

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

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

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

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

Questions?

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

Questions ?

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100

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

Hamilton Beach®

BrewStation®



English	2
Français.....	15
Español	29

IMPORTANT SAFEGUARDS

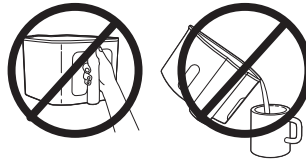
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. 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.
3. To protect against electric shock, do not place cord, plug, or BrewStation® in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when either the BrewStation® or clock is not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Scalding may occur if the lid is lifted during the brewing cycle. Do not open lid until coffeemaker has cooled completely.
7. BrewStation® must be operated on a flat surface away from the edge of counter to prevent accidental tipping.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. The coffee tank is designed for use with this BrewStation®. It must never be used on a range top or in a microwave oven.
13. Do not place BrewStation® on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. To disconnect BrewStation®, turn controls to OFF (O) and then remove plug from wall outlet.
15. **WARNING!** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the bottom cover. No user-serviceable parts are inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
16. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

IMPORTANT

Never use coffee tank to pour hot coffee or carry hot coffee.
Handle coffee tank when it holds only cold water or cold coffee.



Additional Information

- If overflow occurs: Let unit, coffee, and grounds cool completely before attempting any cleanup.
- Use only brand-name, high-quality filters.
- Use only 1 Tablespoon of ground coffee for each cup of water.
- Use coffeemaker cleaner to prevent hard water deposits that affect coffeemaker performance. Clean monthly.
- Read instructions before using.

Other Consumer Safety Information

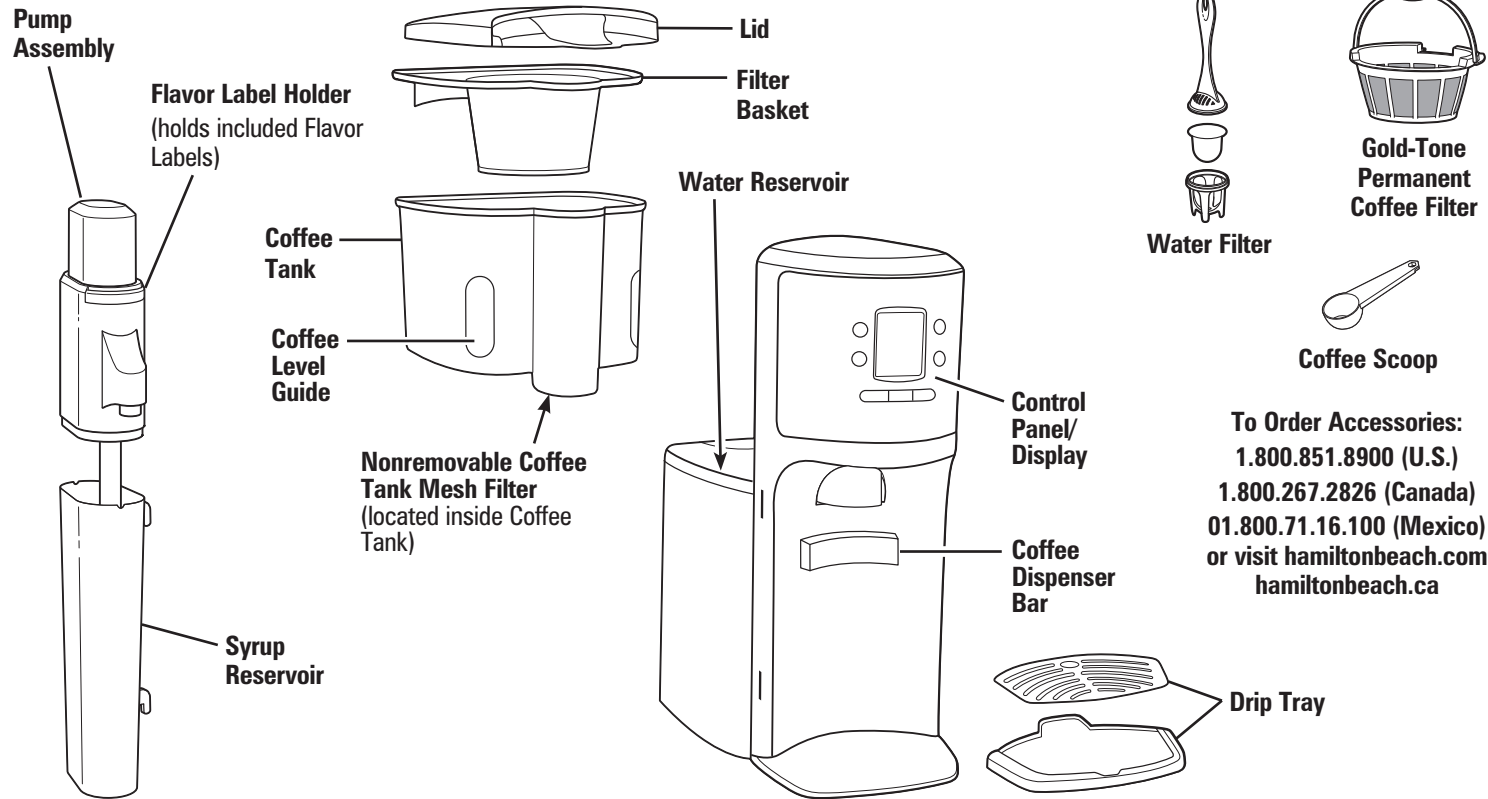
This appliance is intended for household use only.

WARNING! 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 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 your appliance.

Parts and Features



4

How to Make Coffee

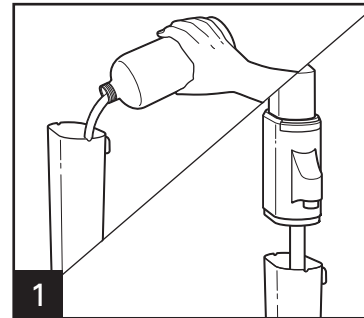
**Coffee scoop is optional feature on select models.*

⚠ WARNING Burn Hazard.

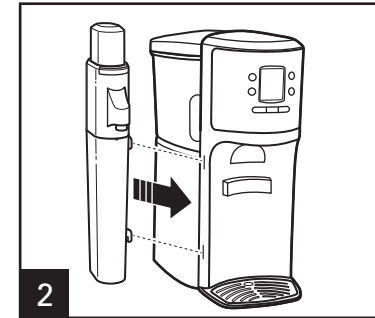
- Never use coffee tank to pour or carry hot coffee.
- Handle coffee tank only when holding cold water for filling water reservoir and to clean tank after BrewStation® has been shut off and the coffee is cool.
- If BrewStation® overflows, unplug unit. Allow unit, coffee, and grounds to cool before cleaning unit, coffee, or grounds.

BEFORE FIRST USE: Wash coffee tank, filter basket, drip tray, syrup reservoir, and pump assembly in hot, soapy water.

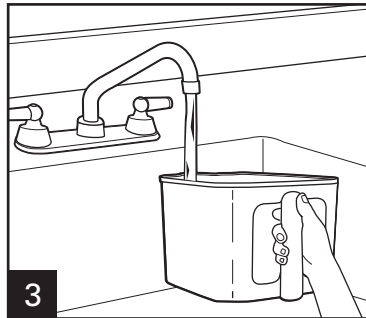
This BrewStation® automatically defaults to **KEEP WARM** for 2 hours after the brew cycle ends. **KEEP WARM** will be shown in the display during this portion of the cycle.



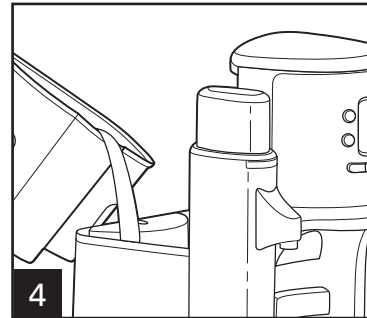
1 Fill syrup reservoir with your favorite syrup. Attach pump assembly.



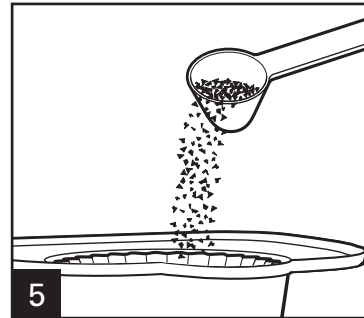
2 Attach pump assembly on either side of the BrewStation® if necessary. Simply reverse the pump assembly on the syrup reservoir to face front.



3



4



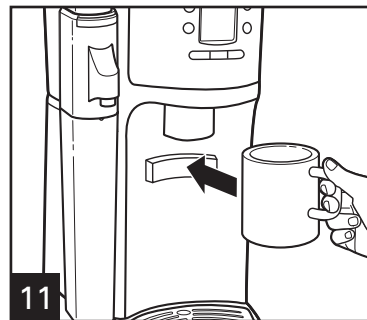
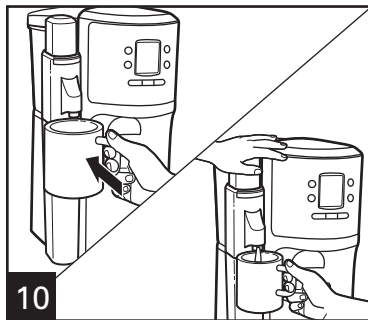
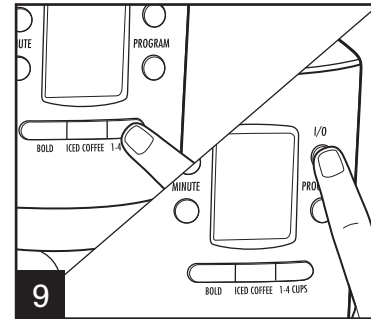
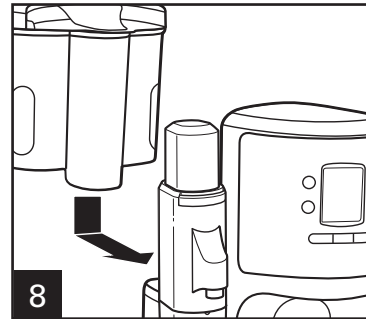
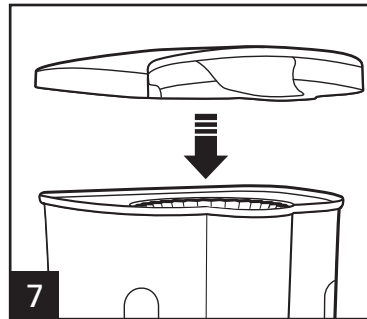
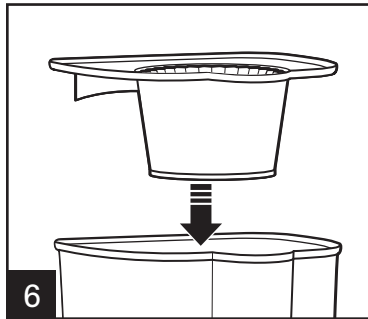
5 Put grounds in the filter with the filter basket out of the brew tank.

