

Beautiful[®] Kitchenware

Instruction Manual
Manual de instrucciones

*Make
Something
Beautiful™
♥ Drew*



Slim Espresso Maker 20 Bar Pressure
Cafetera Espresso Slim Presión 20 Bar



The kitchen is my family's happy place. It's where we cook and eat and bake and laugh and share our most beautiful moments together. That's what inspired the creation of Beautiful, my new collection of easy-to-use kitchenware that you'll want to keep out on your kitchen counter. So whether your kitchen has flour all over the place from a kid's baking session or you're throwing an adult dinner party, I hope every step will be simple, delicious and beautiful!

 Drew

www.beautifulbydrew.com

Table of Contents

Section 1: Safety

Important Safeguards.....	6-7
Additional Important Safeguards.....	8-9
Notes on the Plug	9
Notes on the Cord	10
Plasticizer Warning.....	10
Electric Power.....	11

Section 2: Instructions

The Art of Extracting Espresso.....	14
Getting to Know Your 20 Bar Slim Espresso Maker	15
Safety Warnings.....	17
Before Using for the First Time.....	18-19
Pull the Perfect Espresso Shot.....	20-23
Dial In Single or Double Shot Volume	23
Texture Milk for Espresso Drinks.....	23-26
User Maintenance Instructions.....	27
Care & Cleaning Instructions.....	27
Descaling.....	28
Storing Instructions	29
Troubleshooting.....	29-32
Espresso Recipes.....	32-33
Warranty.....	34

Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas importantes de seguridad	38-40
Medidas importantes de seguridad adicionales.....	40-41
Notas sobre el enchufe	42
Notas sobre el cable	42
Advertencia sobre el acabado	43
Alimentación eléctrica	43

Sección 2: Instrucciones

El arte de extraer el espresso.....	46
Conozca mejor su Cafetera Espresso Slim Presión 20 Bar.....	47-48
Advertencias de seguridad.....	49
Antes del primer uso	50-51
Lograr un shot perfecto de espresso	52-55
Seleccionar el volumen de un shot simple o doble	55
Texturizado de leche para espresso	56-58
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	59
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	59-60
Descalcificación.....	60-61
Instrucciones de almacenamiento.....	61
Solución de problemas	62-65
Recetas de espresso	65-66
Garantía.....	68

Section 1




Safety



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against fire, electrical shock and injury to persons, do not immerse cord or plugs or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
7. Allow Espresso Maker to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
8. 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 Customer Service for examination, repair or adjustment.

- 
- 
- 
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injuries to persons.
 10. Do not use outdoors.
 11. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 13. If this appliance begins to malfunction during use, press the POWER button; turn the function control to STANDBY. Then immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
 14. Never use the appliance without water.
CAUTION: Relieve pressure through steam wand before removing cup or filter basket.
 15. Do not use this appliance for other than its intended use.
 16. Be certain lids are securely in place before operating appliance.
 17. Scalding may occur if the lids are removed during the brewing cycle.
 18. To disconnect, press the POWER button; turn the function control to STANDBY. Then remove plug from wall outlet.
 19. **WARNING:** To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.




FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: The Espresso Maker must be allowed to cool down sufficiently before adding more water to avoid splattering.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
3. Use water only in this appliance! Do not put any other liquids or food products in this appliance. Do not mix or add anything to the water placed in this appliance, except as instructed in the Descaling section of this Instruction Manual.
4. DO NOT attempt to move an appliance containing hot liquids. Allow appliance to cool completely before moving.

- 
- 
- 
5. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
 6. Place the appliance on a surface that is resistant to heat.
 7. Prior to connecting or disconnecting plug from wall outlet, press the POWER button; turn the function control to STANDBY.
 8. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water or any other liquid, unplug it immediately. Do not reach into the water! Do not use this appliance after it has fallen into or has become immersed in water. Contact Consumer Service for examination and repair.
 9. Always use fresh, cool water in your appliance. Warm water or other liquids, except as described in the descaling section, may cause damage to the Espresso Maker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in 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 modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be 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 should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding- type 3-wire cord; and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the



appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur, or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.



Section 2

Instructions

2

The art of extracting espresso

Consistency is key when it comes to a great shot of espresso. Optimal flavor is achieved as the brewing temperature is maintained. Grounds are pre-infused with low, steady water pressure before extraction. Shot volumes are automatically dispensed and can be adjusted to taste. The result is a perfectly balance, rich and flavorful espresso. The perfect espresso shot is all about achieving a balance of acidity, sweetness and bitterness. Many factor play a major role: temperature of the water: portafilter, and serving cups are crucial. Filter baskets and steam wand must be clean: coffee beans fresh and perfectly roasted. The fineness or coarseness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure should be consistent when experimenting to achieve your perfect pull.

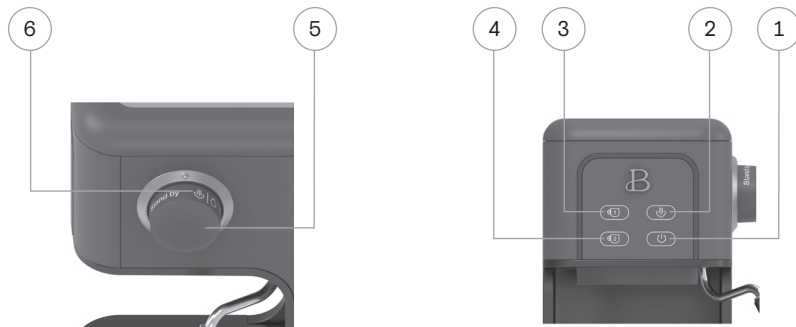
Getting to know your 20 Bar Slim Espresso Maker

Product may vary slightly from illustrations

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Heated Warming Plate | 7. Brew Head |
| 2. 50 oz Removable Water Tank | 8. Removable Drip Tray with Full Indicator |
| 3. Function Control Dial | 9. 1 and 2 Cup Filter Baskets |
| 4. Control Panel | 10. 2-in-1 Coffee Tamper Spoon |
| 5. Steam Wand with Silicone Tab | 11. Cleaning Pin |
| 6. 2 Spouted Portafilter | |



1. **POWER BUTTON.** Press the power (⏻) button to turn the unit on. The single shot (☺¹) and double shot (☺²) buttons will begin to flash. When the system is up to temperature, all 4 buttons on the control panel will illuminate.
2. **STEAM BUTTON.** After espresso shots have been pulled, press (☺³) to activate the heater to texturize milk. When pressed, the STEAM button will flash. As temperature is achieved and steam is built, the button will illuminate.
3. **SINGLE SHOT PROGRAMMABLE BUTTON.** Press once to initiate a 1.35 oz. extraction. Press and hold the button for 3 seconds to adjust and dial in future single shot volume.
4. **DOUBLE SHOT PROGRAMMABLE BUTTON.** Press once to initiate a 2.7 oz. extraction. Press and hold the button for 3 seconds to adjust and dial in future double shot volume.
5. **FUNCTION CONTROL DIAL.** Once pressure is built and the STEAM button is illuminated (stops flashing), turn the dial to activate the STEAM wand.
6. **HOT WATER FUNCTION.** Place a frothing pitcher under the steam wand. Turn the function control dial to WATER. Allow water to fill the container. Turn the function control dial back to OFF position.



Safety Warnings

1. Proper precautions must be made to avoid burns from sprays of hot water or steam.
2. Always use the silicone covers and tabs installed on both the steam wand and the water dispenser to rotate and swing either wand to the perfect position.
3. Avoid touching any hot surfaces on the machine or any metal parts of the portafilter, filter basket, water dispenser or steam wand while the Espresso Maker is in use or after it has just been used to prepare hot beverages.
4. When too much water has accumulated in the drip tray, the red FULL indicator will rise. (See Figure 1.) To avoid water spillage, lift the drip plate off the tray. Slide the drip tray straight out to remove. Empty water, wipe dry, and reassemble. (See Figure 2.)




