

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

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

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

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

**Questions?**

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

**Questions ?**

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

**¿Preguntas?**

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

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

# Hamilton Beach®



## French Press Cafetière à piston Cafetera Francesa

English .....	2
Français.....	11
Español .....	19

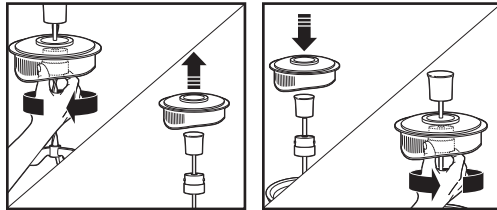
# Parts and Features

\*To order parts:

US: 1.800.851.8900

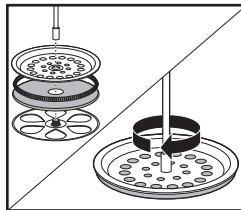
www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826



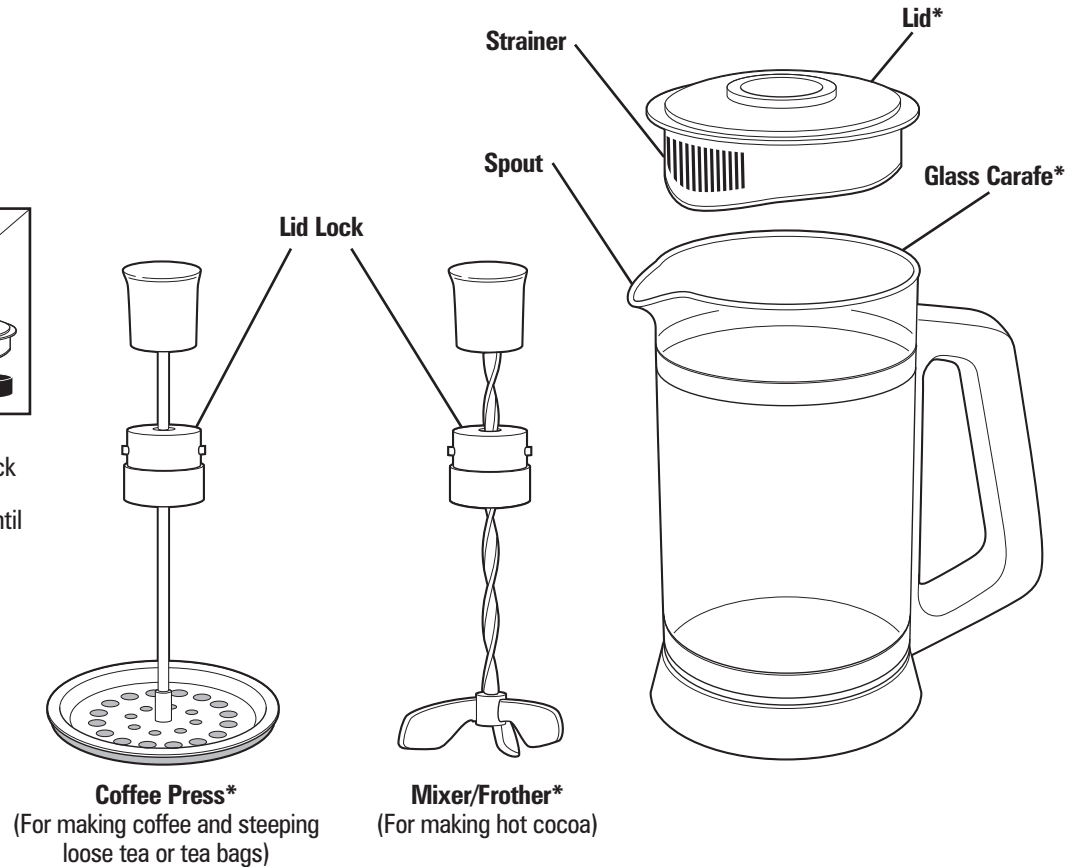
## TO MAKE COFFEE:

Remove mixer/frother by unscrewing the lid lock from under the lid and lift lid off mixer/frother. Slide lid onto coffee press and rotate lid lock until lid is secure.



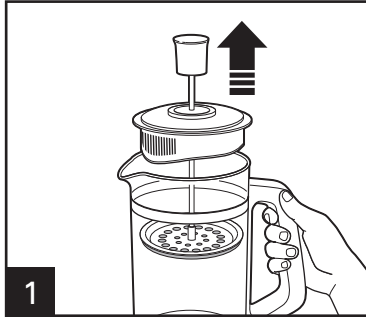
**NOTE:** Follow illustration to attach coffee press.

**BEFORE FIRST USE:** Wash all parts of the French Press in hot, soapy water. Rinse and dry.



# How to Make Coffee

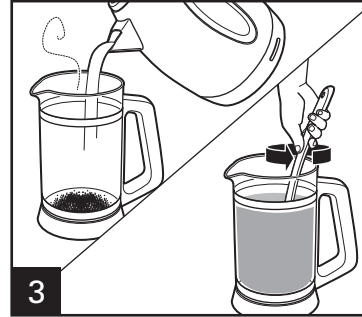
**NOTE:** French-pressed coffee retains the natural oils of the coffee that would be absorbed by the paper filter.



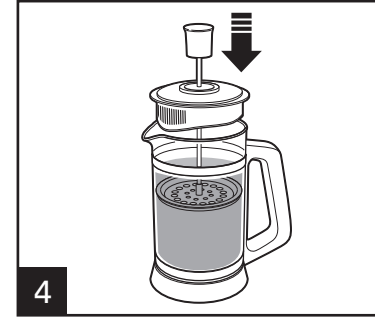
**1** Always place French Press on a dry, clean, heat-resistant counter for each use. While holding the handle, carefully remove coffee press.



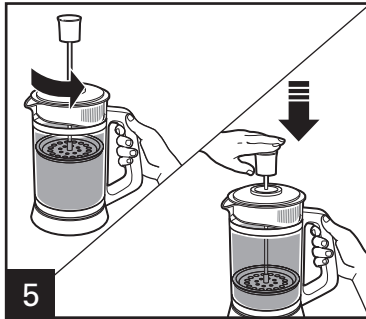
**2** Add coarsely ground coffee to the bottom of the carafe (1 Tablespoon coarsely ground coffee for every 4 ounces [1/2 cup] of water).



**3** Pour hot water (195°–205°F [91°–96°C]) into carafe. Quickly stir mixture with a long-handled wooden spoon or a heat-proof plastic spatula.

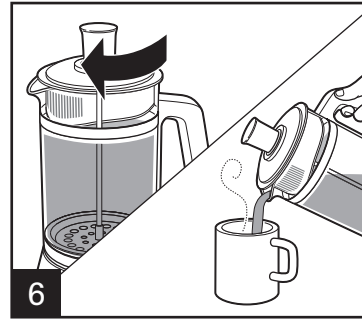


**4** Place coffee press onto the carafe; let stand 4 minutes for coffee to steep. Do not press down.



Hold handle with one hand. Turn lid so that the strainer in the lid does not overlap the pour spout of the carafe to seal spout. Face spout away from you. Place other hand on the top of the coffee press and slowly press down towards the bottom.

**WARNING!** Burn Hazard: Failure to follow these directions may cause hot coffee to squirt out from spout or around lid during pressing.



