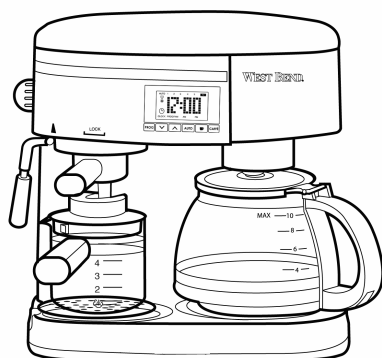


# WEST BEND®

## HOUSEWARES, LLC

### 3 IN 1 PROGRAMMABLE COFFEE CENTER

#### Instruction Manual



Register this and other West Bend® Housewares products through our website:  
[www.westbend.com](http://www.westbend.com)

Important Safeguards.....	2
Pressure Precautions.....	2
Electricity Precautions.....	3
Glass Carafe Cautions.....	4
Heat Precautions.....	4
Precautions For Use Around Children.....	5
Using Your 3 in 1 Coffee Center – First Use.....	6
Quick Start /Programming Your 3 in 1.....	6
Using Your 3 in 1 Coffee Center – Preparing Coffee.....	9
Using Your 3 in 1 Coffee Center – Preparing Espresso.....	11
Using Your 3 in 1 Coffee Center – Preparing Cappuccino.....	12
Steaming/Frothing Without Making Espresso.....	13
Pressure – Checking and Releasing.....	14
Cleaning Your 3 in 1 Coffee Center.....	15
Decalcifying Your 3 in 1 Coffee Center.....	16
Problems and Causes.....	17
Warranty.....	18

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

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

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven.
- Do not operate if the appliance is not working properly or if it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**



## CAUTION

**To prevent burns or other personal injury, read and follow all instructions and warnings.**

### PRESSURE PRECAUTIONS

- Always check to see if system is under pressure (See instructions page 9) before touching the boiler cap or the espresso filter holder.
- Make sure the espresso filter holder is in the locked position before operating the espresso function of the appliance.
- Make sure the boiler cap is properly and fully tightened before operating the espresso function of the appliance.
- Do not touch the boiler cap at any time during the espresso brewing process or until pressure is completely relieved.
- Do not touch the espresso filter holder at any time during the brewing process or until pressure is completely relieved.



## CAUTION

To prevent electrical shock, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



### ELECTRICITY PRECAUTIONS

- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use this appliance outdoors.
- Always position the Coffeemaker and Espresso maker switches to "OFF" and unplug the appliance from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Your 3 in 1 Coffee Center has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other flat surface area.
- While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, make sure the cord has the same or higher wattage as the 3 in 1 Coffee Center (wattage is stamped on the underside of the 3 in 1 Coffee Center base). To avoid pulling, tripping or entanglement position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other flat surface area.
- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the 3 in 1 coffee center. On a polarized plug, one blade of the plug is wider than the other. If the plug does not fit fully into the outlet or extension cord, reverse the plug. If the plug still does not fit fully, contact a qualified electrician. Do not alter the plug.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.



## CAUTION

### GLASS CARAFE CAUTIONS

- The carafes are designed for use with this appliance only. Do not use the carafes provided with this appliance for any other appliance or application.
- Do not place carafes on hot surfaces, a range top, or in a heated oven.
- Do not put a hot carafe on a wet or cold surface.
- Do not use a cracked carafe or a carafe having a loose or weakened handle.
- Do not clean carafes with cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.



## CAUTION

**To prevent burns, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**



### HEAT PRECAUTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles and hot pads or oven mitts if you lift or carry the 3 in 1 Coffee Center when it is hot.
- Do not move an appliance containing hot food or hot liquids.
- Do not refill the water reservoir or the boiler while the appliance is on. Turn the machine off and allow to cool before refilling with water.
- Make sure the brew basket is closed properly during the brewing process. If the brew basket is not closed properly, this may cause hot water/coffee overflow.
- Make sure glass carafe is in place when brewing coffee. If the glass carafe is not in place this will cause hot water/coffee overflow.
- Do not remove any part of the coffeemaker, other than the carafe during the brew cycle as scalding could occur.
- The lid of the carafe must be in place and properly positioned on the coffee carafe during the brew process or hot water or hot coffee may overflow.
- Always use the proper grind of coffee. Too fine of a grind could clog the filter and cause hot water/coffee overflow.
- Use caution when removing the espresso filter holder. The metal parts remain hot after operation. See Pressure Precautions section.
- Allow 3 in 1 Coffee Center to cool completely after use and before putting on or taking off parts and before cleaning or storing.



# CAUTION

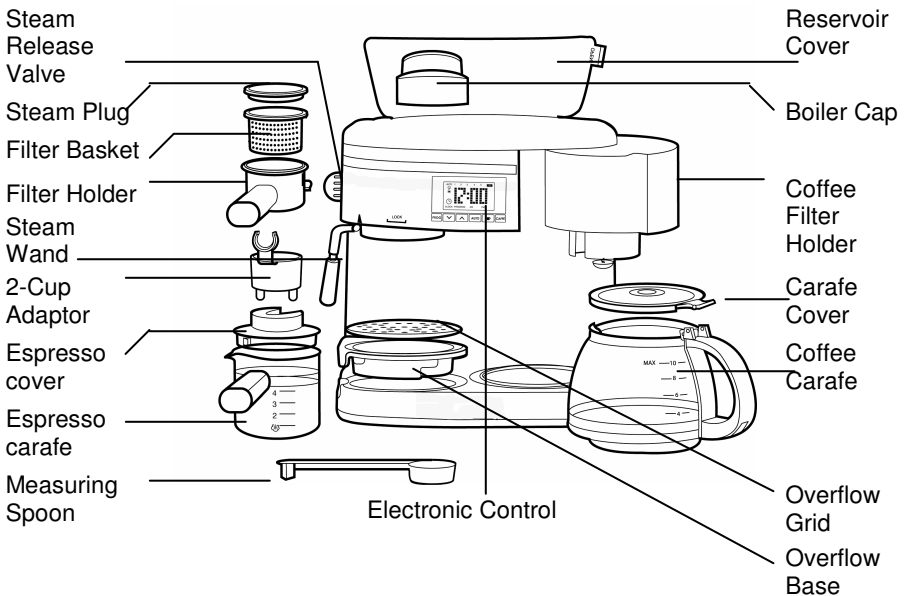
To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

## PRECAUTIONS FOR USE AROUND CHILDREN

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near the 3 in 1 Coffee Center, as the outside surfaces are hot during use.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.

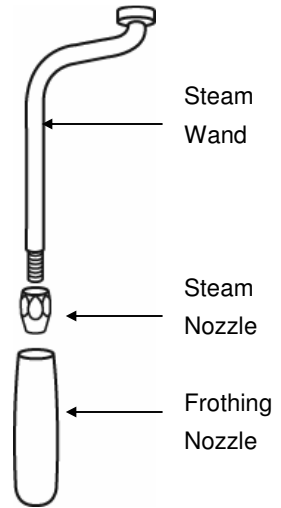
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## 3 IN 1 PARTS




## USING YOUR 3 IN 1 COFFEE CENTER – FIRST USE


1. Place appliance on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
  2. Plug cord into a 120 volt AC electric outlet **only**.
  3. We recommend that you get familiar with all the parts of your coffee machine before using it for the first time. Read all instructions, cautions and notes before actually using the appliance.
  4. Wash all loose parts in warm soapy water, rinse thoroughly and dry.
  5. To remove any residuals of production that may reside in the appliance, we recommend making 4 cups of espresso and at least one full pot of coffee with water only, no coffee grounds. During the espresso brewing cycle, open the steam valve for 5-10 seconds to clean the steam wand.
- Small amounts of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
  - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.









