

HADEN

ESTD. ENGLAND 1958



INSTRUCTION MANUAL



20 BAR ESPRESSO MACHINE

MODEL NUMBER: HC04001-US

HADEN

ESTD. ENGLAND 1958

How Can We Help?

The Haden team is always interested in what you have to say, so why not get in touch?

Call us

California: +1 562 942 0492

Outside California: +1 866 942 0492

Available Monday - Friday

8am - 4:30pm P.T

Email us

service@hadenusa.com

Write to us

Team Haden, Studio Designs,

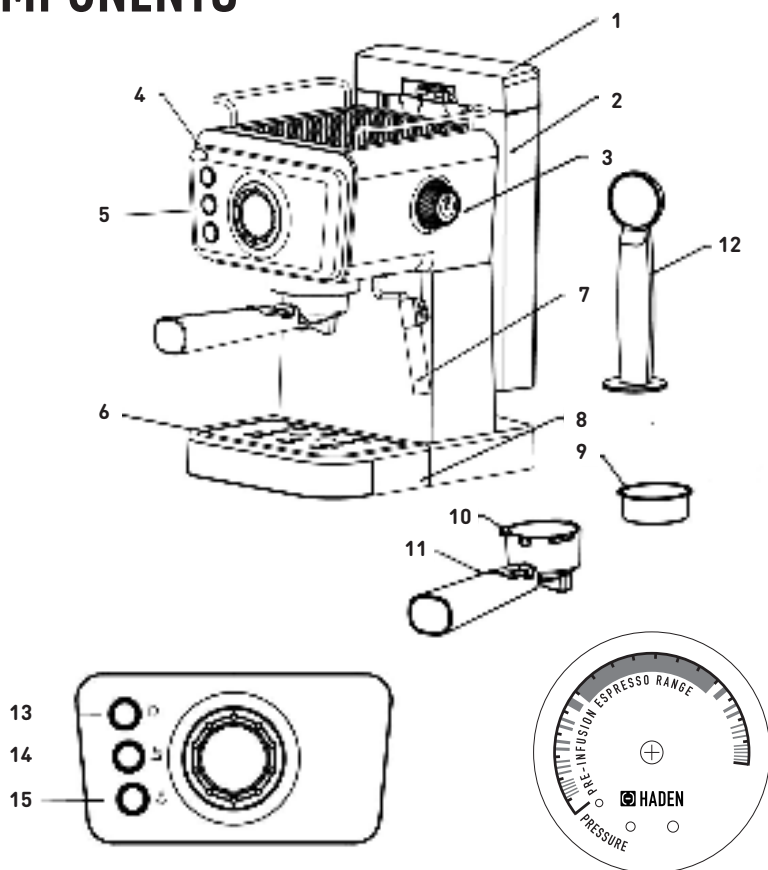
6027 Bandini Blvd, Commerce, CA

90040

Visit us

www.hadenusa.com

COMPONENTS



- | | |
|--------------------|------------------------------|
| 1. Water tank lid | 9. Filter |
| 2. Water tank | 10. Porta-filter |
| 3. Steam control | 11. Porta-filter Handle |
| 4. Control panel | 12. Measuring Spoon & Tamper |
| 5. Pressure gauge | 13. Power button |
| 6. Drip tray plate | 14. Brewing button |
| 7. Steam Nozzle | 15. Steam button |
| 8. Drip tray | |

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the Espresso Machine.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug, or in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Do not clean container with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
13. To disconnect, turn any control to "Off", remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
14. Scalding may occur if the cover is removed during the brewing cycles. Be careful not to get burned by the steam.

- 15.** Some parts of appliance are hot when operated, so do not touch with hand. Use handles or knobs only.
- 16.** Never leave the empty carafe on the warming plate otherwise the carafe is liable to crack.
- 17.** Do not let the Espresso Machine operate without water.
- 18.** Never use the appliance if the carafe shows any signs of cracks or carafe having a loose or weakened handle. Only use the carafe with this appliance. Use carefully as the carafe is very fragile.
- 19.** To reduce the risk of fire or electrical shock, do not remove the cover. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
- 20.** The container is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.
- 21.** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 22.** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 23.** This appliance is intended to be used in household and similar applications.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE CORD PLUG

This appliance has a polarized plug, To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way, If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug, If it still does not fit, contact a qualified electrician, Do not attempt to modify the plug in any way.

NOTES ON THE POWER CORD

- a. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord
 - 2. should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 3. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
 - 4. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- d. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

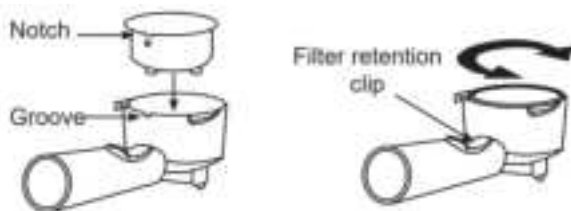
BEFORE FIRST USE

To ensure the first cup of coffee tastes excellent, you should rinse the Espresso Machine with warm water as follows:

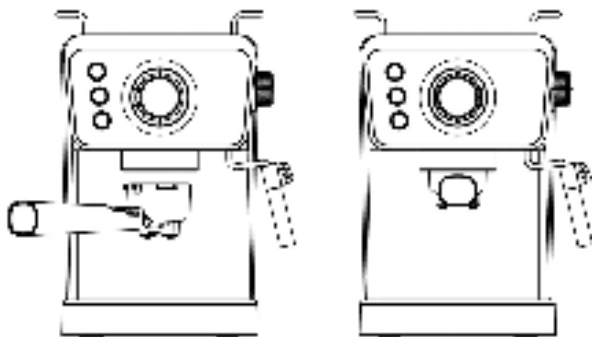
- 1 Fill the water tank, the water level should not exceed the "MAX" mark in the tank. Then close the water tank cover.

Note: this Espresso machine is supplied with a detachable tank for easy filling and cleaning.

- 2 Insert the coffee filter into the porta-filter (no coffee in the filter), make sure to align the notch on the filter with the groove inside the porta-filter. Turn the filter to the left or right to lock in place.



- 3 Connect the porta-filter to the dock and turn it anti-clockwise until it is fixed tightly. The porta-filter handle should be pointing forwards.



- 4 Ensure that the Steam Control is set to the 'OFF' position and place a cup onto the drip tray.
- 5 Connect the Espresso machine to power supply.

- 6 Press the **POWER button**, the button will start flashing while the Espresso Machine is preheating.
- 7 Once the preheating has finished, both the **POWER & BREWING** button will light up.
8. Press the **Brewing Button** which will start the brewing process hot water will be dispensed into the cup. Be careful not to overfill the cup.
9. Press the **Brewing Button** to stop brewing once the cup is full.
10. Carefully empty the cup once full.

NOTE:The Espresso Machine is designed to brew 300mls of coffee before stopping. If your cup is smaller you will need to Press the Brewing Button to stop the flow of coffee.

PREHEATING

To make a cup of good hot Espresso coffee, we recommend you preheating the appliance before making coffee, including the porta-filter, coffee filter and cup, so that the coffee flavour can not be influenced by the cold parts.

- 1 Follow the above steps **1 – 10** from Before first use to preheat your Espresso Machine before making cups of coffee.

MAKING AN ESPRESSO

- 1 Pre-heat the Espresso machine as described above.
- 2 Remove the porta-filter, then remove the coffee filter and wipe dry using a clean dry cloth.
- 3 Add ground coffee to the filter with the measuring scoop, then press the ground coffee powder tightly with the press.