**6** Turn lid to align strainer in lid with spout of carafe to allow coffee to pour.

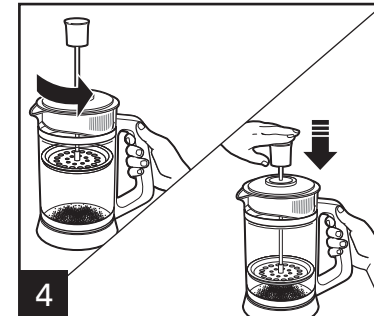
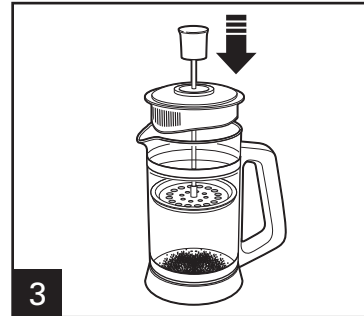
# How to Steep Loose Tea



**1** Add 1 teaspoon of loose tea for every 6 ounces (3/4 cup) of water to bottom of the French Press.

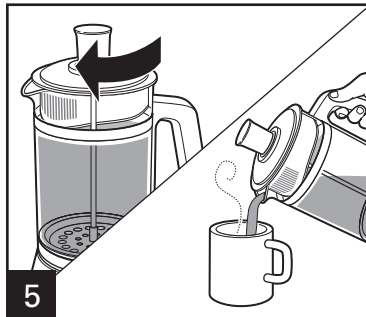


**2** Pour hot water into carafe. See chart below for recommended water temperature and steeping time.



**4** Hold handle with one hand. Turn lid so that the strainer in the lid does not overlap the pour spout of the carafe to seal spout. Face spout away from you. Place other hand on the top of the coffee press and slowly press down towards the bottom.

**WARNING!** Burn Hazard: Failure to follow these directions may cause hot tea to squirt out from spout or around lid during pressing.



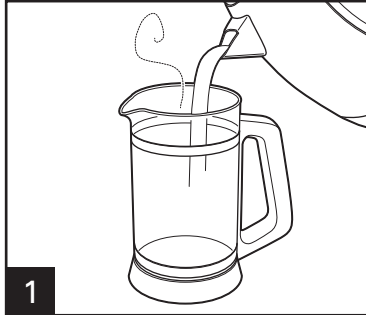
**5** Turn lid to align strainer in lid with spout of carafe to allow tea to pour. Pour all the tea into cups immediately to eliminate additional steeping time.

4

## Tea Steeping Guide

TYPE OF TEA	WATER TEMP	STEEPING TIME
Green Tea	175°F/79°C	1–3 minutes
White Tea	180°F/82°C	3–4 minutes
Oolong Tea	190°F/88°C	3–5 minutes
Black Tea/Herbal Tea, Boil	212°F/100°C	5 minutes

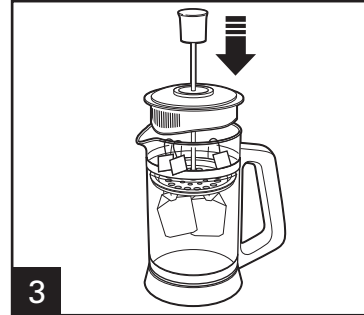
# How to Steep With Tea Bags



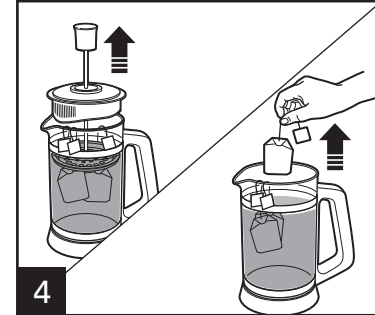
Pour boiling water into carafe.



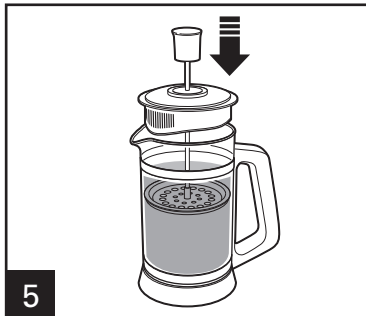
Add tea bags (8 ounces [1 cup] of water per tea bag) to the French Press and hang tags over carafe.



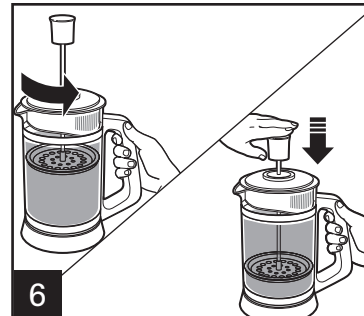
Place coffee press onto the carafe. Let steep following the packaged tea recommendations. Do not press down.



Remove coffee press. Remove and discard tea bags.

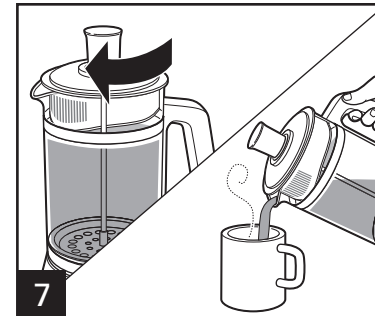


Place coffee press onto the carafe.



Hold handle with one hand. Turn lid so that the strainer in the lid does not overlap the pour spout of the carafe to seal spout. Face spout away from you. Place other hand on the top of the coffee press and slowly press down towards the bottom.

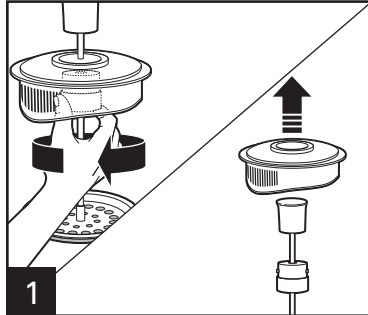
**WARNING!** Burn Hazard: Failure to follow these directions may cause hot tea to squirt out from spout or around lid during pressing.



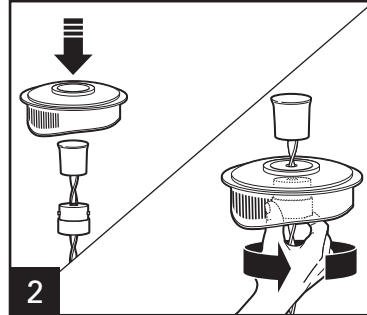
Turn lid to align strainer in lid with spout of carafe to allow tea to pour. Pour tea immediately.

5

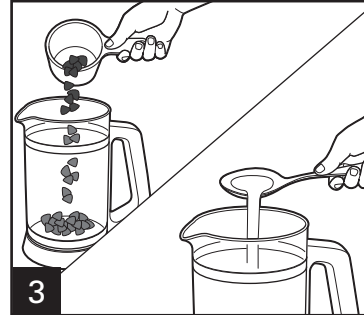
# How to Make Hot Cocoa



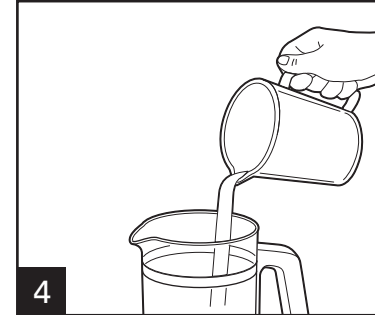
**1** Remove coffee press by unscrewing the lid lock from under the lid and lift lid off coffee press.



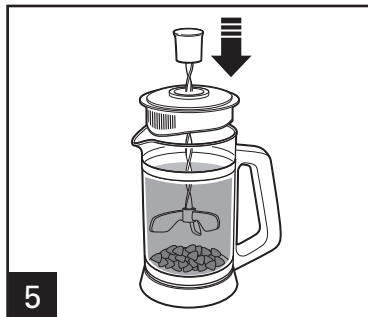
**2** Slide lid onto mixer/frother and rotate lid lock until lid is secure.



**3** Add 3/4 cup (177 ml) mini chocolate chips, 2 Tablespoons (30 ml) powdered sugar, and 1 teaspoon (5 ml) vanilla to carafe.

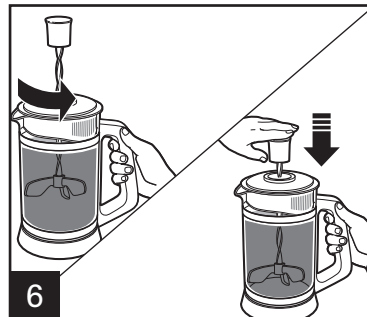


**4** Pour 2 cups (473 ml) heated milk and 2 cups heated half-and-half over chocolate.



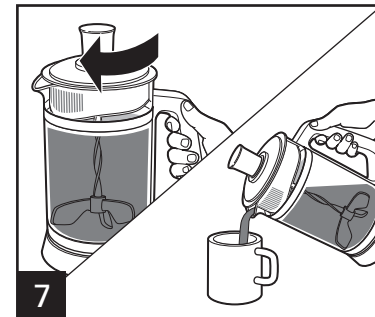
**5** Place mixer/frother onto the carafe; let stand 1 minute. Do not press down.

