

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.)
o www.todegol.com (Paraguay)
para ver otros productos de Hamilton Beach
o para contactarnos.

Para preguntas: +595 976-333-353
Para recetas, consejos, información del
producto y registro:
www.hamiltonbeach.com.py
Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®



Home Barista
7-in-1 ADC
Cafetière à filtre
électrique 7 en 1
Home Barista
Cafetera de filtro
eléctrica 7 en 1
Home Barista

English 2
Français 12
Español 22

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 coffee maker in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when the coffee maker is not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Coffee 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.
10. 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 coffee maker on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. To disconnect coffee 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. Scalding may occur if the lid is lifted during the brewing cycle.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. **WARNING: Risk of Fire or Electric Shock.** Do not remove the cover. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
17. Use only the carafe provided with the appliance.
18. The carafe is designed for use with this coffee maker. It must never be used on a range top or in a microwave oven.
19. Do not set hot carafe on a wet or cold surface.
20. Do not use a cracked carafe or one with a loose or weakened handle.
21. Do not clean carafe with cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.
22. Be certain carafe lid is securely in place during brew cycle and when pouring coffee. Do not use force when placing lid on carafe.
23. Do not place coffee maker in a cabinet when in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Carafe Safety Tips



This symbol alerts you to the potential danger for personal injury if you fail to read and follow these safety precautions.



This symbol reminds you that glass is fragile and can break, which could result in personal injury.



This symbol instructs you to read the use and care manual before operating the coffee maker.

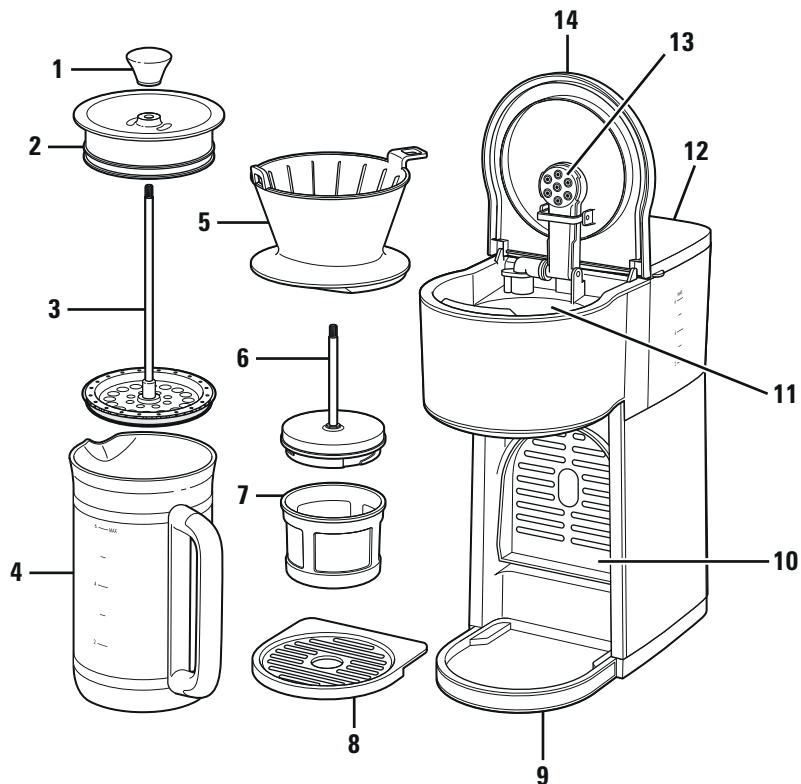
- Do not use a cracked carafe or a carafe having a loose or weakened handle.
- This carafe is designed to be used only on the keep warm plate of your coffee maker. Do not use on a gas or electric rangetop, or in a microwave or conventional oven.
- To avoid breakage, handle carafe with care. Avoid impact. Glass will break as a result of impact. Use care when filling with water to avoid hitting faucet.
- Do not place hot carafe on cool or wet surface. Allow to cool before washing or adding liquids.
- Do not set empty carafe on a hot heating surface.
- Do not clean with steel wool pads, abrasive cleanser, or any other materials that may scratch.
- Do not place hands inside carafe. When handling, be careful if wearing any hand jewelry, especially diamond rings. Jewelry can scratch the glass, which increases possibility of breakage.
- Do not bump or scratch.
- Discard carafe if it is cracked or scratched.
- To avoid accidents, do not pour in the direction of people.
- If stirring in the carafe, use only wooden, plastic, or rubber utensils. Do not use metal utensils.
- Follow the above safety precautions carefully to avoid serious burn injuries which may result if breakage occurs while carafe holds heated liquids.

Parts and Features

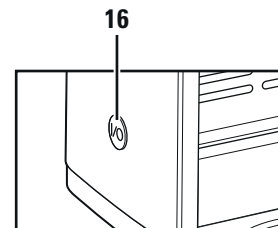
Before first use: Wash all removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry.

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

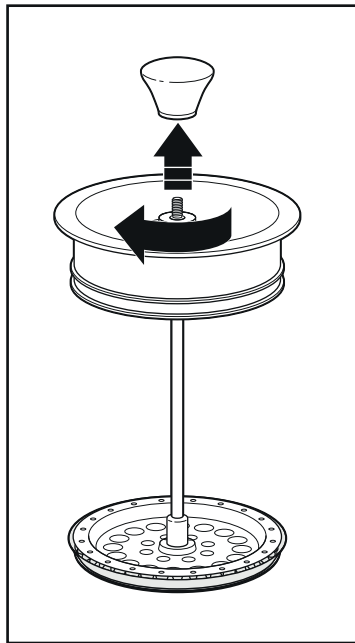
1	Removable Knob
2	Carafe Lid with Strainer
3	French Press Attachment
4	Glass Carafe (6 cups)
5	Removable Brew/Pour Over Basket (holds #2 cone paper filter)
6	Cold Brew Basket Lid
7	Mesh Cold Brew Basket (for ground coffee)
8	Removable Carafe/Travel Mug Rest
9	Carafe/Travel Mug Stand
10	Folding Cup Stand
11	Brew Basket Holder
12	Water Reservoir with Removable Lid
13	Showerhead
14	Lid
15	Water Filter Holder with Filter (optional accessory)
16	ON/OFF (I/O) Button



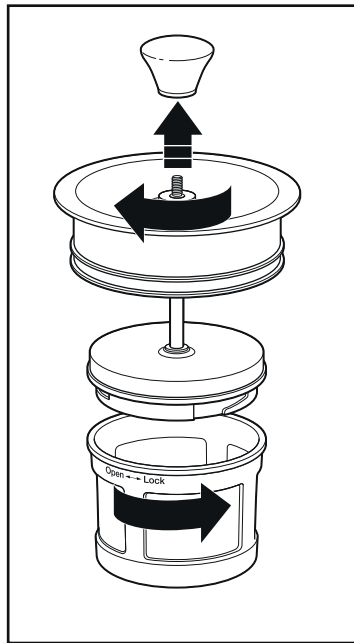
Optional Accessory
(Stored in Water Reservoir to filter water)



How to Assemble for French Press or Cold Brew



**French Press
Attachment Assembly**



**Cold Brew
Basket Assembly**

Tips for Best-Tasting Coffee

- All coffees are made from either arabica beans or robusta beans, or some combination of both. Arabica beans are slightly more expensive, but tend to produce better-tasting coffee.
- Ground coffee will become stale much faster than whole beans. If buying preground coffee, choose a package with the latest expiration date, or buy a smaller quantity.
- If grinding whole beans, set your coffee grinder on a medium grind. This will yield best-tasting grounds. Try to use freshly ground coffee within about a week of grinding.
- Using a water filter, filtered water, or bottled water will yield better-tasting coffee than tap water.
- Use approximately 1 tablespoon (5 g) of grounds for each cup of coffee being made. To avoid overflow, use slightly less grounds (3/4 tablespoon [4 g]) when brewing decaf or flavored coffees. Be aware that using coffee that is ground too finely may also cause Filter Basket to overflow.
- Make sure your Coffee Maker is clean. See “Care and Cleaning” section.
- Grind coffee beans shortly before brewing.
- If grinding whole coffee beans, always use fresh beans.
- Finely ground coffee will make it difficult to press the coffee.
- Only buy the amount of coarsely ground coffee that you think you will use in one week. This will ensure you have the freshest coffee.
- Never store coffee grounds in the freezer. Moisture and air change its flavor.

Carafe Marking	Water	Ground Coffee (Carafe, Mug, Travel Mug, French Press, or Pour Over)	Ground Coffee (Iced Coffee)	Ground Coffee (Cold Brew)
2	10 oz. (296 mL)	10 g = 2 tbsp.	20 g = 4 tbsp.	N/A
3	15 oz. (444 mL)	15 g = 3 tbsp.	30 g = 6 tbsp.	N/A
4	20 oz. (591 mL)	20 g = 4 tbsp.	40 g = 8 tbsp.	50 g = 10 tbsp.
5	25 oz. (739 mL)	25 g = 5 tbsp.	N/A	50 g = 10 tbsp.
6	30 oz. (887 mL)	30 g = 6 tbsp.	N/A	N/A

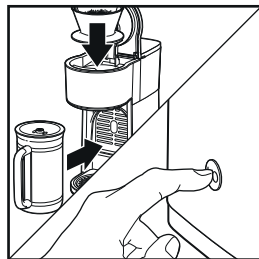
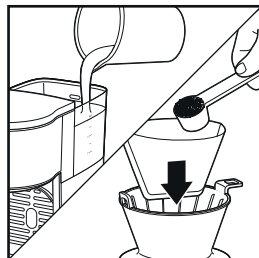
NOTE: Measurements are recommendations only. Types of ground coffee vary in grind and flavor. Adjust to your taste preference.

How to Brew Coffee into Carafe

w WARNING Burn Hazard. If filter basket overflow occurs, unplug coffee maker and allow coffee in filter basket to cool before removing filter basket. To avoid hot coffee overflowing from the filter basket:

- When using decaffeinated coffee, do not exceed the coffee manufacturer's recommended serving amount.

1. Plug into outlet.
2. Remove Water Reservoir Lid and add cold water up to MAX fill line (6 cups). Place Water Reservoir Lid securely on Water Reservoir.
3. Lift Lid. Remove Brew/Pour Over Basket and place on countertop. Add a #2 cone paper filter to Brew Basket. Measure coffee and add to paper filter. For each cup of coffee being made, place one level tablespoon (5 g) of ground coffee into paper filter.
4. Add Brew Basket back into Coffee Maker. Close Lid.
5. Place Carafe Lid on Carafe with Strainer aligned with Carafe Handle. Place Carafe on Carafe/Travel Mug Stand. Press I/O Button to start brewing and Button will illuminate. Coffee Maker will automatically shut off when brewing is complete.