Figure 1



Figure 2



Before Using for the First Time

1. Remove any packaging materials before use. Make sure the Espresso Maker is unplugged.
2. Assemble the Drip Tray. Slide the drip tray in or out to remove for easy cleaning.
3. Line the circular cutout of the FULL bar with the base of the unit; left and right ends should fit snugly in place. (See Figure 2.) Add the drip plate.
4. Fill the Water Tank. Lift open the lid of the water tank and fill with cold water, or... grasp the water tank at the back of the Espresso Maker and lift it up and off the unit. (See Figure 3.)
5. Fill the water tank with cold water to the MAX (1.5 liter) mark. (See Figure 4.)
6. Slide the water tank back to its original position. Lift the lid to close.
7. Pre-Clean and Prime the Pump. Place the Espresso Maker on a level surface, within close proximity to a sink to discard water.
8. Place any empty (do not add coffee) 1-cup or 2-cup filter basket into the portafilter. Insert and lock into the brew head following the detailed description in the section: "Pulling the Perfect Espresso Shot." (See Figures 6 and 7.)
9. Center a wide-mouth spouted container or cup under the 2-spout portafilter. Place the steam wand's tip into the frothing jug. Place an empty container under the water dispenser.
10. Plug the unit into a 120V AC electrical outlet.
11. Press the power button to turn the unit on. The single shot () and double shot () buttons will begin to flash. When the system is up to temperature, all 4 buttons on the control panel will illuminate.
12. Press the STEAM button. It will begin to flash until the temperature is reached. Turn the function control dial to STEAM. Hot steam will purge the line. After MAX 120 seconds, turn the function control dial to STANDBY.
13. Press the double shot () button continually, emptying the hot water, until the entire tank of water is purged through the system.

14. The pump is now primed, and the Espresso Maker is cleaned. You are ready to pull the perfect espresso shot.

Figure 3

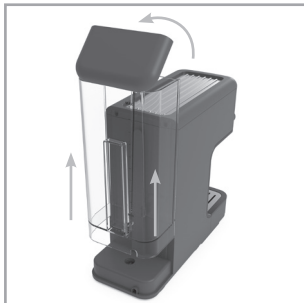


Figure 4



Pull the perfect espresso shot

The secret to a perfect espresso shot is all about achieving the perfect balance of acidity, sweetness, and bitterness. Many factors play a major role: temperature of the water; portafilter, and serving cups is crucial, filter baskets and steaming wand should be clean; coffee beans must be fresh and perfectly roasted. The fineness or coarseness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure should be consistent when experimenting to achieve your perfect pull.

Operation

1. Place empty cappuccino shot cups onto the warming plate before the pull.
2. Run a blank shot to preheat the cup and portafilter.
3. Plug the Espresso Maker into a 120V AC electrical outlet. All indicator lights will be off, except for the POWER button will flash.
4. Fill the water tank with up to 1.5 liters of cold, preferably filtered water, using the markings on the tank for reference. Close the lid.
IMPORTANT: Be sure to add enough water for shots plus the first blank shot.
NOTE: The water tank should always be filled past the MIN (5 oz.) mark. Never fill the watertank past the MAX (1.5 liter) mark.
5. Insert either the 1 or 2 cup filter basket into the portafilter.
(See Figure 5.)

Figure 5



6. Align the portafilter handle with the INSERT symbol on the brew head.
(See Figure 6.)
7. Turn handle counter-clockwise (to the right) until the portafilter handle is facing front and lined up with the LOCK. Make sure the portafilter is sealed and locked securely into the brew head. (See Figure 7.)

Figure 6



Figure 7



8. Center a wide spouted container or cup onto drip plate under the 2-spout portafilter.
9. Press the power button to turn the unit ON. The single shot (☉1) and double shot (☉2) buttons will begin to flash. When the system is up to temperature, all 4 buttons on the control panel will illuminate.
10. Press either the single (☉1) or double shot (☉2) button to initiate extraction. Both spouts will stream hot water (a blank shot) to warm the espresso cup and portafilter and then turn OFF.
11. Remove the portafilter from the brew head. Turn the handle clockwise (to the left) to UNLOCK. The portafilter will drop down from the brew head.
(See Figures 8 and 9.)

Figure 8

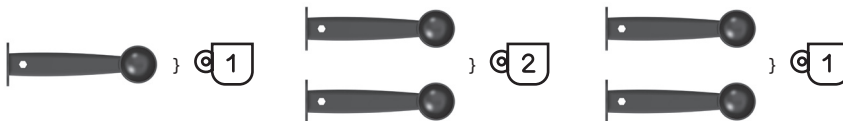


Figure 9



12. Use the 2-in-1 tamper spoon (and scale if desired) to dose ground espresso coffee and add to the filter basket. Use the 1 cup filter basket for a single espresso; the 2 cup filter for a double espresso or 2 single espressos at the same time. (See Figure 10.)

Figure 10



13. Use the tamper spoon to gently press the coffee and pack it. Make sure the tamper is perfectly dry as any wet spots will result in channeling. Wipe any loose coffee grounds from the rim of the portafilter to assure a proper fit into the brew head.

NOTE: When tamping for a double espresso, only tamp after the filter basket has been filled. Tamping between measures may create a layer in the coffee that may hinder extraction.

14. Align the portafilter handle with the INSERT symbol on the brew head and turn counterclockwise until it is sealed and securely locked.
(See Figures 6 and 7.)
15. Press either the single shot (**☐1**) or double shot (**☐2**) button to initiate extraction. Both spouts will stream thick, rich espresso. The Espresso Machine is pre-set to deliver 1.35 oz. (single) to 2.7 oz. (double) shots of espresso, before automatically turning OFF.
16. Remove the filter basket and discard used coffee puck.
CAUTION: To avoid scalding or burns, do not attempt to remove the portafilter handle during the brewing process, or when any button on the control panel is flashing.
IMPORTANT! Keeping your Espresso Maker clean and thoroughly rinsed is critical in pulling the perfect shot. Always run water through the brew head and purge the steam wand after each use.
17. When the unit is turned ON if SINGLE, DOUBLE and STEAM lights flash, it indicates that the knob is not in the STANDBY position. The knob needs to be rotated to the STANDBY position and then the unit can be used.
18. If buttons flash during brewing it indicates that the water tank is empty and needs to be filled. Press any button to return to standby mode once the tank is filled.

Dial In Single or Double Shot Volume

1. The Espresso Maker consistently dials in the perfect brew water temperature and measures the perfect volume for every shot.
2. To adjust volumes for future shots, press and hold the single or double shot programmable button for 3 seconds to adjust and to dial in future single or double shot volume.
EXAMPLE: to change the volume on the single shot - press and hold the single shot for 3 seconds, water will begin to flow. Once you have the desired amount, release the single shot button to stop water flow. The new volume is now set, and can be re programmed at any time.

Texture Milk for Espresso Drinks

1. Transition to Steam.
IMPORTANT: Make sure the frothing jug is cold before texturing. Refrigerate or run cold water into the jug before use.

CAUTION: After extracting espresso, the steam wand is hot. Always use the silicone covers and tabs installed on the steam wand to rotate and swing the wand into the perfect position.

2. Fill the stainless steel frothing jug no more than one-third (1/3) full with fresh, cold milk (skim milk froths best) and place it next to the Espresso Maker.

IMPORTANT: When texturing milk, the volume will double. Do not over-fill the frothing jug.

3. Press the STEAM button. When pressed, the STEAM button will flash. As temperature is achieved and steam is built, the button will illuminate solid. (See Figure 11.)
4. Turn the function control dial to STEAM. Make sure the steam wand is over the drip tray. Once steam is emitted from the wand (not water), turn the function control dial to STANDBY. (See Figure 12.)
5. Quickly place the tip of the steam wand at the surface of the milk and turn the function control dial to STEAM. Place the frothing pitcher on an angle, and make sure the wand is approximately 1/3-inch from either edge of the frothing pitcher. The steam wand should barely break the milk's surface to create fine micro-bubbles. Moving the wand in a circular motion, texture the milk until the desired volume is reached. When the milk temperature reaches between 140-150°F, it is ready, or 160°F for extra hot.
6. Turn the function control dial to STANDBY. Drop the pitcher down to remove the steam wand.
7. Pour. After texturing, swirl the milk around for several seconds to incorporate the milk at the bottom, with the micro-foam on top. Tap the frothing pitcher on the counter until the milk appears shiny and few bubbles remain. Pour textured milk as soon as possible. Swirl the espresso slightly to break the surface tension of the cream. Slowly introduce the micro-foam, integrating it with the espresso.
8. Wipe the steam wand with a wet kitchen towel and use the silicone tab to swivel the wand back over the drip tray.