Normal Amount of Coffee Per Cup
1 scoop* or 1 level Tablespoon per cup

Maximum Amount of Automatic Drip Coffee to Use in BrewStation®

Coffee	Scoop	Tablespoons
Regular	12	12
Decaf	12	12

How to Make Coffee (cont.)



Each pump of your flavor dispenser will provide about 1/3 ounce of syrup. Adjust number of pumps to your desired level of sweetness and flavor.

6

NOTE: Default is **REGULAR** mode. Use the **BOLD** mode for flavored, decaf, finely ground, and premium brand ground coffees. Select **1-4 CUPS** for smaller quantity. **BOLD** mode will require additional time to complete a brewing cycle. A Brew Option must be selected prior to pressing the **I/O** button. The setting cannot be changed during/ in brew mode.

TO REHEAT COFFEE: Make sure unit is turned off. Press and hold **I/O** button for 3 seconds. This will reset the timer and keep coffee warm up to 2 hours. **KEEP WARM** will flash in the display and then stay constant to show this coffee reheat option is selected.

Reheating will not work if the **ICED COFFEE** function is selected.

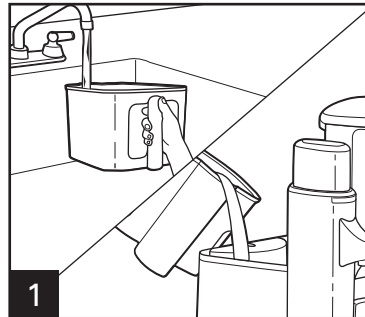
How to Make Iced Coffee

**Coffee scoop is optional feature on select models.*

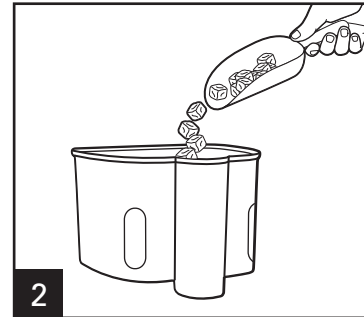
⚠ WARNING Burn Hazard.

If BrewStation® overflows, unplug unit. Allow unit, coffee, and grounds to cool before cleaning unit, coffee, or grounds.

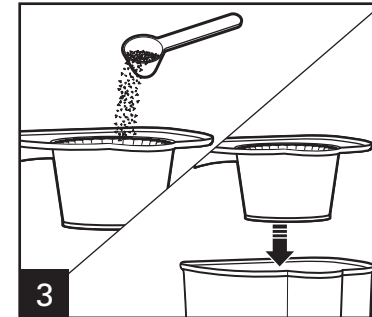
Follow Steps 1 and 2 from “How to Make Coffee” section to install stall pump assembly.



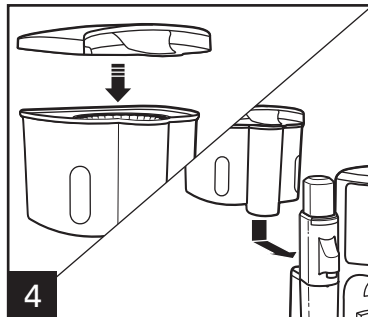
1 Fill coffee tank with water. Do not fill beyond the 6-cup line when making iced coffee.



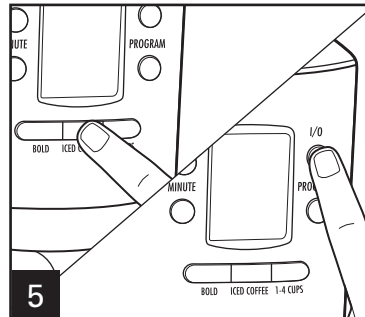
2 Fill coffee tank with ice to the **10 CUP** marking line.



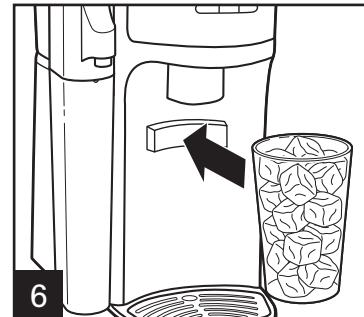
3 Brew double-strength coffee for iced coffee. Add 2 scoops* or 2 level Tablespoons of ground coffee per cup (up to 12 scoops).



4



5

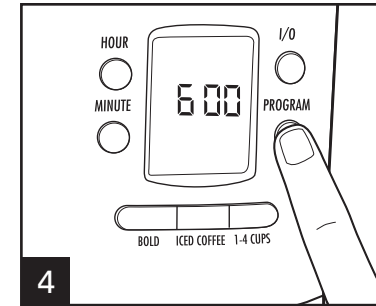
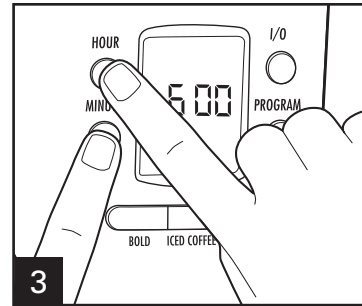
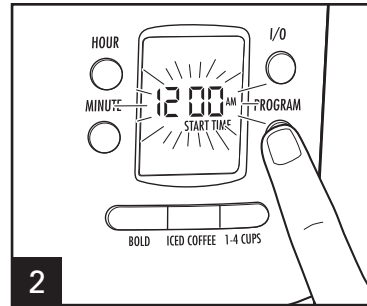
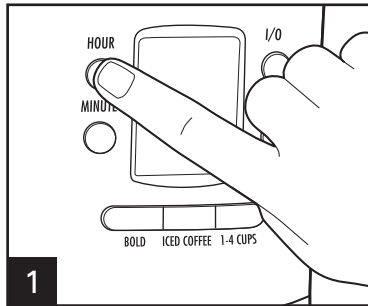


6

Press the **ICED COFFEE** button. Press **I/O** button to brew. Iced Coffee icon will be displayed. Unit will automatically shut off when iced coffee is ready.

NOTE: KEEP WARM setting is not available with the **ICED COFFEE** function.

Programming

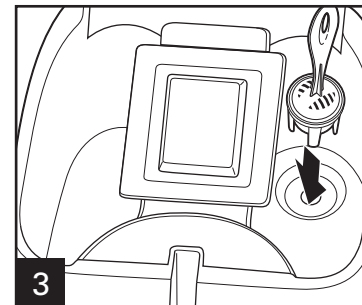
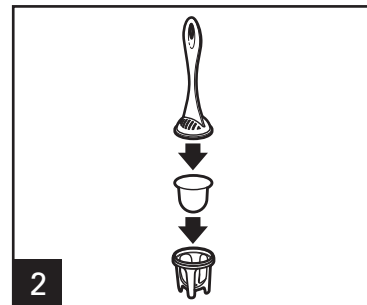
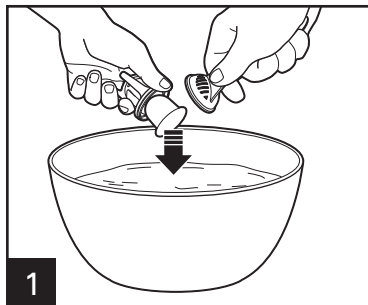


NOTE: Clock time must be set for programming function to work. To set clock: Clock flashes 0:00 when first plugged in. Press **HOUR** and **MINUTE** buttons until desired time is reached. To program auto brew: Press and hold **PROGRAM** until clock flashes.

Continue holding **PROGRAM**; then press **HOUR** and **MINUTE** buttons until the desired brewing start time is reached. Choose program mode if desired.

Press and release **PROGRAM** to activate automatic brewing. A green light will signal that the unit is in program mode.

Water Filter (optional accessory)



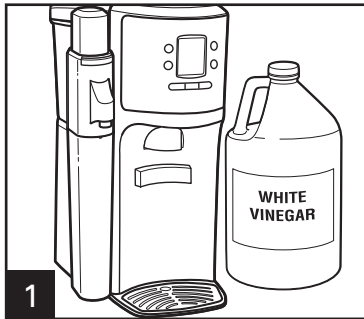
Water Filter (Optional Accessory)

If using a water filter, it should be replaced every 60 cycles for best-tasting coffee.

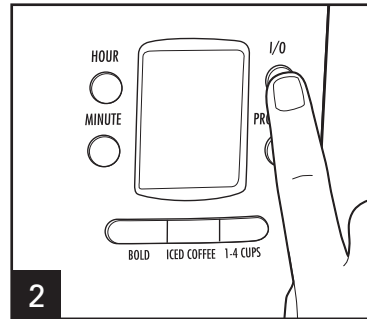
For better-tasting coffee, use a water filter. Filter replacement is recommended every 60 cycles.

Care and Cleaning

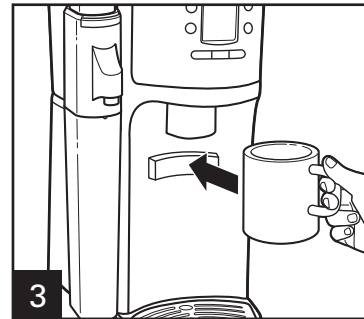
All coffeemakers should be cleaned at least once a month (once a week for areas with hard water).



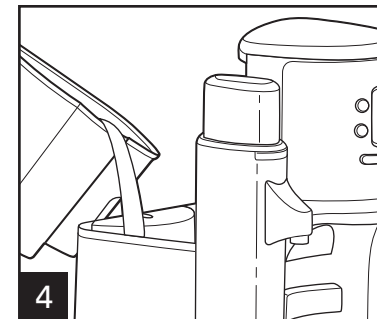
1 Remove optional water filter. Pour 1 pint (2 cups/500 ml) vinegar into water reservoir.



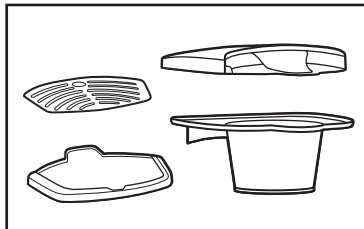
2 Press I/O button. **Press I/O button again after 30 seconds and wait 30 minutes.** Press I/O button. Press I/O button again when finished.



3 When cool, dispense several cups before emptying and rinsing reservoir.



4 Run 2-3 more brew cycles with CLEAN WATER only. Allow to cool between cycles.



**TOP-RACK
DISHWASHER-SAFE**

DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

General Cleaning Instructions

⚠ WARNING Shock Hazard.

Do not immerse cord, plug, or coffeemaker in any liquid.

INSIDE OF COFFEEMAKER:

Follow steps 1-4 in "Care and Cleaning."

COFFEE TANK FILTER SCREEN:

The coffee tank filter screen cannot be removed. To clean, run water through the top and bottom of the tank. Check for leaks.