How to Brew Coffee into a Mug or Travel Mug

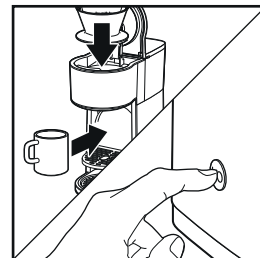
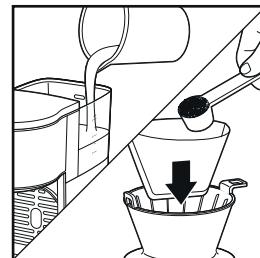
w WARNING Burn Hazard.

If overflow occurs, unplug and allow coffee maker to cool.

To avoid hot coffee overflowing:

- Fully insert mug or travel mug on cup rest.
- Do not lift lid during the brewing process.
- If brew cycle is stopped early, the coffee must be drained. Return cup or travel mug to cup rest. Press desired cup size button. Discard coffee. Failure to drain the cup or travel mug can cause the next cup brewed to overflow.

1. Plug into outlet.
2. Remove Water Reservoir Lid and add desired amount of cold water. Place Water Reservoir Lid securely on Water Reservoir.
3. Lift Lid. Remove Brew/Pour Over Basket and place on countertop. Add a #2 cone paper filter to Brew Basket. Measure coffee and add to paper filter. For each cup of coffee being made, place one level tablespoon (5 g) of ground coffee into paper filter.
4. Add Brew Basket back into Coffee Maker. Close Lid.
5. Fold Cup Stand down and place mug on Stand. Or, place travel mug on Carafe/Travel Mug Stand. Press I/O Button to start brewing and Button will illuminate. Coffee Maker will automatically shut off when brewing is complete.

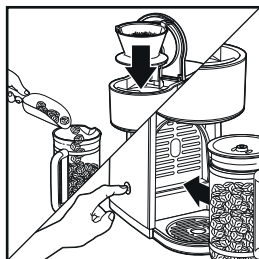
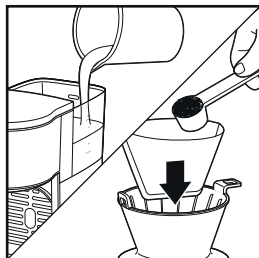


How to Make Iced Coffee

w WARNING Burn Hazard. If filter basket overflow occurs, unplug coffee maker and allow coffee in filter basket to cool before removing filter basket. To avoid hot coffee overflowing from the filter basket:

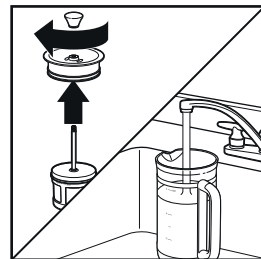
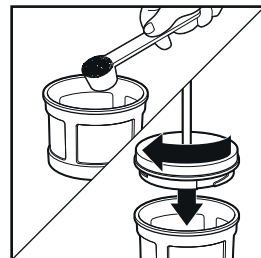
- When using decaffeinated coffee, do not exceed the coffee manufacturer's recommended serving amount.

1. Plug into outlet.
2. Remove Water Reservoir Lid and add cold water to 4-cup fill line (maximum amount for iced coffee). Place Water Reservoir Lid securely on Water Reservoir.
3. Lift Lid. Remove Brew/Pour Over Basket and place on countertop. Add a #2 cone paper filter to Brew Basket. Measure coffee (up to 10 tablespoons [50 g]) and add to paper filter. To brew double-strength coffee for iced coffee, add 2 level tablespoons (10 g) ground coffee per cup, and no more than 10 tablespoons (50 g) to Removable Brew/Pour Over Basket.
4. Place Brew Basket back into Coffee Maker and close Lid.
5. Fill Carafe with ice to 4-cup fill line.
6. Place Carafe Lid on carafe with Strainer aligned with spout of Carafe. Place Carafe on Carafe/Travel Mug Stand. Press I/O Button to start brewing and Button will illuminate. Coffee Maker will automatically shut off when brewing is complete.



How to Cold Brew Ground Coffee

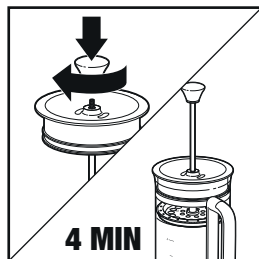
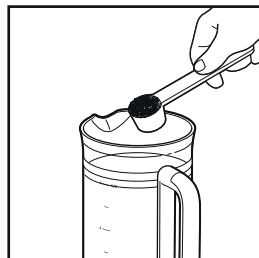
1. With one hand holding stem of Cold Brew Basket, turn counterclockwise to remove Basket from Lid. Add ground coffee (up to 50 g) to Cold Brew Basket. See chart on page 5.
2. While holding stem of Cold Brew Basket, lower onto Cold Brew Basket and turn clockwise to lock in place.
3. Insert stem of Cold Brew Basket into opening in Carafe Lid until threads are above opening. Place Lid Knob on stem and turn clockwise until tightened.
4. Fill Carafe with cold water to 5-cup fill line.
5. Align arrow of Carafe Lid with Carafe Handle, then slowly lower Carafe Lid with attached Cold Brew Basket into water. Ensure Lid is completely pushed down.
6. To saturate grounds, rotate or slide Cold Brew Basket up and down until water is a cloudy brown.
7. Place Carafe in refrigerator for no less than 12 hours and no more than 24 hours.
8. When ready to serve, remove Cold Brew Basket from Carafe. Place Lid on Carafe with arrow aligned with Spout of Carafe to allow coffee to pour.



How to Make French Press Coffee

w WARNING Burn Hazard. Decaffeinated and/or coffee ground too finely can cause overflow. Use slightly less grounds when brewing decaffeinated, flavored, or finely ground coffee. Or, use medium-ground coffee.

1. Remove Carafe Lid from Carafe. Place Carafe on a dry, clean, heat-resistant counter. Add coarsely ground coffee to bottom of Carafe (1 tablespoon [5 g] coarsely ground coffee for every 5 ounces/147 mL water).
2. Using a kettle, pour hot water (195°–205°F [91°–96°C]) into Carafe, leaving space at top. Quickly stir mixture with a long-handled wooden spoon or a heat proof plastic spatula. Do not press. Let stand 4 minutes for coffee to steep.
3. Insert threaded end of French Press Attachment into opening of Lid and turn Knob clockwise until tightened.
4. Hold Carafe handle with one hand, with spout facing away from you. Slowly insert French Press Attachment onto Carafe. To seal spout, turn Lid so Strainer opening in Lid does not overlap pour spout. Place other hand on Knob and slowly press down to lower to bottom of Carafe.
5. Turn Lid to align Strainer opening in Lid with pour spout of Carafe to allow coffee to pour.



NOTES:

- If Attachment becomes difficult to push down or bottom of French Press Attachment gets clogged, remove Attachment. Stir coffee and insert Attachment again.
- Only use coarsely ground coffee; finely ground coffee will cause Attachment to clog.

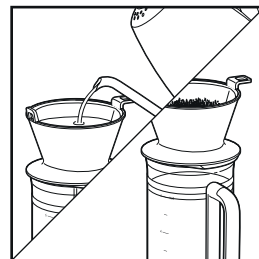
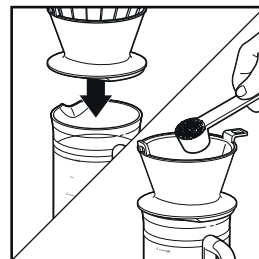
How to Make Pour Over Coffee

w WARNING Burn Hazard. If filter basket overflow occurs, unplug coffee maker and allow coffee in filter basket to cool before removing filter basket. To avoid hot coffee overflowing from the filter basket:

- When using decaffeinated coffee, do not exceed the coffee manufacturer's recommended serving amount.

1. Place Carafe without Carafe Lid (or mug/travel mug) on a dry, clean, heat-resistant counter for brewing. While holding handle, place Removable Brew/Pour Over Basket onto Carafe, mug, or travel mug.
2. Add a #2 cone paper filter to Basket. Pour boiling water over filter to wet it and to heat Carafe (mug or travel mug), then remove Brew/Pour Over Basket and discard water. Replace Brew/Pour Over Basket and add medium-ground coffee to filter.
3. Slowly wet grounds by pouring 195–205°F (90–95°C) water in a circular motion. Pour enough to completely saturate grounds. Wait 30 seconds, allowing coffee to “bloom” until dripping stops. See Chart on page 5.
4. Finish brewing by slowly adding enough water to maintain a thin layer of water on top of grounds, pausing briefly between pours to allow water to drip through filter. Total brew time should be 3 to 4 minutes.

NOTE: If boiling water in a kettle, allow water to sit 1 minute to allow water to cool to proper temperature of 195–205°F (90–95°C).



Care and Cleaning

w WARNING Electrical Shock Hazard.

Do not immerse cord, plug, or coffee maker in any liquid.

Do not use abrasive scouring pads or powders on Carafe since they may scratch Carafe surface, causing glass to break suddenly during use or cleaning.

1. Unplug and cool completely.
2. All removable parts are dishwasher safe, or wash all removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. DO NOT use “SANITIZE” setting when washing in dishwasher. “SANITIZE” cycle temperatures could damage your product.
4. Wipe Coffee Maker with a damp cloth or sponge and dry. Do not use abrasive cleansers or sponges, which will damage Coffee Maker finish.

How to Disassemble French Press Attachment to Clean

1. Turn Knob counterclockwise to remove from French Press Attachment.
2. Slide Attachment out from Lid.
3. Note how bottom is assembled before removing. Turn bottom of Attachment counterclockwise to remove from Shaft to clean parts.
4. Rinse parts with running water and dry.

How to Assemble French Press Attachment

1. Hold bottom piece with six large holes and Center Post.
2. Align mesh screen (curved edge facing upwards) over Center Post.
3. Place Spring onto mesh screen, and then add Top Piece with round holes over Center Post and Spring.
4. Add wider end of Shaft to Center Post and turn Shaft clockwise to tighten. Insert top end of French Press Attachment through Lid.
5. Add Knob to Shaft and turn clockwise until tightened.

Routine Cleaning

All coffee makers should be cleaned at least once a month (once a week for areas with hard water).

1. Lift up Water Reservoir Lid and discard water from Water Reservoir. Add plain white vinegar to 2-cup fill line on Water Reservoir. Add Water Reservoir Lid.
2. Place Carafe with Carafe Lid on Carafe/Travel Mug Stand to collect vinegar.
3. Plug into outlet.
4. Press I/O Button to begin brewing and Button will illuminate. When vinegar starts dispensing, press I/O Button to stop brewing and allow vinegar to clean. After 30 minutes, press I/O Button again and allow to finish brewing. Empty Carafe.
5. Repeat Steps 1 to 4 two times, using cold water only.
6. Coffee Maker is clean and ready to brew.

How to Replace Water Filter (Optional Accessory)

For better-tasting coffee, use a water filter. Filter should be replaced every 3 months for best-tasting coffee. If you have hard water or use your Coffee Maker often, Filter should be replaced more frequently.