- 4 Remove any excess coffee powder from the edge of the filter so the coffee sits about 3mm from the top edge of the filter
- Note: Too much coffee in the filter will result in a poor seal and leakage.**
- 5 Connect the porta-filter to the dock and turn it anti-clockwise until it is fixed tightly. The porta-filter handle should be pointing forwards.
- 6 Ensure that the Steam Control is set to the '**OFF**' position and place a cup onto the drip tray.
- 7 Insert the mains plug into the nearest socket.
- 8 Press the **POWER button**, the button will start flashing while the Espresso Machine is preheating.
- 9 Once the preheating has finished, both the **POWER & BREWING** button will light up.
- 10 Press the **Brewing Button** which will start the brewing process hot water will be dispensed into the cup. Be careful not to overfill the cup.

Note: the Brewing Button will flash whilst the coffee is being dispensed.

- 11 The Espresso machine will automatically stop after 90 seconds (giving approx 200 - 300mls of coffee). To manually stop the Espresso machine press the **Brewing button**.

WARNING! Do not leave the Espresso Machine unattended whilst the coffee is being dispensed.

12. Allow the porta-filter to cool down completely before removing the coffee grounds and cleaning with running water.

MAKE CAPPUCCINO

- 1 Prepare an espresso coffee as the detailed above in 'Making an Espresso', making sure that the cup is big enough accommodate the coffee and the frothed milk.
- 2 Ensure that the Steam Control is set to the '**OFF**' position.
- 3 Press the **Steam button**, the indicator will light up.
- 4 Fill a jug with 100ml of milk for each prepared Cappuccino, it is recommended to use cold whole milk (not hot).
- 5 To maximize milk foam performance, rotate the Steam Control fully for approximately 10 seconds without putting it in the milk in the jug. This will clear out any cold water in the system. Rotate the Steam Control back to the 'OFF' position and conduct the next step.

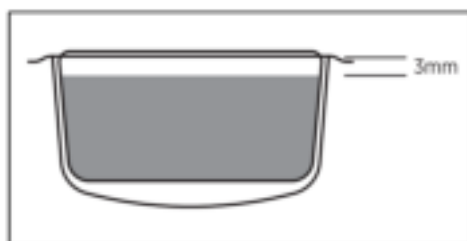
NOTE: When the steam nozzle is first used, hot water will come out when turned on. Make sure a cup or some paper is put down to catch any water.

WARNING! Never touch the steam nozzle whilst steam is emitted to avoid scalding. Always turn the steam control slowly to release the steam in a controlled manner.

- 6 Insert the steam nozzle into the milk about two centimetres deep, then rotate the steam control slowly anti-clockwise until it is in the '**ON**' position. Steam will come out from the steam nozzle. Move the jug around, up and down to froth the milk.
- 7 After frothing the milk, rotate the Steam Control to the '**OFF**' position. The best temperature for frothed milk is 70°C.
- 8 Clean the steam nozzle with a wet sponge, but take care not to get burnt!
- 9 Press and release the **Power button** to switch the machine off.
- 10 Pour the frothed milk into the espresso coffee prepared earlier. The Cappuccino is ready to serve.
- 11 Sweeten if desired and sprinkle the froth with a little cocoa powder.

COFFEE NOTES

This Espresso Machine uses ground powdered coffee which is available from most good supermarkets and coffee retailers. Do not use instant coffee or similar with this Espresso Machine. Distance to the surface of pressed coffee powder should be about 3mm away from the edge of the filter cup (important indicator). Too high or too low will affect the extraction pressure and effect of coffee. Reduce or increase the amount of coffee powder accordingly:



HOT WATER

The Espresso Machine can produce hot water rather than steam from the steam nozzle:

- 1 Place a cup under the steam nozzle
- 2 Press the Power Button, the power button will flash whilst the unit is warming up.
- 3 Once the Power and Brewing buttons are illuminated, Rotate the Steam Control to 'ON' position and hot water will be dispensed.
- 4 Rotate the Steam Control to 'OFF' position when the desired amount of hot water has been dispensed.
- 5 Press the Power Button to switch the machine off.

AUTO POWER OFF

The Espresso Machine will turn itself off automatically 25 minutes after pressing the Power Button.

CLEANING & MAINTENANCE

Ensure a cup is in the steam nozzle and expel any water that may be inside the Espresso machine by turning on the steam function for approximately 2-3 minutes, or until steam no longer comes from the steam nozzle.

- Unplug from the mains and allow coffee Machine cool down completely before cleaning.
- Clean the outside of the espresso Machine with clean damp cloth.
- Rinse the water tank out and allow to dry.
- Wash the drip tray plate and drip tray regularly and dry thoroughly.
- Never immerse the unit in water or any other liquids.
- Once cooled pull the metal tube and rubber handle off the steam nozzle and wash both in warm soapy water and dry thoroughly.
- Wash the measuring spoon in warm soapy water and dry thoroughly.

Note: Clean the appliance after every use in order to keep it in good working order. Do not allow water to sit in the tank, empty the tank after every use.

CLEANING THE STEAM NOZZLE AFTER FROTHING

- 1** After frothing the milk, put an empty jug under the steam nozzle.
- 2** Press the Steam Button and rotate the Steam Control to 'ON' for steam release for 20 seconds, then rotate the Steam Control to 'OFF' and press the Steam Button off to clean out the Steam Nozzle.
- 3** Press the Power Button to switch the machine off.

CLEANING THE STEAM NOZZLE IF BLOCKED

- 1** Turn the Steam Control to the 'OFF' position and allow the espresso Machine cool down for about half an hour, then poke the steam outlet several times with a needle about 1 mm in diameter until it clears.
- 2** Finally, press the Steam Button and turn the Steam Control to the 'ON' position, to ensure the appliance can produce steam.
- 3** Press the Power Button to switch the machine off.

DESCALING

To ensure your Espresso Machine can operate efficiently the internal piping must be clean so as not to affect the flavour of the Espresso. You should clean away the mineral deposits left every 4 weeks - if you live in a hard water area every 2 weeks. Or you can use bottled water and none of this will be necessary!

- 1 Fill the tank with water and descaler to the MAX level (the scale of water and descaler is 4:1 the detail refers to the instruction of descaler.) Please use "household descaler" not vinegar to descale.
- 2 Remove the porta-filter from the Espresso Machine.
- 3 Place a heat proof container on the drip tray to catch the water.
- 4 Press the **POWER button**, the button will start flashing while the Espresso Machine is preheating.
- 5 Once the preheating has finished, both the **POWER & BREWING** button will light up.
- 6 Press the **Brewing Button**, once water has been flowing for 20 seconds (approximately 100ml), press the **Brewing Button**, then wait for 5 minutes for the first descaling cycle.
- 7 Empty the container and replace onto the Drip Tray.
- 8 Repeat the steps above for two more cycles (it is not necessary to wait for 5 minutes on the second and third cycles).
- 9 Press the **Steam button** to descale the steam nozzle.
- 10 Place a cup under the steam wand and open the Steam knob and steam for 2 minutes, then turn the Steam knob to the off position.
- 11 Press the **Power button** to turn on the unit immediately, leave the descaler in the unit for at least 15 minutes.
- 12 Empty the tank and refit with clean water. Restart the unit and repeat the above steps at least 3 times - with clean water.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Coffee isn't pouring	No water in the water tank	Fill the tank with water, run through the appliance without a coffee filter to ensure it is fully primed
	The coffee grounds are too fine or tamped down too hard	Empty the filter and rinse under water to clean, Wipe the filter with a cloth. Refill the filter with grinds and tamper.
Water leak from the bottom of the Machine.	There is too much water in the drip tray.	Please clean the drip tray.
Water leaks out of outer side of filter.	There is some coffee powder on filter edge.	Remove excess coffee powder..
Acid (vinegar) taste exists in Espresso coffee.	Espresso Machine needs descaling	Clean Espresso Machine. Refer to 'DESCALING'
	The coffee powder is stored in a hot, wet place for a long time. The coffee powder turns bad.	Use fresh coffee powder, or store unused coffee powder in a cool, dry place. After opening a package of coffee powder, reseal it tightly and store it in a refrigerator to maintain its freshness.
No steam from the Steam wand	No water in the water tank	Fill the tank with water, run hot water through the Steam Nozzle to ensure water flows
	Steam Nozzle tube is blocked	Check "If the steam outlet becomes blocked" & Descale
Poor milk frothing	You have used skimmed milk	Use whole milk for best results