## QUICK START INSTRUCTIONS

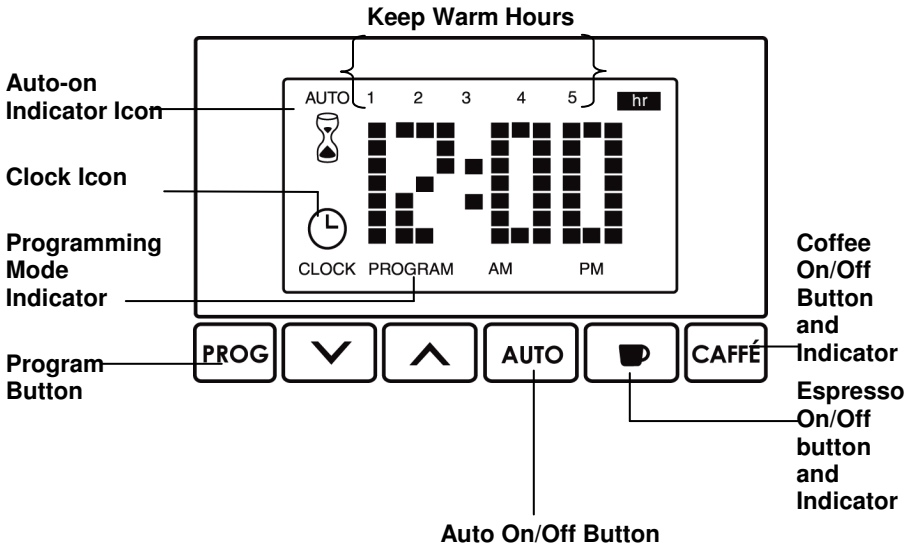
**Read the Instruction Manual including IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS before operating.**

To turn the drip coffeemaker on or off, press  – button lights when on.

To turn the Espresso maker on or off, press  – button lights when on.

To program Auto-On time, Keep Warm hours or Clock, press . Use  and  buttons to adjust time in flashing segment. Press  button to set and continue.

To start coffeemaker at Auto-On time, press  button –  is displayed.




## PROGRAMMING YOUR 3 IN 1 COFFEE CENTER


**INITIAL POWER UP:** Upon initial connection to a power source or the resumption of power after a power failure:


- The default Drip Coffee Auto-On Time Setting is 12:00AM
- The default Keep Warm Hours Setting is 2 hours
- The default 24 hour Clock Setting is 12:00AM
- The default LCD back-light setting is Auto-Off.

**AUTO FUNCTION:** Each press of the  button will alternatively select between turning Auto-On on or Auto-On off.

Pressing the  button when Auto-On is on, cancels the Auto-On and the Auto-

On icon  goes off.

Pressing the  button when Auto-On is off, sets the Auto-On to on, the Auto-On

icon  flashes and the display indicates the programmed Auto-On time (steady) in the display for 3 seconds. At the end of 3 seconds the Auto-On is set to on and the Auto-On display is on steady and the display goes to clock run mode. The coffeemaker will begin brewing at the programmed Auto-On time.

**GENERAL PROGRAMMING:** There are four functions, which are programmable: Drip Coffee Auto-On Time Setting, Keep Warm Hours setting, 24hr Clock Setting and the LCD Back-light Auto-Off setting.

Each press of the **PROG** button will alternatively select between programming the Drip Coffee Auto-On Time setting, the Keep Warm Hours setting and the 24hr. Clock setting or exit the programming function. **Note:** While in programming modes, the Program LCD icon **PROGRAM** will be flashing. In the event of a delay of 10 seconds between any button presses, the control will automatically exit the programming function retaining last displayed values and the **PROGRAM** will go off.

### PROGRAMMING THE DRIP COFFEE AUTO-ON

Press “PROGRAM” button to select the Drip Coffee Auto-On Time setting function. The 2-digit Hours portion of the LCD display will be flashing and the Auto LCD icon will be flashing (The default value in the display will be the last programmed time setting). If the displayed value including AM or PM is desired, press “PROGRAM” to confirm and set. To change the value, each pressing of the **▲** and **▼** buttons will adjust the hour setting and alternate between the display of AM or PM at each passing of 12:00. Press **PROG** button to confirm and set the displayed hour and AM/PM setting.




The 2-digit Minutes portion of the LCD display and the **AUTO** icon will be flashing. If the displayed value is desired, press **PROG** to confirm and set. To change the value, each pressing of the **▲** and **▼** buttons will adjust the minute setting. Press **PROG** button to confirm and set the displayed minute setting. The 1-digit keep warm hour will be flashing. See “Programming the Keep Warm Hours ” section of this manual..

### PROGRAMMING THE KEEP WARM HOURS


Use **PROG** button to select the Keep Warm Hours setting. The 1-digit Keep Warm Hour LCD **1 2 3 4 5 hr** will be flashing (the default value in the display will be the last programmed setting). If the displayed value is desired, press **PROG** to confirm and set. To change the value, each pressing of the **▲** and **▼** buttons will adjust the keep warm hour setting. Press, **PROG** to confirm and set. The 2-digit hours portion of the display and the **CLOCK** icon will be flashing. The default value will be the last time of day displayed except for the initial power up. See “Programming The 24 Hour Clock” section of this manual.




## PROGRAMMING THE 24-HOUR CLOCK

Use  button to select the 24hr Clock setting function. The 2-digit Hours portion




of the display and the  icon will be flashing. (the default value in the display will be the last time of day displayed). If the displayed value, including AM/PM is


desired, press  to confirm and set. To change the value, each pressing of the




buttons will adjust the hour setting and alternate between the


display of AM or PM at each passing of 12:00. Press the  button to confirm and set the displayed hour.



The 2-digit Minutes portion of the display and the  icon will be flashing (the default value in the display will be the last time of day displayed). If the displayed

value is desired, press  to confirm and set. To change the value, each pressing of the



buttons will adjust the minute setting. Press the  button to confirm and set the displayed minutes.


The time of day will be displayed with the colon (:) between hours and minutes, flashing to indicate the control is not in programming function and the

 icon will go off.





## LCD-BACK-LIGHT SETTING FUNCTION

The default setting is Auto-off. The blue backlight display will turn off after approximately one minute if the unit is not performing a function. The display can be set to "always on" by pressing the up arrow and the down arrow at the same time for approximately five seconds. The unit will beep to confirm the setting has changed. Performing this function again when always on is set, will change the display back to Auto-off.


## USING YOUR 3 IN 1 COFFEE CENTER – PREPARING COFFEE

**MANUAL:** If Auto-on is set, manual brewing by pressing the  button

automatically cancels the Auto-On, the  icon goes off, and the unit immediately begins brewing.

**AUTO:** When the control has been set to Auto-brew, the unit will begin brewing at the preset time and the  button will light up. While brewing, the Auto display will be flashing. The display will go off upon completion of the brew cycle. If the  button is pressed at any time while drip coffee is brewing and the  button is lit, the brewing cycle is cancelled and the  button will go out. The unit will automatically go into keep warm on completion of brewing and will terminate after the preset number of keep warm hours.






Drip coffee can be made at the same time as the Espresso cycle if desired.