OUTSIDE OF COFFEEMAKER:

Wipe outside with a soft cloth and warm, soapy water. Do not use abrasive cleaners, since they will scratch the finish of the product.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE
CLEAN appears in display.	<ul style="list-style-type: none"> • This is a reminder to clean coffeemaker. See “Care and Cleaning.”
Coffee tastes bad.	<ul style="list-style-type: none"> • Coffeemaker needs cleaning. • Coffee ground too coarsely or too finely. Set coffee grinder to automatic drip grind. • Coffee-to-water ratio unbalanced. Adjust for personal preference. • Poor water quality. Use water filter or bottled water to make coffee.
Coffee not brewing or stops brewing; unit will not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> • Mineral deposits have built up. Clean the coffeemaker following “Care and Cleaning.” • Water reservoir is empty. • Unit is unplugged. • Power outage or power surge. If surge, unplug; then plug back in.
Coffee brews slowly.	<ul style="list-style-type: none"> • Coffeemaker needs cleaning. Clean at least every 30 days to maintain proper performance. • Coffeemaker is in the 1–4 CUPS or BOLD modes. Press Brew Options Button until no modes are displayed.
Coffee overflows basket.	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive amounts of coffee grounds. See table on page 5. • Coffee ground too finely. Set coffee grinder to automatic drip grind. • More than one paper filter in filter basket. Poor quality paper filter or wrong size paper filter.
Unit will not brew and/or POUR WATER appears in display.	<ul style="list-style-type: none"> • No water in reservoir. Transfer water from coffee tank to reservoir.
Coffee is cold when dispensed.	<ul style="list-style-type: none"> • Keep-Warm hours have elapsed and coffeemaker has automatically shut off. See “To Reheat Coffee” instructions on page 6, or brew new cycle.

Recipes

TEST KITCHEN NOTE: Try these recipes using your Torani® Sugar-Free Vanilla Syrup and other delicious flavored syrups. We recommend using the BOLD setting on your BrewStation®. Each pump of your flavor dispenser will provide about 1/3 ounce of syrup. We like 3 to 4 pumps of syrup in an 8-ounce cup of coffee, but adjust each of the recipes to the amount of sweetness you like. Enjoy!

It's easy to make authentic coffeehouse flavor at home! Recipes courtesy of Torani®/www.torani.com

RECIPE	COFFEE	PUMPS OF FLAVOR	MILK/CREAM	OTHER
Torani® Skinny Vanilla Coffee "Latte"	8 oz. (240 ml)	3 to 4 pumps Torani® Sugar-Free Vanilla Syrup	to taste	
Torani® Caramel Coffee "Latte"	8 oz. (240 ml)	3 to 4 pumps Torani® Caramel Syrup	to taste	
Torani® Caramella	8 oz. (240 ml)	1 to 2 pumps Torani® Sugar-Free Vanilla Syrup	to taste	2 Tbsp (1 oz.) Torani® Caramel Sauce
Torani® Mocha	8 oz. (240 ml)	2 pumps Torani® Sugar-Free Vanilla Syrup	to taste	2 Tbsp (1 oz.) Torani® Chocolate Sauce
Torani® Skinny Vanilla Iced Coffee	8 oz. (240 ml)	3 to 4 pumps Torani® Sugar-Free Vanilla Syrup	to taste	
Torani® Caramel Iced Coffee	8 oz. (240 ml)	3 to 4 pumps Torani® Caramel Syrup	to taste	

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

See next page for more recipes!

Recipes (cont.)

White Chocolate Peppermint Coffee

8 ounces (240 ml) brewed coffee
2 Tablespoons (1 oz.) Torani® White Chocolate Sauce
2 pumps (2/3 oz.) Torani® Sugar-Free Vanilla Syrup
2 to 3 drops peppermint extract
Milk or cream to taste

Directions

1. Mix Torani® White Chocolate Sauce with brewed coffee.
2. Add 2 pumps Torani® Sugar-Free Vanilla Syrup, peppermint extract, and stir well.
3. Add milk or cream to taste and enjoy! Garnish with whipped cream.

TEST KITCHEN TIP: Chocolate ice cream topping can be substituted for white chocolate sauce.

Choco-Hazelnut Coffee

8 ounces (240 ml) brewed coffee
1 Tablespoon (1/2 oz.) Torani® Chocolate Sauce
4 to 6 pumps (1 1/3 to 2 oz.) Torani® Hazelnut Syrup
Milk or cream to taste

Directions

1. Mix Torani® Chocolate Sauce with brewed coffee.
2. Add 4 to 6 pumps Torani® Hazelnut Syrup and stir well.
3. Add milk or cream to taste and enjoy!

Raspberry Truffle Coffee

8 ounces (240 ml) brewed coffee
1 to 2 Tablespoons (1/2 to 1 oz.) Torani® White Chocolate or Dark Chocolate Sauce
3 to 4 pumps (1 to 1 1/3 oz.) Torani® Raspberry Syrup
Milk or cream to taste

Directions

1. Mix Torani® Chocolate Sauce with brewed coffee.
2. Add 3 to 4 pumps Torani® Raspberry Syrup and stir well.
3. Add milk or cream to taste and enjoy!

TEST KITCHEN TIP: Chocolate ice cream topping can be substituted for white or dark chocolate sauce.

Sugar Cookie Coffee

12 Tablespoons (3/4 cup) dark roast ground coffee
1 teaspoon ground cinnamon
2 Tablespoons (1 oz.) Torani® Sugar-Free Vanilla Syrup
Milk or cream to taste

Directions

1. Fill coffeemaker with water to the 12-cup line.
2. Place paper coffee filter in brewing basket.
3. Add coffee and cinnamon to coffee filter.
4. Select the **BOLD** setting. Brew coffee.
5. Add 3 pumps of Torani® Sugar-Free Vanilla Syrup to mug. Add coffee.
6. Add milk or cream to taste and enjoy!

Notes

Limited Warranty

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

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

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

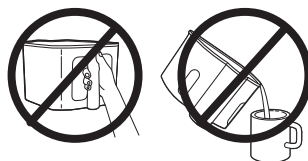
Au moment d'utiliser des appareils électriques, on doit toujours respecter les règles de sécurité élémentaires afin de minimiser les risques d'incendie, d'électrocution et des blessures, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. 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.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas placer le cordon, la fiche ou la cafetière BrewStation^{MD} dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants exige une surveillance accrue.
5. Débrancher de la prise murale lorsque la cafetière BrewStation^{MD} ou l'horloge 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.
6. Des éclaboussures peuvent survenir si le couvercle est soulevé pendant le cycle d'infusion. Ne pas ouvrir le couvercle tant que la cafetière n'est pas complètement refroidie.
7. La cafetière BrewStation^{MD} doit fonctionner sur une surface plane, loin du rebord de comptoir pour éviter le basculement accidentel.
8. Ne pas utiliser aucun appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, ou après toutes anomalies de fonctionnement de l'appareil, une chute ou tout autre dommage quel qu'il soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. L'utilisation de tout autre accessoire contre-indiqué par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
12. Le réservoir de café est conçu pour être utilisé avec cette cafetière BrewStation^{MD}. Elle ne doit jamais être utilisée sur une table de cuisson ou dans un four à micro-ondes.
13. Ne pas placer la cafetière BrewStation^{MD} sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
14. Pour débrancher la cafetière BrewStation^{MD}, mettre la cafetière hors tension en tournant les commandes à ARRÊT (O) puis débrancher la fiche de la prise murale.
15. **AVERTISSEMENT !** Pour éviter les risques d'incendie et d'électrocution, ne pas enlever le couvercle inférieur de la cafetière. Aucune pièce réparable à l'intérieur. Les réparations doivent être faites par un technicien agréé seulement.
16. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

IMPORTANT

Ne jamais utiliser le réservoir de café pour verser ou transporter le café chaud.
Ne manipuler le réservoir de café que lorsqu'il ne contient que de l'eau froide ou café glacé.



Information additionnelle

- Si un débordement survient : Laisser refroidir complètement la cafetière et la mouture avant d'effectuer tout nettoyage.
- Utiliser uniquement les filtres de grande qualité et de marque.
- Utiliser uniquement 1 cuillère à soupe de café moulu pour chaque tasse d'eau.
- Utiliser un nettoyant pour cafetière pour prévenir les dépôts calcaires qui nuisent à la performance des cafetières. Nettoyer tous les mois.
- Lire les instructions avant l'utilisation.

Autre information de sécurité pour le consommateur

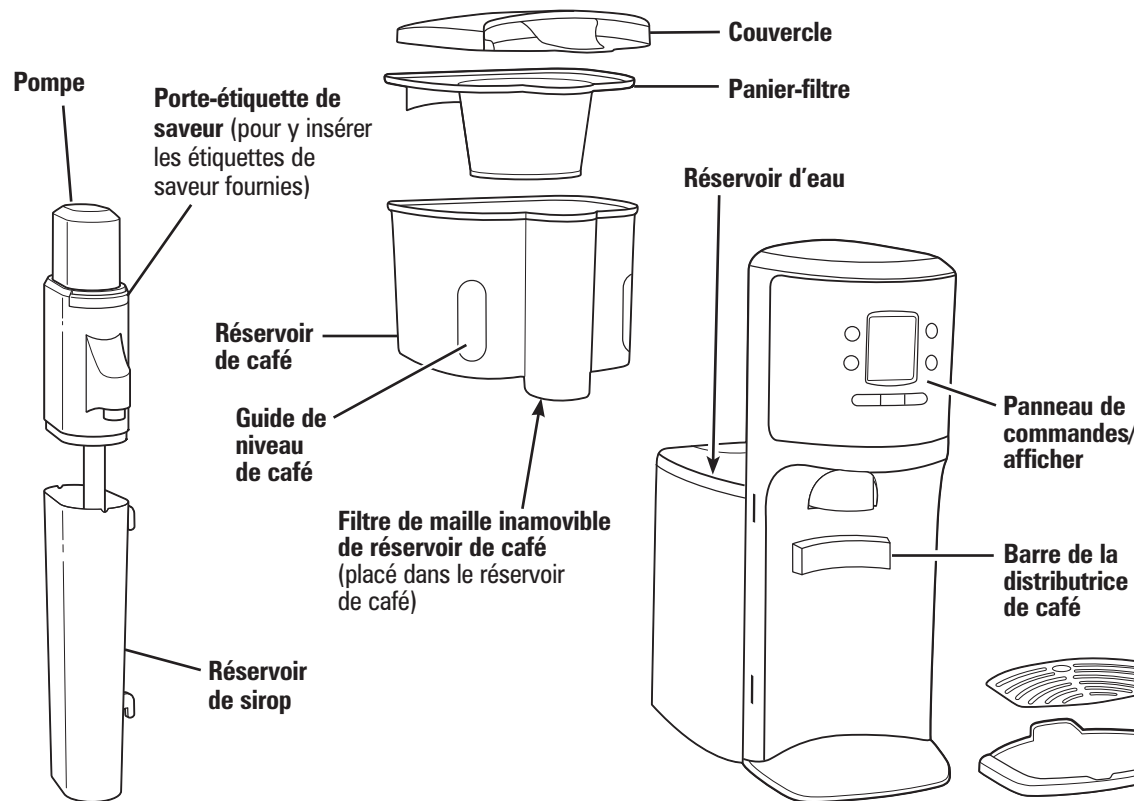
Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit 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.