TECHNICAL DETAILS

Model	HC04001-US
Rated Voltage	120V 60HZ
Rated Power	1350W
Capacity	1.5 Litre

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. Studio Designs, Inc. ("Haden") warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of delivery of the product in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, negligence, or misuse.

This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient.

Because we cannot control the quality of products sold by unauthorized sellers, this warranty applies only to products that were purchased from us or a Haden authorized seller in the United States or Canada, unless otherwise prohibited by law. We reserve the right to reject warranty claims for products purchased from unauthorized sellers, including unauthorized Internet sites.

Keep the original sales receipt, as proof of purchase it is required to make a warranty claim.

Contact us via email, phone or mail to start your claim. You may or may not be asked to return the product to us, based on the issue for the claim.

Contact Information below:

Email: service@hadenusa.com

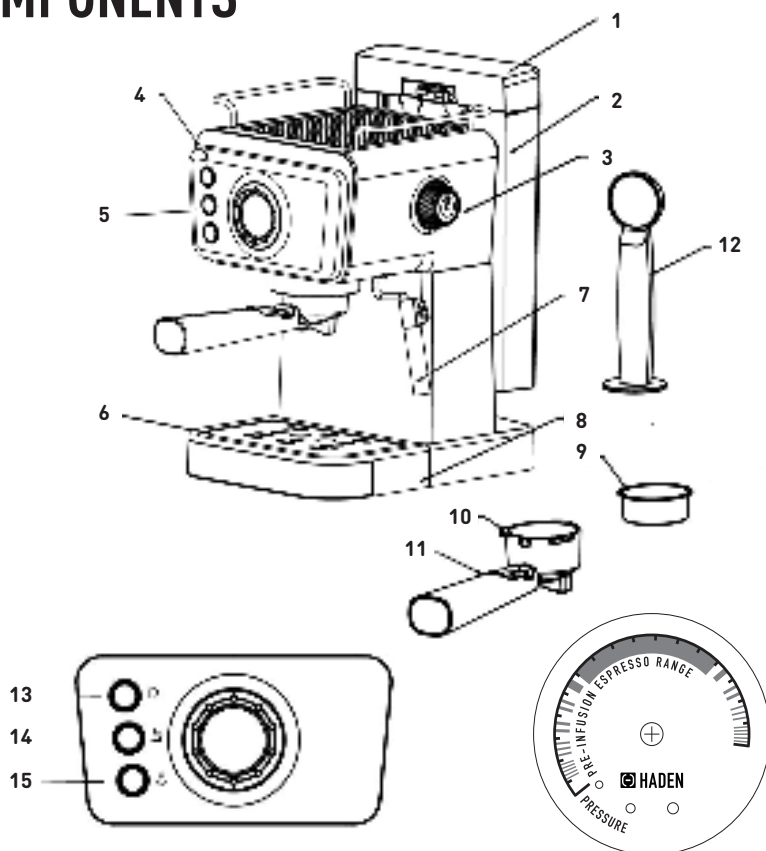
Address: Attn: Haden Service Dept., 6027 Bandini Blvd., Commerce, CA 90040

Phone: 866-942-0492 Ext. #7

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. 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 limited in duration to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from State to State or province to province. Some States or provinces do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

COMPONENTS



- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. Couvercle de réservoir d'eau | 9. Filtre |
| 2. Réservoir d'eau | 10. Porta-filtre |
| 3. Contrôle de la vapeur | 11. Poignée de Porta-filtre |
| 4. Panneau de contrôle | 12. Cuillère à mesurer et bourrage |
| 5. Manomètre | 13. Bouton d'alimentation |
| 6. Plateau d'égouttage | 14. Bouton d'infusion |
| 7. Buse à vapeur | 15. Bouton vapeur |
| 8. Plateau d'égouttage | |

NOTICE DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Assurez-vous que la tension de votre prise de courant correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de la machine à espresso.
3. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de le mettre ou de le retirer et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil à un centre de service agréé pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
11. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
12. Ne pas nettoyer le récipient avec des produits nettoyants, des tampons en laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.
13. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes sur "Off" et retirez la fiche de la prise murale. Tenez toujours la

fiche. Ne jamais tirer sur le cordon.

- 14.** Des brûlures peuvent se produire si le couvercle est retiré pendant les cycles d'infusion. Veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur.
- 15.** Certaines parties de l'appareil sont chaudes lorsqu'elles fonctionnent, ne les touchez donc pas avec les mains. Utilisez uniquement les poignées ou les boutons.
- 16.** Ne laissez jamais la carafe vide sur la plaque chauffante, sinon la carafe risque de se fissurer.
- 17.** Ne laissez pas la machine à espresso fonctionner sans eau.
- 18.** N'utilisez jamais l'appareil si la carafe présente des signes de fissures ou si la poignée de la carafe est lâche ou affaiblie. N'utilisez la carafe qu'avec cet appareil. Utilisez-la avec précaution car la carafe est très fragile.
- 19.** Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne retirez pas le couvercle. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien agréé.
- 20.** Le récipient est conçu pour être utilisé avec cet appareil. Il ne doit jamais être utilisé sur une cuisinière.
- 21.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 22.** Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 23.** Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Remarques sur la fiche du cordon

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée. Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si elle n'est toujours pas adaptée, contactez un électricien qualifié, n'essayez pas de modifier la prise de quelque manière que ce soit.

NOTES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

- a.** Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- b.** Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés à condition d'être utilisés avec précaution.
- c.** En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation amovible ou d'une rallonge :
 - 1.** La puissance électrique indiquée du cordon d'alimentation amovible ou de la rallonge.
 - 2.** doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil
 - 3.** Si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre ; et
 - 4.** Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne tombe pas sur le plan de travail ou la table, où les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.
- d.** Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne s'insère dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

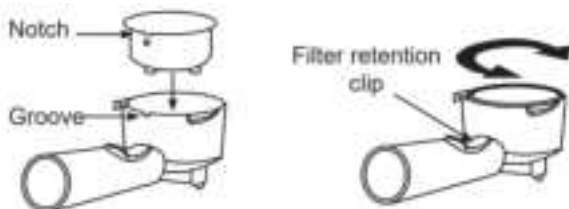
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Pour que la première tasse de café ait un goût excellent, vous devez rincer la machine à espresso à l'eau tiède en procédant comme suit:

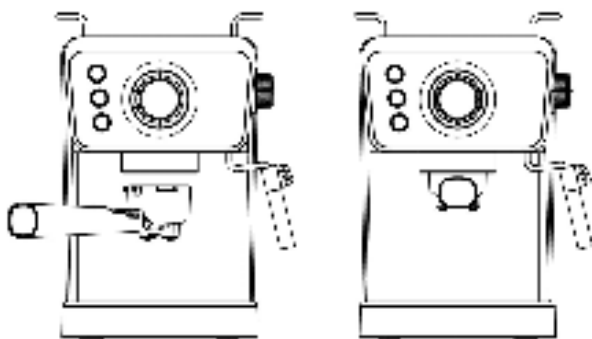
- 1 Remplissez le réservoir d'eau, le niveau d'eau ne doit pas dépasser le repère "MAX" dans le réservoir. Fermez ensuite le couvercle du réservoir d'eau

Remarque : cette machine à espresso est livrée avec un réservoir amovible pour faciliter le remplissage et le nettoyage.