1. Place appliance on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
  2. Plug cord into a 120 volt AC electric outlet **only**.
  3. Swivel out the brew basket and place a #4 paper coffee filter into the brew basket. Add desired amount of coffee into the filter. We recommend one measure (measuring spoon provided) of ground coffee for 2 cups of brewed coffee to start (approximately ½ cup of coffee grounds for 10 cups of coffee). After using your coffeemaker a few times, adjust the amount of coffee to suit your own taste. **The coffee grind should be appropriate for a “drip” coffeemaker. Do not use coffee that is ground to a powder like consistency as this will prevent water from passing through the coffee and may cause hot water/coffee overflow.**
  4. Close the brew basket pushing in firmly until the basket touches the side of the coffee machine and the basket “clicks” into place. If the brew basket is not closed properly, hot water/coffee may overflow. **NOTE:** Make sure the filter is seated properly in the basket and does not fold over itself when closing the brew basket as this may cause hot water/coffee overflow or it may allow the water to bypass the coffee grounds producing a very weak coffee brew.
  5. Open the hinged water reservoir and pour in the desired quantity of clean cool water for the number of cups you are brewing. **Never** pour more water into the reservoir than the marked maximum level. For maximum flavor do not use warm or hot water to fill reservoir.
  6. Place the coffee carafe with lid in position on the warming plate. Make sure coffee carafe sits flat on inside circle of warming plate. **NOTE:** The lid of the carafe must be properly positioned on the coffee carafe. If the covered carafe is not in place during the brew process hot water/coffee may overflow.
  7. Turn on the coffee machine by pressing the  button. The indicator light will illuminate indicating that the brewing process has begun. **NOTE:** As long as the blue indicator light is illuminated, the coffee will be kept warm. If the coffee carafe is removed before the end of the brew cycle, it must be returned properly to the warming plate so the coffee may continue to brew and to avoid hot water/coffee overflow.
  8. Allow the 3 in 1 Coffee Center to cool completely before cleaning.
- **Using the Pause ‘n Serve Feature:** The Pause ‘n Serve Feature allows you to pour a cup of coffee while it is still brewing. For optimum flavor, allow half the quantity of coffee to finish brewing before removing carafe. Return carafe within 30 seconds so the coffee may continue to brew to avoid hot water/coffee overflow. **To prevent scald injury do not remove any part of coffeemaker, other than carafe, during the brew cycle.**

## USING YOUR 3 IN 1 COFFEE CENTER – PREPARING ESPRESSO

**The glass espresso carafe has markings for 2 and 4 cups:** A cup of espresso is approximately 2 oz. and does not equal an 8 oz. measuring cup. Use the espresso carafe markings for all of the following measurements.

- 2 cups of water = 2 cups of espresso
- 4 cups of water = 4 cups of espresso.



Pressing the  button immediately begins the espresso cycle and the  button will light up. If the  button is pressed when espresso is brewing and the  button light is on, the brewing cycle is cancelled and the  button light will go out.

Espresso can be made at the same time as the drip coffee cycle if desired.


1. Place appliance on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Plug cord into a 120 volt AC electric outlet **only**.
3. Place the espresso filter basket into the filter holder. Fill with desired amount of ground espresso coffee. The filter basket is marked on the inside for 2 and 4 cups. Press the coffee lightly and clear any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit to the brewing head. **NOTE:** Do not press coffee too tightly or fill more coffee than indicated by the four-cup marking into the filter basket. This may cause clogging or overflow.
4. Insert the filter holder into the appliance. To insert the filter holder, line up the arrow located on the thumb guard of the filter holder with the arrow on the left side of the machine. Flip thumb guard back and out of the way. Raise the filter holder up into brewing head and turn the filter holder firmly to the right until it can go no further. The arrow on the filter holder should be as far right in the lock-range as possible. If the arrow is not at least in the middle of the lock-range remove the filter holder and insert it again as described above until the arrow is within the lock-range. Following this procedure will prevent the filter holder from being dislodged as pressure builds up during the brewing process.
5. Open the hinged lid located on top back of coffee center and unscrew the boiler cap located inside by turning counter clockwise. Fill the boiler chamber with cold water using the markings indicated on the glass espresso carafe. **NOTE:** Never pour water into the boiler chamber while the appliance is on or if the tank is hot. Never fill more than 10oz (300ml) of water into the boiler chamber. It is very important to fill only the amount of water you need into the boiler chamber. Your coffee machine will always need to process all the water until the boiler chamber is empty.
6. Replace and secure the boiler cap by turning it clockwise.

7. Make sure the overflow grid and base are in place. Place espresso carafe lid on espresso carafe so the lid opening points towards the pouring spout of the carafe. Place espresso carafe under the filter holder so the spout of the filter holder is positioned in opening of carafe. Make sure the steam release valve is fully closed (clockwise). **NOTE:** To make espresso directly into two cups, clip the two-cup adapter onto the filter holder and make sure that the cups are placed directly underneath the spouts.




8. Turn on the espresso maker by pressing the  button. It will take approximately 2 minutes for the water to be heated. The water will then be forced through the ground coffee into the glass carafe or cups. Wait until all the water in the boiler chamber has been used. Turn the espresso maker off by pressing the  button.
- Do not unscrew the boiler cap while the machine is in operation. Wait until brewing cycle is completed and all water and steam has been used.
  - Use caution when removing the filter holder, as the metal parts will still be hot. To remove the filter holder, turn the filter to the left, past the “lock” marking until the holder dislodges from the machine.
  - Hold thumb guard down while disposing of grounds to keep filter in place.

## USING YOUR 3 IN 1 COFFEE CENTER – PREPARING CAPPUCCINO

- 3 cups of water = 2 cups of espresso, plus steam for frothing milk for cappuccino
  - Maximum capacity (bottom of the metal band around the glass espresso carafe) = 4 cups of espresso, plus steam for frothing milk for cappuccino.
1. Follow steps 1-7 in the “Preparing Espresso” section of this manual. **NOTE:** Do not start brewing until step 3 below.
  2. Using a stainless steel, ceramic or high temperature glass pitcher, fill with 4oz of fresh cold milk. The pitcher should be wide-mouthed and fit under the steam wand. For best performance the pitcher should be cool or chilled and skim milk should be used.
  3. Turn the espresso maker on by pressing the  button. It will take approximately 2 minutes for the water to be heated. The water will then be forced through the ground coffee into the glass carafe or cups.
  4. As soon as the espresso has filled the espresso carafe to the foam mark on the carafe, you can start frothing the milk. Submerge the tip of the frothing nozzle half way into the pitcher of milk. **NOTE:** Do not open the steam release valve before submersing the steam nozzle into the milk or the milk will splash back.




5. Turn the steam release knob counter clockwise to release steam into the milk. Keep the pitcher slightly tilted so that you can always see the position of the nozzle when you froth the milk. The frothing nozzle should be below the surface of the milk but not so far as to allow the top of the frothing nozzle into the milk. Your milk will begin to froth immediately. As the froth rises, keep lowering the pitcher so that the tip of the frothing nozzle is always just slightly beneath the surface of the rising foam.
6. When the milk has doubled in volume insert the frothing nozzle deeper into the milk in order to heat the milk. If using a beverage thermometer the ideal temperature of the milk when finished is 150-170°F or 66°-77°C. **NOTE:** Do not allow the milk to boil. You know this has happened if there is a sudden growth in the milk and large bubbles start to form on the surface of the milk.
7. Close the steam release knob by turning it clockwise while the nozzle is still immersed in the milk. This will avoid splattering of the hot milk. If you prefer a “stiff” froth, let the frothed milk stand for a minute.
8. Allow the espresso to finish brewing. Turn the espresso maker off by pressing the  button.
9. Pour the espresso into a cup large enough for the espresso/frothed milk combination. Add the steamed milk and spoon on the frothed milk.

  - Do not unscrew the boiler cap while the machine is in operation. Wait until brewing cycle is completed, all water and steam has been used and the machine is switched off.
  - Use caution when removing the filter holder, as the metal parts may remain hot for some time.
  - Thoroughly clean the steam wand and frothing nozzle after each use to ensure satisfactory and trouble free frothing.

## STEAMING/FROTHING WITHOUT ESPRESSO (USING STEAM PLUG)

1. Make sure both the Espresso and Caffé switches are off. Make sure your 3 in 1 Coffee Center is cool enough to handle and the pressure has been released.
2. Insert the steam build-up plug into the filter holder then insert the filter holder into the appliance. To insert the filter holder, line up the arrow located on the thumb guard of the filter holder with the arrow on the left side of the machine. Raise the filter holder up into brewing head and turn the filter holder firmly to the right, until it can go no further. The arrow on the filter holder should be as far right in the lock-range as possible. If the arrow is not at least in the middle of the lock-range, remove the filter holder and insert it again as described above until the arrow is within the lock-range. This procedure will prevent the filter holder from being dislodged as pressure builds up during the brewing process.
3. For steam only, do not fill the glass espresso carafe above the 2-cup marking. Fill the boiler chamber with cold water. Have your frothing pitcher with 4oz of fresh cold milk ready to heat.