1. Soak Filter in cold water for 15 minutes.
2. Add Filter to bottom half of Water Filter Holder.
3. Snap top half of Water Filter Holder onto bottom half.
4. Remove Water Reservoir Lid and insert Water Filter Holder, Filter side down, into opening at bottom of Water Reservoir.
5. Fill Water Reservoir with cold water. Do not fill above 6-cup MAX fill line. Place Water Reservoir Lid on Water Reservoir.

Troubleshooting

Coffee tastes bad.

- Coffee Maker needs cleaning. See “Care and Cleaning”.
- Coffee ground too coarsely or too finely. Set coffee grinder to automatic drip grind.
- Poor coffee quality and freshness.
- Soft water causes poor coffee extraction, leading to poor-tasting coffee. Use filtered, spring or bottled water if your water is soft.

Water on counter under unit.

- Overfilled Water Reservoir. Do not fill water above 6-cup MAX fill line on Water Reservoir.

Coffee Maker will not brew.

- Add water. If there is no water in Water Reservoir and I/O Button is pressed, unit will not brew.

Weak coffee.

- Adjust water/coffee ratio by using slightly less water and/or more grounds.

Coffee is too strong.

- Reduce amount of ground coffee used in Brew Basket, or use more water. Maximum amount of water is 30 oz. (887 mL).
- Coffee Maker needs cleaning.
- Coffee ground too coarsely or too finely. Set Coffee Grinder according to type of brewing.

Sediment in coffee cup or Carafe.

- Sediment can result when using fine grounds. To reduce sediment amount, use a coarser grind of coffee.

Iced Coffee

Coffee overflows from Carafe while making Iced Coffee.

- Too much ice was added to Carafe. Reduce amount of ice.
- Too much water was added to Water Reservoir. Do not add water above 4-cup fill line.

Cold Brew

Coffee not strong.

- Use a finer grind coffee and/or increase steeping time in refrigerator.

French Press

French Press not strong.

- Use a different coffee and/or adjust water/coffee ratio by using slightly less water and/or more grounds.

Pour Over

Coffee not strong.

- Water wasn't hot enough. Make sure water temperature is at least 185°F (85°C).
- Too much water was used. Reduce amount of water for next pour over.
- Grounds are too fine. Increase grind size when grinding beans, or buy a coarser grind.
- Water wasn't poured slowly over grounds, and did not allow time to bloom. Gradually pour water over grounds and allow 30 seconds to bloom before adding remaining water.

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 être 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 protéger contre le choc électrique, ne pas placer le cordon, la fiche ou la cafetière dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher de la prise murale lorsque la cafetière n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Laisser refroidir la cafetière avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de la nettoyer.
7. La cafetière doit fonctionner sur une surface plane, loin du rebord de comptoir pour éviter le basculement accidentel.
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 cafetière sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
13. Pour débrancher la cafetière, mettre la cafetière hors tension en tournant les commandes à OFF (○/arrêt) puis débrancher 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. Des brûlures peuvent survenir si le couvercle est soulevé pendant le cycle d'infusion.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
16. **AVERTISSEMENT : Risques d'incendie ou de choc électrique.** Ne pas retirer le couvercle. L'appareil ne contient aucune pièce interne pouvant être réparée par l'utilisateur. Les réparations ne doivent être effectuées que par le personnel de service autorisé.
17. Utiliser uniquement la verseuse à café fournie avec cet appareil.
18. La verseuse à café est conçue exclusivement pour cette cafetière. Elle ne doit jamais être utilisée sur une table de cuisson ou dans un four à micro-ondes.
19. Ne pas placer la verseuse à café chaude sur une surface mouillée ou froide.
20. Ne pas utiliser une verseuse à café fissurée ou avec une poignée lâche ou usée.
21. Ne pas nettoyer la verseuse à café avec de la poudre à nettoyer, des tampons métalliques ou autres matériaux abrasifs.
22. S'assurer que le couvercle de la verseuse à café est bien fixé pendant le cycle d'infusion et au moment de verser le café. Ne pas utiliser la force pour fixer le couvercle de la verseuse à café.
23. Ne pas mettre la cafetière 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.

w 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 contrearez 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.

Conseils de sécurité pour la verseuse



Ce symbole vous indique les dangers possibles de blessures corporelles si vous omettez de lire et de suivre ces précautions de sécurité.



Ce symbole vous rappelle que le verre est fragile et qu'une brisure peut entraîner des blessures corporelles.



Ce symbole vous demande de lire le manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser la cafetière.

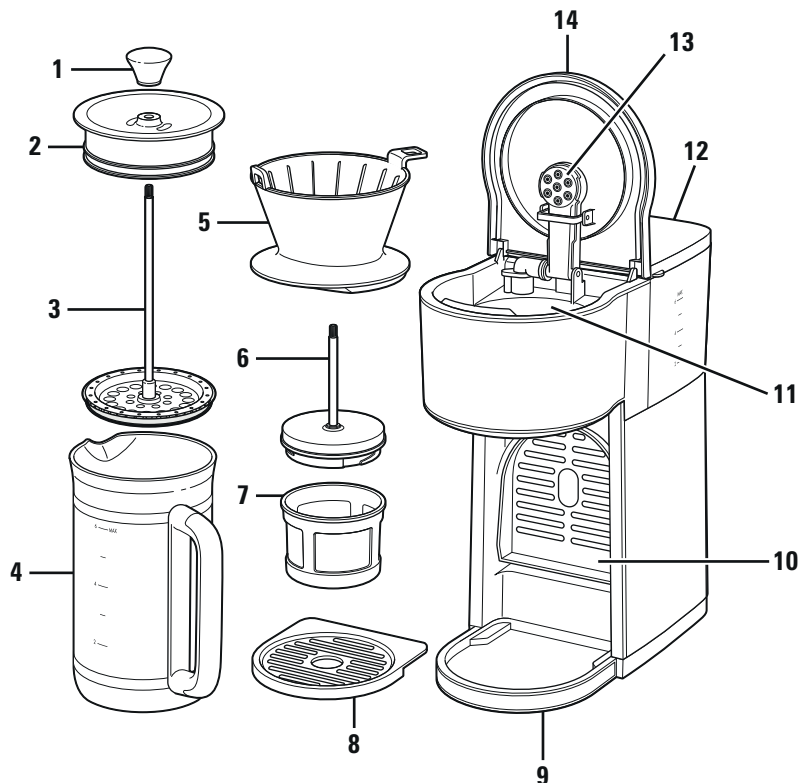
- N'utiliser pas une verseuse fêlée ou dont la poignée est desserrée.
- Cette verseuse est conçue pour être utilisée uniquement sur la plaque chauffante de votre cafetière. Éviter de la faire fonctionner sur le dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz, ou dans un four à micro-ondes ou conventionnel.
- Pour éviter de la briser, manipuler la verseuse avec soin. Éviter tout impact car le verre cassera. Lorsque vous la remplissez d'eau, agir avec précaution pour éviter de heurter un robinet.
- Ne placer pas la verseuse chaude sur une surface froide ou humide. Laisser-la refroidir avant de la nettoyer ou d'y verser un liquide.
- Ne laisser pas une verseuse vide sur une surface chauffante chaude.
- Éviter de nettoyer la verseuse avec des produits qui égratignent comme les tampons en laine d'acier ou les produits nettoyants abrasifs.
- N'insérer pas les mains dans la verseuse. Manipuler celle-ci avec soin si vous portez des bijoux, particulièrement des bagues avec diamants. Les bijoux peuvent égratigner le verre, ce qui augmente la possibilité de casse.
- Ne pas la heurter ou l'égratigner.
- Jeter la verseuse si elle est fissurée ou égratignée.
- Afin d'éviter les accidents, ne verser pas le liquide en faisant face aux gens.
- Pour remuer le liquide dans la verseuse, n'utiliser que des ustensiles en plastique, en bois ou en caoutchouc. N'utiliser pas d'ustensiles en métal.
- Veuillez suivre à la lettre ces précautions de sécurité pour éviter toute brûlure grave qui pourrait être causée par le bris d'une verseuse remplie de liquide chaude.

Pièces et caractéristiques

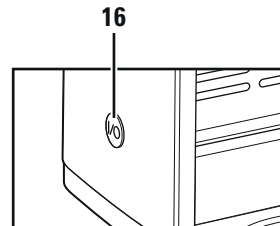
Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts

Avant la première utilisation : Laver toutes les pièces amovibles dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

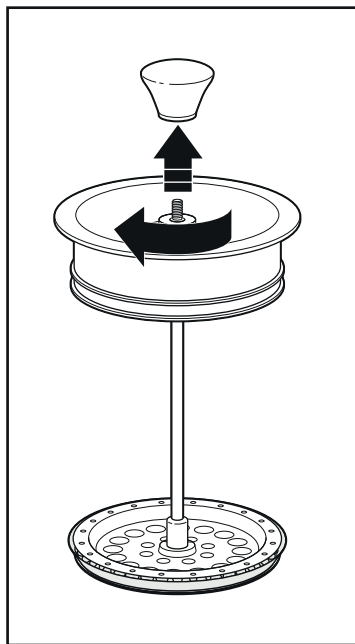
1	Bouton amovible
2	Couvercle de la verseuse avec filtre
3	Pied de cafetière à piston
4	Verseuse en verre (6 tasses)
5	Panier-filtre amovible pour cafetière électrique/manuelle (compatible avec les cornets-filtres en papier no. 2)
6	Couvercle du panier-filtre pour infusion à froid
7	Panier-filtre en maille pour infusion à froid (du café moulu)
8	Support amovible pour verseuse ou tasse de voyage
9	Socle pour verseuse ou tasse de voyage
10	Socle de tasse pliable
11	Support pour panier-filtre
12	Réservoir d'eau avec couvercle amovible
13	Douchette
14	Couvercle
15	Support du filtre à eau avec filtre (accessoire facultatif)
16	Bouton marche/arrêt (I/O)



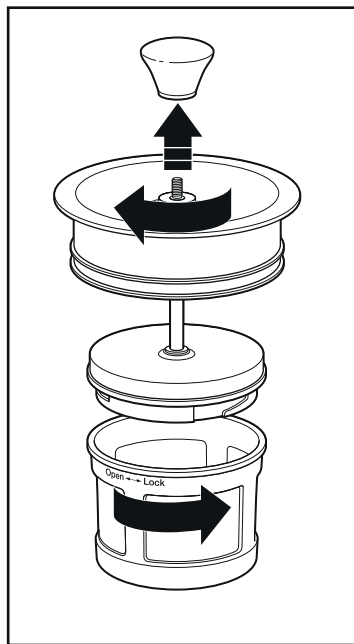
Accessoire facultatif
(situé dans le réservoir
d'eau pour filtrer l'eau)



Assemblage pour cafetière à piston ou infusion à froid



Assemblage du pied de cafetière à piston



Assemblage du panier-filtre pour infusion à froid

Conseils pour un meilleur café

- Tous les cafés sont faits de grains de café arabica ou robusta, ou d'un mélange des deux. Les grains arabica sont légèrement plus chers, mais ils produisent généralement un meilleur café.
- Le café moulu perd sa fraîcheur beaucoup plus rapidement que le café en grains entiers. Si vous achetez du café déjà moulu, choisissez un emballage dont la date d'expiration est la plus éloignée, ou une plus petite quantité de café.
- Pour mouliner des grains entiers, réglez le moulin à café à une mouture moyenne. Ce réglage offre la mouture optimale en matière de goût. Essayez d'utiliser le café fraîchement moulu environ dans la semaine suivant sa mouture.
- Un filtre à eau, une eau filtrée ou une eau embouteillée offrent un meilleur café qu'une eau du robinet.
- Utilisez environ 1 cuillère à soupe (5 g) de café moulu pour chaque tasse de café préparée. Pour éviter le débordement, utilisez légèrement moins de café moulu (3/4 cuillère à soupe [4 g]) lorsque vous préparez du café décaféiné ou aromatisé. Évitez d'utiliser du café moulu trop finement, car il pourrait aussi faire déborder le panier-filtre.
- Assurez-vous que la cafetière est propre. Consultez la section « Entretien et nettoyage ».
- Moulez les grains de café peu de temps avant l'infusion.
- Utilisez toujours des grains frais lorsque vous moulez des grains entiers.
- Il est difficile d'utiliser la cafetière à piston avec du café moulu finement.
- N'achetez que la quantité de café moulu grossièrement dont vous croyez avoir besoin pour une semaine. Vous aurez ainsi le café le plus frais possible.
- Ne rangez jamais de café moulu au congélateur. L'humidité et l'air altèrent son goût.