6



Hold handle with one hand. Turn lid so that the strainer in the lid does not overlap the pour spout of the carafe to seal spout. Face spout away from you. Place other hand on the top of the mixer/frother and slowly move up and down for one minute or until mixture is well-blended.

**WARNING!** Burn Hazard: Failure to follow these directions may cause hot cocoa to squirt out from spout or around lid during pressing.



**7** Turn lid to align strainer in lid with spout of carafe to allow hot cocoa to pour.

# Tips for Best-Tasting Coffee

- All coffees are made from either arabica beans or robusta beans, or some combination of both. Arabica beans are slightly more expensive, but tend to produce better-tasting coffee.
- Use 1 Tablespoon (15 ml) coarse ground coffee for 4 ounces of water. To avoid overflow, use slightly less grounds (3/4 Tablespoon [11.1 ml]) when brewing decaf or flavored coffees.
- Finely ground coffee will make it difficult to press the coffee.
- Only buy the amount of coarsely ground coffee that you think you will use in one week. This will make sure you have the freshest coffee.
- Never store coffee grounds in the freezer. Moisture and air change its flavor.
- Preheat the French Press with hot water to warm the carafe before making coffee.
- Using a water filter, filtered water, or bottled water will yield better-tasting coffee than tap water.
- Make sure your French Press is clean. See “Care and Cleaning” section.

# Carafe Safety Precautions



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

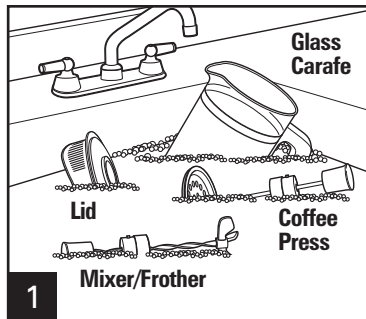
- Do not use a cracked carafe or a carafe having a loose or weakened handle.
- This carafe is designed to be used only with your French Press. Do not use on a gas or electric rangetop, or in a microwave or conventional oven.
- To avoid breakage, handle carafe with care. Avoid impact. Glass will break as a result of impact. Use care when cleaning.
- Do not place hot carafe on cool or wet surface. Allow to cool before washing or adding liquids.
- Do not set carafe on a hot heating surface.
- Do not clean with steel wool pads, abrasive cleanser, or any other materials that may scratch.



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

- Do not place hands inside carafe. When handling, be careful if wearing any hand jewelry, especially diamond rings. Jewelry can scratch the glass, which increases possibility of breakage.
- Do not bump or scratch.
- Discard carafe if it is cracked or scratched.
- To avoid accidents, do not pour in the direction of people.
- When stirring in the carafe, use only wooden, plastic, or rubber utensils. Do not use metal utensils.
- Follow the above safety precautions carefully to avoid serious burn injuries which may result if breakage occurs while carafe holds heated liquids.

# Care and Cleaning



Clean French Press after each use. Do not use abrasive scouring pads or powders since they may scratch the smooth surface of the carafe, causing the glass to break suddenly during use or cleaning.



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

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



# Notes

# Limited Warranty

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

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

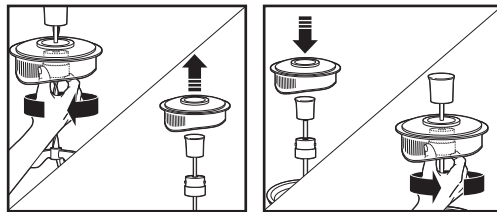
This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales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

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

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

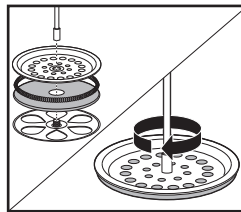
# Pièces et caractéristiques

\*Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826

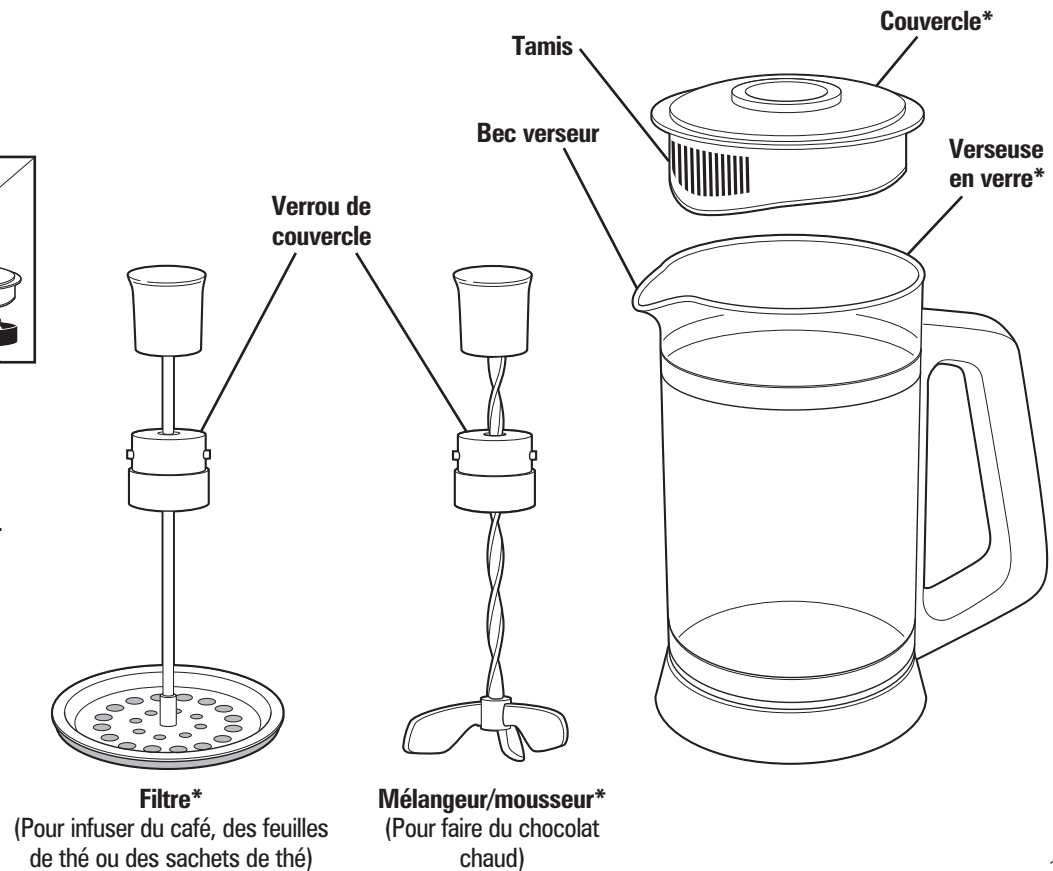


## PRÉPARATION DU CAFÉ :

Retirer le mélangeur/fouetteur en dévissant le verrou du couvercle situé sous le couvercle et retirer le couvercle du mélangeur/fouetteur. Glisser le couvercle sur le filtre et tourner le verrou de couvercle afin de sécuriser le tout.

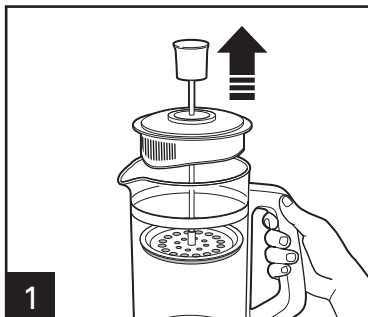


**REMARQUE :**  
Voir l'illustration pour installer le filtre.



# Préparation du café

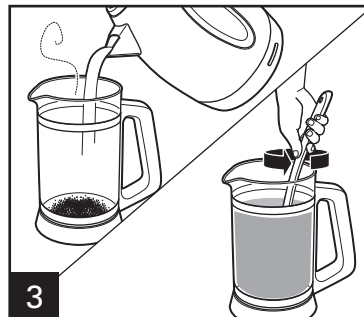
**REMARQUE :** La cafetière à piston conserve les huiles naturelles du café qui seront absorbées par le filtre à café en papier.