4. Place glass espresso carafe with lid under filter holder and press the  button. Open the steam release knob immediately.
5. Immerse the frothing nozzle half way into the frothing pitcher filled with milk. It will take approximately 30 - 60 seconds after turning the machine on for the steam to come out from the steam nozzle. Keep the pitcher slightly tilted so that you can always see the position of the nozzle when you froth the milk. The frothing nozzle should be below the surface of the milk but not so far as to allow the top of the frothing nozzle into the milk. Your milk will begin to froth. As the froth rises, keep lowering the pitcher so that the tip of the frothing nozzle is always just slightly beneath the surface of the rising foam.
6. When the milk has doubled in volume, insert the frothing nozzle deeper into the milk in order to heat the milk. **NOTE:** If using a beverage thermometer the ideal temperature of the milk when finished is 150-170°F or 66°C-77°C. Do not allow the milk to boil. You know this has happened if there is a sudden growth in the milk and large bubbles start to form on the surface of the milk.
7. When finished, close the steam release knob by turning it clockwise while the nozzle is still immersed in the milk. This will avoid splattering of the hot milk. If you prefer a "stiff" froth, let the frothed milk stand for a minute.
8. Turn the espresso maker off.

**NOTES:** If you did not need all the water for steaming, proceed as follows:

1. With the machine off, release the remaining steam pressure into another container.
2. Do not close the steam release knob before all steam is released; see "**Pressure Precautions**" section in this manual.

## **PRESSURE - CHECKING AND RELEASING**

### **Pressure Checking**

1. Switch Espresso and Caffé switches to off and unplug the appliance from the electrical outlet.
2. Carefully open the steam release valve by slowly turning the knob counterclockwise. If steam comes out of the nozzle the boiler is still under pressure.
3. If there is pressure, close the steam release valve and proceed as follows to release the pressure.

### **Pressure Releasing**

1. Hold a pitcher of water under the steam wand and immerse the frothing nozzle into the water.
2. Slowly open the steam release valve and allow the steam to vent into the water.
3. When the steam wand stops releasing steam slowly open the boiler cap.

## CLEANING YOUR 3 IN 1 COFFEE CENTER - GENERAL

1. Switch all switches to off, unplug from electrical outlet and allow the entire unit to cool completely before cleaning.
2. Remove and discard used espresso grounds and disposable filter containing used coffee grounds. Clean brewing head with a damp cloth.
3. Remove and clean the espresso filter holder, filter cup, brew basket, overflow grid, grid base, carafes and covers in a solution of warm water and mild liquid soap. Rinse thoroughly and dry.
4. If there is water left in the boiler chamber or the coffee water reservoir, empty through the top opening of the unit by turning upside down. **Note:** Do not clean the inside of the water reservoir or boiler chamber with a cloth or paper toweling as this may leave particles in the chambers that may clog small openings in your coffeemaker. You only need to rinse with cold water periodically.
5. Remove rubber-frothing nozzle from the steam wand. Clean the frothing nozzle and the steam wand thoroughly with a solution of warm water and mild liquid soap. Rinse thoroughly and replace the rubber-frothing nozzle onto the steam wand.
6. The exterior of the Coffee Center can be wiped clean with a damp cloth.
7. Decalcify the 3 in 1 Coffee Center periodically. See the “Decalcifying Your 3 in 1 Coffee Center” section.

## CLEANING YOUR 3 IN 1 COFFEE CENTER - CLEANING THE STEAM NOZZLE

- Milk residuals will build up in the tip of the steam nozzle after frothing milk. It is very important that after you remove the frothing nozzle, you wipe the steam nozzle clean with a damp cloth after each use. This will help prevent the steam nozzle from clogging and will ensure good frothing results. Should the steam nozzle become clogged, proceed as follows:
  1. Ensure switches are off, unplugged from electrical outlet, all pressure has been released and the machine has cooled completely.
  2. Remove the rubber frothing nozzle and the steam nozzle using the tool on the end of the coffee measure spoon provided with your machine.
  3. Clean the nozzle with warm water and ensure the small hole in the end is clear.
  4. Reattach the steam nozzle, tighten steam nozzle securely and slide the rubber-frothing nozzle onto the steam wand.

## DECALCIFYING YOUR 3 IN 1 COFFEE CENTER - GENERAL

- Over time mineral deposits build up on internal parts of the coffeemaker and effect the operation of the appliance causing the need for decalcification. The frequency of decalcification depends on the hardness of your water and how often the unit is used. Indications that decalcifying is necessary are:
  - Increased noise during production
  - Excessive steaming
  - Longer brewing times
  - The pumping action stops before all of the water has been pumped from the water reservoir
- If usage is regular, decalcifying should be carried out as follows:
  - With soft water, decalcify once per year
  - With medium water, decalcify every three (3) months
  - With hard water, decalcify monthly
- We recommend the use of vinegar for decalcifying.

## DECALCIFYING YOUR 3 IN 1 COFFEE CENTER

### **Espresso Maker**

- Release all pressure and allow the entire unit to cool completely before decalcifying.
- Pour 8 ounces (4-cup mark on espresso carafe) of fresh, cool undiluted white household vinegar into the boiler chamber.
- Following the instructions for "Preparing Espresso" run the vinegar through the espresso making cycle except without the use of coffee grounds.
- Place a cup of cool water under the steam wand. When the solution has pumped through the unit and is at the 2-cup mark on the espresso carafe, insert the steam wand into the water and open the boiler valve for 10-15 seconds. Close the boiler valve and allow the remaining vinegar to be pumped into the carafe.
- Repeat the steps above twice using clear cool water to rinse any remaining traces of the vinegar from the system.

### **Coffeemaker**

- Release all pressure and allow the entire unit to cool completely before decalcifying.
- Pour 20 ounces (4-cup mark on coffee carafe) of fresh, cool undiluted white household vinegar into the water reservoir.
- Following the instructions for "Preparing Coffee" run the vinegar through the coffee making cycle except without the use of coffee grounds.
- Repeat the steps above twice using clear cool water to rinse any remaining traces of the vinegar from the system.



## PROBLEMS AND CAUSES

- Coffee or water leaks from coffee filter basket
  - Filter is not properly placed or is folded over
  - Basket is not properly closed
  - Coffee carafe or carafe cover is not in place
  - Too much coffee in filter
  - Filter basket valve is dirty, broken or missing
- Coffee does not come out or is very slow
  - No water in coffee water reservoir
  - No coffee in filter holder
  - Basket is not properly closed
  - Coffee carafe or carafe cover is not in place
  - Filter clogged because coffee is ground too fine or packed too tight
  - Appliance needs to be decalcified
- Espresso leaking from the espresso filter holder
  - Missing espresso filter
  - Filter holder not properly inserted
  - Filter holder not in “locked” position
  - Coffee grounds not cleaned off the edge of the filter and holder
  - Internal gasket in espresso head is dirty and needs to be cleaned
  - Internal gasket in espresso head damaged and needs to be replaced
- Espresso does not come out or is very slow
  - No water in boiler reservoir
  - No coffee in filter holder
  - Filter clogged because coffee is ground too fine or packed too tight
  - Appliance needs to be decalcified
- Steam does not come out of steam wand
  - No water or not enough water in boiler chamber
  - No coffee or steam plug in espresso filter holder
  - Clogged steam/frothing nozzle
  - Appliance needs to be decalcified
- Not enough froth when frothing milk
  - Frothing nozzle too deep in milk or touching bottom of pitcher
  - Top openings of frothing nozzle is immersed in the milk
  - Pitcher is not cold enough
  - Milk is not fresh or cold enough
  - Milk is too thick
  - Clogged steam/frothing nozzle

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® Housewares, LLC warrants this appliance from failures in the material and workmanship for 1 year from the date of original purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the West Bend® Housewares, LLC Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at West Bend® Housewares, LLC discretion. This warranty applies to indoor household use only.