Inscription sur la verseuse	Eau	Café moulu (verseuse, tasse, tasse de voyage, cafetière à piston ou infusion à froid)	Café moulu (café glacé)	Café moulu (infusion à froid)
2	296 mL (10 oz.)	10 g = 2 tbsp.	20 g = 4 tbsp.	N/A
3	444 mL (15 oz.)	15 g = 3 tbsp.	30 g = 6 tbsp.	N/A
4	591 mL (20 oz.)	20 g = 4 tbsp.	40 g = 8 tbsp.	50 g = 10 tbsp.
5	739 mL (25 oz.)	25 g = 5 tbsp.	N/A	50 g = 10 tbsp.
6	887 mL (30 oz.)	30 g = 6 tbsp.	N/A	N/A

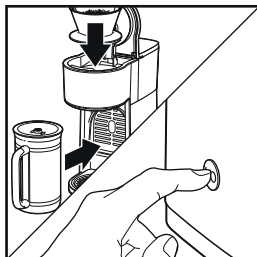
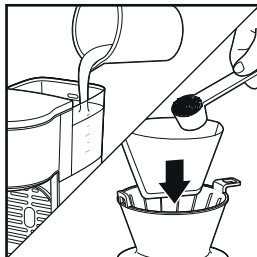
REMARQUE : Les mesures ne sont que des recommandations. La mouture et la saveur varient en fonction des types de café moulu. Ajustez-les selon vos goûts.

Infusion du café dans la verseuse

w AVERTISSEMENT **Risque de brûlures.** Si le panier-filtre déborde, débrancher la cafetière et laisser le café qui se trouve dans le panier-filtre refroidir avant de retirer le panier-filtre. Pour éviter que le café chaud ne déborde du panier-filtre :

- Pour du café décaféiné, ne pas dépasser le nombre de portions recommandé par le fabricant.

1. Brancher à la prise de courant.
2. Retirer le couvercle du réservoir d'eau et ajouter de l'eau froide jusqu'à la ligne de remplissage MAX (6 tasses). Mettre le couvercle du réservoir d'eau bien en place sur le réservoir.
3. Soulever le couvercle. Retirer le panier-filtre pour cafetière électrique/manuelle et le déposer sur le comptoir. Déposer un cornet-filtre en papier no. 2 dans le panier-filtre. Mesurer le café et le déposer dans le filtre en papier. Déposer dans le panier-filtre 5 g (une cuillère à soupe nivelée) de café moulu pour chaque tasse de café préparée.
4. Replacer le panier-filtre dans la cafetière. Fermer le couvercle.
5. Déposer le couvercle de la verseuse sur la verseuse en alignant le filtre du couvercle sur la poignée de la verseuse. Déposer la verseuse sur le socle pour verseuse ou tasse de voyage. Appuyer sur le bouton I/O pour lancer l'infusion. Le bouton s'illuminera. La cafetière s'éteindra automatiquement une fois l'infusion terminée.



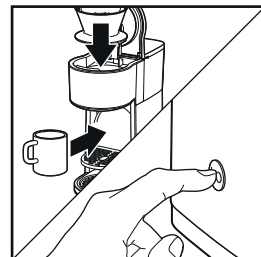
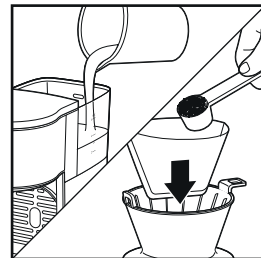
Infusion de café dans une tasse ou une tasse de voyage

w AVERTISSEMENT **Risque de brûlures.**

En cas de débordement, débrancher la cafetière et la laisser refroidir. Pour éviter un débordement de café chaud :

- Insérer complètement la tasse ou la tasse de voyage sur le support.
- Ne pas soulever le couvercle pendant le processus d'infusion.
- Si le cycle d'infusion est interrompu prématurément, le café doit être vidé. Replacer la tasse ou la tasse de voyage sur le support de tasse. Appuyer sur le bouton correspondant à la taille de tasse souhaitée. Jeter le café. Ne pas vider le contenu de la tasse ou de la tasse de voyage de café pourrait faire déborder la prochaine tasse infusée.

1. Brancher à la prise de courant.
2. Retirer le couvercle du réservoir d'eau et ajouter la quantité d'eau souhaitée. Mettre le couvercle du réservoir d'eau bien en place sur le réservoir.
3. Soulever le couvercle. Retirer le panier-filtre pour cafetière électrique/manuelle et le déposer sur le comptoir. Déposer un cornet-filtre en papier no. 2 dans le panier-filtre. Mesurer le café et le déposer dans le filtre en papier. Pour chaque tasse de café préparée, déposer 5 g (une cuillère à soupe nivelée) de café moulu dans le filtre en papier.
4. Replacer le panier-filtre dans la cafetière. Fermer le couvercle.
5. Déplier le socle de tasse et y déposer une tasse. Ou encore, déposer une tasse de voyage sur le socle pour verseuse ou tasse de voyage. Appuyer sur le bouton I/O pour lancer l'infusion. Le bouton s'illuminera. La cafetière s'éteindra automatiquement une fois l'infusion terminée.

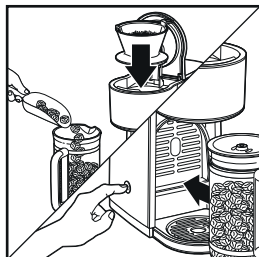
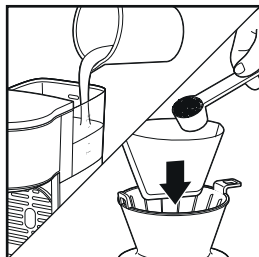


Préparation du café glacé

w AVERTISSEMENT Risque de brûlures. Si le panier-filtre déborde, débrancher la cafetière et laisser le café qui se trouve dans le panier-filtre refroidir avant de retirer le panier-filtre. Pour éviter que le café chaud ne déborde du panier-filtre :

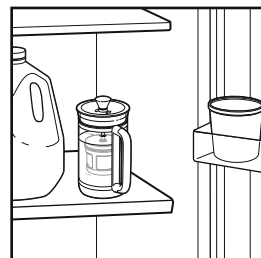
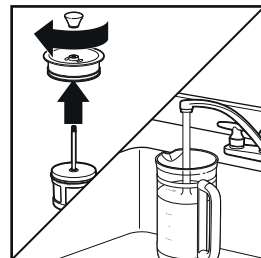
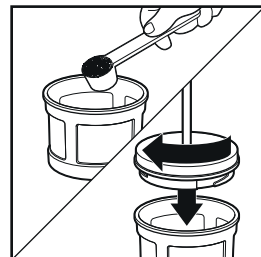
- Pour du café décaféiné, ne pas dépasser le nombre de portions recommandé par le fabricant.

1. Brancher à la prise de courant.
2. Retirer le couvercle du réservoir d'eau et verser de l'eau froide jusqu'à la ligne de remplissage de 4 tasses (la quantité maximale pour le café glacé). Mettre le couvercle du réservoir d'eau bien en place sur le réservoir.
3. Soulever le couvercle. Retirer le panier-filtre pour cafetière électrique/manuelle et le déposer sur le comptoir. Déposer un cornet-filtre en papier no. 2 dans le panier-filtre. Mesurer le café (jusqu'à 50 g [10 cuillères à soupe]) et le déposer dans le filtre en papier. Pour infuser du café deux fois plus fort afin de préparer du café glacé, ajouter 10 g (2 cuillères à soupe nivelées) de café moulu par tasse, jusqu'à un maximum de 50 g (10 cuillères à soupe), dans le panier-filtre amovible pour cafetière électrique/manuelle.
4. Replacer le panier-filtre dans la cafetière et fermer le couvercle.
5. Remplir la verseuse de glaçons jusqu'à la ligne de remplissage de 4 tasses.
6. Déposer le couvercle de la verseuse sur la verseuse en alignant le filtre du couvercle et le bec verseur de la verseuse. Déposer la verseuse sur le socle pour verseuse ou tasse de voyage. Appuyer sur le bouton I/O pour lancer l'infusion. Le bouton s'illuminera. La cafetière s'éteindra automatiquement une fois l'infusion terminée.



Infusion à froid du café moulu

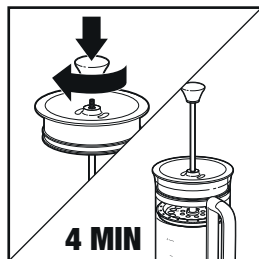
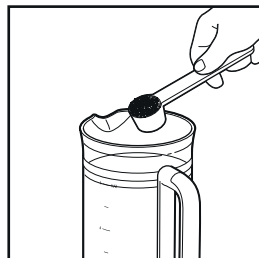
1. En tenant d'une main la tige du panier-filtre pour infusion à froid, tourner en sens antihoraire pour séparer le panier du couvercle. Ajouter du café moulu (jusqu'à 50 g) dans le panier-filtre pour infusion à froid. Consulter le tableau de la page 15.
2. En tenant la tige du panier-filtre pour infusion à froid, l'abaisser sur le panier-filtre et tourner en sens horaire pour le fixer en place.
3. Insérer la tige du panier-filtre pour infusion à froid dans l'ouverture du couvercle de la verseuse jusqu'à ce que la partie filetée se trouve au-dessus de l'ouverture. Placer le bouton du couvercle sur la tige et le tourner en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.
4. Remplir la verseuse d'eau froide jusqu'à la ligne de remplissage de 5 tasses.
5. Aligner la flèche du couvercle de la verseuse avec la poignée de la verseuse, puis abaisser lentement le couvercle de la verseuse sur lequel le panier-filtre pour infusion à froid est fixé dans l'eau. Veiller à ce que le couvercle soit complètement abaissé.
6. Pour saturer le café moulu, faire tourner ou glisser le panier-filtre pour infusion à froid de haut en bas jusqu'à ce que l'eau devienne brune et voilée.
7. Laisser la verseuse au réfrigérateur durant au moins 12 heures, mais pas plus de 24 heures.
8. Au moment de servir, retirer le panier-filtre pour infusion à froid de la verseuse. Déposer le couvercle sur la verseuse en alignant la flèche avec le bec verseur de la verseuse pour que le café puisse couler.