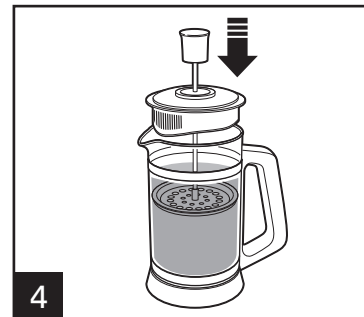
**1** Toujours déposer la cafetière à piston sur un comptoir sec et résistant à la chaleur à chaque utilisation. Retirer soigneusement la cafetière à piston en la tenant par la poignée.



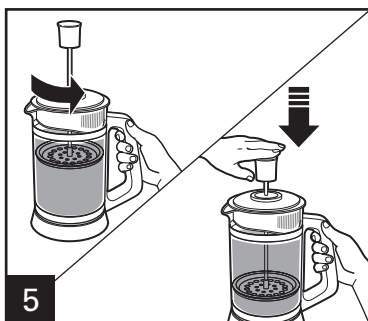
**2** Ajouter du café moulu grossièrement au fond de la carafe (15 ml [1 c. à table] de café moulu grossièrement par 118 ml [4 oz] d'eau).



**3** Verser de l'eau chaude (91 à 96 °C [195 à 205 °F]) dans la carafe. Remuer rapidement le mélange en utilisant une cuillère en bois à long manche ou avec une spatule en plastique résistant à la chaleur.



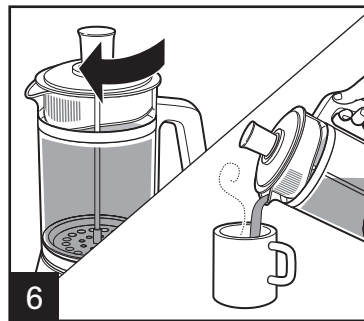
**4** Insérer le filtre dans la carafe et laisser reposer le café pendant 4 minutes. Ne pas abaisser le filtre.



**5**

Tenir la poignée avec une main. Tourner le couvercle de manière à ce que le tamis du couvercle ne bloque pas le bec verseur de la carafe. Tourner le bec verseur pour l'éloigner de la personne. Placer l'autre main sur le dessus du filtre et abaisser et presser lentement vers le bas.

**AVERTISSEMENT !** Risque de brûlure. Le café chaud peut jaillir par ou autour du bec verseur pendant la filtration du café si ces instructions ne sont pas respectées.



**6**

Tourner le couvercle pour aligner le tamis du couvercle avec le bec verseur de la carafe pour pouvoir verser le café.

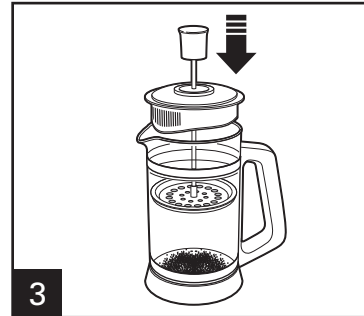
# Comment infuser le thé en feuilles



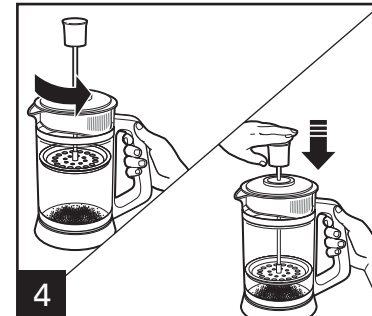
1



2

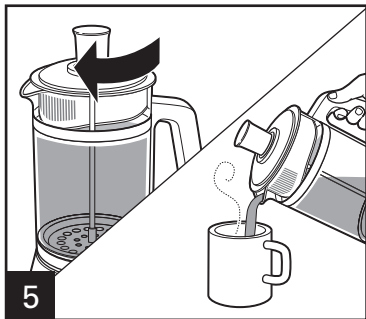


3



4

Déposer 5 ml (1 c. à thé) de feuilles de thé par 177 ml (6 oz) d'eau au fond de la cafetière à piston. Verser de l'eau chaude dans la carafe. Voir le tableau ci-dessous pour connaître la température d'eau et la durée d'infusion recommandées.



5

Tourner le couvercle pour aligner le tamis du couvercle avec le bec verseur de la carafe pour pouvoir verser le thé. Verser immédiatement tout le thé dans des tasses pour ne pas prolonger la durée d'infusion.

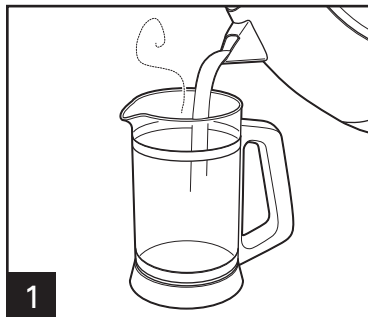
## Guide d'infusion thé

TYPE DE THÉ	TEMP. DE L'EAU	DURÉE D'INFUSION
Thé vert	79 °C / 175 °F	1 à 3 minutes
Thé blanc	82 °C / 180 °F	3 à 4 minutes
Oolong	88 °C / 190 °F	3 à 5 minutes
Thé noir / thé tisane, bouillir	100 °C / 212 °F	5 minutes

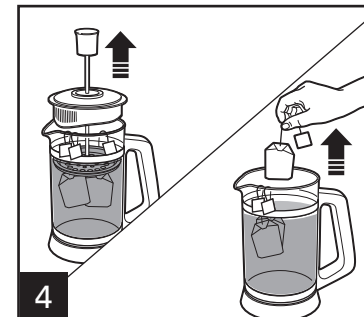
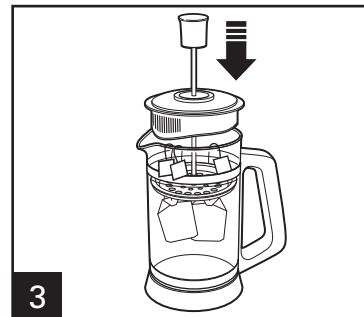
Tenir la poignée avec une main. Tourner le couvercle de manière à ce que le tamis du couvercle ne bloque pas le bec verseur de la carafe. Tourner le bec verseur pour l'éloigner de la personne. Placer l'autre main sur le dessus du filtre et abaisser et presser lentement vers le bas.

**AVERTISSEMENT!** Risque de brûlure. Le thé chaud peut jaillir par ou autour du bec verseur pendant la filtration du café si ces instructions ne sont pas respectées.

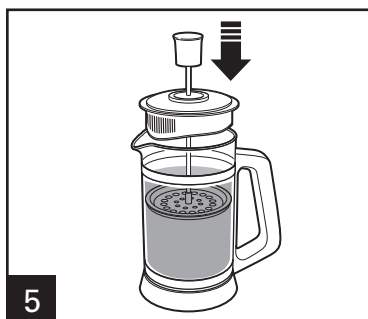
# Comment infuser les sachets de thé



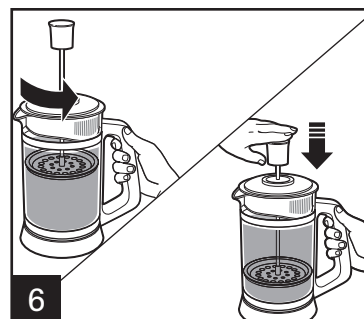
Verser l'eau bouillante dans la carafe. Déposer les sachets de thé (237 ml [8 oz] d'eau par sachet de thé) dans la cafetière à piston et suspendre les cordons à la carafe.



Insérer le filtre dans la carafe. Laisser reposer selon les recommandations sur l'emballage du thé. Ne pas abaisser le filtre. Retirer le filtre. Retirer les sachets de thé et les jeter.