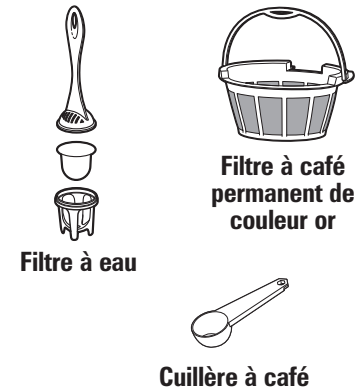
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes 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 une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser d'appareil à grande puissance sur le même circuit électrique que la cafetière BrewStation^{MD}.

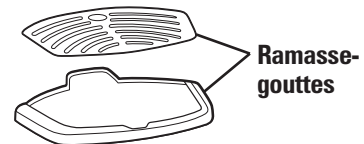
Pièces et caractéristiques



Accessoires facultatifs



Pour passer une commande, appeler :
1.800.851.8900 (É.-U.)
1.800.267.2826 (Canada)
01.800.71.16.100 (Mexique)
ou visiter hamiltonbeach.com
hamiltonbeach.ca



Préparation du café

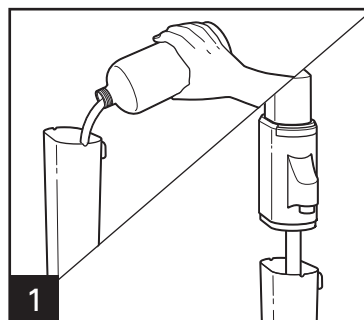
*La cuillère à café est offerte en option sur certains modèles.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

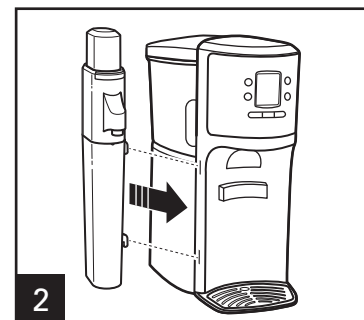
- Ne jamais utiliser le réservoir de café pour verser ou transporter le café chaud.
- Manipuler le réservoir à café uniquement lorsqu'il contient de l'eau froide pour le remplissage du réservoir d'eau et pour nettoyer le réservoir après la mise hors tension de la cafetière BrewStation^{MD} et lorsque le café est froid.
- Si la cafetière BrewStation^{MD} déborde, débrancher l'appareil. Laisser refroidir complètement l'appareil, le café et la mouture avant de nettoyer l'appareil, le café et la mouture.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le réservoir de café, le panier-filtre, le ramasse-gouttes, le réservoir de sirop et la pompe avec de l'eau chaude savonneuse.

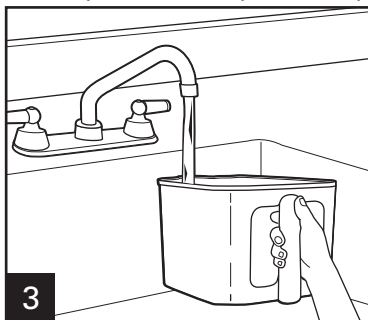
La cafetière BrewStation^{MD} est programmée pour passer au mode de garde au chaud (KEEP WARM) pendant 2 heures après la fin du cycle d'infusion. Le mode **KEEP WARM** (garde au chaud) s'affichera à l'écran pendant cette partie du cycle.



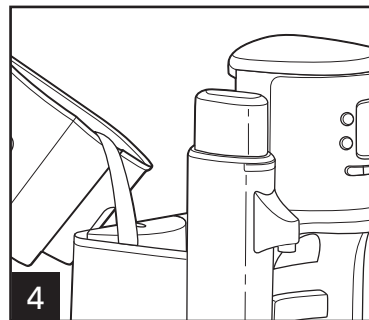
1 Remplir le réservoir de sirop avec le sirop préféré. Installer la pompe.



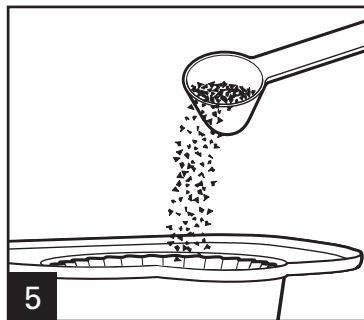
2 Installer la pompe sur l'un des côtés de la cafetière BrewStation^{MD}, au besoin. Inverser simplement la pompe sur le réservoir de sirop pour faire face au-devant.



3



4



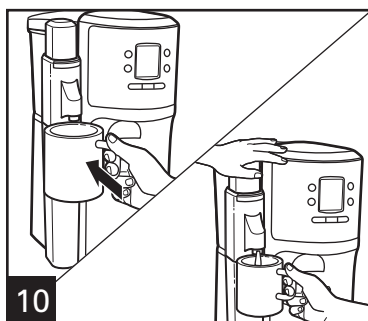
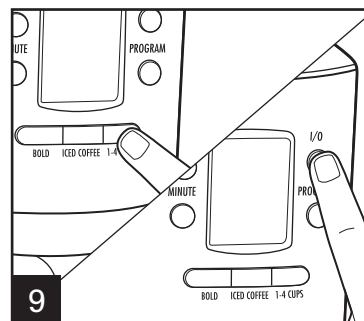
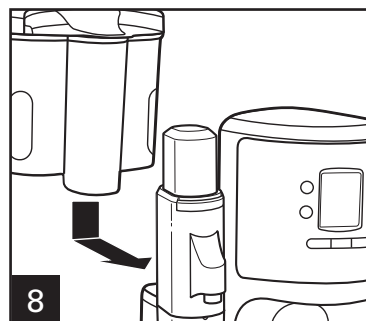
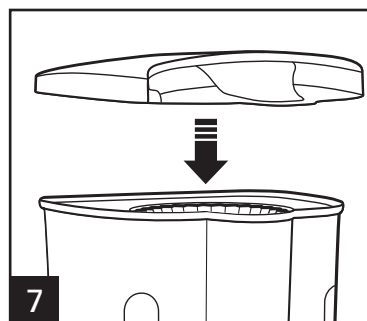
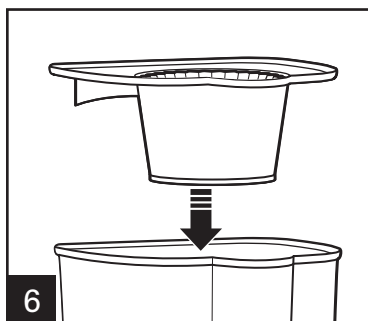
5 Placer les grains de café dans le filtre avec le panier-filtre hors du réservoir.

Quantité normale de café par tasse
1 cuillère* ou 1 cuillère à soupe rase
par tasse

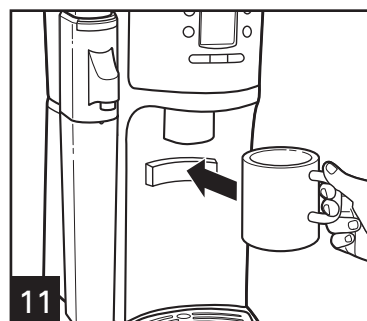
Quantité maximale de café filtre pour
cafetière automatique à utiliser avec
la cafetière BrewStation^{MD}

Café	Cuillère	Cuillères à soupe
Régulier	12	12
Décafé.	12	12

Préparation du café (suite)



Chaque pression de la distributrice de saveur fournit environ 10 ml (1/3 oz) de sirop. Appuyer le nombre de fois désiré sur la pompe pour obtenir l'intensité de saveur et de sucrosité voulue.



NOTE : Le mode par défaut est **REGULAR** (régulier). Utiliser également le réglage **BOLD** (corsé) pour les cafés aromatisés, décaféinés, finement moulus, et une marque de grains de café moulu de première qualité. Sélectionner **1-4 CUPS** (1 à 4 tasses) pour obtenir une plus petite quantité. Le mode **BOLD** (CORSE) nécessitent un cycle d'infusion plus long. Une option d'infusion doit être sélectionnée avant d'appuyer sur le bouton « MARCHE/ARRÊT » (I/O) de l'appareil. Le réglage ne peut être modifié pendant/au cours du mode d'infusion.

RÉCHAUFFAGE DU CAFÉ : Assurez-vous que l'appareil est éteint. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton « MARCHE/ARRÊT » (I/O) pendant 3 secondes. Ceci réinitialisera la minuterie et gardera le café au chaud jusqu'à 2 heures. Le témoin **KEEP WARM** (garde au chaud) clignotera sur l'afficheur pour ensuite rester fixe pour indiquer que l'option de garde au chaud a été sélectionnée.

Le réchauffage ne fonctionnera pas si la fonction **ICED COFFEE** (café glacé) est sélectionnée.

Préparation du café glacé

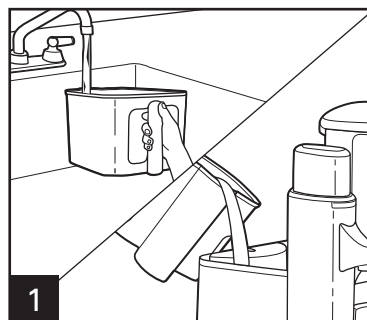
*La cuillère à café est offerte en option sur certains modèles.

⚠ AVERTISSEMENT

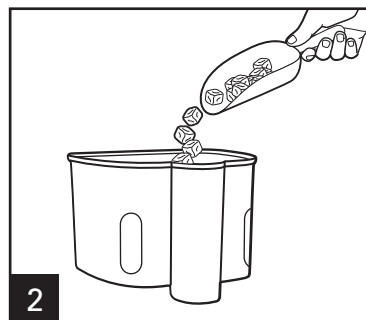
Risque de brûlure.

Si la cafetière BrewStation^{MD} déborde, débrancher l'appareil. Laisser refroidir complètement l'appareil, le café et la mouture avant de nettoyer l'appareil, le café et la mouture.

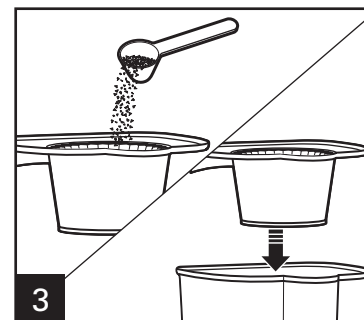
Suivre les étapes 1 et 2 du chapitre « Préparation du café » pour savoir comment installer la pompe.



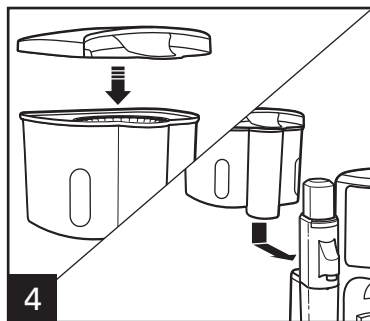
1 Remplir le réservoir de café avec de l'eau. Ne pas dépasser la ligne des 6 tasses lorsque de la préparation de café glacé.