The West Bend® Housewares, LLC warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. The West Bend® Housewares, LLC warranty is null and void, as determined solely by West Bend® Housewares, LLC, if the appliance is damaged through accident, misuse or abuse, scratching, overheating, or if the appliance is altered in any way or if used outside of an indoor household setting.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights, which may vary from state to state.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL WEST BEND® HOUSEWARES, LLC BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, IMMEDIATE, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH ITS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, return it to the original place of purchase. For further details please contact the West Bend® Housewares Customer Service Department at (866) 290-1851 or e-mail us at [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted. West Bend Housewares, LLC is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts may be ordered direct from West Bend® Housewares, LLC by ordering online at [www.westbend.com](http://www.westbend.com): Replacement Parts. Or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to West Bend Housewares, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new West Bend® Housewares, LLC product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: \_\_\_\_\_

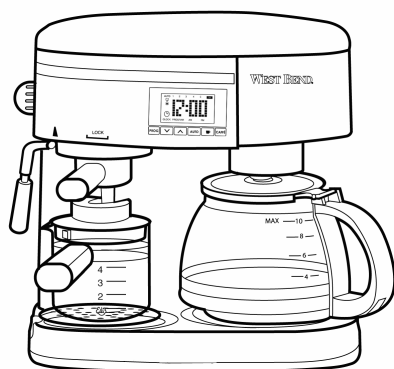
Where purchased and price, if known: \_\_\_\_\_

Item Number and Date Code (shown bottom/back of product): \_\_\_\_\_

# WEST BEND®

## HOUSEWARES, LLC

### CENTRALE À CAFÉ PROGRAMMABLE 3 EN 1 Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits West Bend® Housewares sur notre site Internet :  
[www.westbend.com](http://www.westbend.com)

Précautions importantes .....	2
Précautions relatives à la pression .....	2
Précautions de sécurité relatives à l'électricité .....	3
Précautions pour l'utilisation de la cafetière de verre .....	4
Précautions de sécurité à haute température .....	4
Précautions en cas d'utilisation en présence d'enfants .....	5
Utilisation de votre Centrale à café 3 en 1 – Première utilisation .....	6
Démarrage rapide/Programmation de votre 3 en 1 .....	6
Utilisation de votre Centrale à café 3 en 1 – Préparation de café .....	9
Utilisation de votre Centrale à café 3 en 1 – Préparation d'espressos .....	11
Utilisation de votre Centrale à café 3 en 1 – Préparation de cappuccinos .....	12
Produire de la vapeur/de la mousse sans faire d'espresso .....	13
Pression – Vérification et relâchement .....	14
Nettoyage de votre centrale à café 3 en 1 .....	15
Détartrage de votre centrale à café 3 en 1 .....	16
Problèmes et causes .....	17
Garantie .....	18

**CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTERIEURE**

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment les précautions ci-dessous :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'une gazinière ou d'un réchaud électrique, ni dans un four chaud.
- N'utilisez pas cet appareil si celui-ci ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend® Housewares risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**



## MISE EN GARDE

**Pour empêcher toute brûlure ou toute autre blessure physique, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

### PRÉCAUTIONS RELATIVES À LA PRESSION

- Vérifiez toujours si le système est sous pression (Voir les consignes page 9) avant de toucher le bouchon de la bouilloire ou le support de filtre à espresso.
- Assurez-vous que le support de filtre à espresso est en position verrouillée avant toute utilisation de la fonction espresso de l'appareil.
- Assurez-vous que le bouchon de la bouilloire est correctement et complètement serré avant d'utiliser la fonction espresso de l'appareil.
- Ne touchez au bouchon de la bouilloire à aucun moment pendant la préparation de l'espresso ni avant que la pression soit complètement retombée.
- Ne touchez au support de filtre à espresso à aucun moment pendant la préparation de l'espresso ni avant que la pression soit complètement retombée.



# MISE EN GARDE

**Afin de prévenir tout choc électrique, toute blessure ou détérioration de biens, lisez et suivez la totalité des consignes et des mises en garde.**



## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ RELATIVES À L'ÉLECTRICITÉ

- Pour vous protéger contre tout incendie, choc électrique ou blessure, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche est en mauvais état.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Positionnez toujours les boutons de la Cafetière et de la Machine à espresso sur OFF puis débranchez l'appareil électrique de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder à leur nettoyage.
- Le fait que votre Centrale à café 3 en 1 dispose d'un cordon court constitue une précaution de sécurité visant à éviter que celui-ci soit tiré, que quelqu'un s'y prenne les pieds ou qu'il s'emmêle. Positionnez le cordon de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface plane.
- Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, veillez à ce que ce cordon supporte le même nombre de watts ou un nombre de watts plus élevé que la Centrale à café 3 en 1 (le nombre de watts est inscrit au-dessous de la base de la Centrale à café 3 en 1). Positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface plane.
- Utilisez une prise secteur qui accepte la fiche polarisée de la Centrale à café 3 en 1. Sur une fiche polarisée, une des lames de la fiche est plus large que l'autre. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur ou dans le cordon de rallonge, retournez-la. Si la fiche ne s'enfonce toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'y adapte avec un jeu ou si cette prise secteur ou ce cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces à haute température pendant l'utilisation.



## MISE EN GARDE

### PRÉCAUTIONS POUR L'UTILISATION DE LA CAFETIÈRE DE VERRE

- Les cafetières ont été conçues pour une utilisation avec cet appareil uniquement. N'utilisez pas les cafetières fournies avec cet appareil pour tout(e) autre appareil ou application.
- Ne posez pas les cafetières sur une surface à haute température, sur une gazinière ou dans un four chaud.
- Ne placez pas une cafetière à haute température sur une surface humide ou froide.
- N'utilisez pas une cafetière fissurée ou dont la poignée est desserrée ou affaiblie.
- Ne nettoyez pas les cafetières à l'aide de détergents, de tampons de laine d'acier ni de toute autre matière abrasive.



## MISE EN GARDE

**Pour empêcher toute brûlure, toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**



### PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ À HAUTE TEMPÉRATURE

- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées ainsi que des maniques ou des gants pour soulever ou déplacer la Centrale à café 3 en 1 lorsque celle-ci est chaude.
- Ne déplacez pas un appareil contenant des aliments ou des liquides à haute température.
- Ne remplissez pas le réservoir d'eau ni la bouilloire lorsque l'appareil est en marche. Mettez l'appareil hors tension puis laissez-le refroidir avant de le recharger en eau.
- Assurez-vous que le panier filtre est correctement fermé pendant la percolation. Si le panier filtre n'est pas correctement fermé, de l'eau chaude ou de café risquent de déborder.
- Assurez-vous que la cafetière de verre est en place lorsque vous préparez du café. Si la cafetière de verre n'est pas en place, de l'eau ou du café à haute température seront renversés.
- A l'exception de la cafetière, ne retirez aucune pièce de la machine à café pendant le cycle de percolation car vous risqueriez de vous brûler.
- Le couvercle de la cafetière doit être en place et correctement positionné sur celle-ci pendant le processus de percolation ; sinon de l'eau ou du café à haute température risquent de déborder.
- Utilisez toujours, le type de café moulu adapté. Des grains trop fins risqueraient d'encrasser le filtre et de provoquer un débordement d'eau/de café à haute température.
- Soyez prudent en retirant le support de filtre à espresso. Les pièces métalliques restent chaudes après utilisation. Voir la section des Précautions relatives à la pression.
- Laissez la Centrale à café 3 en 1 refroidir complètement après utilisation et avant de placer ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de la nettoyer ou de la ranger.