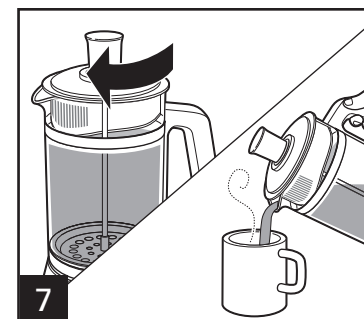


Insérer le filtre dans la carafe.



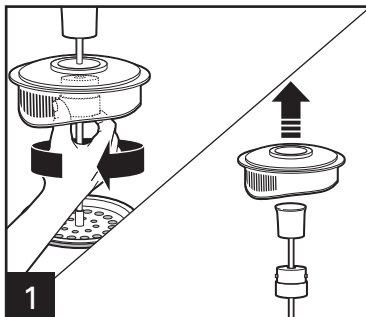
Tenir la poignée avec une main. Tourner le couvercle de manière à ce que le tamis du couvercle ne bloque pas le bec verseur de la carafe. Tourner le bec verseur pour l'éloigner de la personne. Placer l'autre main sur le dessus du filtre et abaisser et presser lentement vers le bas.

**AVERTISSEMENT!** Risque de brûlure. Le thé chaud peut jaillir par ou autour du bec verseur pendant la filtration du café si ces instructions ne sont pas respectées.

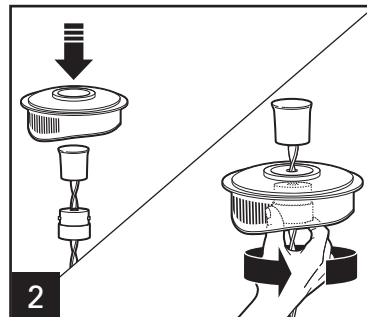


Tourner le couvercle pour aligner le tamis du couvercle avec le bec verseur de la carafe pour pouvoir verser le thé. Verser immédiatement le thé.

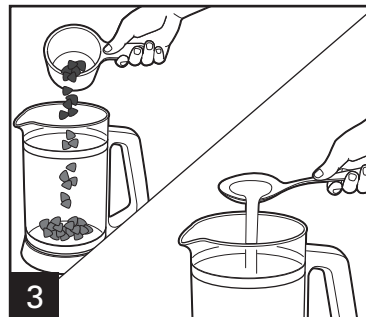
# Comment faire du chocolat chaud



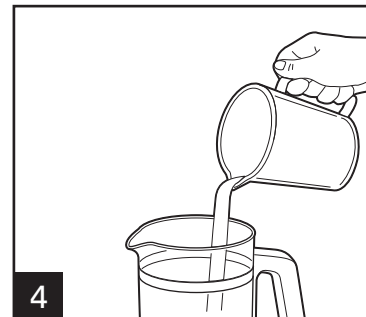
**1** Retirer le filtre en dévissant le verrou du couvercle situé sous le couvercle et retirer le couvercle du filtre.



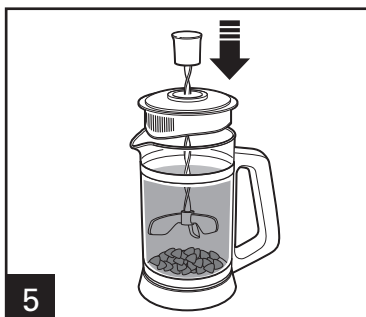
**2** Glisser le couvercle sur le mélangeur/fouetteur et tourner le verrou de couvercle afin de sécuriser le tout.



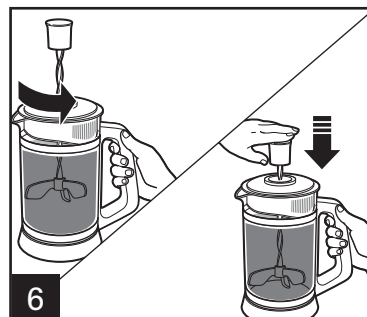
**3** Ajouter 177 ml (3/4 tasse) de minipépites de chocolat, 30 ml (2 c. à table) de sucre glace et 5 ml (1 c. à thé) de vanille dans la carafe.



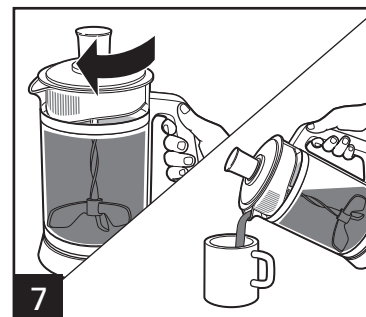
**4** Verser 473 ml (2 tasses) de lait chaud et 473 ml (2 tasses) de crème légère chaude sur le chocolat.



**5** Insérer le mélangeur/fouetteur dans la carafe et laisser reposer 1 minute. Ne pas abaisser le filtre.



Tenir la poignée avec une main. Tourner le couvercle de manière à ce que le tamis du couvercle ne bloque pas le bec verseur de la carafe. Tourner le bec verseur pour l'éloigner de la personne. Placer l'autre main sur le dessus du mélangeur/fouetteur et déplacer lentement vers le haut et le bas pendant une minute ou jusqu'à ce que le mélange soit bien mélangé.  
**AVERTISSEMENT!** Risque de brûlure. Le chocolat chaud peut jaillir par ou autour du bec verseur pendant la filtration du café si ces instructions ne sont pas respectées.



**7** Tourner le couvercle pour aligner le tamis du couvercle avec le bec verseur de la carafe pour pouvoir verser le chocolat chaud.

# Conseils pour obtenir un excellent café

- Tous les cafés sont faits à partir de grains arabica ou robusta ou une combinaison des deux. Les grains Arabica sont légèrement plus coûteux, mais ont tendance à produire le meilleur café.
- Utiliser environ 1 cuillère à soupe (15 ml) de café moulu pour chaque tasse de café à infuser. Pour le café décaféiné et les cafés aromatisés, utiliser un peu moins de café moulu (3/4 cuillère à soupe [11,1 ml]) pour éviter les débordements.
- Il sera difficile d'abaisser le filtre sur le café lorsque l'on utilise du café moulu finement.
- Essayer d'utiliser du café fraîchement moulu dans la semaine qui suit. Ceci donnera des moutures au meilleur arôme.
- Ne jamais entreposer le café moulu dans le congélateur. L'humidité et de l'air changent sa saveur.
- Réchauffer la carafe de la cafetière à piston avec de l'eau chaude avant d'infuser le café.
- Utiliser un filtre à eau, de l'eau filtrée ou en bouteille donne un café de meilleur arôme que d'utiliser de l'eau du robinet.
- Assurez-vous que la cafetière à piston est propre. Consulter les chapitres « Entretien et nettoyage ».

# Précautions de sécurité pour la verseuse



Ce symbole vous indique qu'il existe un danger potentiel de blessures corporelles si vous négligez de lire et de suivre ces précautions de sécurité.

- N'utiliser pas une verseuse fêlée ou dont la poignée est desserrée.
- Cette carafe a été conçue pour être uniquement utilisée avec la cafetière à piston. Ne la faites pas fonctionner sur le dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz, ou dans un four à micro-ondes ou conventionnel.
- Pour éviter de la briser, manipuler la verseuse avec soin. Éviter tout impact car le verre cassera. Lorsque vous la remplissez d'eau, agissez avec précaution pour éviter de heurter un robinet.
- Ne placer pas la verseuse chaude sur une surface froide ou mouillée. Laisser-la refroidir avant de la nettoyer ou d'y verser un liquide.
- Ne laisser pas une verseuse vide sur une surface chauffante.
- Ne nettoyer pas la verseuse avec des tampons en laine d'acier, des détergents abrasifs ou tout autre produit pouvant provoquer des éraflures.