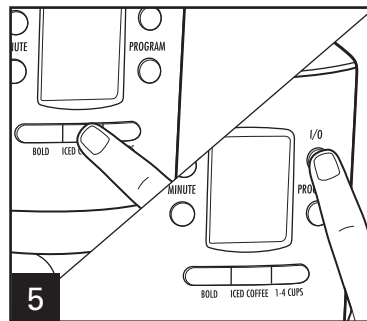
2 Remplir le réservoir de café avec de la glace jusqu'à la marque « 10 CUP » (10 tasses).



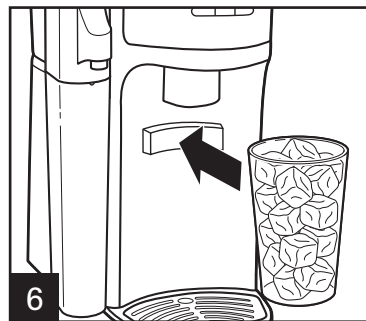
3 Infuser du café très fort pour café glacé. Ajouter deux cuillères* ou 2 cuillères à soupe rases de café moulu par tasse (jusqu'à 12 cuillères).



4



5

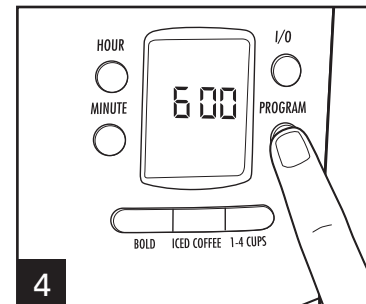
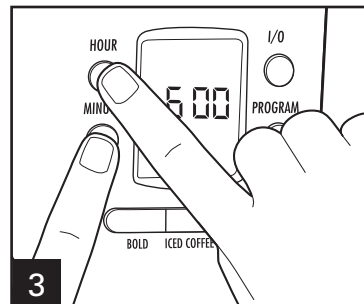
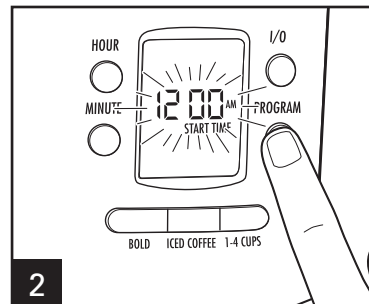
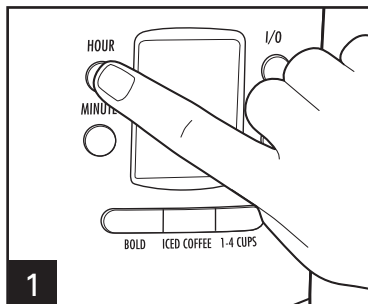


6

Appuyer sur le bouton **ICED COFFEE** (café glacé). Appuyer sur le bouton **I/O** (marche/arrêt) pour commencer l'infusion. L'icône « Iced Coffee » (café glacé) sera allumée. L'appareil s'éteint automatiquement dès que le café glacé est prêt.

REMARQUE : La fonction **KEEP WARM** (garde au chaud) n'est pas disponible avec la sélection **ICED COFFEE** (café glacé).

Programmation

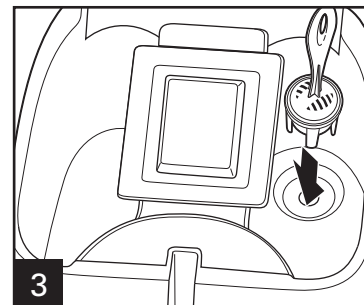
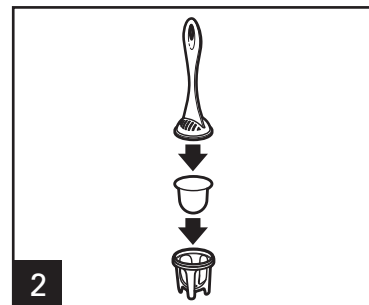
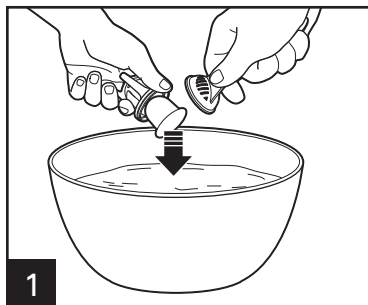


NOTE : L'horloge doit être réglée pour pouvoir utiliser la fonction de programmation. Réglage de la minuterie : Le chiffre « 0:00 » de l'horloge clignotera lors du premier branchement. Appuyer sur les boutons **HOUR** et **MINUTE** (heures et minutes) jusqu'à ce que les chiffres correspondent à l'heure désirée. Programmation de l'infusion automatique : Appuyer et maintenir enfoncé le bouton du **PROGRAM** (programme) jusqu'à ce que l'horloge clignote.

Maintenir le bouton de **PROGRAM** enfoncé; puis appuyer sur les boutons **HOUR** (heure) et **MINUTE** pour obtenir l'heure du début d'infusion désirée. Choisir le mode de programme, si désiré.

Appuyer et relâcher le bouton de **PROGRAM** pour activer l'infusion automatique. Un témoin vert lumineux signalera que l'appareil est activé au mode de programmation.

Filtre à eau (accessoire offert en option)



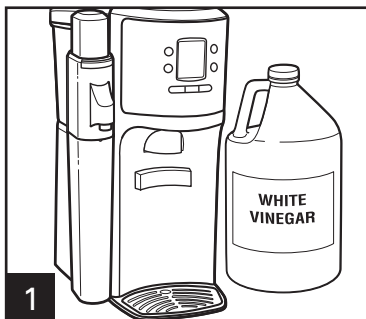
Filtre à eau (accessoire offert en option)

Lorsqu'un filtre à eau est utilisé, il devrait être remplacé tous les 60 cycles pour obtenir la saveur maximale du café.

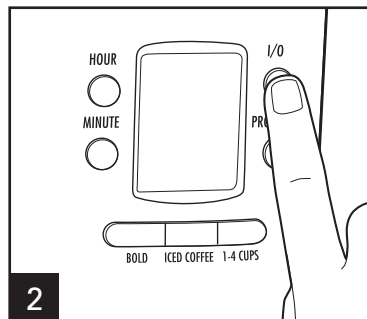
Pour obtenir une saveur maximale du café, utiliser un filtre à eau. Il est recommandé de remplacer le filtre tous les 60 cycles.

Entretien et nettoyage

Toutes les cafetières doivent être nettoyées au moins une fois par mois (une fois par semaine pour les zones à eau calcaire).



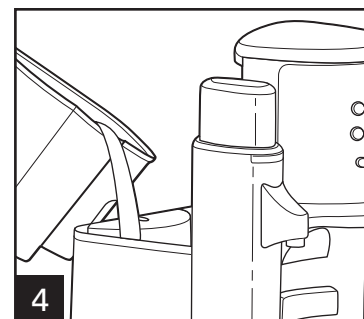
Retirer le filtre à eau facultatif. Verser 500 ml (2 tasses) de vinaigre dans le réservoir à eau.



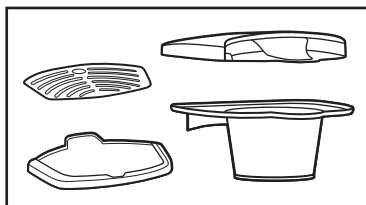
Appuyer sur I/O. Appuyer sur I/O après 30 secondes et attendre 30 minutes. Appuyer sur I/O. Appuyer sur I/O dès la fin de l'utilisation.



Lorsque le vinaigre est refroidi, distribuer plusieurs tasses avant de vider et de rincer le réservoir.



Effectuer 2 ou 3 cycles d'infusion de plus avec de L'EAU PROPRE seulement. Permettre le refroidissement entre chaque cycle.



**PANIER SUPÉRIEUR
DU LAVABLES AU
LAVE-VAISSELLE**

NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.

22

Instructions générales de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la cafetière dans aucun liquide.

INTÉRIEUR DE LA CAFETIÈRE :

Suivre les étapes 1 à 4 du chapitre « Entretien et nettoyage ».

FILTRE GRILLAGÉ DU RÉSERVOIR DE CAFÉ :

Le filtre grillagé du réservoir de café ne s'enlève pas. Pour le nettoyer, faire couler de l'eau à travers le haut et le bas du réservoir. Vérifier l'absence de fuites.

EXTÉRIEUR DE LA CAFETIÈRE :

Essuyer l'extérieur avec un linge doux imbibé d'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs pour éviter d'égratigner le fini du produit.

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE

L'indicateur « **CLEAN** » apparaît à l'écran.

- Ceci est un rappel de nettoyage de la cafetière. Voir le chapitre « Entretien et nettoyage ».

Le café a mauvais goût.

- La cafetière doit être nettoyée.
- La mouture du café est trop grossière ou trop fine. Régler le moulin à café à café moulu pour cafetière automatique.
- Portions de café et d'eau incorrecte. Ajuster les choix personnels.
- Piètre qualité de l'eau. Utiliser un filtre à eau ou de l'eau embouteillée pour faire le café.

Le café n'infuse pas/
l'infusion de café
s'arrête/l'appareil
refuse de démarrer.

- Des dépôts minéraux se sont accumulés. Nettoyer la cafetière en suivant les instructions du chapitre « Entretien et nettoyage ».
- Le réservoir d'eau est vide.
- L'appareil n'est pas branché.
- Coupure de courant ou surtension. Lors d'une surtension, débrancher puis rebrancher l'appareil.

L'infusion du café est lente.

- **La cafetière doit être nettoyée.** Nettoyer au moins tous les 30 jours pour maintenir la performance adéquate.
- La cafetière est réglée aux modes « **1-4 CUPS** » ou « **BOLD** ». Appuyer sur le bouton des options d'infusion jusqu'à ce que pas les modes d'affichent.

Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Le café déborde du panier.	<ul style="list-style-type: none">• Grande quantité de marc de café. Voir le tableau de la page 18.• La mouture du café est trop fine. Régler le moulin à café à café moulu pour cafetière automatique.• Il y a plus d'un filtre de papier dans le panier-filtre. Piètre qualité des filtres de papier ou format inadéquat.
L'infusion ne se produit pas ou l'indicateur de POUR WATER (verser l'eau) apparaît à l'écran.	<ul style="list-style-type: none">• Réservoir d'eau vide. Transférer l'eau du réservoir de café vers le réservoir.
Le café distribué est froid.	<ul style="list-style-type: none">• Les heures de garde au chaud sont périmées et la cafetière s'est mise hors tension automatiquement. Voir les instructions pour le « Réchauffage du café » à la page 19 ou effectuer un nouveau cycle d'infusion.

Recettes

CONSEIL : Essayer les recettes utilisant le sirop sans sucre à la vanille Torani^{MD} et d'autres sirops aromatisés délicieux. Nous recommandons d'utiliser le réglage BOLD (corsé) de la cafetière BrewStation^{MD} pour infuser un café plus corsé comparable à un authentique café servi dans les bistrot. Chaque pression de la distributrice de saveur fournira environ 10 ml (1/3 oz) de sirop. Nous suggérons 3 à 4 pressions de la distributrice de sirop pour une tasse de café de 235 ml (8 oz), mais cette quantité peut être modifiée afin d'obtenir la sucrosité désirée. Déguster !