# MISE EN GARDE

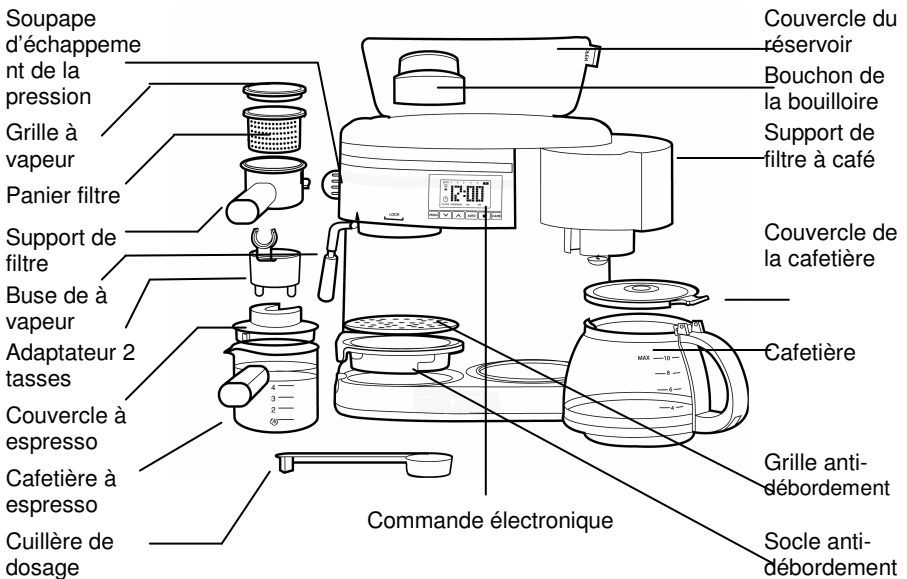
Pour empêcher toute brûlure ou toute autre blessure physique des enfants, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

## PRÉCAUTIONS EN CAS D'UTILISATION EN PRÉSENCE D'ENFANTS

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas des enfants utiliser la Centrale à café 3 en 1 ni s'en approcher car la température des surfaces extérieures est très élevée pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus de toute extrémité où un enfant risquerait de l'atteindre. Positionnez le cordon de façon à éviter qu'il soit tiré, qu'on s'y prenne les pieds ou qu'il s'emmêle.

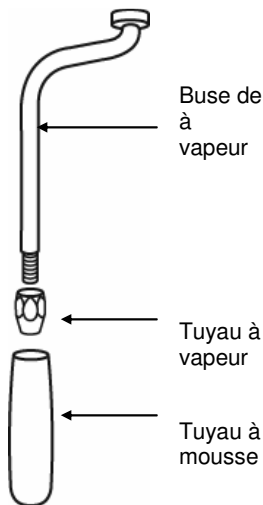
# CONSERVEZ CES CONSIGNES

## PIÈCES DE LA CENTRALE À CAFÉ 3 EN 1




## UTILISATION DE VOTRE CENTRALE À CAFÉ 3 EN 1 – PREMIÈRE UTILISATION


1. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord.
  2. Branchez le cordon sur une prise secteur de 120 volts AC **uniquement**.
  3. Nous vous recommandons de vous familiariser avec toutes les pièces de votre machine à café avant de l'utiliser pour la première fois. Lisez la totalité des consignes, avertissements et remarques avant de véritablement utiliser l'appareil.
  4. Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède savonneuse, rincez-les soigneusement et séchez-les.
  5. Pour retirer tout résidu de fabrication susceptible de demeurer à l'intérieur de l'appareil, nous vous recommandons de préparer 4 tasses d'espresso et au moins une cafetière pleine en faisant passer de l'eau uniquement, sans café moulu. Pendant le cycle de percolation de l'espresso, ouvrez la soupape de vapeur pendant 5 à 10 secondes afin de nettoyer la buse de vapeur.
- Il est possible qu'un peu de fumée et/ou une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c'est tout à fait normal.
  - Il est possible que vous entendiez de petits bruits d'expansion/contraction pendant le chauffage et le refroidissement : c'est tout à fait normal.









## CONSIGNES DE DEMARRAGE RAPIDE

Lisez le Mode d'emploi, notamment des **CONSIGNES IMPORTANTES RELATIVES A LA SECURITE** avant toute utilisation.

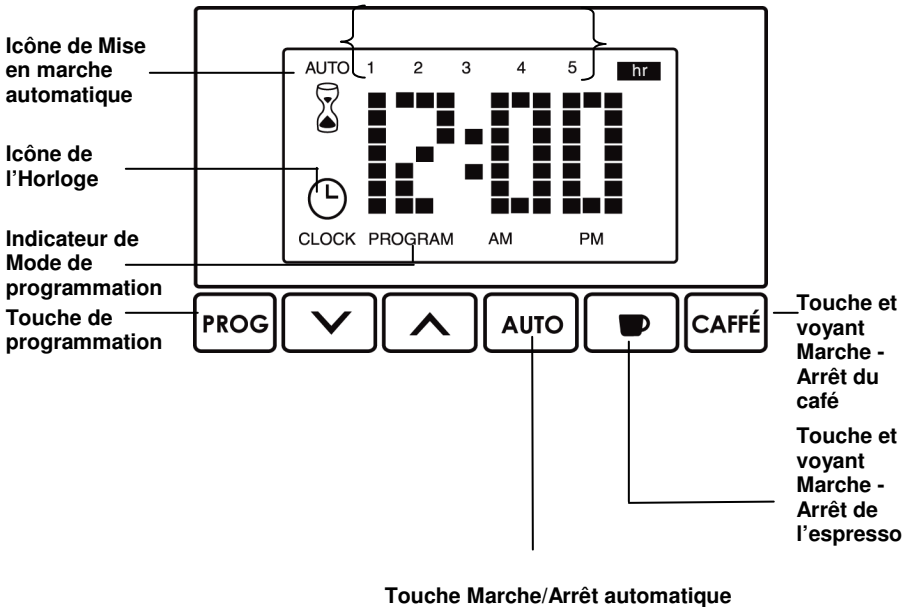
Pour allumer ou éteindre la goutte à goutte de la cafetière, appuyez sur les touches lumineuses  lorsque celles-ci s'allument.

Pour allumer ou éteindre la machine à espresso, appuyez sur les touches lumineuses  lorsque celles-ci s'allument.

Pour programmer l'heure de Mise en marche automatique, les durées de Maintien au chaud ou l'Horloge, appuyez sur . Utilisez les touches  et  pour régler l'heure des segments clignotants. Appuyez sur la touche  pour valider et continuer. Pour que la machine à café démarre à l'heure de Mise en marche automatique, appuyez sur la touche  :  s'affiche.




## Durées de maintien au chaud




## PROGRAMMATION DE VOTRE CENTRALE À CAFÉ 3 EN 1


**MISE SOUS TENSION INITIALE :** Lors de la connexion initiale à une source d'électricité ou lors du retour de l'électricité après une coupure de courant :


- L'heure de Mise en marche automatique de la préparation du café est paramétrée par défaut sur 12:00.
- Les durées de Maintien au chaud sont paramétrées par défaut sur 2 heures.
- L'horloge de 24 heures est paramétrée par défaut sur 12:00.
- Le rétroéclairage de l'écran LCD est paramétré par défaut pour sur Arrêt automatique.

**FONCTION AUTO :** Chaque fois que vous appuierez sur la touche  la Mise en marche automatique et l'Arrêt automatique seront tour à tour sélectionnés.




Un appui sur la touche  lorsque la Mise en marche automatique est activée annule la

Mise en marche automatique et l'icône de Mise en marche automatique  disparaît.

Un appui sur la touche  lorsque la Mise en marche automatique est désactivée, active la

Mise en marche automatique ; l'icône de Mise en marche automatique  clignote et l'écran affiche l'heure de Mise en marche automatique programmée (statique) sur l'écran pendant 3 secondes. Au terme de ces 3 secondes, la Mise en marche automatique est activée et l'affichage de la Mise en marche automatique est fixe ; ensuite l'affichage passe en mode d'affichage de l'heure. La cafetière commencera à préparer le café à l'heure de Mise en marche automatique programmée.


**PROGRAMMATION GENERALE :** L'appareil dispose de quatre fonctions, qui sont programmables: Paramétrage de l'Heure de mise en marche automatique de la préparation du café, paramétrage des durées de Maintien au chaud, paramétrage de l'Horloge de 24 heures et paramétrage de l'Arrêt automatique du rétroéclairage de l'écran LCD.