NOTE: To avoid milk build up on and inside and the outside of the steam wand, ensure to purge the steam wand after every use. Make sure the steam wand is over the drip tray and turn the function control dial to STEAM - leave on for a few seconds and then turn.

9. Press the power button on the side of the unit to turn the espresso machine on. The SINGLE and DOUBLE button indicator lights will flash, and the STEAM indicator light will illuminate solid. When the unit is finished preheating all 4 of the indicator lights will illuminate solid in the standby mode.
10. Press either the SINGLE or DOUBLE button and the selected indicator light will begin to flash, and the unit will begin to brew. After brewing is complete the unit will return to the standby mode. While brewing, only the selected button (either SINGLE OR DOUBLE), and the power button will function.
11. To adjust the coffee volume press and hold either the SINGLE or DOUBLE button for 3 seconds. The selected button indicator light will begin to flash. Release the button once the desired volume is reached. The coffee volume has now been adjusted and the unit will return to standby mode (the max volume for the SINGLE shot is 100ml and 150ml for the DOUBLE shot).
12. To reset the coffee volume to factory settings: During standby mode press and hold both the SINGLE shot and DOUBLE shot buttons for 3 seconds, then the SINGLE and DOUBLE indicator lights will flash 5 times. This indicates that the coffee volume has been reset and the unit will then return to standby mode.
13. Press the STEAM button and the indicator light will begin to flash indicating that the unit is preheating. Once the STEAM button indicator light is solidly lit; this indicates that the unit is heated to the correct temperature. Rotate the knob on the side of the unit to the steam position. The water pump will start working and the STEAM button indicator light will flash. Rotate the knob back to the STANDBY position, and the steam function will turn off and the STEAM indicator light will stay solidly lit. To return to the standby mode press the STEAM button again, and all four button indicators will become solidly lit.
14. The SINGLE and DOUBLE shot buttons will flash quickly if they are pressed to brew coffee after frothing milk. To be able to brew coffee right after frothing milk do the following:
15. Rotate the knob to the HOT WATER position. Place the steam wand over the drip tray, into a cup or frothing pitcher. Hot water will start to come out of the steam wand and the SINGLE indicator light will flash. When the boiler has cooled down, and the temperature is low enough to

brew coffee, the water pump will stop working and the SINGLE, DOUBLE and STEAM indicator lights will begin to flash. Rotate the knob to the STANDBY position and the unit will return to the standby mode and you will be able to brew coffee.

16. During standby mode rotate the knob to the HOT WATER position and both the SINGLE and DOUBLE indicator lights will be solidly lit. Hot water will begin to come out of the steam wand. Rotate the knob back to the STANDBY position and the hot water will shut off and the unit will return to standby mode.
17. If the knob is at the STEAM position before pressing the POWER switch on, the SINGLE, DOUBLE, and STEAM indicator lights will flash until the knob is rotated to the STANDBY position.
18. The steam function maximum working time is 2 minutes, and the hot water function the maximum working time is 2 minute.
19. During standby mode the unit will automatically shut off after 5 minutes if no function is pressed.

Figure 11



Figure 12



User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

CAUTION: NEVER IMMERSER THE ESPRESSO MAKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

1. When espresso making is complete, press the POWER button; turn the function control to STANDBY. Unplug the Espresso Maker from the electrical outlet and allow to cool completely before cleaning.
CAUTION: The Espresso Maker creates hot water and steam under pressure. To avoid burns on fingers or hands, always make sure the POWER light is off. NEVER touch the filter basket holder or steam wand immediately after brewing or steaming. Allow all parts to cool thoroughly before touching.
IMPORTANT: The portafilter and filter basket should be emptied and rinsed thoroughly with warm water after every use.
2. Clean the portafilter and filter baskets. Grasp the portafilter handle firmly and turn clockwise (to the left) until the handle faces the UNLOCKED position. The portafilter will drop down and out of the unit. (See Figures 8 and 9.)
3. Remove the filter basket and discard used coffee puck.
4. Rinse the portafilter and filter baskets immediately after use to remove residual coffee oils. If necessary, clean the filter basket with a kitchen brush or soak in a cleaning solution for 20 minutes. Rinse and dry thoroughly.
5. A cleaning pin has been supplied to ease in the care and cleaning of your Espresso Maker. Use the smaller end of the cleaning pin to clear holes in the base of the filter baskets and clean the steam wand.
6. Clean the steam wand and water dispenser. After frothing milk or dispensing hot water, twist to remove the water dispenser tip and the frothing tip from the steam wand and clean thoroughly.
7. Insert the cleaning pin's larger wire into both the water dispenser's and steam wand's outlet to clear. Rinse and screw the clean water reservoir tip and frothing tip securely back into the wands.

8. Remove the drip plate, FULL bar, and slide the drip tray straight out. Empty any collected water. Dry with a clean cloth and reassemble.
9. Wipe the outside of the Espresso Maker and brew head with a damp cloth.
WARNING: Never use solvents or any detergents that may scratch or damage the surface of the machine.
10. Clean the stainless steel frothing jug, tamper, by hand.
11. No parts of the Espresso Maker should be cleaned in the dishwasher.

Descaling

Minerals and calcium found in hard-water areas can accumulate and affect the operation of your machine. Depending on water conditions and frequency of use, your Espresso Maker should be cleaned with distilled vinegar approximately every 3 months to remove scale.

1. Before cleaning your Espresso Maker, make sure the function control dial is in the STANDBY position and the appliance has been disconnected from the wall outlet.
2. Fill the water tank with 1 part white vinegar to 3 parts cold water.
3. Attach empty portafilter and any filter basket.
4. Plug the Espresso Maker into 120V AC electrical outlet.
5. Center a wide-mouth spouted container or cup under the 2-spout portafilter. Place the steam wand's tip into the frothing jug. Place an empty container under the water dispenser.
6. Press the POWER button. The single shot (**C1**) and double shot (**C2**) buttons will begin to flash. When the system is up to temperature, all 4 buttons on the control panel will illuminate.
8. Turn the function control dial to STEAM. Allow the hot steam to purge the line for at least 45 seconds.
9. Press the double shot (**C2**) button, then empty the hot water, until the entire tank of water is purged through the system.
10. In hard water environments, it is recommended to repeat this procedure.
11. After descaling, remove the water tank and refill with fresh, cold water. Repeat steps 7 through 9 to thoroughly rinse the Espresso Maker.

WARNING: Never immerse power cord, plug or Espresso Machine in water or any other liquid. The water tank should never be completely emptied during descaling.

12. When the flow has stopped, press the POWER button. Make sure the all indicator lights are OFF. Unplug the Espresso Maker from the wall outlet when not in use.
13. Remove portafilter, containers or cups and rinse with hot water for next use.