- 2 Insérez le filtre à café dans le porta-filtre (pas de café dans le filtre), en veillant à aligner l'encoche du filtre avec la rainure à l'intérieur. Tournez le filtre vers la gauche ou la droite pour le verrouiller.



- 3 Connectez le filtre à porta au quai et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. La poignée du porta-filtre doit être orientée vers l'avant.



- 4 Assurez-vous que la commande de vapeur est en position "OFF" et placez une tasse sur le plateau d'égouttage.
- 5 Branchez la machine à café espresso sur l'alimentation électrique.

- 6 Appuyez sur le bouton **POWER**, le bouton se met à clignoter pendant que la machine à espresso préchauffe.
- 7 Une fois le préchauffage terminé, les boutons **POWER** et **BREWING** s'allument.
8. Appuyez sur le bouton d'infusion pour lancer le processus d'infusion. De l'eau chaude sera distribuée dans la tasse. Veillez à ne pas trop remplir la tasse.
9. Appuyez sur le bouton d'infusion pour arrêter l'infusion une fois que la tasse est pleine.
10. Vider soigneusement le gobelet une fois qu'il est plein.

REMARQUE : La machine à espresso est conçue pour préparer 300 ml de café avant de s'arrêter. Si votre tasse est plus petite, vous devrez appuyer sur le bouton d'infusion pour arrêter l'écoulement du café.

PRÉCHAUFFAGE

Pour préparer un bon café expresso bien chaud, nous vous recommandons de préchauffer l'appareil avant de préparer le café, y compris le filtre porta, le filtre à café et la tasse, afin que l'arôme du café ne soit pas influencé par les parties froides.

- 1 Suivez les étapes 1 à 10 ci-dessus avant la première utilisation pour préchauffer votre machine à espresso avant de préparer des tasses de café.

PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

- 1 Préchauffer la machine à espresso comme décrit ci-dessus.
- 2 Retirez le porta-filtre, puis le filtre à café et essuyez-le à l'aide d'un chiffon propre et sec.
- 3 Ajouter le café moulu dans le filtre à l'aide de la mesurette, puis presser fermement la poudre de café moulu à l'aide de la presse.



- 4 Retirer l'excédent de poudre de café du bord du filtre de manière à ce que le café se trouve à environ 3 mm du bord supérieur du filtre.

Note : Trop de café dans le filtre entraînera une mauvaise étanchéité et des fuites.

- 5 Connectez le filtre à porta au quai et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. La poignée du porta-filtre doit être orientée vers l'avant.
- 6 Assurez-vous que la commande de vapeur est en position "OFF" et placez une tasse sur le plateau d'égouttage.
- 7 Insérer la fiche secteur dans la prise la plus proche.
- 8 Appuyez sur le bouton **POWER**, le bouton se met à clignoter pendant que la machine à espresso préchauffe.
- 9 Une fois le préchauffage terminé, les boutons **POWER** et **BREWING** s'allument.
- 10 Appuyez sur le bouton d'infusion pour lancer le processus d'infusion. De l'eau chaude sera distribuée dans la tasse. Veillez à ne pas trop remplir la tasse.

Remarque : le bouton de préparation clignote pendant que le café est distribué.

- 11** La machine à espresso s'arrête automatiquement après 90 secondes (ce qui donne environ 200 à 300 ml de café). Pour arrêter manuellement la machine à espresso, appuyez sur le bouton Brewing.

AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas la machine à espresso sans surveillance pendant la distribution du café.

- 12.** Laissez le filtre portatif refroidir complètement avant de retirer le marc de café et de le nettoyer à l'eau courante.

PRÉPARER LE CAPPUCCINO

- 1** Préparez un café espresso comme indiqué ci-dessus dans la section "Préparation d'un espresso", en veillant à ce que la tasse soit suffisamment grande pour contenir le café et le lait mousseux.
- 2** Assurez-vous que la commande de vapeur est réglée sur la position "OFF".
- 3** Appuyez sur le bouton Vapeur, l'indicateur s'allume.
- 4** Remplissez un pichet avec 100 ml de lait pour chaque cappuccino préparé ; il est recommandé d'utiliser du lait entier froid (pas chaud).

Pour maximiser la performance de la mousse de lait, tournez le bouton vapeur à fond pendant environ 10 secondes sans le mettre dans le lait dans le pichet. Cette opération permet d'éliminer l'eau froide présente dans le système. Ramenez la commande vapeur en position "OFF" et passez à l'étape suivante.

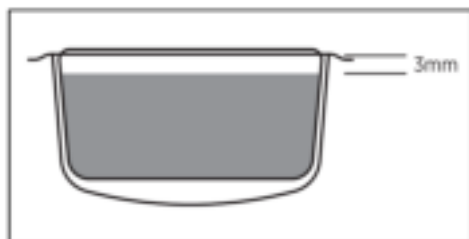
REMARQUE : Lors de la première utilisation de la buse à vapeur, de l'eau chaude s'écoule lorsqu'on la met en marche. Veillez à poser une tasse ou du papier pour recueillir l'eau.

AVERTISSEMENT ! Ne touchez jamais la buse à vapeur lorsque la vapeur est émise afin d'éviter les brûlures. Tournez toujours la commande de vapeur lentement pour libérer la vapeur de manière contrôlée.

- 5 Insérez la buse à vapeur dans le lait à une profondeur d'environ deux centimètres, puis tournez lentement la commande de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit en position "ON". De la vapeur s'échappe de la buse. Déplacez le pichet de haut en bas pour faire mousser le lait.
- 6 Après avoir fait mousser le lait, tournez le bouton de réglage de la vapeur en position "OFF". La meilleure température pour le lait mousseux est de 70°C.
- 7 Nettoyez la buse de vapeur avec une éponge humide, mais attention à ne pas vous brûler !
- 8 Appuyez et relâchez le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
- 9 Versez le lait mousseux dans le café espresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt à être servi.
- 10 Sucrez éventuellement et saupoudrer la mousse d'un peu de cacao en poudre.

NOTES SUR LE CAFÉ

Cette machine à espresso utilise du café moulu en poudre, disponible dans la plupart des bons supermarchés et chez les détaillants de café. N'utilisez pas de café instantané ou similaire avec cette machine à espresso. La distance à la surface de la poudre de café pressée doit être d'environ 3 mm du bord de la tasse filtrante (indicateur important). Une distance trop élevée ou trop faible affectera la pression d'extraction et l'effet du café. Réduisez ou augmentez la quantité de café en poudre en conséquence :



L'EAU CHAUDE

La machine à espresso peut produire de l'eau chaude plutôt que de la vapeur à partir de la buse vapeur :

- 1 Placer une tasse sous la buse de vapeur.
- 2 Appuyez sur le bouton d'alimentation. Le bouton d'alimentation clignote pendant que l'appareil se réchauffe.
- 3 Une fois que les boutons Power et Brewing sont allumés, tournez le bouton Steam sur la position 'ON' et l'eau chaude sera distribuée.
- 4 Tournez la commande de vapeur en position "OFF" lorsque la quantité d'eau chaude souhaitée a été distribuée.
- 5 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.