Il est facile de reproduire une saveur authentique de bistrot à la maison ! Ces recettes sont offerts gracieusement par Torani^{MD} / www.Torani.com

RECETTE	CAFÉ	PRESSIONS POUR SAVEUR	LAIT/CRÈME	AUTRE
Café au lait léger à la vanille Torani ^{MD}	240 ml (8 oz)	3 à 4 pressions (30 à 40 ml) de sirop sans sucre à la vanille Torani ^{MD}	au goût	
Café au lait au caramel Torani ^{MD}	240 ml (8 oz)	3 à 4 pressions (30 à 40 ml) de sirop au caramel Torani ^{MD}	au goût	
Café au caramel Torani ^{MD}	240 ml (8 oz)	1 à 2 pressions (10 à 20 ml) de sirop sans sucre à la vanille Torani ^{MD}	au goût	30 ml (2 c. à soupe) de sauce au caramel Torani ^{MD}
Mocha Torani ^{MD}	240 ml (8 oz)	2 pressions (30 à 40 ml) de sirop sans sucre à la vanille Torani ^{MD}	au goût	30 ml (2 c. à soupe) de sauce au chocolat Torani ^{MD}
Café glacé au lait léger à la vanille Torani ^{MD}	240 ml (8 oz)	3 à 4 pressions (30 à 40 ml) de sirop sans sucre à la vanille Torani ^{MD}	au goût	
Café glacé au caramel Torani ^{MD}	240 ml (8 oz)	3 à 4 pressions (30 à 40 ml) de sirop au caramel Torani ^{MD}	au goût	

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

Voir la page suivante pour plus de recettes !

Recettes (suite)

Café à la menthe et chocolat blanc

240 ml (8 oz) de café infusé
30 ml (2 c. à soupe) de sauce au chocolat blanc Torani^{MD}
2 pressions (2/3 oz) de sirop sans sucre à la vanille Torani^{MD}
2 à 3 gouttes d'extrait de menthe
Lait ou crème, au goût

Instructions

1. Mélanger la sauce au chocolat blanc Torani^{MD} avec le café infusé.
2. Ajouter 2 pressions de sirop sans sucre à la vanille Torani^{MD}, l'extrait de menthe et bien mélanger.
3. Ajouter du lait ou de la crème au goût et déguster ! Garnir de crème fouettée.

CONSEIL : La sauce au chocolat blanc peut être remplacée par une garniture pour crème glacée au chocolat.

Café au chocolat et noisette

240 ml (8 oz) de café infusé
15 ml (1 c. à soupe) de sauce au chocolat Torani^{MD}
4 à 6 pressions (40 à 60 ml) de sirop à la noisette Torani^{MD}
Lait ou crème, au goût

Instructions

1. Mélanger la sauce au chocolat Torani^{MD} avec le café infusé.
2. Ajouter 4 à 6 pressions de sirop à la noisette Torani^{MD} et bien mélanger.
3. Ajouter du lait ou de la crème au goût et déguster !

Café à la truffe aux framboises

240 ml (8 oz) de café infusé
15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de sauce au chocolat blanc ou chocolat noir Torani^{MD}
3 à 4 pressions (30 à 40 ml) de sirop de framboise Torani^{MD}
Lait ou crème, au goût

Instructions

1. Mélanger la sauce au chocolat Torani^{MD} avec le café infusé.
2. Ajouter 3 à 4 pressions de sirop de framboise Torani^{MD} et bien mélanger.
3. Ajouter du lait ou de la crème au goût et déguster !

CONSEIL : La sauce au chocolat noir ou blanc peut être remplacée par une garniture pour crème glacée au chocolat.

Café au biscuit au sucre

185 ml (12 c. à soupe) de café moulu de torréfaction noire
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
30 ml (2 c. à soupe) de sirop sans sucre à la vanille Torani^{MD}
Lait ou crème, au goût

Instructions

1. Remplir la cafetière d'eau jusqu'à la marque 12-cup (12 tasses).
2. Déposer un filtre à café en papier dans le panier-filtre.
3. Ajouter le café moulu et la cannelle dans le filtre à café.
4. Sélectionner le réglage **BOLD** (corsé). Infuser le café.
5. Ajouter 3 pressions de sirop sans sucre à la vanille Torani^{MD} dans une grande tasse. Ajouter le café.
6. Ajouter du lait ou de la crème au goût et déguster !

Notes

Garantie limitée

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

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

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

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

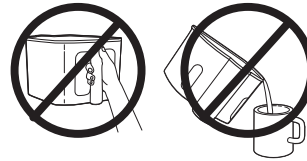
Cuando use aparatos eléctrico, siempre deben de seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir riesgos de fuego, descargas eléctricas, y/o lesiones a personas, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas. Se debe de tener cuidado, ya que pueden ocurrir quemaduras al tocar partes calientes o por liquido caliente derramado.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque el cable, enchufe o la BrewStation® en agua u otro líquido.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
6. Desconecte de la toma cuando la BrewStation® o el reloj no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el aparato.
7. Se puede escaldar si la tapa es levantada durante el ciclo de preparación. No abra la tapa hasta que la cafetera se haya enfriado completamente.
8. La BrewStation® debe operar sobre una superficie plana lejos del borde de una cubierta para prevenir que se caiga accidentalmente.
9. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
11. No use en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta o toque superficies calientes, incluyendo el horno.
13. El tanque de café está diseñado para usarse con esta BrewStation®. No debe usarse sobre una estufa o en un horno de microondas.
14. No coloque la BrewStation® sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o sobre un horno caliente.
15. Para desconectar la BrewStation®, gire los controles a APAGADO (O), luego remueva el enchufe de la toma de la pared.
16. **¡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.
17. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

IMPORTANTE

Nunca use el tanque de café para vaciar o llevar café caliente.
Maneje el tanque de café sólo cuando tenga agua fría o café frío.



Información Adicional

- Si ocurre un desbordamiento: Deje que la unidad, café y el molido se enfríen completamente antes de intentar cualquier limpieza.
- Use sólo filtros de marca de alta calidad.
- Use sólo 1 cucharada de café molido por cada taza de agua.
- Use limpiador de cafeteras para prevenir depósitos de agua dura que afecte el desempeño de la cafetera. Limpie mensualmente.
- Lea las instrucciones antes de usar.

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato está planeado para uso doméstico.

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

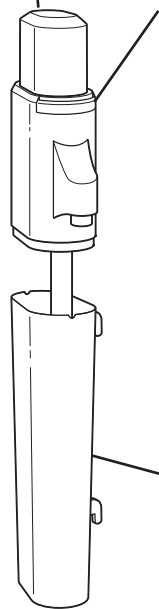
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser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

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro aparato de alto potencia en el mismo circuito con su BrewStation®.

Partes y Características

Accesorios Opcionales

Montaje de la Bomba



Soporte de Etiquetas de Sabores
(sostiene las etiquetas de los sabores incluidos)

Depósito de Café

Guía de Nivel de Café

Filtro de Inmovible del Depósito de Café
(ubicada dentro el depósito de café)

Depósito de Jarabe

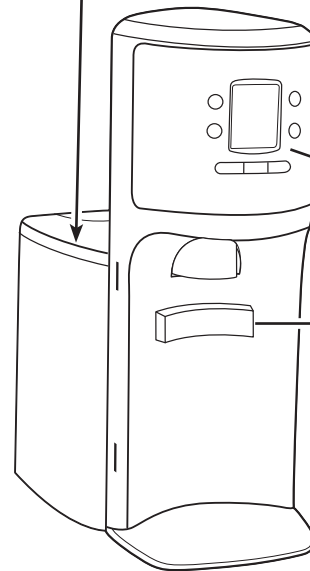


Tapa



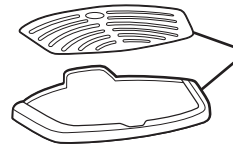
Canasta del Filtro

Depósito de Agua



Panel de Control/
Pantalla

Barra
Dispensadora
de Café



Charola de Goteo



Filtro de Agua



Filtro de Café
Permanente
Dorado



Cuchara para Café

Para Ordenar Llame al:
1.800.851.8900 (EE.UU.)
1.800.267.2826 (Canadá)
01.800.71.16.100 (México)
o visite hamiltonbeach.com
o visite hamiltonbeach.com.mx

Como Preparar Café

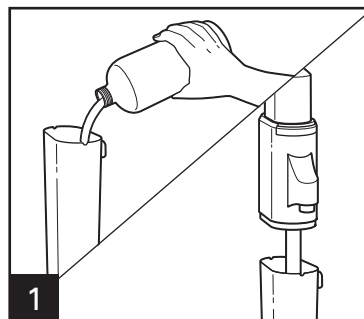
*La cuchara para café es una característica opcional en modelos seleccionados.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse.

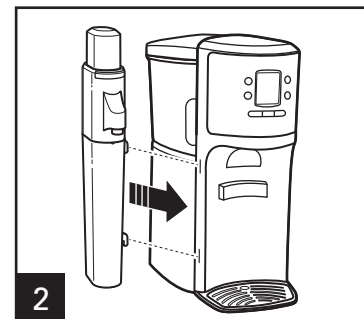
- Nunca use el tanque de café para vaciar o llevar café caliente.
- Maneje el tanque de café sólo cuando tenga agua fría para llenar el depósito de agua y para limpiar el tanque después de que la BrewStation® se haya apagado y el café esté fresco.
- Si la BrewStation® se desborda, desconecte la unidad. Deje que la unidad, café y el molido se enfríen completamente antes de limpiar la unidad, café o molido.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave el tanque de café, canasta del filtro, charola de goteo, depósito de jarabe y montaje de la bomba en agua caliente jabonosa.

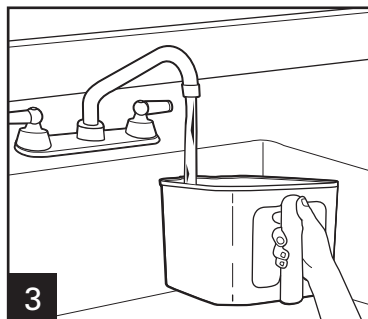
Esta cafetera BrewStation® pasa automáticamente a la opción predeterminada MANTENER CALIENTE (KEEP WARM) por 2 horas después de finalizado el ciclo de preparación. **KEEP WARM** (mantener caliente) podrá verse en la pantalla durante esta porción de ciclo.



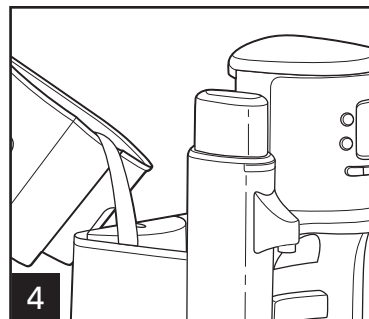
1 Llene el depósito de jarabe con su jarabe favorito. Sujete el montaje de la bomba.