Storing Instructions

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled before storing.
WARNING: Never store Espresso Maker while it is hot or still plugged in.
2. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.
3. Store the Espresso Maker in its box, in a clean, dry area.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Coffee runs down the side of the portafilter.	Portafilter is not attached correctly, or has not been tightened sufficiently.	Re-insert the portafilter into the brew head. Make sure the handle is facing outward and is firmly engaged on the brew head.
	Coffee pod is not properly fitted in the filter basket.	Make sure that no part of the coffee pod filter hangs over the lip of the filter basket.
	Edge of filter insert is not free of coffee granules.	Clean around the top edge of the filter and wipe the brew head with a clean, damp cloth.
	The brew head is dirty.	Wipe brew head with a clean, damp cloth.
	Brew head rubber seal is damaged or worn.	Contact Customer Service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Espresso is not streaming.	No water in the water tank.	Fill tank with water.
	Water tank is incorrectly assembled.	Press firmly down on the water tank to make sure it is correctly positioned.
	Brewing filter may be blocked.	See “Descaling” section of this Instruction Manual.
	The filter basket is blocked, coffee grounds are too fine or tamped down too hard.	Empty filter basket and rinse under water to clean. Use the cleaning pin to clear holes in the base of the of the filter basket. Wipe the brew head with a cloth. Redose the filter with a coarser coffee grind and tamp with less pressure.
Espresso does not have any or enough cream.	Coffee is old or dry.	Use freshly roasted and ground coffee. Always store in an airtight container.
	Coffee not compacted firmly enough.	Tamp coffee grounds with more pressure.
	Coffee grind is too coarse.	Use a finer grind of pre-ground coffee or grind the coffee beans to a finer texture.
	Dose is too small.	Increase dose
Coffe is too cold.	Cups, filter and filter hand are cold.	Run a blank shot to pre-heat cups,portafilter and filter baskets.
	If making a cappuccino or latte the milk may not be heated enough.	Ensure that milk is heated properly during texturing, but DO NOT boil the milk.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
No steam from the steam nozzle.	Steam nozzle is blocked.	See “Care & Cleaning Instructions.”
Not enough froth when texturing.	Milk is not fresh.	Begin again with fresh milk.
	Milk temperature is too warm.	Make sure that the milk is well refrigerated before use.
	Texturing jug is warm.	Refrigerate or run cold water into the jug before use.
	Steam nozzle is blocked.	See “Care & Cleaning Instructions”.
	Milk has been boiled.	Tamp coffee grounds with more pressure.
Cups are unevenly filled.	The milk is making large bubbles rather than microbubbles.	Use a finer grind of pre-ground coffee or grind the coffee beans to a finer texture.
	Uneven tamping or obstruction in the pouring spouts.	Make sure coffee is tamped evenly and check that both pouring spouts on the portafilter are unobstructed. See “Care & Cleaning Instructions”.
Espresso tastes burnt.	Change the type of coffee being used.	Experiment with various types and brands of coffee beans.
	Appliance has not been rinsed after descaling.	Purge a full water tank through the spresso Maker before pulling another espresso shot.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Pump makes an unusually loud noise.	Not enough water in the tank, or the water tank is empty.	Fill the water tank. The water tank should always be filled past the MIN (5 oz.) mark. NEVER operate the Espresso Maker with an empty water tank.
	Water tank is incorrectly assembled.	Press firmly down on the water tank to make sure it is correctly positioned.
Machine does not operate.	Portafilter may be blocked.	Remove portafilter and clean brewing head. See "Care & Cleaning Instructions."
	Machine blocked by scale buildup.	See "Descaling."

Espresso Recipes

SHORT BLACK

A single shot of espresso topped with a stable layer of crema.

FLAT WHITE

A single shot of espresso topped with a steamed milk, 1/3 coffee and 2/3 steamed milk.

YUAN YANG (COFFEE WITH TEA)

Yuan Yang is made by making strong black tea in a pot, stirring in evaporated or sweetened condensed milk and coffee, then sweetening to taste.

1. 4 small black tea bags, paper and strings removed
2. 1 (14-oz) can sweetened condensed milk
3. 2 cups Americano Coffee (see recipe following)

Simmer tea and 1 cup water in a 2-qt. saucepan over medium heat for 3 minutes.

Squeeze out and discard tea bags. Stir in milk; boil. Cook, stirring, for 3 minutes. Stir in Americano coffee; pour into glasses.

AMERICANO OR LONG BLACK

A standard espresso shot diluted with hot water, served in a regular coffee cup or mug. Add hot water before the espresso to maintain the delicate crema.

CAFÉ LATTÉ

A single shot espresso with steamed milk, typically served in a glass. The top layer of microbubbles should be 10mm to seal the coffee.

CAPPUCCINO

Espresso with steamed milk, topped with creamy froth and a dusting of chocolate. The resulting drink is approximately 2/3 milky coffee, 1/3 microbubbles.

CAFÉ MOCHA

Prepared similarly to a cappuccino but with the addition of drinking chocolate. Stir chocolate into the espresso prior to adding the steamed milk and microbubbles. Top with whipped cream.

MACCHIATO

Traditionally served as a short or long espresso with a dash of milk or a small dollop of froth in the center of the crema.

ESPRESSO VODKA COCKTAIL

1. 1.5 oz. vodka
2. 1/2 oz. freshly squeezed lemon juice
3. 1/2 oz. simple syrup
4. 2 single espresso shots
5. Ice for serving
6. Lemon zest for garnish

Add vodka, lemon juice, simple syrup, espresso, and ice to a drink shaker. Shake well. Pour into a chilled glass and serve over ice. Garnish with lemon zest.

Limited Two-Year Warranty

Sensio Inc. dba Made by Gather™ hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, Sensio Inc. dba Made by Gather™ will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

Exclusions:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified Sensio Inc. dba Made by Gather™ personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied

warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-877-775-3564. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem.

Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Customer Service Center.

Beautiful[®] Kitchenware

How To Obtain Warranty Service

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-877-775-3564. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem.

Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Customer Service Center.

Beautiful® Kitchenware

Sección 1

Seguridad



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar electrodomésticos, se deben tomar siempre precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque superficies calientes. Use las asas o las perillas. Use guantes de cocina o agarraderas.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños utilizan un aparato o si este se utiliza cerca de ellos.
6. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
7. Deje que la cafetera espresso se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
8. No utilice un aparato con un cable o enchufe dañados,

después de una avería o si se dañó de cualquier manera. Devuelva el aparato a servicio al cliente para su examen, reparación o ajuste.


9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

NOTA: No intente reparar la unidad por su cuenta, esto anulará la garantía.

10. No utilice en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o una encimera, o toque superficies calientes.
12. No lo coloque sobre un hornillo eléctrico o a gas caliente o cerca de uno, ni en un horno caliente.
13. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, presione el botón de ENCENDIDO; gire el control de función a STANDBY. Luego, desenchufe de inmediato el cable. No use ni intente reparar el aparato si no funciona correctamente.
14. Nunca use el aparato sin agua.

PRECAUCIÓN: Alivie la presión a través de la varilla de vapor antes de quitar la taza o la canasta de filtro.

15. No utilice este aparato para otro uso que no sea el indicado.
16. Asegúrese de que las tapas estén seguras en su lugar antes de usar el aparato.

- 
17. Pueden producirse quemaduras si se levantan las tapas durante el ciclo de preparación.
 18. Para desconectar, presione el botón de ENCENDIDO; gire el control de función a STANDBY. Luego, quite el enchufe del tomacorriente.
 19. ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de lesión, no abra la cámara de preparación mientras está preparando café.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ADICIONALES



ADVERTENCIA: Este aparato genera calor y emite vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.

PRECAUCIÓN: Debe dejar que la cafetera espresso se enfríe lo suficiente antes de agregar más agua y evitar la exposición al vapor.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender el manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar el aparato.

2. El cable de este aparato debe conectarse solo a un tomacorriente de 120 V de CA.
3. ¡Use agua solamente con este aparato! No añada otros líquidos o alimentos en el aparato. No mezcle ni agregue nada al agua que añada al aparato, excepto como se indica en las instrucciones en la sección de Descalcificación de este Manual de instrucciones.
4. NO intente mover un aparato que contenga líquidos calientes. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de moverlo.
5. Mantenga el aparato a al menos 4 pulgadas de las paredes u otros objetos cuando está en funcionamiento.
6. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.
7. Antes de conectar o desconectar el enchufe del tomacorriente, presione el botón de ENCENDIDO; gire el control de función a STANDBY.
8. Si este aparato cae o por accidente se sumerge en agua u otro líquido, desenchúfelo inmediatamente. ¡No toque el agua! No utilice este aparato si se cayó o se sumergió en agua. Comuníquese con el Servicio al Cliente para su revisión y reparación.
9. Use siempre agua potable y fresca en el aparato. Usar agua tibia u otros líquidos, excepto como se describe en la sección de descalcificación, puede dañar la cafetera espresso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe.

Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

- a) Se debe brindar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable largo.
- b) Hay disponibles cables eléctricos desconectables más largos o cables de extensión, y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado al usarlos.
- c) Si se utiliza un cable eléctrico desconectable largo o un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada en el cable de alimentación desconectable o cable de extensión deberá ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato;

- 2) Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra; y
- 3) El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue de una encimera o mesa de donde los niños pudieran jalarlo o tropezar con él.