16

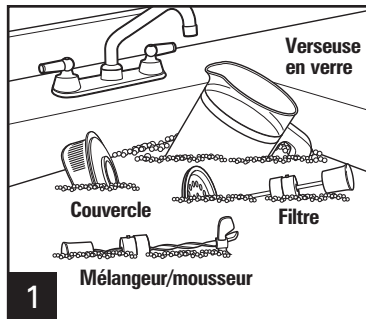


Ce symbole vous rappelle que le verre est fragile et qu'il peut se briser ce qui pourrait occasionner des blessures corporelles.

- N'introduire pas la main dans la verseuse. Manipuler celle-ci avec soin si vous portez des bijoux, particulièrement des bagues avec diamants. Les bijoux peuvent égratigner le verre, ce qui augmente la possibilité de casse.
- Ne cogner pas et n'érafler pas la verseuse.
- Jeter la verseuse lorsque celle-ci est fêlée ou éraflée.
- Afin d'éviter les accidents, ne verser pas le liquide en faisant face aux gens.
- Pour mélanger à l'intérieur de la carafe, utiliser uniquement des ustensiles en bois, en plastique ou en caoutchouc. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques.
- Veuillez suivre à la lettre ces précautions de sécurité pour éviter toute brûlure grave qui pourrait être causée par le bris d'une verseuse remplie de liquide chaud.



# Entretien et nettoyage



Nettoyer la cafetière à piston après chaque utilisation. Ne pas utiliser de tampons abrasifs ou poudres abrasives pour éviter d'endommager la surface lisse de la carafe et éviter le bris soudain du verre pendant l'utilisation ou le nettoyage.



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

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

# Garantie limitée

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

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

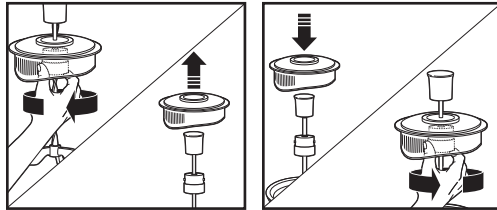
Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne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

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

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

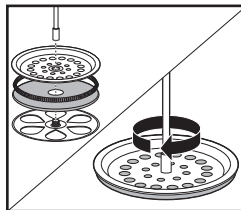
# Partes y Características

\*Para ordenar partes:  
US: 1.800.851.8900  
www.hamiltonbeach.com  
México: 01 800 71 16 100

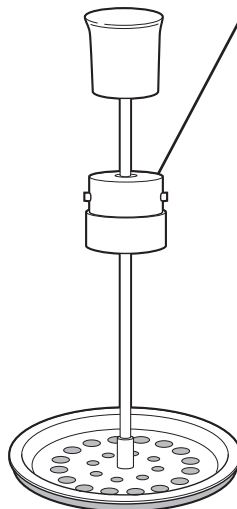


## COMO PREPARAR CAFÉ:

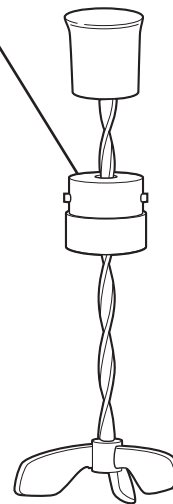
Retire la mezclador/espumador destornillando la traba de la tapa desde abajo de la tapa y retirando esta última de la mezclador/espumador. Deslice la tapa en la prensa de café y gire la traba de la tapa hasta que esta última quede ajustada.



**NOTA:** Siga la ilustración para sujetar la cafetera.

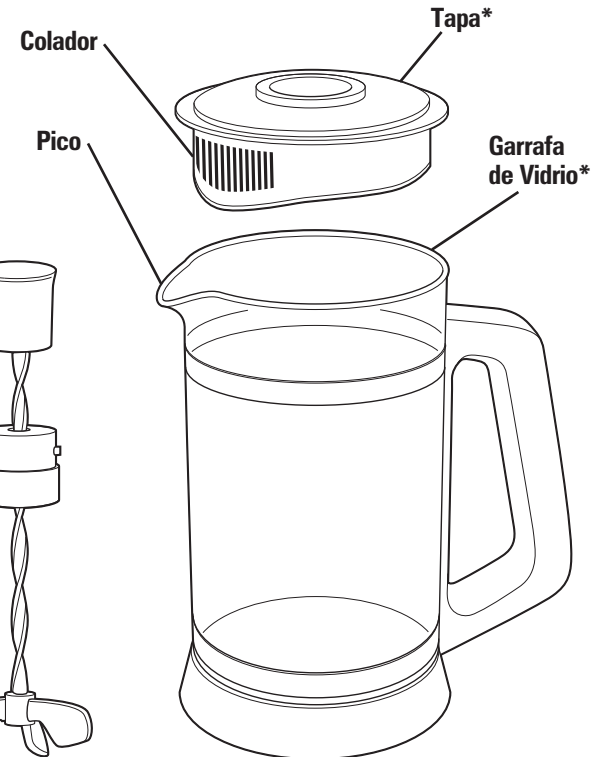


**Prensa de Café\***  
(Para preparar café y dejar en infusión hebras o bolsitas de té)



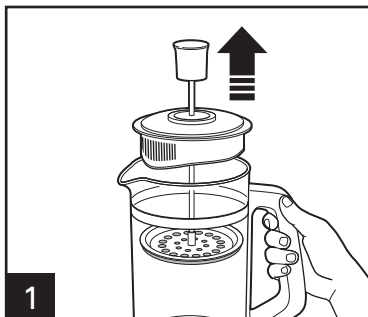
**Mezclador/Espumador\***  
(Para preparar chocolate caliente)

**ANTES DEL PRIMER USO:** Lave todas las partes de la Prensa Francesa en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

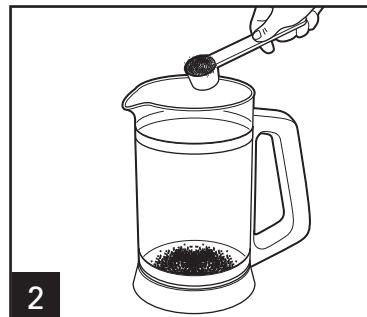


# Como Preparar Café

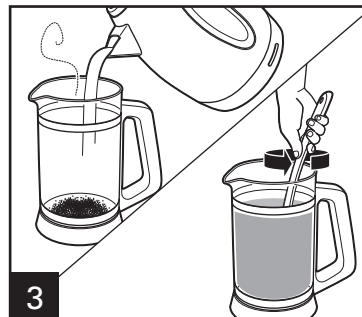
**NOTA:** El café en prensa francesa retiene los aceites naturales del café, que de otro modo serían absorbidos por el filtro de papel.



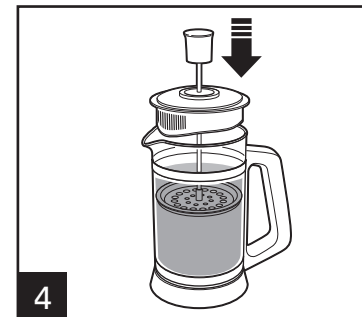
**1** Siempre coloque la Prensa Francesa sobre una mesada seca, limpia y resistente al calor durante cada uso. Al sostener la manija, retire la prensa de café con cuidado.



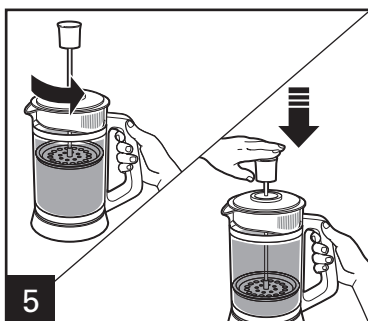
**2** Agregue café molido grueso en el fondo de la jarra (1 cucharada [15 ml] de café molido grueso por cada 4 onzas [118 ml] de agua).



**3** Vierta agua caliente (195°–205°F [91°–96°C]) en la jarra. Rápidamente revuelva la mezcla con una cuchara de madera de mango largo o con una espátula plástica resistente al calor.