Préparation du café avec la cafetière à piston

w AVERTISSEMENT **Risque de brûlures.** Le café décaféiné ou moulu trop finement peut entraîner un débordement. Utiliser légèrement moins de café moulu pour l'infusion du café décaféiné, aromatisé ou finement moulu. Ou encore, utiliser du café de mouture moyenne.

1. Retirer le couvercle de la verseuse. Déposer la verseuse sur un comptoir sec, propre et résistant à la chaleur. Déposer du café grossièrement moulu au fond de la verseuse (5 g [1 cuillère à soupe] de café moulu grossièrement par 147 mL d'eau/5 onces).
2. À l'aide d'un bouilloire, verser de l'eau chaude (de 91 à 96 °C [de 195 à 205 °F]) dans la verseuse en laissant un peu d'espace près du bord. Agiter rapidement le mélange avec une cuillère en bois à manche long ou une spatule de plastique à l'épreuve de la chaleur. Ne pas abaisser le piston. Laisser le café infuser 4 minutes.
3. Insérer l'extrémité filetée du pied de cafetière à piston dans l'ouverture du couvercle et tourner le bouton en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
4. Tenir la poignée de la verseuse d'une main en plaçant le bec verseur en direction opposée à vous. Insérer lentement le pied de cafetière à piston dans la verseuse. Pour sceller le bec verseur, tourner le couvercle afin que l'ouverture à filtre du couvercle ne soit pas alignée sur le bec verseur. Placer l'autre main sur le bouton et appuyer lentement pour abaisser le pied jusqu'au fond de la verseuse.
5. Tourner le couvercle pour aligner l'ouverture à filtre du couvercle avec le bec verseur de la verseuse pour permettre au café de s'écouler.



REMARQUES :

- Si le pied de cafetière à piston devient difficile à abaisser ou que sa partie inférieure s'obstrue, le retirer. Agiter le café et insérer le pied à nouveau.
- N'utiliser que du café grossièrement moulu. Le café finement moulu obstruera le pied de cafetière à piston.

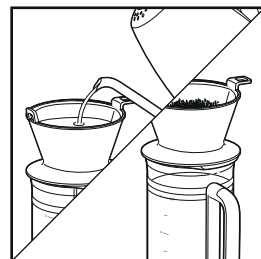
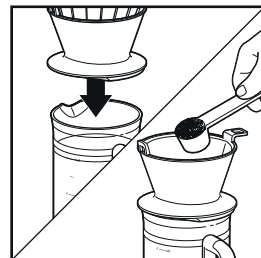
Infusion manuelle du café

w AVERTISSEMENT **Risque de brûlures.** Si le panier-filtre déborde, débrancher la cafetière et laisser le café qui se trouve dans le panier-filtre refroidir avant de retirer le panier-filtre. Pour éviter que le café chaud ne déborde du panier-filtre :

- Pour du café décaféiné, ne pas dépasser le nombre de portions recommandé par le fabricant.

1. Déposer la verseuse sans couvercle (ou la tasse/tasse de voyage) sur un comptoir sec, propre et à l'épreuve de la chaleur pour l'infusion. En tenant la poignée, déposer le panier-filtre amovible pour cafetière électrique/manuelle sur la verseuse, la tasse ou la tasse de voyage.
2. Déposer un cornet-filtre en papier no. 2 dans le panier. Verser de l'eau bouillante dans le filtre pour l'humecter et pour réchauffer la verseuse (ou la tasse/tasse de voyage), puis retirer le panier-filtre et jeter l'eau. Replacer le panier-filtre pour cafetière électrique/manuelle et déposer du café de mouture moyenne dans le filtre.
3. Humecter lentement le café moulu en versant de l'eau à une température de 90 à 95 °C (de 195 à 205 °F) en mouvements circulaires. En verser suffisamment pour saturer complètement le café. Laisser l'eau pénétrer dans le café et les gaz s'en échapper durant 30 secondes jusqu'à ce que toute l'eau soit égouttée. Consulter le tableau de la page 15.
4. Finir l'infusion en ajoutant lentement juste assez d'eau pour conserver une fine couche d'eau sur le café moulu en faisant de brèves pauses entre les versages pour permettre à l'eau de passer à travers le filtre. La durée totale d'infusion devrait être de 3 à 4 minutes.

REMARQUE : Laisser l'eau chauffée dans une bouilloire reposer 1 minute pour qu'elle atteigne une température appropriée située entre 90 et 95 °C (195 à 205 °F).



Entretien et nettoyage

w AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la cafetière dans tout liquide.

Ne pas utiliser de poudres ou de tampons abrasifs sur la verseuse, puisqu'ils pourraient en égratigner la surface, entraînant un bris soudain du verre lors de l'utilisation ou du nettoyage.

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement.
2. Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle, ou peuvent être lavées dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
3. NE PAS utiliser le réglage « SANITIZE » (désinfection) au moment de laver les pièces au lave-vaisselle. Les températures du cycle de désinfection pourraient endommager le produit.
4. Essuyer la cafetière avec un linge ou une éponge humide et la sécher. Ne pas utiliser d'éponges ou de nettoyants abrasifs qui endommageraient le fini de la cafetière.

Désassemblage du pied de cafetière à piston pour le nettoyage

1. Tourner le bouton en sens antihoraire pour le retirer du pied de cafetière à piston.
2. Faire glisser le pied hors du couvercle.
3. Porter attention à la façon dont la partie inférieure est assemblée avant de le retirer. Tourner la partie inférieure du pied en sens antihoraire pour la retirer de l'arbre et nettoyer les pièces.
4. Rincer les pièces à l'eau courante et les sécher.

Assemblage du pied de cafetière à piston

1. Tenir la pièce inférieure à six gros trous et la tige centrale.
2. Aligner le filtre en maille (bord incurvé vers le haut) sur la tige centrale.
3. Placer le ressort sur le filtre en maille, puis ajouter la pièce supérieure à trous ronds par-dessus la tige centrale et le ressort.
4. Ajouter l'extrémité plus large de l'arbre à la tige centrale et tourner l'arbre en sens horaire pour le serrer. Insérer l'extrémité supérieure du pied de cafetière à piston à travers le couvercle.
5. Ajouter le bouton à l'arbre et tourner en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

Nettoyage périodique

Toutes les cafetières devraient être nettoyées au moins une fois par mois (une fois par semaine pour les endroits où l'eau est dure).

1. Soulever le couvercle du réservoir d'eau et jeter l'eau qui s'y trouve. Remplir le réservoir d'eau de vinaigre blanc ordinaire jusqu'à la ligne de 2 tasses. Remettre le couvercle du réservoir d'eau.
2. Placer la verseuse avec son couvercle sur le socle pour verseuse ou tasse de voyage pour que le vinaigre s'y écoule.
3. Brancher l'appareil dans la prise de courant.
4. Appuyer sur le bouton **I/O** pour lancer l'infusion. Le bouton s'illuminera. Lorsque le vinaigre commence à s'écouler, appuyer sur le bouton **I/O** pour arrêter l'infusion et laisser le vinaigre agir pour nettoyer l'appareil. Après 30 minutes, appuyer à nouveau sur le bouton **I/O** et laisser l'appareil terminer l'infusion. Vider la verseuse.
5. Répéter les étapes 1 à 4 à deux reprises en utilisant seulement de l'eau froide.
6. La cafetière est propre et prête à infuser le café.

Remplacement du filtre à eau (accessoire facultatif)

Pour un meilleur café, utiliser un filtre à eau. Pour un goût optimal, le filtre devrait être remplacé tous les 3 mois. Si votre eau est dure ou que vous utilisez la cafetière fréquemment, le filtre devrait être remplacé plus souvent.

1. Faire tremper le filtre dans l'eau froide 15 minutes.
2. Déposer le filtre dans la moitié inférieure du support pour filtre à eau.
3. Encliqueter la partie supérieure du filtre à eau sur la partie inférieure.
4. Retirer le couvercle du réservoir d'eau et insérer le support du filtre à eau, côté filtre vers le bas, dans l'ouverture située au fond du réservoir d'eau.
5. Remplir le réservoir d'eau froide. Ne pas le remplir au-delà de la ligne de remplissage MAX de 6 tasses. Placer le couvercle sur le réservoir d'eau.

Dépannage

Le café a un goût désagréable.

- La cafetière doit être nettoyée. Consulter la section « Entretien et nettoyage ».
- Le café est moulu trop grossièrement ou trop finement. Régler le moulin à café à la mouture pour cafetière électrique.
- La qualité et la fraîcheur du café laissent à désirer.
- L'eau douce entraîne une mauvaise extraction du café, ce qui crée un café au goût désagréable. Utiliser de l'eau filtrée, de l'eau de source ou de l'eau en bouteille si votre eau est douce.

Il y a de l'eau sur le comptoir sous l'appareil.

- Le réservoir d'eau a été trop rempli. Ne pas le remplir au-delà de la ligne de remplissage MAX de 6 tasses située sur le réservoir d'eau.

La cafetière n'infuse pas.

- Ajouter de l'eau. S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir et que vous avez appuyé sur le bouton I/O, l'appareil n'infusera pas.

Le café est fade.

- Ajuster le ratio eau/café en utilisant un peu moins d'eau ou plus de café moulu.

Le café est trop fort.

- Réduire la quantité de café moulu utilisée dans le panier-filtre, ou utiliser plus d'eau. La quantité maximale d'eau est de 887 mL (30 oz).
- La cafetière doit être nettoyée.
- Le café est moulu trop grossièrement ou trop finement. Régler le moulin à café en fonction du type d'infusion.

Il y a des sédiments dans la tasse ou la verseuse.

- Une sédimentation peut se produire avec du café finement moulu. Pour réduire la quantité de sédiments, utiliser du café moulu plus grossièrement.

Café glacé

Le café déborde de la verseuse lors de la préparation du café glacé.

- La verseuse contient trop de glaçons. Réduire la quantité de glaçons.
- Le réservoir contient trop d'eau. Ne pas le remplir au-delà de la ligne de remplissage de 4 tasses.

Infusion à froid

Le café n'est pas assez fort.

- Utiliser un café moulu plus finement ou prolonger la durée d'infusion au réfrigérateur.

Cafetière à piston

Le café n'est pas assez fort.

- Utiliser un autre type de café, ou ajuster le ratio eau/café en utilisant un peu moins d'eau ou plus de café moulu.

Cafetière manuelle

Le café n'est pas assez fort.

