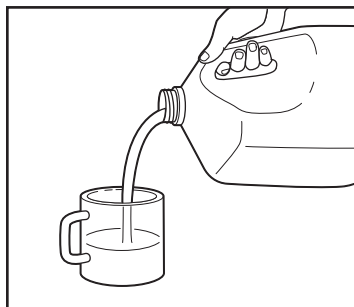
1. Asegúrese de que haya agua en el depósito de agua removible y mueva la boquilla de espuma a la parte derecha de la unidad.



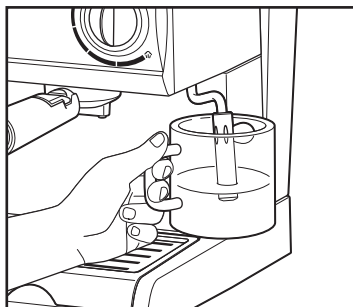
2. Conecte la unidad; presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para comenzar a calentar agua. Cuando esté caliente, se encenderá la luz indicadora de temperatura listo junto al botón de vapor/espresso.
3. Presione el botón de vapor/espresso.



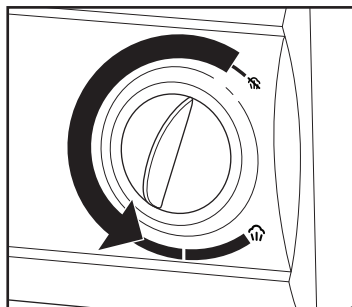
4. Gire el marcador de control de vapor a la derecha a  (no vapor).



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

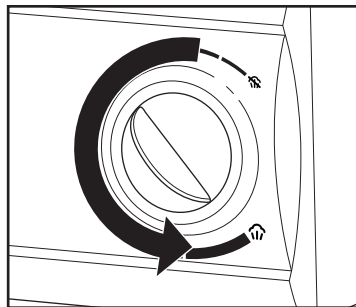


6. Sostenga la taza debajo de la boquilla de espuma, dejando cerca de 1/4 a 1/2 de pulgada entre la boquilla y la parte inferior de la taza.

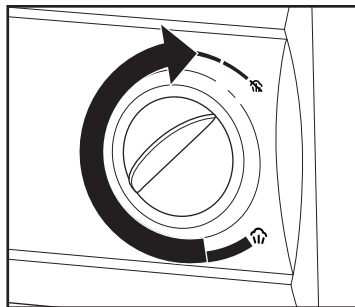


7. Cuando se encienda la luz verde indicadora de temperature listo, gire el marcador de control de vapor unos 3/4 de vuelta hacia el vapor. Sostenga la taza debajo de la boquilla de espuma hasta que se logre la consistencia deseada. La espuma debe estar rígida y se debe poder tomar con una cuchara.
8. Gire el marcador de control de vapor a  (no vapor). Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) (la luz se apagará); luego presione el botón vapor/espresso nuevamente para apagar. Desconecte la unidad de la toma. Limpie la boquilla de espuma después de cada uso.

Cuidado y limpieza

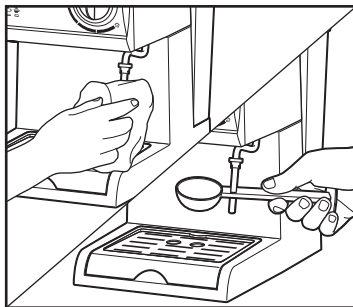


1. Gire el marcador de vapor a  (vapor) y vacíe cualquier líquido que aún quede en la boquilla de espuma en un contenedor/taza de agua.

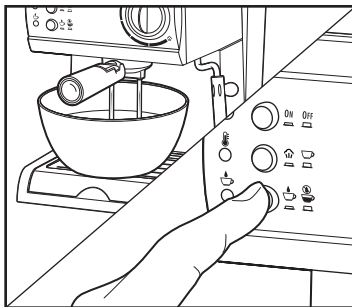


2. Gire el marcador de control de vapor a la derecha a  (no vapor).

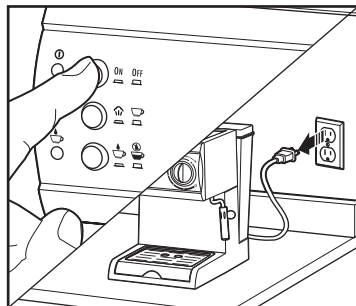
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la corriente antes de limpiar el exterior de la unidad o la cabeza de preparación. No sumerja el cable, enchufe o la máquina en ningún líquido.