ADVERTENCIA SOBRE EL ACABADO

Para evitar que el acabado de la encimera o de la mesa u otros muebles se dañe, coloque posavasos o manteles individuales que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o de la mesa. No hacerlo puede provocar el oscurecimiento del acabado, generar desperfectos permanentes u ocasionar la aparición de manchas.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, este aparato podría no funcionar correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos.



Sección 2

Instrucciones

2

El arte de extraer espresso

La consistencia es la clave cuando se trata de un buen shot de espresso. El sabor óptimo se logra a medida que se mantiene la temperatura de preparación. El café molido se preinfundiona con presión baja de agua constante antes de la extracción. Los volúmenes de shot se dispensan automáticamente y se pueden ajustar al gusto. El resultado es un espresso perfectamente balanceado, rico y sabroso. El shot perfecto de espresso se trata de alcanzar un equilibrio de acidez, dulzor y amargor. Muchos factores tienen un rol importante: la temperatura del agua, el portafiltros y las tazas donde se sirve son cruciales. Las canastas de filtro y la varilla de vapor deben estar limpias; los granos de café frescos y perfectamente tostados. Si el molido es fino o grueso, la dosis de café molido y la presión de apisonado deben ser consistentes al experimentar para lograr la perfección.

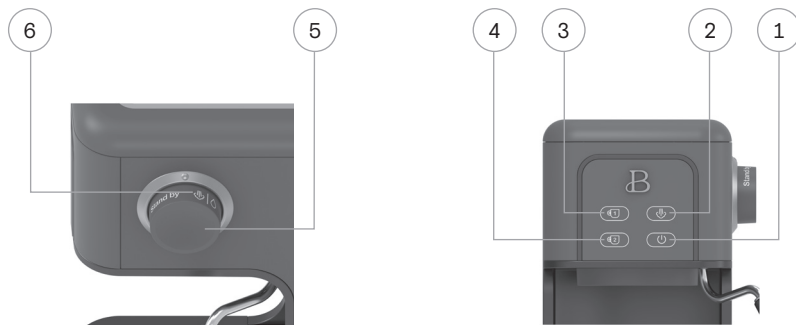
Conozca mejor su Cafetera Espresso Slim Presión 20 Bar

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones

1. Placa de calentamiento
2. Tanque de agua desmontable de 50 oz
3. Selector de control de función
4. Panel de control
5. Varilla de vapor y pestaña de silicona
6. 2 portafiltros con pico
7. Cabezal de preparación
8. Bandeja de goteo desmontable con indicador de completo
9. Canastas de filtro de 1 y 2 tazas
10. Cuchara apisonadora de café 2 en 1
11. Pasador de limpieza



1. **BOTÓN DE ENCENDIDO.** Presione el botón de encendido (☺) para encender la unidad. Los botones de shot simple (☺1) y shot doble (☺2) comenzarán a parpadear. Cuando el sistema llegue a la temperatura, los 4 botones del panel de control de iluminarán.
2. **BOTÓN DE VAPOR.** Después de preparar los shots de espresso, presione (☺) para activar el calentador a fin de texturizar la leche. Al presionar, el botón de VAPOR parpadeará. Conforme se alcance la temperatura y se acumule vapor, el botón se iluminará.
3. **BOTÓN PROGRAMABLE DE SHOT SIMPLE.** Presione una vez para iniciar una extracción de 1.35 oz. Mantenga presionado el botón por 3 segundos para ajustar y seleccionar el volumen de shot simple futuro.
4. **BOTÓN PROGRAMABLE DE SHOT DOBLE.** Presione una vez para iniciar una extracción de 2.7 oz. Mantenga presionado el botón por 3 segundos para ajustar y seleccionar el volumen de shot doble futuro.
5. **SELECTOR DE CONTROL DE FUNCIÓN.** Una vez que la presión se acumule y el botón de VAPOR se encienda (deje de parpadear), gire el selector para activar la varilla de VAPOR.
6. **FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE.** Coloque una jarra espumadora debajo de la varilla de vapor. Gire el selector de control de función a AGUA. Deje que el contenedores llene de agua. Gire el selector de control de función a la posición APAGADO.



Advertencias de seguridad

1. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar quemaduras por la salpicadura del agua caliente o vapor.
2. Use siempre las cubiertas de silicona y las pestañas instaladas en la varilla de vapor y el dispensador de agua para rotar y mover las varillas a la posición ideal.
3. Evite tocar superficies calientes de la máquina o piezas de metal del portafiltros, la canasta de filtro, el dispensador de agua o la varilla de vapor mientras está usando la cafetera espresso o apenas después de usarla para preparar bebidas calientes.
4. Cuando se ha acumulado demasiada agua en la bandeja de goteo, se elevará el indicador rojo de COMPLETO. (Ver Figura 1.) Para evitar derrames de agua, levante la placa de goteo de la bandeja. Deslice la bandeja de goteo hacia afuera para extraerla. Vacíe el agua, seque y vuelva a ensamblar. (Ver Figura 2.)



Figura 1



Figura 2



Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje antes de usar. Asegúrese que la cafetera esté desenchufada.
2. Ensamble la bandeja de goteo. Deslice la bandeja de goteo hacia adentro o afuera para extraerla y limpiarla con facilidad.
3. Alinee el corte circular de la barra de COMPLETO con la base de la unidad; los extremos izquierdo y derecho deben encajar bien en su lugar. (Ver Figura 2.) Agregue la placa de goteo.
4. Llene el tanque de agua. Levante la tapa del tanque de agua y llénelo con agua fría, o... tome el tanque de agua de la parte posterior de la cafetera espresso y levántelo para sacarlo de la unidad. (Ver Figura 3.)
5. Gire el tanque de agua con agua fría a la marca MÁX. (1.5 litros). (Ver Figura 4.)
6. Deslice el tanque de agua de regreso a su posición original. Levante la tapa para cerrarla.
7. Lave previamente y cebe la bomba. Coloque la cafetera espresso sobre una superficie nivelada, cerca de un lavabo para desechar el agua.
8. Coloque una canasta de filtro vacía (sin agregar café) de 1 taza o 2 tazas en el portafiltros. Inserte y trabe el cabezal de preparación siguiendo la descripción detallada en la sección: "Lograr un shot perfecto de espresso". (Ver Figuras 6 y 7.)
9. Centre un contenedor de pico ancho o una taza debajo del portafiltros de 2 picos. Coloque la punta de la varilla de vapor en la jarra espumadora. Coloque un contenedor vacío debajo del dispensador de agua.
10. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V de CA.
11. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Los botones de shot simple () y shot doble () comenzarán a parpadear. Cuando el sistema llegue a la temperatura, los 4 botones del panel de control de iluminarán.
12. Presione el botón de VAPOR. Comenzará a parpadear hasta que se alcance la temperatura. Gire el selector de control de función a VAPOR. Vapor caliente purgará la línea. Después de MÁX. 120 segundos, gire el selector de control a STANDBY.

13. Mantenga presionado el botón de shot doble (☉), de modo que se vacíe el agua caliente hasta que se purgue el tanque entero de agua del sistema.
14. La bomba está cebada y la cafetera espresso está limpia. Está listo para lograr el shot perfecto de espresso.

Figure 3

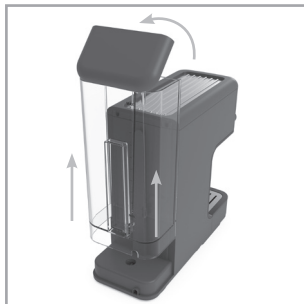


Figure 4



Lograr el shot perfecto de espresso

El secreto para obtener un shot perfecto de espresso se trata de alcanzar un equilibrio de acidez, dulzor y amargor. Muchos factores tienen un rol importante: la temperatura del agua; el portafiltros y las tazas son cruciales; las canastas de filtro y la varilla de vapor deben estar limpias; los granos de café deben ser frescos y estar tostados a la perfección. Si el molido es fino o grueso, la dosis de café molido y la presión de apisonado deben ser consistentes al experimentar para lograr la perfección.