- L'eau n'est pas assez chaude. Veiller à ce que la température de l'eau soit d'au moins 85 °C (185 °F).
- Trop d'eau a été utilisée. Réduire la quantité d'eau pour la prochaine infusion manuelle.
- Le café est moulu trop finement. Augmenter la taille de la mouture ou choisir du café moulu plus grossièrement.
- L'eau n'a pas été versée lentement sur le café moulu, duquel les gaz n'ont pas eu le temps de s'échapper. Verser l'eau graduellement sur le café moulu et la laisser pénétrer 30 secondes pour que les gaz s'échappent avant d'ajouter l'eau restante.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 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 piezas calientes o por líquido caliente derramado.
6. Para protegerse contra descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o la cafetera en el agua o en otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando la cafetera no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
8. La cafetera debe operar sobre una superficie plana lejos del borde de una cubierta para prevenir que se caiga 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 sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o sobre un horno caliente.
14. Para desconectar la cafetera, gire los controles a OFF (●/apagado), luego remueva el enchufe de la toma de la pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
15. Se pueden sufrir escaldaduras si se levanta la tapa durante el ciclo de preparación.
16. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
17. **ADVERTENCIA: Riesgo de incendio o descarga eléctrica.** No retire la cubierta. No hay piezas reparables por el usuario en el interior. Las reparaciones las debe hacer únicamente personal de servicio autorizado.
18. Use solo la jarra provista con este aparato.
19. La jarra está diseñada para uso con esta cafetera. No debe usarse sobre una estufa o en un horno de microondas.
20. No ponga una jarra caliente sobre una superficie mojada o fría.
21. No use una jarra quebrada o una con manijas flojas o debilitadas.
22. No limpie la jarra con limpiadores, estropajos de acero u otros materiales abrasivos.
23. Revise que la tapa de la jarra esté colocada de manera segura en su lugar durante el ciclo de preparación y cuando vierta café. No use fuerza cuando coloque la tapa en la jarra.
24. No coloque la cafetera 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.

w 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 peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá 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.

Consejos de seguridad de la jarra



Este símbolo le advierte de un riesgo potencial de lesiones personales si no se leen y siguen estas instrucciones de seguridad.



Este símbolo le recuerda que el vidrio es frágil y que puede romperse, resultando en lesiones personales.



Este símbolo le indica que lea el manual de uso y cuidado antes de operar la cafetera.

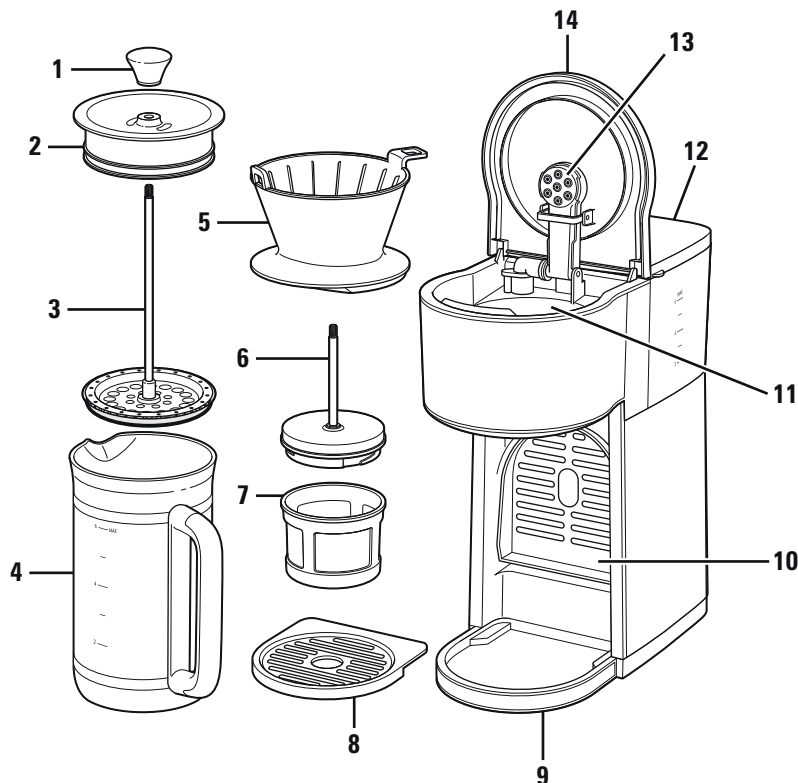
- Nunca use una jarra rajada o una cuya agarradera esté floja o débil.
- Esta jarra está diseñada para usarse solo sobre la placa calentadora del café de su cafetera. No la use encima de una estufa eléctrica o de gas o en el interior de un horno de microondas o un horno convencional.
- Para evitar rupturas, maneje la jarra cuidadosamente. Evite los impactos. El vidrio se romperá como resultado de un impacto. Tenga cuidado al llenar la jarra con agua para evitar golpearla con el grifo.
- Nunca deposite la jarra caliente sobre una superficie húmeda o fría. Permita que se enfríe antes de lavarla o de agregarle algún líquido.
- Nunca deposite la jarra vacía encima de una superficie de calentamiento que esté caliente.
- No la limpie con estropajos de fibra metálica, limpiadores abrasivos o cualquier otro material que pudiese rayarla.
- No coloque las manos dentro de la jarra. Cuando la esté manipulando, tenga cuidado si usa joyas en sus manos, particularmente anillos de diamantes. Las joyas pueden rayar el vidrio, lo que aumenta la posibilidad de que se rompa.
- No la golpee ni la raye.
- Deseche la jarra si está agrietada o rayada.
- Para evitar accidentes, no vierta líquidos en dirección a las personas.
- Si necesita revolver el contenido de la jarra, use utensilios de madera, plástico o hule solamente. Nunca use utensilios de metal.
- Siga cuidadosamente las instrucciones mencionadas anteriormente para evitar quemaduras serias que pudiesen resultar si es que alguna jarra se rompiera mientras contenga líquidos calientes.

Piezas y características

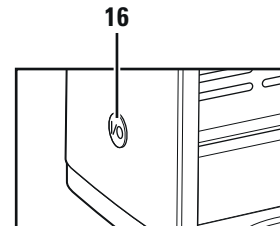
Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

Antes del primer uso: Lave todas las piezas extraíbles con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.

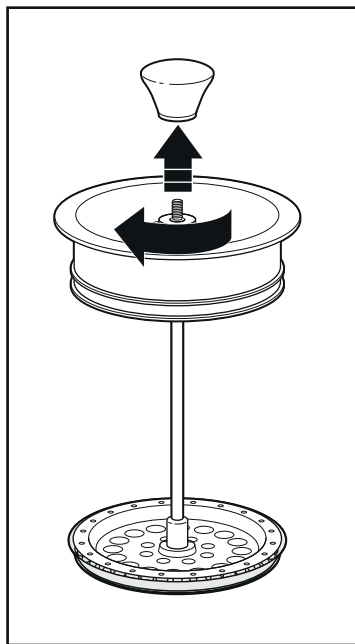
1	Perilla extraíble
2	Tapa de la jarra con colador
3	Accesorio para 'prensa francesa'
4	Jarra de vidrio (6 tazas)
5	Cesta extraíble para cafetera eléctrica/manual (Pour over) (contiene un filtro de papel cónico #2)
6	Tapa de la cesta de preparación en frío
7	Cesta de malla de preparación en frío (para café molido)
8	Apoyo extraíble para jarra/taza de viaje
9	Soporte para jarra/taza de viaje
10	Soporte para tazas plegable
11	Soporte de la cesta para preparar café
12	Depósito de agua con tapa extraíble
13	Regadera
14	Tapa
15	Portafiltro de agua con filtro (accesorio opcional)
16	Botón encendido/apagado (I/O)



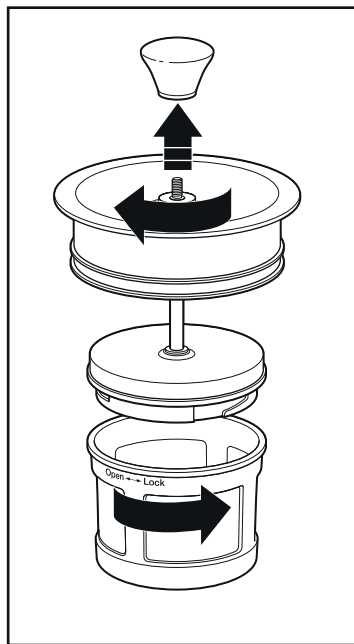
Accesorio opcional
 (almacenado en el depósito
 de agua para filtrar el agua)



Cómo ensamblar para prensa francesa o preparar en frío



Montaje del accesorio para prensa francesa



Montaje de la cesta para preparar en frío

Consejos para un mejor café

- Todos los cafés están hechos de variedades 'arábica' o 'robusta', o de alguna combinación de ambas. Los granos de arábica son un poco más caros, pero tienden a producir café de mejor sabor.
- El café molido se pondrá rancio mucho más rápido que los granos enteros. Si compra café molido, elija un paquete con la última fecha de vencimiento o compre una cantidad menor.
- Si muele granos enteros, ajuste su molino de café para una molienda mediana. Esto producirá granos de mejor sabor. Trate de usar café recién molido dentro de una semana de molido.
- El uso de un filtro de agua, agua filtrada o agua embotellada producirá un café de mejor sabor que el agua de la llave.
- Use aproximadamente 1 cucharada (5 g) de café molido por cada taza de café que prepare. Para evitar el desbordamiento, use un poco menos de café molido (3/4 de cucharada [4 g]) cuando prepare café descafeinado o saborizado. Tenga en cuenta que el uso de café molido demasiado fino también puede hacer que la cesta del filtro se desborde.
- Asegúrese de que su cafetera esté limpia. Vea la sección "Cuidado y limpieza".
- Muela los granos de café poco antes de preparar.
- Si muele granos de café enteros, use siempre granos frescos.
- El café finamente molido dificultará el prensar el café.
- Compre solo la cantidad de café molido grueso que considere que usará en una semana. Esto asegurará que esté usando el café más fresco.
- Nunca almacene café molido en el congelador. La humedad y el aire alteran su sabor.

Marcas en la jarra	Agua	Café molido (jarra, taza, taza de viaje, prensa francesa o 'Pour Over')	Café molido (café helado)	Café molido (preparado en frío)
2	10 oz. (296 mL)	10 g = 2 tbsp.	20 g = 4 tbsp.	N/A
3	15 oz. (444 mL)	15 g = 3 tbsp.	30 g = 6 tbsp.	N/A
4	20 oz. (591 mL)	20 g = 4 tbsp.	40 g = 8 tbsp.	50 g = 10 tbsp.
5	25 oz. (739 mL)	25 g = 5 tbsp.	N/A	50 g = 10 tbsp.
6	30 oz. (887 mL)	30 g = 6 tbsp.	N/A	N/A

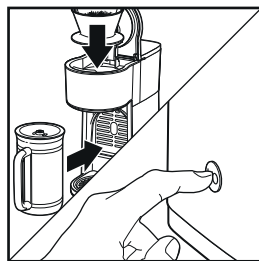
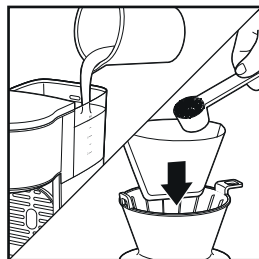
NOTA: Las medidas son solo recomendaciones. Los tipos de café molido varían en molido y sabor. Ajuste al gusto de su preferencia.