ARRÊT AUTOMATIQUE DE L'ALIMENTATION

La machine à espresso s'éteint automatiquement 25 minutes après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez à ce qu'une tasse soit placée sur la buse vapeur et expulsez l'eau qui pourrait se trouver à l'intérieur de la machine Espresso en activant la fonction vapeur pendant environ 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que la vapeur ne s'échappe plus de la buse vapeur.

- Débranchez la machine et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de la machine à café espresso avec un chiffon propre et humide.
- Rincez le réservoir d'eau et laissez-le sécher.
- Lavez régulièrement le plateau d'égouttage et le bac d'égouttage et séchez-les soigneusement.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une fois l'appareil refroidi, retirez le tube métallique et la poignée en caoutchouc de la buse à vapeur, lavez-les à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
- Lavez la cuillère à mesurer à l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement.

Note : Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin de le maintenir en bon état de fonctionnement. Ne laissez pas l'eau stagner dans le réservoir, videz le réservoir après chaque utilisation.

NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR APRÈS LE MOUSSAGE

- 1 Après avoir fait mousser le lait, placez un pichet vide sous la buse vapeur.
- 2 Appuyez sur le bouton vapeur et tournez la commande vapeur sur "ON" pour faire sortir la vapeur pendant 20 secondes, puis tournez la commande vapeur sur "OFF" et appuyez sur le bouton vapeur pour nettoyer la buse vapeur.
- 3 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.

NETTOYAGE DE LA BUSE À VAPEUR EN CAS DE BLOCAGE

- 1 Mettez le bouton vapeur en position "OFF" et laissez la machine à espresso refroidir pendant environ une demi-heure, puis piquez plusieurs fois la sortie de vapeur avec une aiguille d'environ 1 mm de diamètre jusqu'à ce qu'elle se dégage.
- 2 Enfin, appuyez sur le bouton Vapeur et mettez la commande Vapeur en position "ON", afin de vous assurer que l'appareil peut produire de la vapeur.
- 3 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.

DÉTARTRAGE

Pour que votre machine à espresso puisse fonctionner efficacement, la tuyauterie interne doit être propre afin de ne pas altérer le goût de l'espresso. Vous devez nettoyer les dépôts minéraux laissés toutes les 4 semaines - si vous vivez dans une région où l'eau est dure, toutes les 2 semaines. Vous pouvez aussi utiliser de l'eau en bouteille et tout cela ne sera pas nécessaire !

- 1 Remplissez le réservoir avec de l'eau et du détartrant jusqu'au niveau MAX (l'échelle de l'eau et du détartrant est de 4:1, le détail se réfère aux instructions du détartrant). Veuillez utiliser du "détartrant ménager" et non du vinaigre pour détartrer l'appareil.

- 2** Retirez le filtre porta de la machine à espresso.
- 3** Placez un récipient résistant à la chaleur sur le plateau d'égouttage pour recueillir l'eau.
- 4** Appuyez sur le bouton POWER, le bouton commence à clignoter pendant que la machine à espresso préchauffe.
- 5** Une fois le préchauffage terminé, les boutons POWER et BREWING s'allument.
- 6** Appuyez sur le bouton d'infusion, une fois que l'eau a coulé pendant 20 secondes (environ 100 ml), appuyez sur le bouton d'infusion, puis attendez 5 minutes pour le premier cycle de détartrage.
- 7** Vider le récipient et le replacer sur le plateau d'égouttage.
- 8** Répétez les étapes ci-dessus pour deux cycles supplémentaires (il n'est pas nécessaire d'attendre 5 minutes pour les deuxième et troisième cycles).
- 9** Appuyez sur la touche vapeur pour détartrer la buse vapeur.
- 10** Placez une tasse sous la buse à vapeur et ouvrez le bouton Vapeur. Laissez agir la vapeur pendant 2 minutes, puis tournez le bouton Vapeur en position d'arrêt.
- 11** Appuyez sur le bouton Power pour mettre l'appareil en marche immédiatement. Laissez le détartrant dans l'appareil pendant au moins 15 minutes.
- 12** Vider le réservoir et le remplir d'eau propre. Redémarrez l'appareil et répétez les étapes ci-dessus au moins 3 fois - avec de l'eau propre.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le café ne coule pas	Pas d'eau dans le réservoir d'eau	Remplir le réservoir d'eau, faire passer l'appareil sans filtre à café pour s'assurer qu'il est complètement amorcé.
	Le marc de café est trop fin ou trop tassé	Videz le filtre et rincez-le sous l'eau pour le nettoyer, puis essuyez-le avec un chiffon. Remplir à nouveau le filtre avec des moutures et le tamber.
Fuite d'eau par le bas de la machine	Il y a trop d'eau dans le bac d'égouttage.	Veuillez nettoyer le bac d'égouttage.
L'eau fuit par le côté extérieur du filtre.	Il y a un peu de poudre de café sur le bord du filtre.	Retirer l'excès de poudre de café...
Le goût acide (vinaigre) existe dans le café Espresso	La machine à espresso a besoin d'être détartrée	Nettoyer la machine à espresso. Reportez-vous à la section "DÉCALAGE"
	Le café en poudre est stocké dans un endroit chaud et humide pendant une longue période. Le café en poudre se dégrade.	Utilisez du café en poudre frais ou conservez le café en poudre non utilisé dans un endroit frais et sec. Après avoir ouvert un paquet de café en poudre, refermez-le hermétiquement et conservez-le au réfrigérateur pour en préserver la fraîcheur.
Pas de vapeur dans la brosse à vapeur	Pas d'eau dans le réservoir d'eau	Remplir le réservoir d'eau, faire couler de l'eau chaude à travers la buse à vapeur pour s'assurer que l'eau s'écoule.
	Le tube de la buse de vapeur est bloqué	Vérifier "Si la sortie de vapeur est bloquée" et détartrer
Mousse de lait insuffisante	Vous avez utilisé du lait écrémé	Utiliser du lait entier pour de meilleurs résultats

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Numéro de modèle: HC04001-US

Tension nominale: 120V 60HZ

Puissance: 1350W

Capacité: 1.5 Litre

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de la seule garantie expresse de ce produit. Studio Designs, Inc. (« Haden ») garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine au Canada et d'un (1) an à compter de la date de livraison du produit aux États-Unis. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant jugé défectueux, à notre discrétion ; vous êtes toutefois responsable de tous les frais de transport lorsque vous nous renvoyez le produit ainsi que de ces frais lorsque nous vous expédions un produit ou un composant sous cette garantie. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure due à une utilisation normale, un usage non conforme aux instructions imprimées ou les dommages occasionnés au produit par un accident, une modification, un usage abusif, une négligence ou une mauvaise utilisation.

Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine ou au destinataire du cadeau.

Du fait qu'il nous est impossible de contrôler la qualité des produits vendus par des vendeurs non autorisés, cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés chez nous ou chez un vendeur agréé Haden

aux États-Unis ou au Canada, à moins que la loi ne l'interdise. Nous nous réservons le droit de rejeter les demandes de garantie de produits achetés auprès de vendeurs non autorisés, y compris les sites Internet non autorisés.