Funcionamiento

1. Coloque las tazas vacías de shots de cappuccino en la placa de calentamiento antes de preparar.
2. Pase un shot vacío para precalentar la taza y el portafiltros.
3. Enchufe la cafetera espresso en un tomacorriente de 120 V CA. Todas las luces indicadores se apagarán, excepto el botón de ENCENDIDO, parpadeará.
4. Llene el tanque de agua con hasta 1.5 litros de agua fría, de preferencia filtrada; use las marcas en el tanque como referencia. Cierre la tapa.

IMPORTANTE: Asegúrese de agregar suficiente agua para shots más el primer shot vacío.

NOTA: El tanque de agua siempre debe llenarse más de la marca MÍN. (5 oz). Nunca llene el tanque de agua sobre la marca MÁX. (1.5 litros).

5. Inserte la canasta de filtro de 1 o 2 tazas en el portafiltros. (Ver Figura 5.)

Figure 5



6. Alinee el asa del portafiltros con el símbolo de INSERTAR en el cabezal de preparación. (Ver Figura 6.)
7. Gire el asa en sentido antihorario (a la derecha) hasta que la manija del portafiltros esté orientada hacia el frente y alineada con el BLOQUEO. Asegúrese de que el portafiltros esté sellado y trabado de forma segura en el cabezal de preparación. (Ver Figura 7.)

Figure 6



Figure 7



8. Centre un contenedor de pico ancho o una taza en la placa de goteo debajo del portafiltros de 2 picos.
9. Presione el botón de encendido para ENCENDER la unidad. Los botones de shot simple (1) y shot doble (2) comenzarán a parpadear. Cuando el sistema llegue a la temperatura, los 4 botones del panel de control de iluminarán.
10. Presione el botón de shot simple (1) o doble (2) para iniciar la extracción. Por ambos picos fluirá agua caliente (un shot vacío) para calentar la taza de espresso y el portafiltros, y luego apáguela.
11. Quite el portafiltros del cabezal de preparación. Gire el asa en sentido horario (hacia la izquierda) hacia DESBLOQUEADO. El portafiltros se desenganchará del cabezal de preparación. (Ver Figuras 8 y 9.)

Figure 8

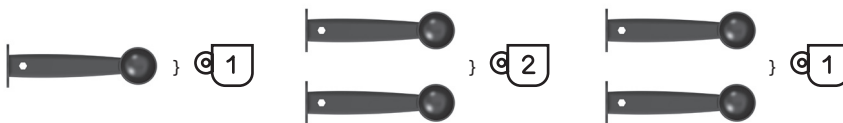


Figure 9



12. Use la cuchara apisonadora 2 en 1 (y una balanza si lo desea) para dosificar el café espresso molido y viértalo en la canasta de filtro. Use la canasta de filtro de 1 taza para un espresso simple; la 2 tazas para un espresso doble o para preparar dos espressos simples al mismo tiempo. (Ver Figura 10.)

Figure 10



13. Use la cuchara apisonadora para presionar con suavidad el café. Asegúrese de que la apisonadora esté bien seca, ya que cualquier punto húmedo abrirá canales. Quite el café molido suelto que quede en el borde del portafiltros para asegurarse que encaje bien en el cabezal de preparación.
- NOTA:** Al apisonar para un espresso doble, hágalo solo después de llenar

la canasta de filtro. Apisonar entre medidas puede crear una capa en el café que dificulte la extracción.

14. Alinee el asa del portafiltros con el símbolo de INSERTAR en el cabezal de preparación y gírela en sentido antihorario hasta que esté sellado y bien bloqueado. (Ver Figuras 6 y 7.)
15. Presione el botón de shot simple (☑1) o doble (☑2) para iniciar la extracción. Ambos picos producirán espresso sustancioso y espeso. La máquina de espresso está preajustada para producir shots de espresso de 1.35 oz (simple) y 2.7 oz (doble) antes de APAGARSE automáticamente.
16. Quite la canasta de filtro y deseche el café usado.

PRECAUCIÓN: Para evitar quemarse, no intente quitar el asa del portafiltros durante el proceso de preparación, o cuando cualquier botón del panel de control esté parpadeando.

¡IMPORTANTE! Es esencial mantener la cafetera espresso limpia y bien enjuagada para lograr el shot perfecto. Siempre pase agua por el cabezal de preparación y purgue la varilla de vapor después de cada uso.

17. Cuando la unidad está encendida, si las luces SINGLE, DOUBLE y STEAM parpadean, indica que la perilla no está en la posición STANDBY. Es necesario girar la perilla a la posición STANDBY y luego se podrá utilizar la unidad.
18. Si los botones parpadean durante la preparación, el tanque de agua está vacío y lo debe llenar. Presione cualquier botón para regresar al modo de espera una vez que el tanque esté lleno.

Seleccionar el volumen de shot simple o doble

1. La cafetera espresso alista de manera consistente la temperatura perfecta de agua para la preparación y mide el volumen perfecto para cada shot.
2. Para ajustar los volúmenes de shots futuros, mantenga presionado el botón de shot simple o doble por 3 segundos para ajustar y seleccionar el volumen de shot simple o doble futuro.

EJEMPLO: Para cambiar el volumen del shot simple, mantenga presionado el shot simple por 3 segundos y el agua comenzará a fluir. Una vez que obtenga la calidad deseada, libere el botón de shot simple para detener el flujo de agua. El nuevo volumen queda establecido y puede reprogramarse en cualquier momento.

Texturizado de leche para espresso

1. Transición a vapor.
IMPORTANTE: Asegúrese de que la jarra espumadora esté fría antes de texturizar. Refrigere o pase agua fría por la jarra antes de usarla.
PRECAUCIÓN: Después de extraer el espresso, la varilla de vapor estará caliente. Use siempre las cubiertas de silicona y las pestañas instaladas en la varilla de vapor para rotar y mover las varillas a la posición ideal.
2. Llene la jarra espumadora de acero inoxidable con no más de un tercio (1/3) de leche fría y fresca (la leche descremada crea más espuma) y colóquela cerca de la cafetera espresso.
IMPORTANTE: Al texturizar leche, el volumen se duplicará. No llene en exceso la jarra espumadora.
3. Presione el botón de VAPOR. Al presionar, el botón de VAPOR parpadeará. Conforme se alcance la temperatura y se acumule vapor, el botón se iluminará fijo. (Ver Figura 11.)
4. Gire el selector de control de función a VAPOR. Verifique que la varilla de vapor esté sobre la bandeja de goteo. Una vez que se emita vapor de la varilla (no agua), gire el selector de control de función a STANDBY. (Ver Figura 12).
5. Coloque rápido la punta de la varilla de vapor en la superficie de la leche y gire el selector de control de función a VAPOR. Coloque la jarra espumadora en ángulo y asegúrese de que la varilla esté aproximadamente a 1/3 de pulgada de los bordes de la jarra espumadora. La varilla de vapor debería apenas penetrar la superficie de la leche para crear micro burbujas pequeñas. Moviendo la varilla en movimiento circular, texturice la leche hasta alcanzar el volumen deseado. Cuando la temperatura de la leche llegue a 140-150 °F, está listo; o 160 °F si quiere más caliente.
6. Gire el selector de control de función a STANDBY. Baje la jarra para quitar la varilla de vapor.
7. Vierta. Después de texturizar, revuelva la leche varios segundos para incorporar la leche del fondo con la micro espuma de encima. Golpee suave la jarra espumadora contra la encimera hasta que la leche parezca brillante y queden algunas burbujas. Vierta la leche texturizada lo antes posible. Revuelva un poco el espresso para romper la tensión se la superficie de la crema. Introduzca despacio la microespuma para integrarla al espresso.
8. Limpie la varilla de vapor con una toalla de cocina húmeda y use la

pestaña de silicona para mover la varilla sobre la bandeja de goteo. **NOTA:** Para evitar que se acumule leche sobre, dentro y fuera de la varilla de vapor, asegúrese de purgar la varilla de vapor después de cada uso. Asegúrese de que la varilla de vapor esté sobre la bandeja de goteo y gire el selector de control de función a VAPOR; deje encendido varios segundos y luego gire.