Cómo preparar café en la jarra

w ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Si se desborda la cesta del filtro, desenchufe la cafetera y permita que el café en la cesta del filtro se enfríe antes de retirar la cesta del filtro. Para evitar que el café caliente se derrame de la cesta del filtro:

- Cuando use café descafeinado, no exceda la cantidad de porción recomendada por el fabricante del café.

1. Enchufe al tomacorriente.
2. Retire la tapa del depósito de agua y agregue agua fría hasta la línea de llenado MAX (6 tazas). Coloque la tapa del depósito de agua de forma segura en el depósito de agua.
3. Levante la tapa. Retire la cesta para cafetera eléctrica/manual (Pour over) y colóquela sobre la cubierta de cocina. Coloque un filtro cónico de papel #2 en la cesta de preparación. Mida el café y agréguelo al filtro de papel. Por cada taza de café que desee preparar, coloque una cucharada rasa de café molido (5 g) en el filtro de papel.
4. Vuelva a colocar la cesta de preparación en la cafetera. Cierre la tapa.
5. Coloque la tapa de la jarra sobre la jarra con el colador alineado con el mango de la jarra. Coloque la jarra en el soporte para jarra/taza de viaje. Presione el botón I/O para comenzar a preparar y el botón se iluminará. La cafetera se apagará automáticamente al terminar la preparación.



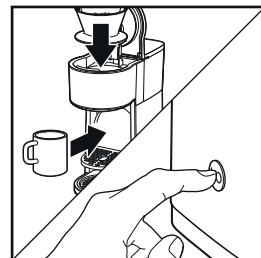
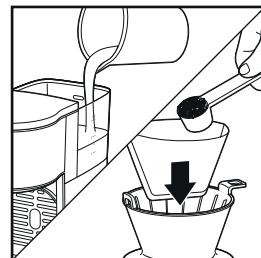
Cómo preparar café en una taza o en una taza de viaje

w ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

Si ocurre un desbordamiento, desenchufe la cafetera y deje enfriar el café. Para evitar que el café caliente se desborde:

- Inserte completamente la taza o la taza de viaje en el soporte para tazas.
- No levante la tapa durante el proceso de preparación.
- Si el ciclo de preparación se detiene antes de tiempo, se debe drenar el café. Regrese la taza o la taza de viaje al soporte para tazas. Presione el botón del tamaño de taza deseado. Deseche el café. No drenar la taza o la taza puede hacer que la próxima taza preparada se desborde.

1. Enchufe al tomacorriente.
2. Retire la tapa del depósito de agua y agregue la cantidad deseada de agua fría. Coloque la tapa del depósito de agua de forma segura en el depósito de agua.
3. Levante la tapa. Retire la cesta para cafetera eléctrica/manual (Pour Over) y colóquela sobre la cubierta de cocina. Coloque un filtro cónico de papel #2 en la cesta de preparación. Mida el café y agréguelo al filtro de papel. Por cada taza de café que desee preparar, coloque una cucharada rasa de café molido (5 g) en el filtro de papel.
4. Vuelva a colocar la cesta de preparación en la cafetera. Cierre la tapa.
5. Doble el soporte para tazas hacia abajo y coloque la taza en el soporte. O bien, coloque la taza de viaje en el soporte para jarra/taza de viaje. Presione el botón I/O para comenzar a preparar y el botón se iluminará. La cafetera se apagará automáticamente al terminar la preparación.

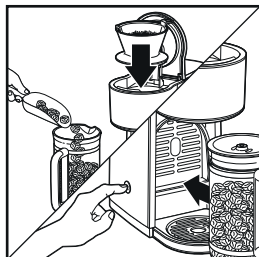
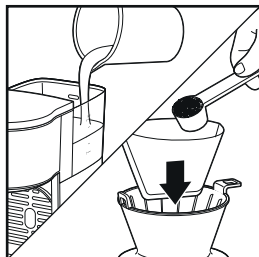


Cómo preparar café helado

W ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Si se desborda la cesta del filtro, desenchufe la cafetera y permita que el café en la cesta del filtro se enfríe antes de retirar la cesta del filtro. Para evitar que el café caliente se derrame de la cesta del filtro:

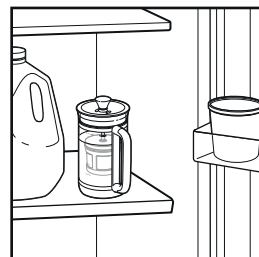
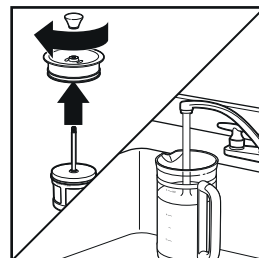
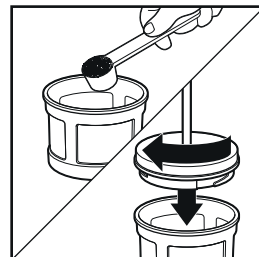
- Cuando use café descafeinado, no exceda la cantidad de porción recomendada por el fabricante del café.

1. Enchufe al tomacorriente.
2. Retire la tapa del depósito de agua y agregue agua fría hasta la línea de llenado de 4 tazas (cantidad máxima para café helado). Coloque la tapa del depósito de agua de forma segura en el depósito de agua.
3. Levante la tapa. Retire la cesta para cafetera eléctrica/manual (Pour Over) y colóquela sobre la cubierta de cocina. Coloque un filtro cónico de papel #2 en la cesta de preparación. Mida el café (hasta 10 cucharadas [50 g]) y agréguelo al filtro de papel. Para preparar café de doble concentración para café helado, agregue 2 cucharadas rasas (10 g) de café molido por taza y no más de 10 cucharadas (50 g) a la cesta extraíble para cafetera eléctrica/manual (Pour Over).
4. Vuelva a colocar la cesta de preparación en la cafetera y cierre la tapa.
5. Llene la jarra con hielo hasta la línea de llenado de 4 tazas.
6. Coloque la tapa de la jarra en la jarra con el colador alineado con el pico de la jarra. Coloque la jarra en el soporte para jarra/taza de viaje. Presione el botón **I/O** para comenzar a preparar y el botón se iluminará. La cafetera se apagará automáticamente al terminar la preparación.



Cómo preparar en frío café molido

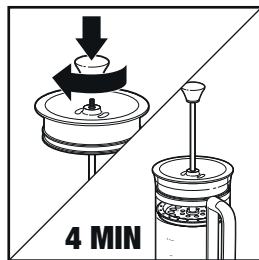
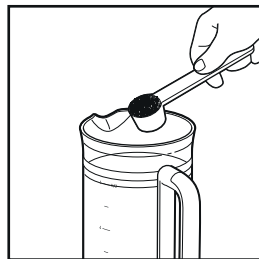
1. Sujutando con una mano el vástago de la cesta de preparación en frío, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para retirar la cesta de la tapa. Agregue café molido (hasta 50 g) a la cesta de preparar café en frío. Consulte la tabla en la página 25.
2. Mientras sujeta el vástago de la cesta de preparación en frío, bájelo sobre la cesta de preparación en frío y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que encaje en su lugar.
3. Inserte el vástago de la cesta de preparación en frío en la abertura de la tapa de la jarra hasta que las roscas estén por encima de la abertura. Coloque la perilla de la tapa en el vástago y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede apretada.
4. Llene la jarra con agua fría hasta la línea de llenado de 5 tazas.
5. Alinee la flecha de la tapa de la jarra con el asa de la jarra, luego baje lentamente la tapa de la jarra con la cesta de preparación en frío adjunta en el agua. Asegúrese de que la tapa esté completamente empujada hacia abajo.
6. Para saturar el café molido, gire o deslice la cesta de preparación en frío hacia arriba y hacia abajo hasta que el agua tenga un color café turbio.
7. Coloque la jarra en el refrigerador durante no menos de 12 horas y no más de 24 horas.
8. Cuando esté listo para servir, retire la cesta de preparación en frío de la jarra. Coloque la tapa en la jarra con la flecha alineada con el pico de la jarra para permitir que se vierta el café.



Cómo hacer café de prensa francesa

w ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. El café descafeinado y/o molido demasiado fino puede provocar un desbordamiento. Use un poco menos de café molido cuando prepare café descafeinado, saborizado o finamente molido. O use café molido término medio.

1. Retire la tapa de la jarra de la jarra. Coloque la jarra en una cubierta de cocina seca, limpia y resistente al calor. Agregue café molido grueso al fondo de la jarra (1 cucharada [5 g] de café molido grueso por cada 5 onzas/147 mL de agua).
2. Usando una tetera, vierta agua caliente (195–205°F [91–96°C]) en la jarra, dejando espacio en la parte superior. Revuelva rápidamente la mezcla con una cuchara de madera de mango largo o una espátula de plástico resistente al calor. No presione. Deje reposar 4 minutos para que el café se remoje.
3. Inserte el extremo roscado del accesorio de prensa francesa en la abertura de la tapa y gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede apretada.
4. Sujete el asa de la jarra con una mano, con el pico mirando hacia el lado opuesto a usted. Inserte lentamente el accesorio de prensa francesa en la jarra. Para sellar el pico, gire la tapa de manera que la abertura del colador en la tapa no se traslape con el pico de vertido. Coloque la otra mano en la perilla y presione lentamente hacia abajo para bajar hasta el fondo de la jarra.
5. Gire la tapa para alinear la abertura del colador en la tapa con el pico de vertido de la jarra para permitir que se vierta el café.



NOTAS:

- Si el accesorio se vuelve difícil de empujar hacia abajo o la parte inferior del accesorio de prensa francesa se obstruye, retire el accesorio. Revuelva el café e inserte el accesorio nuevamente.
- Utilice únicamente café molido grueso; el café finamente molido hará que el accesorio se obstruya.

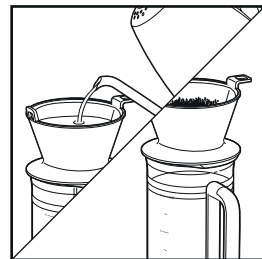
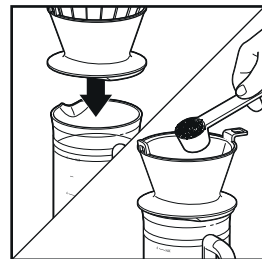
Cómo usar la cafetera manual (Pour Over)

w ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Si se desborda la cesta del filtro, desenchufe la cafetera y permita que el café en la cesta del filtro se enfríe antes de retirar la cesta del filtro. Para evitar que el café caliente se derrame de la cesta del filtro:

- Cuando use café descafeinado, no exceda la cantidad de porción recomendada por el fabricante del café.