Conservez l'original de la facture comme preuve d'achat car c'est nécessaire pour faire une réclamation au titre de la garantie. Contactez-nous par courriel, téléphone ou courrier pour commencer votre réclamation. Il peut vous être demandé ou non de nous retourner le produit, en fonction de la question associée à la demande. Coordonnées indiquées ci-dessous :

Courriel : service@hadenusa.com

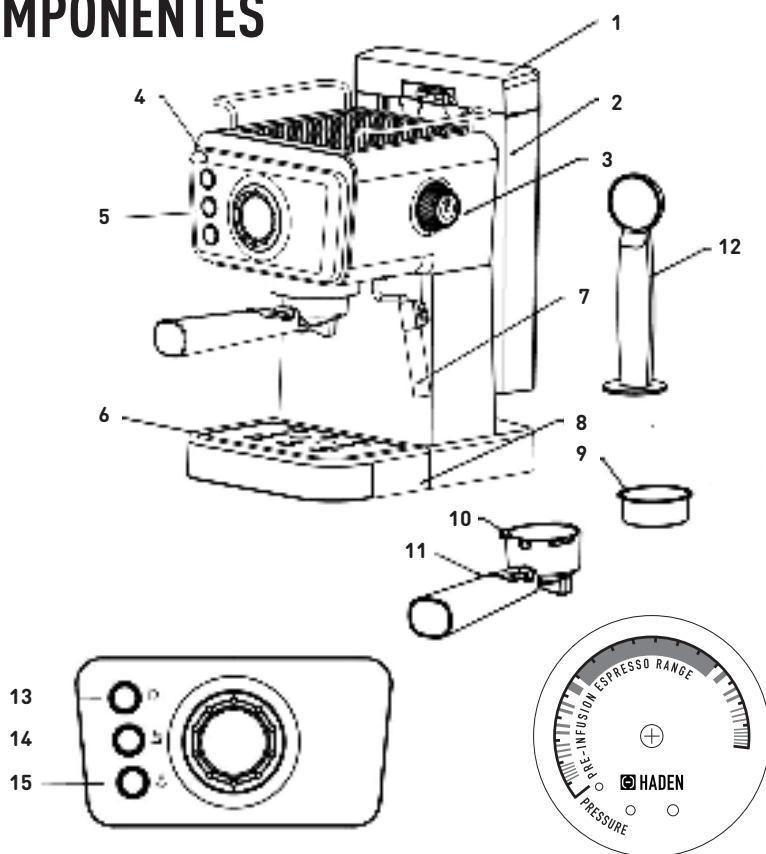
Adresse : À l'attention de : Haden Service Dept., 6027 Bandini Blvd., Commerce, CA 90040

Téléphone : 866-942-0492 poste n° 7

Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou s'il est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par exemple, 120 V - 60 Hz).

Nous excluons toute réclamation pour dommages spéciaux, accessoires et consécutifs. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est limitée à la durée de cette garantie écrite. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, et il se peut que vous ayez également d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certains États ou provinces n'autorisent pas de restrictions sur la durée d'une garantie implicite, ni l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs. Il se peut donc que les restrictions ou exclusions indiquées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.

COMPONENTES



- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. Tapa del depósito de agua | 9. Filtro |
| 2. Depósito de agua | 10. Portafiltro |
| 3. Control de vapor | 11. Mango Porta-filtro |
| 4. Panel de control | 12. Cuchara medidora y manipulador |
| 5. Manómetro | 13. Botón de encendido |
| 6. Placa de la bandeja de goteo | 14. Botón de preparación |
| 7. Boquilla de vapor | 15. Botón de vapor Steam button |
| 8. Bandeja de goteo | |

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente se corresponde con el voltaje indicado en la etiqueta de características de la cafetera Espresso.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe ni en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
6. No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, o si el aparato funciona mal o ha sufrido algún tipo de daño. Devuelva el aparato a un servicio técnico autorizado para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. No lo utilice al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque una superficie caliente.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
12. No limpie el recipiente con productos de limpieza, estropajos de acero u otros materiales abrasivos.
13. Para desconectar el aparato, gire cualquier mando a la posición "Off" y desenchúfelo de la toma de corriente. Sujete siempre el enchufe. Pero nunca tire del cable.

- 14.** Pueden producirse escaldaduras si se retira la tapa durante los ciclos de infusión. Tenga cuidado de no quemarse con el vapor.
- 15.** Algunas partes del aparato están calientes cuando se utilizan, por lo que no deben tocarse con la mano. Utilice sólo las asas o los pomos.
- 16.** No deje nunca la jarra vacía sobre la placa calefactora, de lo contrario, la jarra podría agrietarse.
- 17.** No deje que la Cafetera Espresso funcione sin agua.
- 18.** No utilice nunca el aparato si la jarra presenta signos de grietas o si tiene el asa suelta o debilitada. Utilice únicamente la jarra con este aparato. Utilícela con cuidado ya que la jarra es muy frágil.
- 19.** Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no retire la tapa. No hay piezas reparables por el usuario en el interior. La reparación debe ser realizada únicamente por personal de servicio autorizado.
- 20.** El recipiente está diseñado para su uso con este aparato. Nunca debe utilizarse sobre la encimera de la cocina.
- 21.** Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- 22.** Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- 23.** Este aparato está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE DEL CABLE

Este aparato tiene un enchufe polarizado, Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera, Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe, Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado, No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- a.** Se suministra un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desmontable) para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b.** Existen cables de alimentación desmontables o alargadores más largos que pueden utilizarse siempre que se haga con cuidado.
- c.** Si se utiliza un cable de alimentación desmontable largo o un alargador:
 - 1.** La capacidad eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del alargador debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato;
 - 2.** Si el aparato tiene toma de tierra, el alargador debe ser de 3 hilos con toma de tierra; y
 - 3.** El cable más largo debe colocarse de forma que no quede tendido sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él.
- d.** Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe sólo encaja en una toma de corriente polarizada. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente anular este dispositivo de seguridad.

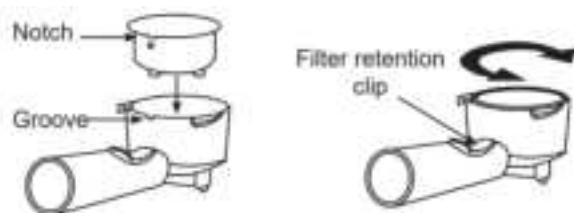
ANTES DEL PRIMER USO

Para garantizar que la primera taza de café tenga un sabor excelente, debe enjuagar la cafetera Espresso con agua tibia de la siguiente manera:

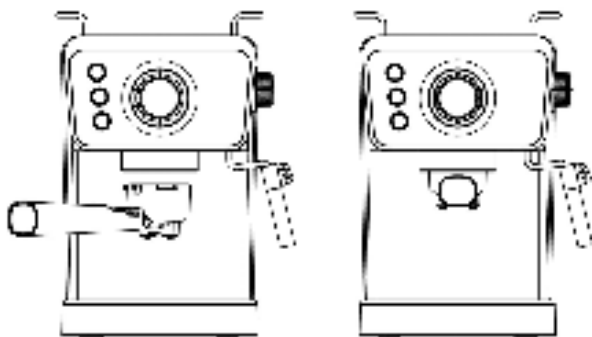
- 1 Llene el depósito de agua, el nivel de agua no debe superar la marca "MAX" del depósito. A continuación, cierre la tapa del depósito de agua.

Nota: esta cafetera Espresso se suministra con un depósito desmontable para facilitar su llenado y limpieza.