9. Presione el botón de encendido en el costado de la unidad para encender la máquina de espresso. Las luces indicadoras de botón SIMPLE y DOBLE parpadearán, y la luz indicadora de VAPOR se encenderá fija. Cuando la unidad ya se haya precalentado, las 4 luces indicadoras quedarán encendidas fijas en modo de espera.
10. Presione el botón SIMPLE o DOBLE, la luz indicadora seleccionada comenzará a parpadear y la unidad comenzará a preparar. Después de completar la preparación, la unidad volverá al modo de espera. Mientras se prepara, solo funcionarán los botones seleccionados (SIMPLE O DOBLE) y el botón de encendido.
11. Para ajustar el volumen de café mantenga presionado el botón SIMPLE o DOBLE por 3 segundos. La luz indicadora del botón seleccionado comenzará a parpadear. Suelte el botón una vez alcanzado el volumen deseado. El volumen de café se ha ajustado y la unidad regresará al modo de espera (el volumen máximo para el shot SIMPLE es de 100 ml y 150 ml para el shot DOBLE).
12. Para reiniciar el volumen de café a los ajustes de fábrica: En el modo de espera, mantenga presionados los botones de shot SIMPLE y DOBLE por 3 segundos; luego las luces indicadores SIMPLE y DOBLE parpadearán 5 veces. Esto indica que el volumen de café se ha reiniciado y la unidad ha regresado al modo de espera.
13. Presione el botón de VAPOR y la luz indicadora comenzará a parpadear para indicar que la unidad se está precalentando. Una vez que la luz indicadora del botón de VAPOR esté encendida fija, la unidad estará calentada a la temperatura correcta. Gire la perilla en el lateral de la unidad a la posición de vapor. La bomba de agua comenzará a funcionar y la luz indicadora del el botón de VAPOR parpadeará. Vuelva a rotar la perilla a la posición STANDBY, y la función de vapor se apagará y la luz indicadora de VAPOR permanecerá encendida fija. Para regresar al modo de espera, presione el botón de VAPOR de nuevo, y luego quedarán encendidos fijos los indicadores de los cuatro botones.
14. Los botones de shot SIMPLE y DOBLE parpadearán rápido si se los pulsa

para preparar café después de espumar leche. Para poder preparar café después de espumar leche, haga lo siguiente:

15. Gire la perilla a la posición AGUA CALIENTE. Coloque la varilla de vapor sobre la bandeja de goteo, una taza o una jarra espumadora. Comenzará a salir agua caliente por la varilla de vapor y la luz indicadora de SIMPLE parpadeará. Cuando la caldera se haya enfriado, y la temperatura sea suficientemente baja para preparar café, la bomba de agua dejará de funcionar y las luces indicadoras de SIMPLE, DOBLE y VAPOR comenzarán a parpadear. Rote la perilla a la posición STANDBY y la unidad regresará al modo de espera: podrá preparar café.
16. En el modo de espera, gire la perilla a la posición de AGUA CALIENTE y se encenderán fijas las luces indicadoras SIMPLE y DOBLE. El agua caliente comenzará a salir por la varilla de vapor. Gire la perilla de regreso a la posición STANDBY; el agua caliente se cortará y la unidad regresará al modo de espera.
17. Si la perilla está en la posición de VAPOR antes de presionar el BOTÓN DE ENCENDIDO, las luces indicadoras de SIMPLE, DOBLE y VAPOR parpadearán hasta que la perilla se gire a la posición STANDBY.
18. El tiempo máximo de funcionamiento de la función de vapor es de 2 minutos, y el de la función de agua caliente es de 2 minutos.
19. Durante el modo de espera, la unidad se apagará automáticamente después de 5 minutos si no se presiona ninguna función.

Figure 11



Figure 12



Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararla por cuenta propia. Cualquier mantenimiento que requiera desarmarlo, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico calificado en reparación de electrodomésticos.

Instrucciones de limpieza y cuidado

PRECAUCIÓN: NUNCA SUMERJA LA CAFETERA ESPRESSO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

1. Cuando se termina de preparar el espresso, presione el botón de ENCENDIDO; gire el control de función a STANDBY. Desenchufe la cafetera espresso del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

PRECAUCIÓN: La cafetera espresso genera mucha agua caliente y vapor a presión. Para evitar quemaduras en dedos y manos, siempre asegúrese de que la luz indicadora de ENCENDIDO esté apagada. NUNCA toque el soporte de la canasta de filtro o la varilla de vapor apenas termine de preparar o vaporizar. Deje que todas las piezas se enfríen bien antes de tocarlas.

IMPORTANTE: El portafiltro y la canasta de filtro deben vaciarse y enjuagarse bien con agua caliente después de cada uso.

2. Limpie el portafiltros y las canastas de filtro. Tome el asa del portafiltros con firmeza y gire en sentido horario (a la izquierda) hasta que el asa esté orientada hacia la posición DESBLOQUEADA. El portafiltros se desenganchará de la unidad. (Ver Figuras 8 y 9.)
3. Quite la canasta de filtro y deseche el café usado.
4. Enjuague el portafiltros y las canastas de filtro de inmediato después del uso para eliminar los aceites de café residuales. De ser necesario, limpie la canasta de filtro con un cepillo de cocina o remójela en una solución de limpieza por 20 minutos. Enjuague y seque por completo.
5. Se incluye un pasador de limpieza para facilitar el cuidado y limpieza de su cafetera espresso. Use el extremo más pequeño del pin de limpieza para limpiar los orificios en la base de las canastas de filtro y la varilla de vapor.
6. Limpie la varilla de vapor y el dispensador de agua. Después de espumar leche o dispensar agua caliente, gire para extraer la punta

del dispensador de agua y la punta espumadora de la varilla de vapor y límpielos bien.

7. Inserte la parte larga del pasador de limpieza en las salidas del dispensador de agua y de la varilla de vapor para limpiarlas. Enjuague y enrosque la punta del depósito de agua limpia y la punta espumadora de nuevo en la varilla.
8. Quite la placa de goteo, la barra de COMPLETO y deslice la bandeja de goteo hacia afuera. Vacíe el agua acumulada. Seque con un paño limpio y vuelva a ensamblar.
9. Limpie el exterior de la cafetera espresso y del cabezal de preparación con un paño húmedo.
ADVERTENCIA: Nunca use solventes ni detergentes que puedan rayar o dañar la superficie de la máquina.
10. Limpie la jarra espumadora de acero inoxidable a mano.
11. Ninguna pieza de la cafetera espresso debe limpiarse en el lavavajillas.

Descalcificación

Los minerales y la cal que se encuentran en las zonas de agua dura pueden acumularse y afectar el funcionamiento de su máquina. Según las condiciones del agua y la frecuencia de uso, su cafetera espresso debe limpiarse con vinagre destilado para eliminar la cal aproximadamente cada 3 meses.

1. Antes de limpiar la cafetera espresso, asegúrese de que el selector de control de función esté en posición STANDBY y el aparato esté desconectado del tomacorriente.
2. Llene el tanque de agua con 1 parte de vinagre blanco y 3 partes de agua fría.
3. Coloque el portafiltros vacío con cualquier canasta de filtro.
4. Enchufe la cafetera espresso en un tomacorriente de 120 V CA.
5. Centre un contenedor de pico ancho o una taza debajo del portafiltros de 2 picos. Coloque la punta de la varilla de vapor en la jarra espumadora. Coloque un contenedor vacío debajo del dispensador de agua.
6. Presione el botón de ENCENDIDO. Los botones de shot simple (☉1) y shot doble (☉2) comenzarán a parpadear. Cuando el sistema llegue a la

- temperatura, los 4 botones del panel de control de iluminarán.
8. Gire el selector de control de función a VAPOR. Permita que el vapor caliente purgue la línea por al menos 45 segundos.
 9. Mantenga presionado el botón de shot doble (☐), de modo que se vacíe el agua caliente, hasta que se purgue el tanque entero de agua del sistema.
 10. En ambientes de agua dura, se recomienda repetir este procedimiento.
 11. Después de descalcificar, quite el tanque de agua y llénelo con agua fría y fresca. Repita los pasos del 7 al 9 para enjuagar bien la cafetera espresso.
ADVERTENCIA: Nunca sumerja el cable, el enchufe o la máquina de espresso en agua u otros líquidos. El tanque de agua nunca debe estar completamente vacío durante la descalcificación.
 12. Cuando se haya detenido el flujo, presione el botón de ENCENDIDO. Asegúrese de que todas las luces indicadoras estén APAGADAS. Desenchufe la cafetera espresso del tomacorriente de pared cuando no lo use.
 13. Quite el portafiltros, los contenedores o tazas y enjuague con agua caliente para el próximo uso.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y completamente fría antes de guardarla.
ADVERTENCIA: Nunca guarde la cafetera espresso mientras esté caliente o enchufada.
2. No ejerza presión sobre el cable donde entra en la unidad, ya que esto podría deshilarlo y romperlo.
3. Guarde al cafetera espresso en su caja, en un lugar limpio y seco.

Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Se derrama café por el lado del portafiltros.	El portafiltros no está bien colocado o no se lo apretó lo suficiente.	Vuelva a insertar el portafiltros en el cabezal de preparación. Asegúrese de que el asa esté orientada hacia afuera y esté conectada firmemente al cabezal de preparación.
	La cápsula de café no está bien colocada en la canasta de filtro.	Asegúrese de que ninguna parte del filtro de cápsulas de café cuelgue sobre el borde de la canasta de filtro.
	El borde del inserto del filtro tiene granos de café.	Limpie el borde superior del filtro y el cabezal de preparación con un paño limpio y húmedo.
	El cabezal de preparación está sucio.	Limpie el cabezal de preparación con un paño húmedo y limpio.
	El sello de goma del cabezal de preparación está dañado o desgastado.	Póngase en contacto con Servicio al Cliente.
No sale el espresso.	No hay agua en el tanque de agua.	Llene el tanque de agua.
	El tanque de agua no está bien ensamblado.	Presione con firmeza hacia abajo sobre el tanque de agua para asegurarse de que esté bien colocado.
	El filtro de preparación puede estar bloqueado.	Consulte la sección "Descalcificación" en este Manual de instrucciones.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
No sale el espresso.	La canasta de filtro está bloqueada, los granos de café son demasiado finos o se los aplanó demasiado fuerte.	Vacíe la canasta de filtro y enjuague con agua para limpiarla. Use el pasador de limpieza para limpiar los orificios en la base de la canasta de filtro. Limpie el cabezal de limpieza con un paño. Vuelva a llenar el filtro con café molido más grueso y apisone con menos presión.
El espresso no tiene nada de crema o no suficiente.	El café está viejo o seco.	Use café molido y tostado más fresco. Siempre guárdelo en un contenedor hermético.
	El café no está bien compactado.	Apisone el café molido con más presión.
	El café molido es muy grueso.	Use un café premolido de molido más fino o muele los granos de café a una textura más fina.
El café está demasiado frío.	La cantidad es muy pequeña.	Aumente la cantidad.
	Las copas, el filtro y el asa del filtro están frías.	Pase un shot vacío para precalentar la taza, el portafiltros y las canastas de filtro.
El café está demasiado frío.	Si va a preparar un cappuccino o latte, la leche podría no estar lo suficientemente caliente	Asegúrese de que la leche se caliente adecuadamente durante el texturizado, pero NO hierva la leche.
	No sale vapor de la boquilla de vapor.	La boquilla de vapor está bloqueada.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
No se genera suficiente espuma al texturizar.	La leche no está fresca.	Comience de nuevo con leche fresca.
	La temperatura de la leche está muy alta.	Asegúrese de que la leche esté bien refrigerada antes de usarla.
	La jarra de texturizado está caliente.	Refrigere o pase agua fría por la jarra antes de usarla.
	La boquilla de vapor está bloqueada.	Consulte "Instrucciones de limpieza y cuidado".
	La leche se hirvió.	Apisone el café molido con más presión.
	La leche está produciendo burbujas grandes en lugar de microburbujas.	Use un café premolido de molido más fino o muele los granos de café a una textura más fina.
Las tazas no están llenadas de manera uniforme.	El apisonado no es uniforme o hay una obstrucción en los picos de vertido.	Asegúrese de que el café esté apisonado de manera uniforme y que ambos picos de vertido del portafiltros no tengan obstrucciones. Consulte "Instrucciones de limpieza y cuidado".
El espresso sabe quemado.	Cambie el tipo de café que está usando.	Experimente con varios tipos y marcas de granos de café.
	No se enjuagó el aparato después de descalcificar.	Purgue un tanque completo de agua por la cafetera espresso antes de hacer otro shot de espresso.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La bomba hace un ruido fuerte poco habitual.	No hay suficiente agua en el tanque o el tanque de agua está vacío.	Llene el tanque de agua. El tanque de agua siempre debe superar la marca MÍN. (5 oz). NUNCA opere la cafetera espresso con el tanque de agua vacío.
	El tanque de agua no está bien ensamblado.	Presione con firmeza hacia abajo sobre el tanque de agua para asegurarse de que esté bien colocado.
La máquina no funciona.	El portafiltros puede estar bloqueado.	Quite el portafiltros y limpie el cabezal de preparación. Consulte “Instrucciones de limpieza y cuidado”.
	La máquina está bloqueada por acumulación de cal.	Consulte “Descalcificación”.

Recetas de espresso

NEGRO CORTO

Un shot simple de espresso cubierto con una capa estable de crema.


FLAT WHITE

Un shot simple de espresso cubierto con leche vaporizada, 1/3 café y 2/3 leche vaporizada.

YUAN YANG (CAFÉ CON TÉ)

El Yuan Yang se hace con té negro fuerte, que debe preparar en una tetera, y mezclando leche condensada evaporada o endulzada y café, y luego endulzar a gusto.

1. 4 bolsas pequeñas de té negro, sin papel ni hilos
2. 1 lata de leche condensada endulzada (14 oz)
3. 2 tazas de café americano (consulte la receta a continuación)



Hierva té a fuego lento y 1 taza de agua en una olla de 2 cuartos de litro a fuego medio por 3 minutos.

Estruje y deseche las bolsas de té. Mezcle la leche y hierva. Cocine, revolviendo por 3 minutos. Agregue el café americano; vierta en vasos.

AMERICANO O NEGRO LARGO

Un shot de espresso estándar diluido con agua caliente, servido en una taza común de café. Agregue agua caliente antes del espresso para mantener la crema delicada.

CAFÉ LATTÉ

Un shot simple de espresso con leche vaporizada, servido en general en un vaso. La capa superior de microburbujas debe ser de 10 mm para sellar el café.

CAPPUCCINO

Espresso con leche espumada, cubierto con espuma cremosa y una espolvoreada de chocolate. La bebida resultante es aproximadamente 2/3 café con leche, 1/3 microburbujas.

CAFÉ MOCHA

Se prepara de forma similar a un cappuccino pero se agrega chocolate para beber. Vierta el chocolate al espresso antes de agregar la leche vaporizada y las microburbujas. Cubra con crema batida.

MACCHIATO

Servido de forma tradicional como espresso corto o largo con un chorro de leche o una cucharadita de espuma en el centro de la crema.

CÓCTEL DE ESPRESSO VODKA

1. 1.5 oz de vodka
2. 1/2 oz de jugo de limón recién exprimido
3. 1/2 oz de jarabe simple
4. 2 shots simples de espresso
5. Hielo para servir
6. Cáscara de limón para decorar

Agregue vodka, jugo de limón, jarabe simple, espresso y hielo a una coctelera. Agite bien. Vierta a un vaso frío sobre hielo. Decore con cáscara de limón.

Garantía limitada de dos años

Mediante la presente, Sensio Inc. dba Made by Gather™. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, Sensio Inc. dba Made by Gather™ que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

Exclusiones:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de Sensio Inc. dba Made by Gather™ Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación

de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

Cómo obtener el servicio de garantía

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-877-775-3564. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a Sensio Inc. dba Made by Gather™ Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante

el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de Sensio Inc. dba Made by Gather™. Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de Sensio Inc. dba Made by Gather™

Beautiful® Kitchenware



Make
Something
Beautiful™
♥ Drew



Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA
www.beautifulbydrew.com

For customer service questions or comments
Para preguntas o comentarios para el servicio
de atención al cliente

1-877-775-3564

Made in China / Hecho en China

19390, 19415, 19416, 19417, 19418, 19449 R8