Chaque pression sur la touche  sélectionne alternativement la programmation de la Mise en marche automatique de la préparation du café, le paramétrage des durées de Maintien au chaud et le paramétrage de l'Horloge de 24 heures ou la sortie de la fonction de programmation. **Remarque :** Lorsque vous êtes dans le mode de programmation, l'icône LCD de programmation  clignote. En cas d'écart de 10 secondes entre deux appuis de touches, la commande sort automatiquement de la fonction de programmation en retenant les dernières valeurs affichées et l'icône  disparaît.






### PROGRAMMATION DE LA MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE DE LA CAFETIÈRE

Appuyez sur la touche « PROGRAMME » pour sélectionner la fonction de programmation de l'heure de Mise en marche automatique de la préparation du café.


La portion d'affichage de l'heure à deux chiffres de l'écran LCD clignote et l'icône Auto LCD clignote (La valeur par défaut affichée à l'écran correspond au dernier paramétrage de l'heure programmé). Si vous souhaitez programmer la valeur affichée avec AM ou PM, appuyez sur « PROGRAMME » pour confirmer. Pour modifier la valeur, chaque appui sur les touches

 et  ajuste le paramétrage de l'heure et alterne entre l'affichage de AM ou PM à




chaque passage au-delà de 12:00. Appuyez sur la touche  pour confirmer et paramétrer l'heure affichée ainsi que le paramétrage AM/PM.


La portion des Minutes à 2 chiffres de l'écran LCD et l'icône  clignent. Si la valeur affichée est celle que vous souhaitez, appuyez sur  pour confirmer et valider. Pour modifier les valeurs, chaque appui sur les touches  et  ajuste le paramétrage des minutes. Appuyez sur la touche  pour confirmer et valider les valeurs des minutes affichées. La durée de Maintien au chaud à 1 chiffre clignote. Voir la section « Programmation des durées de Maintien au chaud » de ce manuel.


### PROGRAMMATION DES DURÉES DE MAINTIEN AU CHAUD

Utilisez la touche  pour sélectionner le paramétrage des durées de Maintien au chaud. L'affichage LCD à 1 chiffre des durées de Maintien au chaud


 clignote (la valeur par défaut affichée à l'écran correspond au dernier paramétrage programmé). Si la valeur affichée est celle que vous

souhaitez, appuyez sur  pour confirmer et valider. Pour modifier les valeurs, chaque appui sur les touches  et  ajuste le paramétrage de la durée de Maintien au chaud.


Appuyez sur  pour confirmer et valider. La portion des heures à 2 chiffres de l'écran


 clignote. La valeur par défaut est la dernière heure du jour affichée sauf lors de la mise sous tension initiale. Voir la section « Programmation de l'Horloge de 24 heures » de ce manuel.



## PROGRAMMATION DE L'HORLOGE DE 24 HEURES


Utilisez la touche  pour sélectionner la fonction de paramétrage de l'Horloge de 24




heures. La portion des heures à 2 chiffres de l'écran LCD et l'icône  clignotent. (La valeur par défaut affichée est la dernière heure du jour affichée). Si la valeur affichée, y

compris AM/PM, est celle que vous souhaitez, appuyez sur  pour confirmer et valider.



Pour modifier la valeur, chaque appui sur les touches  et  ajuste le paramétrage de l'heure et alterne entre l'affichage de AM ou PM à chaque passage au-delà de 12:00. Appuyez


sur la touche  pour confirmer et valider l'heure affichée.



La portion des Minutes à 2 chiffres de l'écran et l'icône  clignotent (La valeur par défaut affichée correspond à la dernière heure du jour affichée). Si la valeur affichée est celle que

vous souhaitez, appuyez sur  pour confirmer et valider. Pour modifier les valeurs, chaque

appui sur les touches  et  ajuste le paramétrage des minutes. Appuyez sur la

touche  pour confirmer et valider les valeurs des minutes affichées.


L'heure du jour s'affiche avec les deux points (:) séparant les heures et les minutes, et clignote pour indiquer que la commande n'est pas dans la fonction de programmation puis l'icône

**PROGRAM** disparaît.

## FONCTION DE PARAMÉTRAGE DE L'ÉCRAN LCD RÉTROÉCLAIRÉ

Le paramétrage par défaut est « Auto-off ». Le rétroéclairage bleu se désactive après environ une minute si l'appareil n'effectue aucune fonction. L'écran peut être paramétré sur « Toujours actif » en maintenant la flèche orientée vers le haut et la flèche orientée vers le bas enfoncées en même temps pendant environ cinq secondes. L'appareil émet un bip pour confirmer la modification du paramétrage. La réutilisation de cette fonction lorsque l'option « Toujours actif » est paramétrée fait repasser l'écran en mode « Auto-off ».


## UTILISATION DE VOTRE CENTRALE À CAFÉ 3 EN 1 – PRÉPARATION DE CAFÉ



**MANUELLE** : Si la Mise en marche automatique est activée, l'activation de la préparation manuelle du café en appuyant sur la touche  annule automatiquement la Mise en marche


AUTO




automatique ; l'icône  disparaît et l'appareil commence immédiatement à préparer le café.

**AUTO** : Lorsque la commande a été réglée sur préparation automatique du café, l'appareil commence la préparation du café à l'heure paramétrée et la touche  s'allume. Pendant la préparation du café, l'icône Auto clignote sur l'écran. L'écran s'éteint lorsque le cycle de

préparation du café est terminé. Si vous appuyez sur la touche  à tout moment pendant la préparation du café et que la touche  est allumée, le cycle de préparation du café est






annulé et la touche  disparaît. L'appareil passe automatiquement en mode de Maintien au chaud à la fin de la préparation du café et le maintien au chaud prend fin après le nombre d'heures de maintien au chaud programmé.

1. Vous pouvez préparer du café pendant le cycle Espresso si vous le souhaitez. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord.
  2. Branchez le cordon sur une prise secteur de 120 volts AC **uniquement**.
  3. Sortez le panier filtre en le faisant pivoter et placez-y un filtre en papier N° 4. Mettez la quantité de café souhaitée dans le filtre. Nous recommandons une mesure (cuillère de dosage fournie) de café moulu pour 2 tasses de café pour commencer (environ ½ mesure de grains de café moulu pour 10 tasses de café). Après avoir utilisé votre cafetière plusieurs fois, ajustez la quantité de café afin de l'adapter à votre goût. **Le café moulu devrait être adapté à une utilisation dans une cafetière avec filtre. N'utilisez pas de café moulu ayant la consistance d'une poudre car cela empêcherait l'eau de passer à travers le café et risquerait de provoquer le débordement d'eau/de café à haute température.**
  4. Fermez le panier filtre en le poussant fermement vers l'intérieur de l'appareil jusqu'à ce qu'il touche le côté de la machine à café et qu'un déclic indique qu'il est en place. Si le panier filtre n'est pas correctement fermé, de l'eau ou du café chauds risquent de déborder. **REMARQUE** : Assurez-vous que le filtre est correctement positionné et ne se plie pas lorsque vous fermez le panier filtre car cela risquerait de provoquer un débordement d'eau/de café à haute température ou de laisser l'eau passer hors du filtre, ce qui produirait un café beaucoup moins fort.
  5. Ouvrez le réservoir d'eau à charnière et versez-y la quantité souhaitée d'eau fraîche propre correspondant au nombre de tasses que vous préparez. Ne versez **jamais** plus d'eau dans le réservoir que le niveau maximum indiqué. Pour un arôme optimal, n'utilisez pas d'eau tiède ni d'eau chaude pour remplir le réservoir.
  6. Placez la cafetière avec son couvercle sur la plaque chauffante. Assurez-vous que la cafetière repose à plat à l'intérieur du cercle de la plaque chauffante. **REMARQUE** : Le couvercle de la cafetière doit être positionné correctement sur la cafetière. Si la cafetière couverte n'est pas en place pendant le cycle de percolation, de l'eau ou du café à haute température risquent d'être renversés.
  7. Mettez la machine à café en marche en appuyant sur la touche . Le voyant indicateur s'allume, indiquant que le processus de percolation a commencé. **REMARQUE** : Tant que le voyant bleu est allumé, le café est maintenu au chaud. Si vous retirez la cafetière avant la fin du cycle de percolation, vous devez la remettre en place correctement sur la plaque chauffante afin que le café puisse continuer à passer et afin d'éviter tout débordement d'eau ou de café à haute température.
  8. Laissez la Centrale à café 3 en 1 refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.
- **Utilisation de la fonction « Pause 'n Serve »** : La fonction « Pause 'n Serve » vous permet de vous servir une tasse de café alors que le processus d'infusion n'est pas terminé. Pour une saveur optimale, laissez la moitié de l'infusion se terminer avant de retirer la cafetière. Replacez la cafetière en moins de 30 secondes afin que le café puisse continuer à passer et afin d'éviter que de l'eau ou du café à haute température ne débordent. **Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne retirez aucune pièce de la machine à café, à l'exception de la cafetière, pendant le cycle d'infusion.**