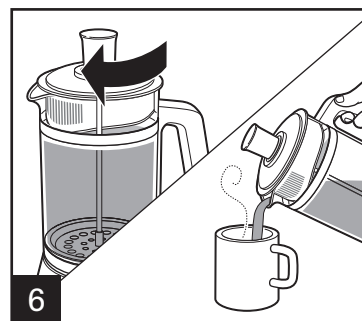


**4** Coloque la prensa de café en la jarra; deje reposar por 4 minutos para que se haga el café. No presione hacia abajo.



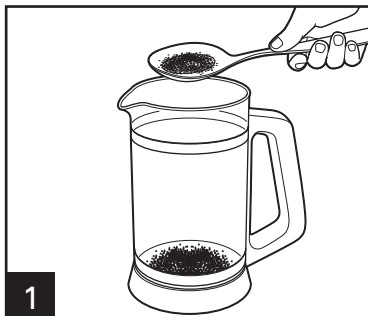
Sostenga la manija con una mano. Gire la tapa de modo que el colador en la tapa no se superponga con el vertedero de la jarra y lo anule. Evite apuntar el pico hacia usted. Coloque la otra mano en la parte superior de la prensa de café y lentamente presione hacia el fondo.

**¡ADVERTENCIA!** Riesgo de Quemaduras: Si no se siguen estas instrucciones, se podrá chorrear café caliente fuera del pico o alrededor de la tapa durante el prensado.

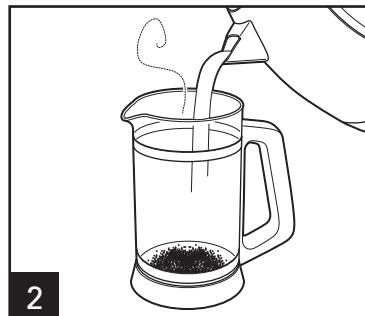


**6** Gire la tapa para alinear el colador en la tapa, de modo que el pico de la jarra permita que el café sea vertido.

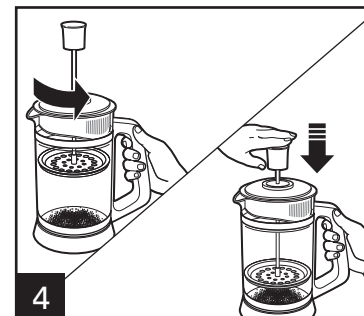
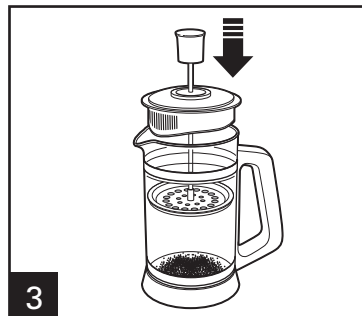
# Cómo Preparar Té en Hebras



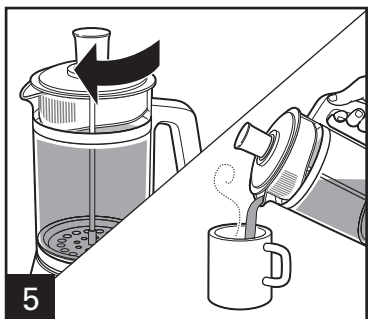
**1** Agregue 1 cucharadita (5 ml) de té en hebras por cada 6 onzas (177 ml) de agua en el fondo de la Cafetera Francesa.



**2** Vierta agua caliente en la jarra. Consulte en el siguiente cuadro las recomendaciones sobre la temperatura del agua y el tiempo de preparado.



**4** Sostenga la manija con una mano. Gire la tapa de modo que el colador en la tapa no se superponga con el vertedero de la jarra y lo anule. Evite apuntar el pico hacia usted. Coloque la otra mano en la parte superior de la prensa de café y lentamente presione hacia el fondo.



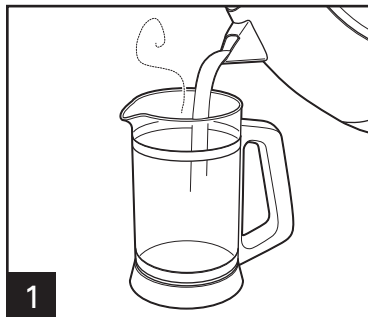
**5** Gire la tapa para alinear el colador en la tapa, de modo que el pico de la jarra permita que el té sea vertido. Vierta todo el té en tazas de forma inmediata, a fin de eliminar tiempo de preparado adicional.

## Guía de Preparar Té

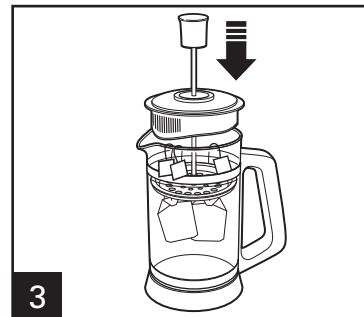
TIPO DE TÉ	TEMPERATURA DEL AGUA	TIEMPO DE PREPARADO
Té Verde	175°F/79°C	1–3 minutos
Té Blanco	180°F/82°C	3–4 minutos
Té Oolong	190°F/88°C	3–5 minutos
Té Negro/Té Herbario, Hervir	212°F/100°C	5 minutos

**¡ADVERTENCIA!** Riesgo de Quemaduras: Si no se siguen estas instrucciones, se podrá chorrear té caliente fuera del pico o alrededor de la tapa durante el prensado.

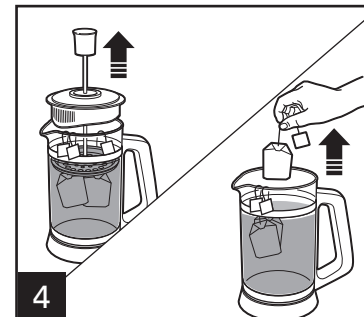
# Cómo Preparar con Bolsitas de Té



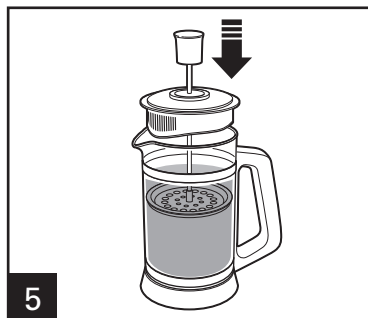
Vierta agua hirviendo en la jarra. Agregue bolsitas de té (8 onzas [237 ml] de agua por bolsita de té) en la Cafetera Francesa y deje las etiquetas quedan sostenidas sobre la jarra.



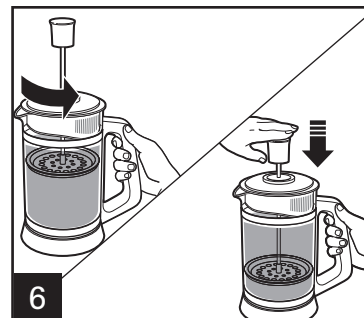
Coloque la prensa de café en la jarra. Deje que se prepare siguiendo las recomendaciones del envoltorio del té. No presione hacia abajo.



Retire la prensa de café. Retire y descarte las bolsitas de té.

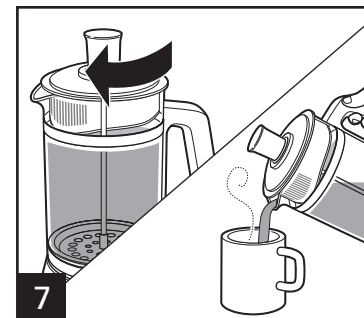


Coloque la prensa de café en la jarra.



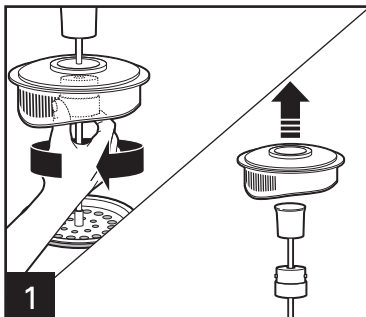
Sostenga la manija con una mano. Gire la tapa de modo que el colador en la tapa no se superponga con el vertedero de la jarra y lo anule. Evite apuntar el pico hacia usted. Coloque la otra mano en la parte superior de la prensa de café y lentamente presione hacia el fondo.