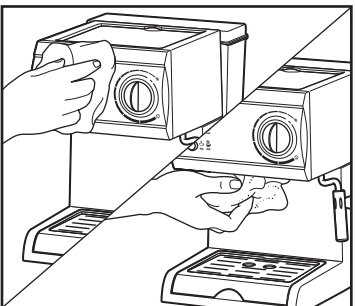
3. Limpie la boquilla. **Cada dos usos:** Remueva la punta de la boquilla con la llave en la herramienta de apisonado y lave en agua caliente jabonosa.



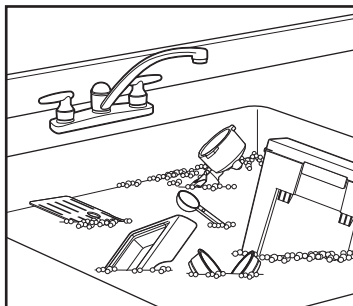
4. Coloque un contenedor debajo de la cabeza de preparación, deberá de ser lo ancho suficiente para trabar el agua de ambos picos. Presione el botón inicio y dispense al menos 1 taza (237 mL) de agua para obtener los mejores resultados.



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



6. Limpie el exterior y la cabeza de preparación con agua caliente y un trapo húmedo cuidadosamente, la boquilla puede aún estar caliente.



7. Lave todas las partes con agua caliente jabonosa y seque completamente. NO lave ninguna parte en un lavavajillas.

Recetas

Espresso

Prepares una o dos tazas a la vez siguiendo estas instrucciones.

Opcional: Agregar azúcar al gusto.

Cappuccino

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

Latte

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

Espresso, capuccino, o latte frappe

Mezcle la bebida como se describió anteriormente, luego vacíe sobre hielo.

Mocha

Mezcle 1 onza (30 mL) de jarabe espeso de chocolate con 1/3 de espresso. Llene con leche evaporada 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 un espresso más caliente, precaliente el soporte para filtro, el filtro de espresso molido, y el filtro de bolsa al preparar primero agua en tazas por unos segundos, luego vacíe el agua.
⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de quemaduras. El soporte de filtros, el soporte de filtros para espresso molido y el soporte de filtros para cápsulas 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 bolsas de espresso hacen aún más fácil el preparar una buena taza de espresso y la limpieza es tan fácil como tirar la bolsa usada. Las bolsas pueden ser compradas en cualquier casa de café local o tiendas de especialidades del hogar. Una búsqueda de Web por “bolsas de café” también lo conectará con muchos proveedores de bolsas de café.
- Siempre use agua fría para hacer café. El agua caliente u otros líquidos pueden causar daños al aparato.

Resolviendo problemas

El espresso no fluye.

- ¿Está vacío el depósito de agua?
- ¿Está el depósito de agua colocado adecuadamente en su posición?
- Asegúrese de que el café molido no esté demasiado compactado en el soporte para filtros.
- ¿Está colocado adecuadamente el soporte para filtro en la cafetera para espresso?
- Limpie el soporte para filtro y el cabezal de preparación.

La máquina hace mucho ruido cuando funciona.

- ¿Está vacío el depósito de agua?
- ¿Está el depósito de agua colocado adecuadamente en su posición?
- ¿Está colocado adecuadamente el soporte para filtro en su posición?

El espresso está muy débil.

- Siempre use café espresso molido fresco y apisone el café molido firmemente.
- Entre más tiempo de preparación, más débil será el espresso (1 porción = 1 a 1 1/2 onzas [28 a 42 g]).
- Asegúrese de que haya suficiente café molido en el soporte para filtros.
- El café molido es muy grueso.
- Pruebe con una marca o tostado de café diferente.

El espresso está demasiado fuerte o agrio.

- Asegúrese que el marcador de control de vapor esté en  (no vapor). Si el marcador de control de vapor se dejó encendido, el agua pudo haber estado muy caliente. Gire el marcador de control de vapor a la izquierda para liberar vapor en la taza para espuma o jarra y deje que el aparato se enfríe. Repita los pasos en la sección "Cómo usar."
- Se está usando mucho espresso molido.
- El molido es muy fino.
- Prepare por más tiempo antes de presionar el botón de espresso a OFF (apagado).
- Pruebe una marca o tostado de café diferente.
- Use el molino de café Custom Grind™ de Hamilton Beach.

Dificultades para hacer vapor para leche.

- Siempre use leche fresca (se recomienda leche descremada).
- Use una taza fría de acero inoxidable y mueva la taza ligeramente hacia arriba y abajo mientras hace espuma.
- Limpie la boquilla de espuma.
- Asegúrese de que el botón de vapor/espresso esté presionado y que la luz indicadora de temperatura listo esté encendida.
- Está tratando de hacer espuma con mucha leche; reduzca la cantidad de leche en la taza.

El vapor se acaba muy rápido.

- Vuelva a preparar la bomba. Vea "Antes del primer uso."

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 utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, 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 Elías 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:
40715

Tipo:
EM02

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1050 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".