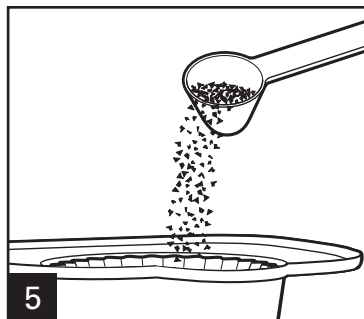
2 Sujete el montaje de la bomba sobre uno de los lados de la BrewStation® si fuera necesario. Simplemente invierta el montaje de la bomba del depósito de jarabe para que quede orientado hacia el frente.



3



4



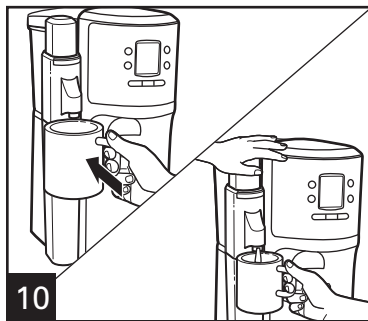
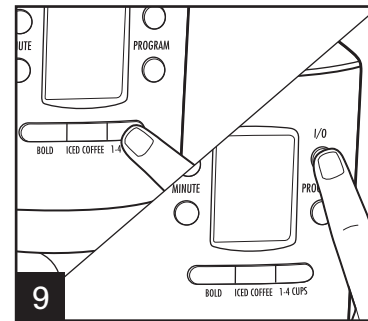
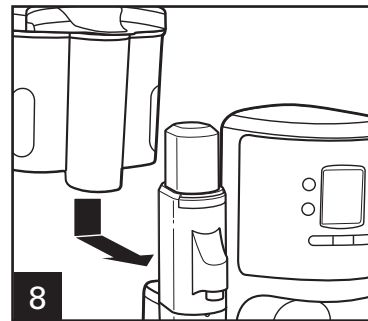
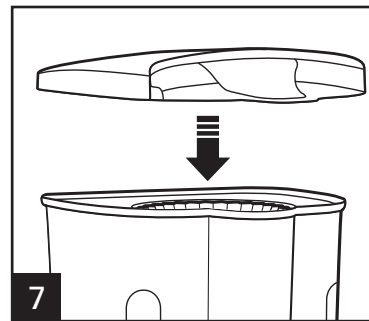
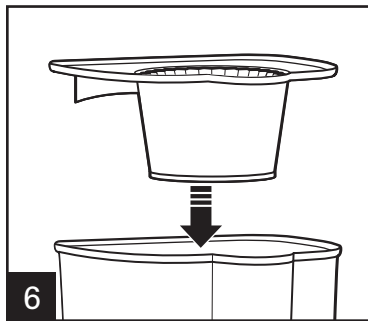
5 Coloque el café molido en el filtro con la canasta del filtro fuera del depósito de preparación.

Cantidad Normal de Café Por Taza
1 cucharón* o 1 cucharada al ras por taza

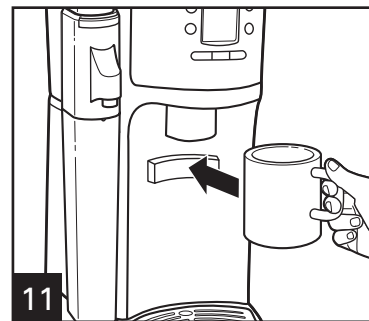
Cantidad Máxima de Café de Goteo Automático a Usar en la BrewStation®

Café	Cucharón	Cucharadas
Regular	12	12
Descafeinado	12	12

Como Preparar Café (cont.)



Por cada presión de la bomba del dispensador de sabores se sirve 1/3 de onza de jarabe. Ajuste la cantidad de presiones de la bomba a su nivel deseado de dulzura y sabor.



NOTA: El modo **REGULAR** (común) es el predeterminado. También use la configuración **BOLD** (intenso) para cafés saborizados, descafeinados, de molido fino, y cafés molidos de marcas premium. Seleccione **1-4 CUPS** (1-4 TAZAS) para una cantidad menor. Los modos **BOLD** (CARGADO) requerirán tiempo adicional para completar un ciclo de preparación. Una Opción de Preparación debe ser seleccionada antes de presionar el botón de ENCENDIDO/APAGADO (I/O). El ajuste no puede ser cambiado durante/en modo de preparación.

PARA RECALENTAR EL CAFÉ: Asegúrese que la unidad está apagada. Presione y sostenga el botón de ENCENDIDO/APAGADO (I/O) por 3 segundos. Esto reajustará el contador y mantendrá el café caliente hasta 2 horas. **KEEP WARM** (mantener caliente) destellará en la pantalla y luego se mantendrá constante para demostrar que se ha seleccionado la opción de recalentar el café.

El recalentamiento no funcionará si se ha seleccionado la función **ICED COFFEE** (café helado).

Para Preparar Café Helado

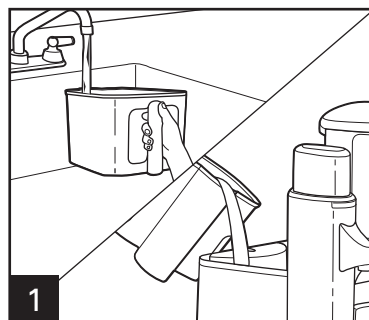
**La cuchara para café es una característica opcional en modelos seleccionados.*

⚠ ADVERTENCIA

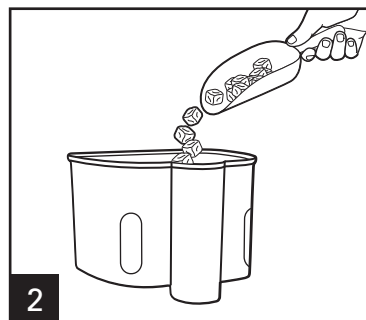
Peligro de Quemarse.

Si la BrewStation® se desborda, desconecte la unidad. Deje que la unidad, café y el molido se enfríen completamente antes de limpiar la unidad, café o molido.

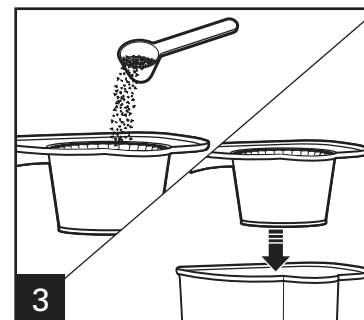
Siga los pasos 1 y 2 de la sección "Cómo Preparar Café" para instalar el montaje de la bomba.



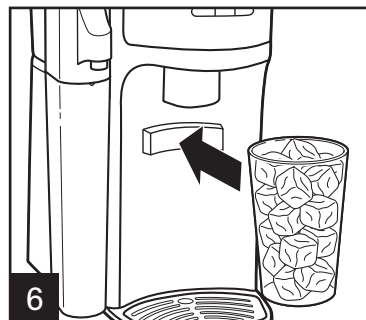
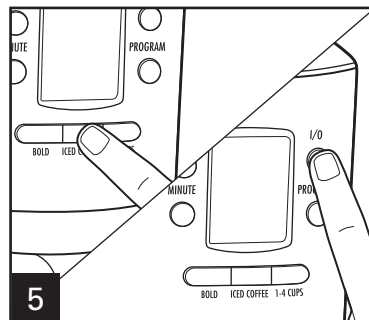
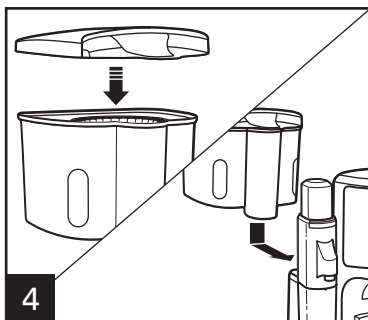
Llene el tanque de café con agua. No llene más allá de la línea de 6-tazas cuando haga café helado.



Llene el tanque de café con hielo hasta la línea marcando **10 CUPS** (10 TAZAS).

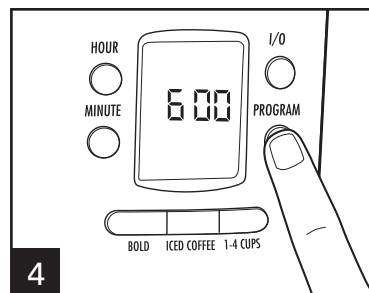
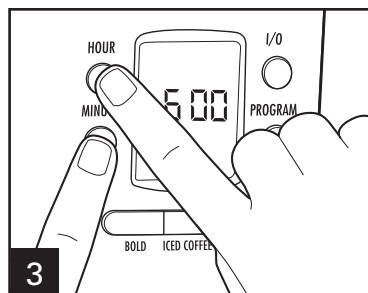
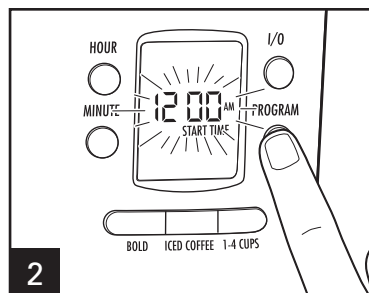
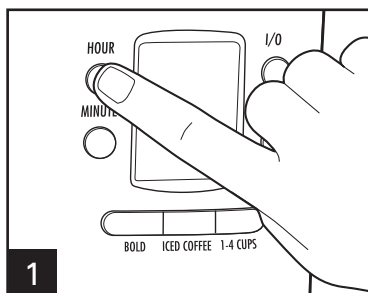


Prepare el café doble aroma para café helado. Agregue 2 cucharones* o 2 cucharadas al ras de café molido por taza (hasta 12 cucharones).



Presione el botón **ICED COFFEE** (café helado). Presione el botón **I/O** para iniciar la preparación. Podrá verse el ícono de café helado. La unidad se apagará en forma automática cuando el café helado esté listo. **NOTA:** La configuración **KEEP WARM** (mantener caliente) no se encuentra disponible con la función **ICED COFFEE** (café helado).

Programación

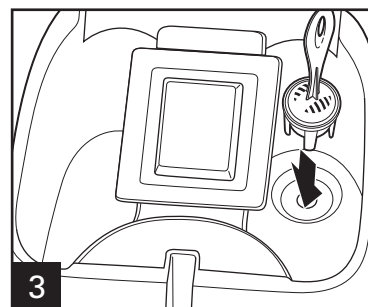
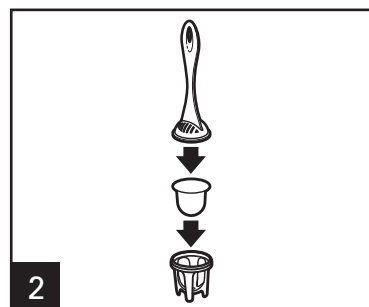
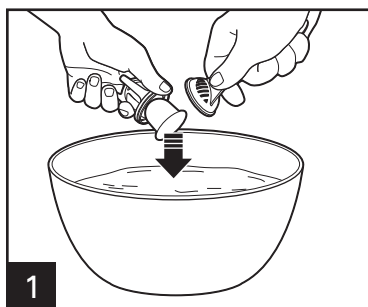


NOTA: La hora del reloj se debe ajustar para poder usar la función de programación. Para configurar el reloj: El reloj parpadeará 0:00 cuando se enchufa la unidad. Presione los botones **HOUR** (hora) y **MINUTE** (minuto) hasta alcanzar la hora deseada. Para programar la auto preparación: Presione y sostenga **PROGRAM** (programa) hasta que el reloj parpadee.