**¡ADVERTENCIA!** Riesgo de Quemaduras: Si no se siguen estas instrucciones, se podrá chorrear té caliente fuera del pico o alrededor de la tapa durante el prensado.

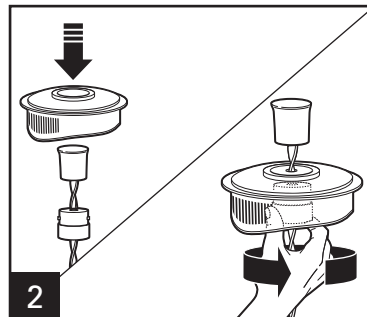


Gire la tapa para alinear el colador en la tapa, de modo que el pico de la jarra permita que el té sea vertido. Vierta el té inmediatamente.

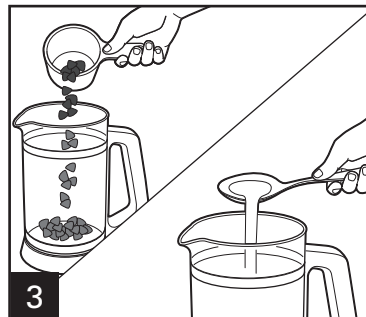
# Cómo Preparar Chocolate Caliente



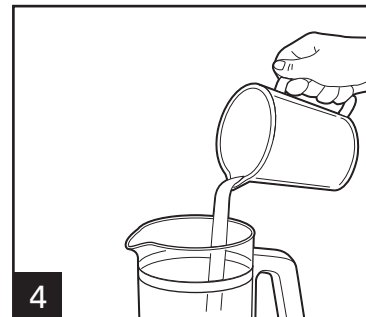
1 Retire la prensa de café destornillando la traba de la tapa desde abajo de la tapa y retirando esta última de la prensa de café.



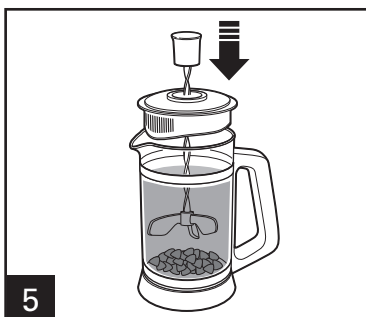
2 Deslice la tapa en la mezclador/espumador y gire la traba de la tapa hasta que esta última quede ajustada.



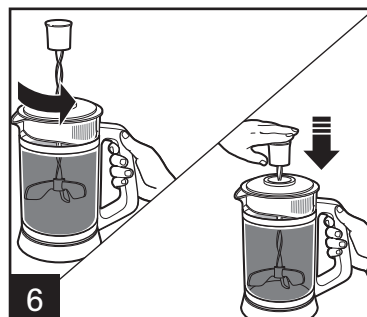
3 Agregue 3/4 de taza (177 ml) de pepitas de chocolate, 2 cucharadas (30 ml) de azúcar en polvo, y 1 cucharadita (5 ml) de vainilla a la jarra.



4 Vierta 2 tazas (473 ml) de leche caliente y 2 tazas calientes con mitades iguales sobre el chocolate.

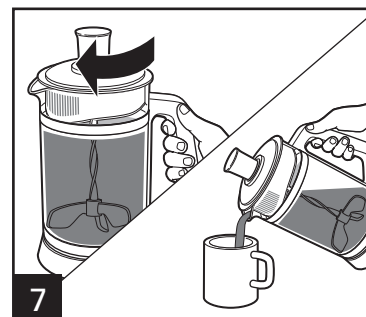


5 Coloque el mezclador/espumador en la jarra; deje reposar por 1 minuto. No presione hacia abajo.



Sostenga la manija con una mano. Gire la tapa de modo que el colador en la tapa no se superponga con el vertedero de la jarra y lo anule. Evite apuntar el pico hacia usted. Coloque la otra mano en la parte superior del mezclador/espumador y lentamente mueva hacia arriba y abajo durante un minuto o hasta que la mezcla esté bien realizada.

**¡ADVERTENCIA!** Riesgo de Quemaduras: Si no se siguen estas instrucciones, se podrá chorrear chocolate caliente fuera del pico o alrededor de la tapa durante el prensado.



7 Gire la tapa para alinear el colador en la tapa, de modo que el pico de la jarra permita que el chocolate caliente sea vertido.

23

# Consejos para Lograr un Café Más Rico

- Todos los cafés están hechos de granos de arábica o robusta, o de una combinación de ambos. Los granos de arábica son un poco más caros pero tienden a producir un café de mejor sabor.
- Utilice aproximadamente 1 cucharada (15 ml) de café molido por cada taza de café a preparar. Para evitar desbordes, utilice un poco menos de café (3/4 cucharada [11.1 ml]) cuando prepare cafés descafeinados o saborizados.
- Moler el café fino hará que sea difícil prensarlo.
- Trate de utilizar el café recién molido dentro de la semana de molido. Esto genera el café molido de mejor sabor.
- Nunca almacene los granos de café en el congelador. La humedad y el aire cambia su sabor.
- Precaliente la Cafetera Francesa con agua caliente a fin de calentar la jarra antes de hacer café.
- Usar un filtro de agua, agua filtrada o agua mineral genera un café más rico que usar agua de grifo.
- Asegúrese de que su Cafetera Francesa esté limpia. Ver las secciones "Cuidado y Limpieza".

# Precauciones de Seguridad de la Jarra



Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales de daños personales si no lee y sigue estas precauciones de seguridad.

- No use una jarra rajada o una jarra que tenga el mango suelto o débil.
- Esta jarra fue diseñada para un uso sólo con la Cafetera Francesa. No la use en una estufa de gas o eléctrica ni en un microondas ni en un horno convencional.
- Para evitar que se rompa, maneje la jarra con cuidado. Evite los golpes bruscos. El vidrio se romperá como resultado de un golpe brusco. Tenga cuidado al limpiar.
- No coloque la jarra caliente en una superficie fría o mojada. Deje que se enfríe antes de lavar o añadir líquidos.
- No coloque la jarra vacía en una superficie caliente.
- No la limpie con estropajos de metal, limpiadores abrasivos o cualquier otro material que pueda rayarla.

24

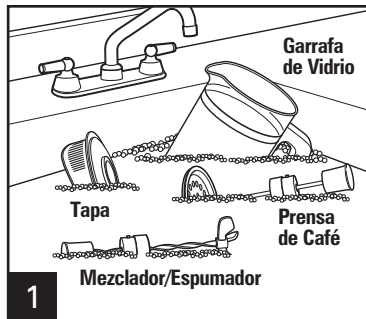


Este símbolo le recuerda que el vidrio es frágil y se puede romper, lo cual puede resultar en daños personales.

- No ponga las manos dentro de la jarra. Cuando la use, tenga cuidado si está usando cualquier joya, especialmente anillos de diamantes. La joya puede rajarse el vidrio, lo cual aumenta las posibilidades de que se rompa.
- No la choque ni raje.
- Deseche la jarra si está rajada o rota.
- Para evitar accidentes, no vierta en dirección de las personas.
- Al revolver en la jarra, use sólo utensilios de madera, plástico o goma. No use utensilios metálicos.
- Siga las precauciones de seguridad anteriores con cuidado para evitar quemaduras serias que pueden resultar si la jarra se rompe mientras contiene líquidos calientes.



# Cuidado y Limpieza



Limpie la Cafetera Francesa luego de cada uso. No use estropajos abrasivos ni polvos, ya que podrán rayar la superficie lisa de la jarra, haciendo que el vidrio se rompa de forma repentina durante el uso o la limpieza.



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

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



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

### PÓLIZA DE GARANTÍA

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

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

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

DÍA\_\_ MES\_\_ AÑO\_\_

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

**GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO**  
01 800 71 16 100  
Email: [mexico.service@hamiltonbeach.com.mx](mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx)

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

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**

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

**CASA GARCIA**

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

**Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

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

**Jalisco**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

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

**Chihuahua**

**DISTRIBUIDORA TURMIX**

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

**Modelo:**  
**40400**

**Tipo:**  
**AC18**

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

840230401

10/13