1. Coloque la jarra sin la tapa de la jarra (o taza/taza de viaje) en una cubierta de cocina seca, limpia y resistente al calor para preparar. Mientras sujeta el asa, coloque la cesta extraíble para la cafetera eléctrica/manual (Pour Over) en la jarra, taza o taza de viaje.
2. Agregue un filtro de papel cónico #2 a la cesta. Vierta agua hirviendo sobre el filtro para humedecerlo y calentar la jarra (taza o taza de viaje), luego retire la cesta para la cafetera eléctrica/manual (Pour Over) y deseche el agua. Vuelva a colocar la cesta para la cafetera eléctrica/manual (Pour Over) y agregue café molido término medio al filtro.
3. Humedezca lentamente el café vertiendo agua a 195-205°F (90-95°C) con un movimiento circular. Vierta lo suficiente para saturar completamente el café. Espere 30 segundos, para permitir que el café “florezca” hasta que termine de gotear. Consulte la tabla en la página 25.
4. Termine de preparar agregando lentamente suficiente agua para mantener una delgada capa de agua en la parte superior del café molido, haciendo pausas breves entre aplicaciones para permitir que el agua gotee a través del filtro. El tiempo total de preparación debe ser de 3 a 4 minutos.

NOTA: Si el agua está hirviendo, permita que el agua repose durante 1 minuto para permitir que el agua se enfríe a una temperatura adecuada de 195-205°F (90-95°C).



Cuidado y limpieza

w ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

No use estropajos o polvos abrasivos en la jarra, ya que pueden rayar la superficie de la jarra y hacer que el vidrio se rompa repentinamente durante el uso o la limpieza.

1. Desconecte y deje enfriar.
2. Todas las piezas extraíbles son aptas para lavavajillas, o lave todas las piezas extraíbles con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.
3. NO use la configuración "SANITIZE" (desinfectar) al lavarlas en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANITIZE" podrían dañar su producto.
4. Limpie la cafetera con un paño o esponja húmeda. No utilice limpiadores ni esponjas abrasivos; esto dañará el acabado de la cafetera.

Cómo desarmar el accesorio de prensa francesa para limpiar

1. Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla del accesorio de prensa francesa.
2. Deslice el accesorio hacia afuera de la tapa.
3. Tenga en cuenta cómo se ensambla la parte inferior antes de retirarlo. Gire la parte inferior del accesorio en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarlo del eje y limpiar las piezas.
4. Enjuague las piezas con agua corriente y séquelas.

Cómo ensamblar el accesorio de prensa francesa

1. Sujete la pieza inferior con seis orificios grandes y el poste central.
2. Alinee la malla (el borde curvo hacia arriba) sobre el poste central.
3. Coloque el resorte en la malla y luego agregue la pieza superior con orificios redondos sobre el poste central y el resorte.
4. Agregue el extremo más ancho del eje al poste central y gire el eje en el sentido de las agujas del reloj para apretarlo. Inserte el extremo superior del accesorio de prensa francesa a través de la tapa.
5. Agregue la perilla al eje y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede apretada.

Limpieza de rutina

Todas las cafeteras deben limpiarse al menos una vez al mes (en áreas con agua dura, una vez a la semana).

1. Levante la tapa del depósito de agua y deseche el agua del depósito de agua. Agregue vinagre blanco hasta la línea de llenado de 2 tazas en el depósito de agua. Agregue la tapa del depósito de agua.
2. Coloque la jarra con la tapa de la jarra en el soporte de la jarra/taza de viaje para recoger el vinagre.
3. Enchufe en un tomacorriente.
4. Presione el botón **I/O** para comenzar a preparar y el botón se iluminará. Al empezar a salir vinagre, presione el botón **I/O** para detener la preparación y permitir que el vinagre limpie. Después de 30 minutos, presione nuevamente el botón **I/O** y deje que termine el ciclo de preparación. Vacíe la jarra.
5. Repita los pasos 1 a 4 dos veces, usando solo agua fría.
6. La cafetera está limpia y lista para preparar café.

Cómo reemplazar el filtro de agua (accesorio opcional)

Para un café de mejor sabor, use un filtro de agua. El filtro debe reemplazarse cada 3 meses para obtener el mejor sabor del café. Si tiene agua dura o usa su cafetera con frecuencia, el filtro debe reemplazarse con mayor frecuencia.

1. Remoje el filtro en agua fría durante 15 minutos.
2. Agregue el filtro a la mitad inferior del soporte del filtro de agua.
3. Encaje la mitad superior del soporte del filtro de agua en la mitad inferior.
4. Retire la tapa del depósito de agua e inserte el soporte del filtro de agua, con el lado del filtro hacia abajo, en la abertura de la parte inferior del depósito de agua.
5. Llene el depósito de agua con agua fría. No llene arriba de la línea de llenado MAX de 6 tazas. Coloque la tapa del depósito de agua en el depósito de agua.

Resolviendo problemas

El café sabe mal.

- La cafetera necesita limpieza. Consulte “Cuidado y limpieza”.
- El café se ha molido demasiado grueso o demasiado fino. Configure el molino de café a molido para goteo automático.
- Mala calidad y frescura del café.
- El agua suave causa una mala extracción de café, lo cual provoca un café de mal sabor. Use agua filtrada, de manantial o embotellada si su agua es suave.

Agua en la cubierta de cocina debajo de la unidad.

- Depósito de agua llenado en exceso. No llene por encima de la línea de llenado MAX de 6 tazas en el depósito de agua.

La cafetera no funciona.

- Agregue agua. Si no hay agua en el depósito y se presiona el botón I/O, la cafetera no funcionará.

Café diluido.

- Ajuste la relación agua/café usando un poco menos de agua y/o más café molido.

Café demasiado concentrado.

- Reduzca la cantidad de café molido que se usa en la cesta de preparación o use más agua. La cantidad máxima de agua es de 30 oz (887 mL).
- La cafetera necesita limpieza.
- El café se ha molido demasiado grueso o demasiado fino. Configure el molino de café según el tipo de preparación.

Sedimento en la taza de café o en la jarra.

- Se pueden producir sedimentos cuando se utiliza café molido fino. Para reducir la cantidad de sedimentos, use una molienda de café más gruesa.

Café helado

El café se desborda de la jarra al preparar café helado.

- Se agregó hielo en exceso a la jarra. Reduzca la cantidad de hielo.
- Se agregó agua en exceso al depósito de agua. No agregue agua por encima de la línea de llenado de 4 tazas.

Preparado en frío

El café no sabe fuerte.

- Use un café molido más fino y/o aumente el tiempo de remojo en el refrigerador.

Prensa francesa

El café de prensa francesa no sabe fuerte.

- Use un café diferente y/o ajuste la proporción de agua/café usando un poco menos de agua y/o más café molido.

Cafetera manual

El café no sabe fuerte.

- El agua no estaba lo suficientemente caliente. Asegúrese de que la temperatura del agua sea de al menos 185°F (85°C).
- Se usó demasiada agua. Reduzca la cantidad de agua para el próximo ‘Pour Over’.
- Los granos molidos están demasiado finos. Aumente el tamaño de la molienda al moler granos de café, o compre una molienda más gruesa.
- El agua no se vertió lentamente sobre el café molido y no se dejó tiempo para que floreciera. Vierta agua gradualmente sobre el café molido y deje que florezca durante 30 segundos antes de agregar el agua restante.

Hamilton Beach®

PÓLIZA DE GARANTÍA CONVENCIONAL DE HAMILTON BEACH

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del comprador: _____

Domicilio: _____

Teléfono: _____

Nombre del retail/Vendedor: _____

Domicilio: _____

Teléfono: _____

Producto: _____ Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de entrega: _____

Firma del retail/vendedor y Sello

MODELOS:

Válido solo en Paraguay

Garantiza Todegol S.A. 80106433-3, Tuyutí esq. Gral. Elizardo Aquino, Luque, Paraguay.

Tel. +595 976-333-353

www.hamiltonbeach.com.py

NOTA IMPORTANTE

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía. El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto. En caso de extravío de la póliza, el fabricante expedirá una nueva, previa presentación de la nota de compra o

factura respectiva.

Se garantiza este equipo en todas sus piezas, componentes y mano de obra, en los términos establecidos en la presente garantía, a partir de la fecha de compra o recepción del producto por parte del usuario, presentando el comprobante respectivo, considerando las siguientes restricciones y limitaciones:

CONCEPTOS CUBIERTOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL CONSUMIDOR

- Defectos de fabricación que impidan el correcto funcionamiento del aparato.
- Reparación, cambio de piezas o componentes.
- Mano de obra y gastos de transporte del producto derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicios.

CONCEPTOS NO CUBIERTOS:

- Uso incorrecto o fuera de lo estipulado en el Manual de Uso y Cuidado.
- Uso en condiciones comerciales o industriales.
- Mano de obra y servicio de instalación o corrección de la conexión no realizada por un técnico autorizado por Todegol S.A.
- Explicación del uso o demostración de funcionamiento del electrodoméstico.
- Reemplazo de bombillas, filtros de aire y agua.
- Daños estéticos por exposición al aire libre.
- Fallas por fluctuaciones de voltaje, cortocircuitos o sobrecargas eléctricas.
- Daños por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación incorrecta no conforme con las Instrucciones de Instalación del producto.
- Daños estéticos como ralladuras, abolladuras, despostilladuras u otros daños al acabado del electrodoméstico.
- Traslado del electrodoméstico a solicitud del cliente.
- Reparaciones por personas no autorizadas por Todegol S.A. o uso de piezas no originales.
- Reubicación y reinstalación si el electrodoméstico está en un lugar inaccesible o no está instalado conforme a las Instrucciones de Instala-

- ción de Todegol S.A.
- Piezas de repuesto o mano de obra en electrodomésticos con números de modelo/serie removidos, alterados o ilegibles.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA:

Comunicarse con el Centro de Contacto Todegol S.A. (**Tuyuti esq. Gral.**

Elizardo Aquino, Luque, Paraguay). El tiempo de reparación no excederá los 30 días desde la recepción del producto. Al solicitar el servicio de garantía, presentar este certificado junto con la factura de compra.

El plazo de vigencia de la garantía es de **seis (6) meses** desde la fecha de compra y recepción del producto, cubriendo piezas, componentes y mano de obra, según las limitaciones y restricciones detalladas en este certificado.

Importa Y Distribuye Todegol S.A. 80106433-3, Tuyuti esq. Gral. Elizardo Aquino, Luque, Paraguay. © 2025 Hamilton Beach Brands, Inc. Hamilton Beach® es una marca registrada de Hamilton Beach Brands, Inc. Licenciada a favor de TAFDER SA - RUT- 21916900013 - 26 de marzo 3378 - Montevideo - Uruguay
*Consulte los límites de la garantía ofrecida en el certificado respectivo que acompaña esta unidad.

Modelo:
46251-PY

Tipo:
A152

Características eléctricas:
220V-240V ~ 50Hz/60Hz 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".