Continúe presionando **PROGRAM**, luego presione los botones **HOUR** y **MINUTE** hasta que la hora de inicio se alcance. Elija el modo programa si así lo desea.

Presione y libere **PROGRAM** para activar la preparación automática. Una luz verde indicará que la unidad está en modo de programación.

Filtro de Agua (accesorio opcional)



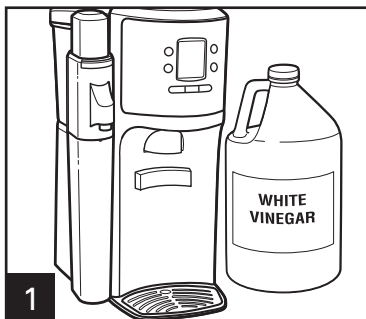
Filtro de Agua (Accesorio Opcional)

Si usa un filtro de agua, debe ser reemplazado cada 60 ciclos para un mejor sabor del café.

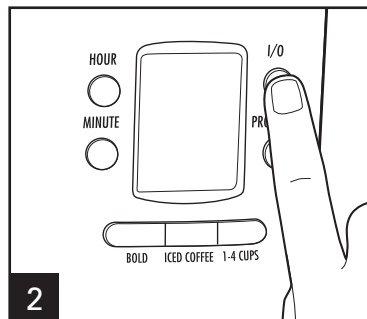
Para un café con mejor sabor, use un filtro de agua. Se recomienda un reemplazo de filtro cada 60 ciclos.

Cuidado y Limpieza

Todas las cafeteras deben limpiarse por lo menos una vez por mes (una vez por semana en áreas de agua dura).



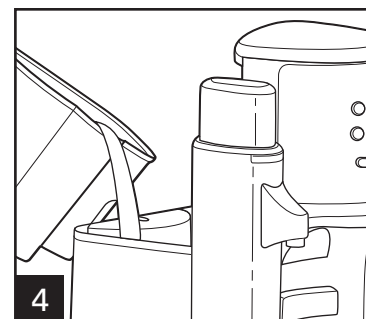
1 Remueva el filtro de agua opcional. Vacíe medio litro (2 tazas/500 ml) de vinagre en el depósito de agua.



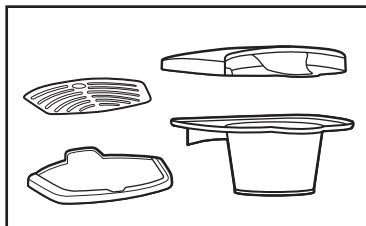
2 Presione I/O. **Presione I/O después de 30 segundos y espere 30 minutos.** Presione I/O cuando termine.



3 When cool, dispense several cups before emptying and rinsing reservoir.



4 Run 2-3 more brew cycles with CLEAN WATER only. Allow to cool between cycles.



REJILLA SUPERIOR DEL LAVAVAJILLAS

No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

36

Instrucciones Generales de Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga.

No sumerja el cable, enchufe o cafetera en ningún líquido.

INTERIOR DE LA CAFETERA:

Siga los pasos 1-4 de "Cuidado y Limpieza".

FILTRO DEL DEPÓSITO DE CAFÉ:

El filtro del depósito de café no puede quitarse. Para limpiarlo, haga correr agua a través de las partes superior e inferior del depósito. Controle la presencia de pérdidas.

EXTERIOR DE LA CAFETERA:

Limpie el exterior con un trapo suave y agua jabonosa caliente. No use limpiadores abrasivos, ya que tallarán el acabado del producto.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA
Aparece CLEAN (limpieza) en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none">• Este es un recordatorio para limpiar la cafetera. Vea "Cuidado y Limpieza".
El café sabe mal.	<ul style="list-style-type: none">• La cafetera necesita limpieza.• El café molido demasiado grueso o demasiado fino. Ajuste el molino de café a molido por goteo automático.• Relación de café a agua desbalanceada. Ajuste para preferencias personales.• Pobre calidad del agua. Use un filtro de agua o agua embotellada para hacer café.
No se hace el café o deja de prepararse/la unidad no enciende.	<ul style="list-style-type: none">• Se han acumulado depósitos minerales. Limpie la cafetera según "Cuidado y Limpieza".• El depósito de agua está vacío.• La unidad está desconectada.• Baja energía o sobrecarga de energía. Si hay sobrecarga, desconecte, luego conecte de nuevo.
El café se prepara lentamente.	<ul style="list-style-type: none">• La cafetera necesita limpieza. Limpie por lo menos cada 30 días para mantener un desempeño adecuado.• La cafetera está en los modos 1-4 CUPS o BOLD (1-4 TAZAS o CARGADO). Presione el botón BREW OPTIONS (opciones de preparación) hasta que no se visualicen los modos.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA
El café se desborda de la canastilla.	<ul style="list-style-type: none">• Cantidad excesiva de café molido. Vea la tabla en la página 32.• Café molido demasiado fino. Ajuste el molino de café a molido por goteo automático.• Hay más de un filtro de papel en la canastilla de filtro. Pobre calidad del filtro de papel o filtro de papel de tamaño equivocado.
No hace café y/o POUR WATER (vacíe agua) aparece en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none">• No hay agua en el depósito. Transfiera agua del tanque de café al depósito.
El café está frío cuando se dispensa.	<ul style="list-style-type: none">• Las Horas para Mantener Caliente seleccionadas han pasado y la cafetera se ha apagado automáticamente. Vea las instrucciones "Para Recalentar el Café" en la página 33, o prepare un nuevo ciclo.

Recetas

NOTA DE COCINA: Pruebe estas recetas utilizando el jarabe de vainilla libre de azúcar Torani® y otros deliciosos jarabes saborizados. Recomendamos el uso de la configuración BOLD (cargado) en su BrewStation®. Por cada presión de la bomba del dispensador de sabores se sirve 1/3 de onza de jarabe. Preferimos 3 o 4 presiones de la bomba de jarabe en una taza de café de 8 onzas, pero usted puede ajustar cada una de las recetas al nivel de dulzura que prefiera. ¡Disfrute!

¡Es fácil preparar un sabor auténtico de cafetería en casa! Recetas cortesía de Torani®.

RECETA	CAFÉ	PRESIONES DE BOMBA DE SABOR	LECHE/CREMA	OTRO
Café "Latte" Descremado con Vainilla Torani®	8 oz. (240 ml)	3 a 4 presiones de bomba de Jarabe de Vainilla Libre de Azúcar Torani®	a gusto	
Café "Latte" con Caramelo Torani®	8 oz. (240 ml)	3 a 4 presiones de bomba de Jarabe de Caramelo Torani®	a gusto	
Caramella Torani®	8 oz. (240 ml)	1 a 2 presiones de bomba de Jarabe de Vainilla Libre de Azúcar Torani®	a gusto	2 cucharadas (1 oz.) de Salsa de Caramel Torani®
Torani® Moca	8 oz. (240 ml)	2 presiones de bomba de Jarabe de Vainilla Libre de Azúcar Torani®	a gusto	2 cucharadas (1 oz.) de Salsa de Chocolate Torani®
Café Helado Descremado con Vainilla Torani®	8 oz. (240 ml)	3 a 4 presiones de bomba de Jarabe de Vainilla Libre de Azúcar Torani®	a gusto	
Café Helado con Caramelo Torani®	8 oz. (240 ml)	3 a 4 presiones de bomba de Jarabe de Caramelo Torani®	a gusto	

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

¡Consulte la página siguiente para obtener más recetas!

Recetas (cont.)

Café con Menta y Chocolate Blanco

8 onzas (240 ml) de café preparado
2 cucharadas (1 oz.) de Salsa de Chocolate Blanco Torani®
2 presiones de bomba de Jarabe de Vainilla Libre de Azúcar Torani®
2 a 3 gotas de extracto de menta
Leche o crema a gusto

Instrucciones

1. Mezcle la Salsa de Chocolate Blanco Torani® con el café preparado.
2. Agregue 2 presiones de Jarabe de Vainilla Libre de Azúcar Torani®, de extracto de menta, y mezcle bien.
3. ¡Agregue leche o crema a gusto y disfrute! Coloque la crema batida como cobertura.

CONSEJO DE COCINA: La cobertura de crema helada de chocolate puede reemplazarse por salsa de chocolate blanco.

Café Choco-Avellana

8 onzas (240 ml) de café preparado
1 cucharadas (1/2 oz.) de Salsa de Chocolate Torani®
4 a 6 presiones de bomba (1 1/3 a 2 oz.) de Jarabe de Avellana Torani®
Leche o crema a gusto

Instrucciones

1. Mezcle la Salsa de Chocolate Torani® con el café preparado.
2. Agregue 4 a 6 presiones de Jarabe de Avellana Torani® y mezcle bien.
3. ¡Agregue leche o crema a gusto y disfrute!

Café de Trufas y Frambuesas

8 onzas (240 ml) de café preparado
1 a 2 cucharadas (1/2 a 1 oz.) de Salsa de Chocolate Blanco o Chocolate Oscuro Torani®
3 a 4 presiones de bomba (1 a 1 1/3 oz.) de Jarabe de Frambuesa Torani®
Leche o crema a gusto

Instrucciones

1. Mezcle la Salsa de Chocolate Torani® con el café preparado.
2. Agregue 3 a 4 presiones de Jarabe de Frambuesa Torani® y mezcle bien.
3. ¡Agregue leche o crema a gusto y disfrute!

CONSEJO DE COCINA: La cobertura de crema helada de chocolate puede reemplazarse por salsa de chocolate blanco o oscuro.

Café de Galleta de Azúcar

12 cucharadas (3/4 taza) de café molido tostado intenso
1 cucharadita de canela molida
2 cucharadas (1 oz.) de Jarabe de Vainilla Libre de Azúcar Torani®
Leche o crema a gusto

Instrucciones

1. Llene la cafetera con agua hasta la línea de 12 tazas.
2. Coloque el filtro de papel en la canasta de preparación.
3. Agregue el café y la canela en el filtro de café.
4. Seleccione la configuración **BOLD** (cargado). Prepare el café.
5. Agregue 3 presiones de la bomba de Jarabe de Vainilla Libre de Azúcar Torani® a la taza. Agregue el café.
6. ¡Agregue leche o crema a gusto y disfrute!

Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100			
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.			
LIMITACIONES			
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.			
EXCEPCIONES			
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.			

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

DÍA__ MES__ AÑO__

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
01 800 71 16 100
Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelo:
49150

Tipo:
A91

Características Eléctricas:
120V~ 60Hz 975W

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

840220400

12/12