- 2 Inserte el filtro de café en el portafiltro (sin café en el filtro), asegúrese de alinear la muesca del filtro con la ranura del interior del portafiltro. Gire el filtro hacia la izquierda o la derecha para fijarlo en su sitio.



- 3 Conecte el portafiltro al muelle y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien fijado. El asa del portafiltro debe apuntar hacia delante.



- 4 Asegúrese de que el control de vapor está en la posición "OFF" y coloque una taza en la bandeja de goteo.

5. Conecte la cafetera Espresso a la red eléctrica.
6. Pulse el botón **POWER**, el botón empezará a parpadear mientras la cafetera Espresso se precalienta.
7. Una vez finalizado el precalentamiento, se encenderán los botones de ENCENDIDO y PREPARACIÓN.
8. Pulse el botón de preparación de café, que iniciará el proceso de preparación y verterá agua caliente en la taza. Tenga cuidado de no llenar demasiado la taza.
9. Pulse el botón de preparación para detener el proceso una vez que la taza esté llena.
10. Vacíe la taza con cuidado una vez llena.

NOTA: La cafetera Espresso está diseñada para preparar 300 ml de café antes de detenerse. Si su taza es más pequeña, tendrá que pulsar el botón de preparación para detener el flujo de café.

PRECALENTAMIENTO

Para preparar una buena taza de café Espresso caliente, le recomendamos precalentar el aparato antes de preparar el café, incluyendo el portafiltro, el filtro de café y la taza, para que el sabor del café no se vea influenciado por las partes frías.

- 1 Siga los pasos anteriores **1 - 10** de Antes del primer uso para precalentar su cafetera Espresso antes de preparar tazas de café.

PREPARAR UN ESPRESSO

- 1 Precaliente la cafetera Espresso como se ha descrito anteriormente..
- 2 Retire el portafiltro y, a continuación, el filtro de café y séquelo con un paño limpio y seco.
- 3 Añada el café molido al filtro con el cacito dosificador y, a continuación, presione bien el café molido con la prensa.



- 4 Retire el café en polvo sobrante del borde del filtro, de modo que el café quede a unos 3 mm del borde superior del filtro.

Nota: Un exceso de café en el filtro provocará un sellado deficiente y fugas. y fugas.

- 5 Conecte el portafiltro al muelle y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien fijado. El asa del portafiltro debe apuntar hacia delante.
- 6 Asegúrese de que el control de vapor está en la posición "OFF" y coloque una taza en la bandeja de goteo.
- 7 Inserte el enchufe en la toma de corriente más cercana.
- 8 Pulse el botón **POWER**, el botón empezará a parpadear mientras la Cafetera Espresso se precalienta.
- 9 Una vez finalizado el precalentamiento, se encenderán los botones **POWER y BREWING**.
- 10 Pulse el botón de preparación, que iniciará el proceso de preparación y verterá agua caliente en la taza. Tenga cuidado de no llenar demasiado la taza.

Nota: el botón de preparación parpadeará mientras se dispensa el café.

- 11** La cafetera Espresso se detendrá automáticamente transcurridos 90 segundos (obteniendo aproximadamente 200 - 300 ml de café). Para detener manualmente la cafetera Espresso, pulse el botón de preparación.

ADVERTENCIA No deje la cafetera Espresso desatendida mientras se dispensa el café.

- 12.** Deje que el portafiltro se enfríe completamente antes de retirar los posos de café y limpiarlo con agua corriente.

MAKE CAPPUCCINO

- 1** Prepara un café espresso como se detalla más arriba en "Preparación de un espresso", asegurándote de que la taza sea lo suficientemente grande para que quepan el café y la espuma de leche.
- 2** Asegúrese de que el control de vapor está en la posición "OFF".
- 3** Pulse el botón Vapor, el indicador se iluminará.
- 4** Llene una jarra con 100 ml de leche para cada Cappuccino preparado, se recomienda utilizar leche entera fría (no caliente).
- 5** Para maximizar el rendimiento de la espuma de leche, gire completamente el Control de Vapor durante aproximadamente 10 segundos sin introducirlo en la leche de la jarra. Esto eliminará el agua fría del sistema. Vuelva a girar el Control de Vapor a la posición 'OFF' y realice el siguiente paso.

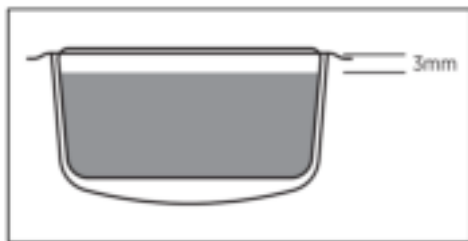
NOTA: Cuando se utiliza por primera vez la boquilla de vapor, al abrirla sale agua caliente. Asegúrese de colocar una taza o papel para recoger el agua.

ADVERTENCIA No toque nunca la boquilla de vapor mientras se emite vapor para evitar quemaduras. Gire siempre el mando de vapor lentamente para liberar el vapor de forma controlada.

- 6 Introduzca la boquilla de vapor en la leche a unos dos centímetros de profundidad y, a continuación, gire lentamente el mando de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté en la posición "ON". Saldrá vapor por la boquilla. Mueva la jarra hacia arriba y hacia abajo para espumar la leche.
- 7 Después de espumar la leche, gire el control de vapor a la posición "OFF". La mejor temperatura para la leche espumada es de 70°C.
- 8 Limpia la boquilla de vapor con una esponja húmeda, pero ten cuidado de no quemarte.
- 9 Pulse y suelte el botón de encendido para apagar la máquina.
- 10 Vierta la espuma de leche en el café expreso preparado anteriormente. El Cappuccino está listo para servir.
- 11 Endulzar si se desea y espolvorear la espuma con un poco de cacao en polvo.

NOTAS SOBRE EL CAFÉ

Esta cafetera espresso utiliza café en polvo molido, disponible en la mayoría de los supermercados y tiendas de café. No utilice café instantáneo o similar con esta cafetera Espresso. La distancia a la superficie del café en polvo prensado debe estar a unos 3 mm del borde de la taza del filtro (indicador importante). Demasiado alto o demasiado bajo afectará a la presión de extracción y al efecto del café. Reduzca o aumente la cantidad de café en polvo en consecuencia:



AGUA CALIENTE

La cafetera espresso puede producir agua caliente en lugar de vapor por la boquilla de vapor:

- 1** Coloca una taza debajo de la boquilla de vapor
- 2** Pulse el botón de encendido, el botón de encendido parpadeará mientras la unidad se calienta.
- 3** Una vez iluminados los botones de encendido y preparación, gire el control de vapor a la posición "ON" y saldrá agua caliente.
- 4** Gire el control de vapor a la posición "OFF" cuando haya salido la cantidad deseada de agua caliente.
- 5** Pulse el botón de encendido para apagar la máquina.

APAGADO AUTOMÁTICO

La Cafetera Espresso se apagará automáticamente 25 minutos después de pulsar el botón de encendido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Coloque una taza en la boquilla de vapor y expulse el agua que pueda haber en el interior de la cafetera Espresso encendiendo la función de vapor durante aproximadamente 2 ó 3 minutos, o hasta que deje de salir vapor por la boquilla de vapor.

- Desenchúfela de la red eléctrica y deje que la cafetera se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpie el exterior de la cafetera espresso con un paño limpio y húmedo.
- Enjuague el depósito de agua y déjelo secar.
- Lave regularmente la placa y la bandeja recogegotas y séquelas bien.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- Una vez que se haya enfriado, extraiga el tubo metálico y el mango de goma de la boquilla de vapor, lave ambos en agua tibia jabonosa y séquelos bien.
- Lave la cuchara dosificadora con agua tibia y jabón y séquela bien.

Nota: Limpie el aparato después de cada uso para mantenerlo en buen estado de funcionamiento. No deje agua en el depósito, vacíelo después de cada uso.

LIMPIAR EL VAPORIZADOR DESPUÉS DE ESPUMAR

- 1** Después de espumar la leche, coloca una jarra vacía bajo la boquilla de vapor.
- 2** Pulse el Botón de Vapor y gire el Control de Vapor a 'ON' para liberar vapor durante 20 segundos, después gire el Control de Vapor a 'OFF' y pulse el Botón de Vapor apagado para limpiar la Boquilla de Vapor.
- 3** Pulse el botón de encendido para apagar la máquina.

LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DE VAPOR SI ESTÁ BLOQUEADA

- 1** Gire el control de vapor a la posición "OFF" y deje que la cafetera espresso se enfríe durante aproximadamente media hora; a continuación, pinche varias veces la salida de vapor con una aguja de aproximadamente 1 mm de diámetro hasta que se despeje.
- 2** Por último, pulse el botón de vapor y gire el control de vapor a la posición "ON", para asegurarse de que el aparato puede producir vapor.
- 3** Pulse el botón de encendido para apagar el aparato.

DESCALCIFICACIÓN

Para que su cafetera Espresso funcione eficazmente, las tuberías internas deben estar limpias para que no afecten al sabor del Espresso. Debe limpiar los depósitos minerales que quedan cada 4 semanas - si vive en una zona de agua dura cada 2 semanas. O puede utilizar agua embotellada y nada de esto será necesario.

- 1 Llene el depósito con agua y descalcificador hasta el nivel MAX (la escala de agua y descalcificador es de 4:1 los detalles se refieren a las instrucciones del descalcificador). Por favor use "descalcificador casero" no vinagre para descalcificar.
- 2 Retire el portafiltro de la Cafetera Espresso.
- 3 Coloque un recipiente resistente al calor sobre la bandeja de goteo para recoger el agua.
- 4 Pulse el botón POWER, el botón empezará a parpadear mientras la cafetera Espresso se precalienta.
- 5 Una vez finalizado el precalentamiento, se encenderán los botones de ENCENDIDO y PREPARACIÓN.
- 6 Pulse el botón de preparación, una vez que el agua haya fluido durante 20 segundos (aproximadamente 100 ml), pulse el botón de preparación y espere 5 minutos para el primer ciclo de descalcificación.
- 7 Vacíe el recipiente y vuelva a colocarlo en la bandeja de goteo.
- 8 Repita los pasos anteriores durante dos ciclos más (no es necesario esperar 5 minutos en el segundo y tercer ciclo).
- 9 Pulse el botón Vapor para descalcificar el vaporizador.
- 10 Coloque una taza debajo de la varilla de vapor y abra el botón Vapor y cocine al vapor durante 2 minutos, después gire el botón Vapor a la posición de apagado.
- 11 Pulse el botón Encendido para encender el aparato inmediatamente, deje el descalcificador en el aparato durante al menos 15 minutos.
- 12 Vacíe el depósito y vuelva a colocarlo con agua limpia. Reinicie la unidad y repita los pasos anteriores al menos 3 veces - con agua limpia.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El café no sale	No hay agua en el depósito de agua	Llene el depósito con agua, pásela por el aparato sin filtro de café para asegurarse de que está completamente cebado
	El café molido es demasiado fino o se apisona demasiado fuerte	Vacíe el filtro y enjuáguelo bajo el agua para limpiarlo, limpie el filtro con un paño. Vuelva a llenar el filtro con la molienda y el pisón.
Fuga de agua por la parte inferior de la máquina.	Hay demasiada agua en la bandeja de goteo.	Limpie la bandeja recogegotas.
Fugas de agua por el lado exterior del filtro.	Hay un poco de polvo de café en el borde del filtro.	Eliminar el exceso de café en polvo.
El sabor ácido (a vinagre) existe en el café Espresso.	La cafetera espresso necesita descalcificación	Clean Espresso Machine. Refer to 'DESCALING'
	El café en polvo se almacena en un lugar caliente y húmedo durante mucho tiempo. El café en polvo se pone malo.	Utilice café en polvo fresco o conserve el que no haya utilizado en un lugar fresco y seco. Después de abrir un paquete de café en polvo, vuelva a cerrarlo herméticamente y guárdelo en el frigorífico para mantener su frescura.
No sale vapor del Vaporizador	No hay agua en el depósito de agua	Llene el depósito con agua, haga pasar agua caliente por la boquilla de vapor para asegurarse de que el agua fluye
	El tubo de la boquilla de vapor está obstruido	Comprobar "Si se obstruye la salida de vapor" & Desincrustar
Poca espuma de leche	Ha utilizado leche desnatada	Utilice leche entera para obtener mejores resultados

DETALLES TÉCNICOS

Número de modelo: HC04001-US

Voltaje nominal: 120V 60HZ

Alimentación: 1350W

Capacidad 1.5 Litre

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía se aplica exclusivamente a los productos adquiridos y utilizados en los Estados Unidos y Canadá. Constituye la única garantía explícita para este producto. Studio Designs, Inc. ("Haden") garantiza que este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original en Canadá y un (1) año a partir de la fecha de entrega del producto en los Estados Unidos. Durante este período, su único recurso será la reparación o sustitución de este producto o cualquier componente que se determine como defectuoso, a nuestra discreción; no obstante, usted será responsable de todos los costos asociados con la devolución del producto a nosotros, así como de los costos de envío de cualquier producto o componente devuelto bajo esta garantía. En caso de que el producto o componente no estén disponibles, nos comprometemos a sustituirlos por uno similar de igual o mayor valor. Cabe destacar que esta garantía no cubre cristales, filtros, desgaste debido al uso normal, uso no conforme con las instrucciones impresas o cualquier daño al producto resultante de accidentes, alteraciones, abuso, negligencia o uso indebido.

Esta garantía solo se extiende al comprador original o al destinatario del regalo.

Dado que no podemos controlar la calidad de los productos vendidos por vendedores no autorizados, esta garantía solo se

aplica a los productos comprados directamente a nosotros o a un vendedor autorizado de Haden en los Estados Unidos o Canadá, a menos que la ley lo prohíba. Nos reservamos el derecho de rechazar reclamaciones de garantía para productos adquiridos a vendedores no autorizados, incluidos sitios web no autorizados.

Por favor, conserve el recibo de compra original como prueba de compra, ya que es necesario para hacer una reclamación de garantía. Póngase en contacto con nosotros por correo electrónico, teléfono o correo postal para iniciar su reclamación. Dependiendo del motivo de la reclamación, es posible que se le pida o no que nos devuelva el producto. A continuación, se proporciona la información de contacto:

Correo electrónico: service@hadenusa.com

Dirección: Attn: Haden Service Dept., 6027 Bandini Blvd., Commerce, CA 90040

Teléfono: 866-942-0492 Ext. #7

Esta garantía quedará anulada si el producto se utiliza para fines distintos de los domésticos unifamiliares o se somete a una tensión y forma de onda distintas de las especificadas en la etiqueta de características (por ejemplo, 120 V - 60 Hz).

Quedan excluidas todas las reclamaciones por daños especiales, accidentales y consecuentes. Toda responsabilidad se limita al importe del precio de compra. Toda garantía implícita, incluida cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o idoneidad para un fin determinado, está limitada en su duración a la duración de esta garantía escrita. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso.

HADEN

ESTD. ENGLAND 1958