## UTILISATION DE VOTRE CENTRALE À CAFÉ 3 EN 1 – PRÉPARATION D'ESPRESSOS

La cafetière à espresso en verre dispose de repères pour 2 et 4 tasses. Une tasse de café correspond à environ 2 onces et n'est pas égale à une dose de mesure de 8 onces. Utilisez les repères de la cafetière à espresso pour la totalité des dosages ci-dessous :

- 2 mesures d'eau = 2 tasses d'espresso
- 4 mesures d'eau = 4 tasses d'espresso



Un appui sur la touche  lance immédiatement le cycle de préparation de l'espresso et l'icône  s'allume. Si vous appuyez sur la touche  pendant la préparation de l'espresso et que la touche  est allumée, le cycle de préparation du café est annulé et la touche  disparaît.

Vous pouvez préparer un espresso pendant le cycle de préparation du café si vous le souhaitez.

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord.
2. Branchez le cordon sur une prise secteur de 120 volts AC **uniquement**.
3. Placez le panier filtre à espresso dans le support de filtre. Remplissez-le avec la quantité souhaitée de café moulu à espresso. L'intérieur du panier filtre comporte des repères pour 2 et 4 mesures. Tassez légèrement le café et retirez tout excédent de café de l'extrémité du support de filtre. Ceci garantira son adaptation correcte sur la tête de percolation. **REMARQUE** : Ne tassez pas trop le café ou ne mettez pas plus de café qu'indiqué par le repère des 4 mesures à l'intérieur du panier filtre. Ceci risquerait de provoquer un encrassement ou un débordement.
4. Insérez le support de filtre à l'intérieur de l'appareil. Pour insérer le support de filtre, alignez la flèche située sur le garde-pouce du support de filtre et la flèche située sur le côté gauche de l'appareil. Faites basculer le garde-pouce vers l'arrière pour l'éloigner. Soulevez le support de filtre puis placez-le à l'intérieur de la tête de percolation puis tournez fermement le support de filtre vers la droite jusqu'à ce qu'il ne puisse plus aller plus loin. La flèche du support de filtre devrait se trouver le plus à droite possible dans le support de maintien. Si la flèche ne se situe pas au moins au milieu du support de maintien, retirez le support de filtre puis insérez-le à nouveau comme décrit ci-dessus jusqu'à ce que la flèche se trouve à l'intérieur du support de maintien. Le respect de cette procédure empêchera le support de filtre de se déloger lors de l'accumulation de la pression au cours du processus de percolation.
5. Ouvrez le couvercle à charnière situé en haut à l'arrière de la Centrale à café et dévissez le bouchon de la bouilloire située à l'intérieur en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplissez le réservoir de la bouilloire d'eau froide en utilisant les repères figurant sur la cafetière à espresso en verre. **REMARQUE** : Ne versez jamais d'eau dans le réservoir de la bouilloire pendant que l'appareil est sous tension ou si le réservoir est chaud. Ne remplissez jamais le réservoir de la bouilloire avec plus de 10 onces (300 ml) d'eau. Il est très important de verser uniquement la quantité d'eau dont vous avez besoin dans le compartiment de la bouilloire. Votre machine à café devra toujours utiliser la totalité de l'eau jusqu'à ce que le réservoir de la bouilloire soit vide.
6. Remettez en place et fixez le bouchon de la bouilloire en le vissant dans le sens des aiguilles d'une montre.


7. Assurez-vous que la grille anti-débordement et le socle sont en place. Placez le couvercle de la cafetière à espresso sur la cafetière à espresso de sorte que l'ouverture du couvercle soit orientée vers le bec verseur de la cafetière. Placez la cafetière à espresso au-dessous du support de filtre de sorte que le bec verseur du support de filtre soit positionné à l'intérieur de l'ouverture de la cafetière. Assurez-vous que la soupape d'échappement de la pression est totalement fermée (sens des aiguilles d'une montre). **REMARQUE** : Pour faire de l'espresso directement dans deux tasses, encastrez l'adaptateur deux tasses sous le support de filtre et assurez-vous que les tasses sont placées directement au-dessous des bords verseurs.




8. Mettez la machine à espresso en marche en appuyant sur la touche . L'eau sera chaude en environ 2 minutes. L'eau sera ensuite envoyée dans la cafetière de verre ou les tasses à travers le café moulu. Patientez jusqu'à ce que la totalité de l'eau à l'intérieur du compartiment de la bouilloire ait été utilisée. Mettez la machine à espresso hors tension en appuyant sur la touche .

- Ne dévissez pas le bouchon de la bouilloire pendant que l'appareil fonctionne. Patientez jusqu'à la fin du cycle de percolation et jusqu'à ce que la totalité de l'eau et de la vapeur ait été utilisée.
- Faites preuve de prudence en retirant le support de filtre car les pièces métalliques seront encore très chaudes. Pour retirer le support de filtre, tournez le filtre vers la gauche, au-delà du repère de verrouillage jusqu'à ce que le support sorte de l'appareil.
- Tenez la garde-pouce vers le bas tandis que vous jetez les grains pour maintenir le filtre en place.

## UTILISATION DE VOTRE CENTRALE À CAFÉ 3 EN 1 – PRÉPARATION DE CAPPUCCINOS


- 3 mesures d'eau = 2 tasses d'espresso, plus de la vapeur pour faire mousser le lait du cappuccino
  - Contenance maximale (bas de la bande métallique autour de la cafetière à espresso en verre) = 4 tasses d'espresso, plus de la vapeur pour faire mousser le lait du cappuccino.
1. Suivez les étapes 1 à 7 de la section « Préparation d'espressos » de ce manuel. **REMARQUE** : Ne commencez pas la percolation avant l'étape 3 ci-dessous.
  2. Utilisez un pichet en acier inoxydable, en céramique ou en pyrex et remplissez-le de 4 onces de lait frais froid. Le pichet devrait avoir un large bec et s'adapter au-dessous de la buse de vapeur. Pour un fonctionnement optimal, le pichet devrait être froid ou réfrigéré et vous devriez utiliser du lait écrémé.
  3. Mettez la machine à espresso en marche en appuyant sur la touche . L'eau sera chaude en environ 2 minutes. L'eau sera ensuite envoyée vers la cafetière de verre ou les tasses à travers le café moulu.
  4. Dès que l'espresso a rempli la cafetière à espresso jusqu'au repère de mousse se trouvant sur la cafetière, vous pouvez commencer à faire mousser le lait. Plongez l'extrémité du tuyau à mousse jusqu'au milieu du pichet de lait. **REMARQUE** : N'ouvrez pas la soupape d'échappement de la vapeur avant d'avoir plongé le tuyau à vapeur dans le lait ou le lait vous éclaboussera.



5. Tournez le bouton d'échappement de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour relâcher la vapeur dans le lait. Maintenez le pichet légèrement oblique de façon à toujours voir la position du tuyau lorsque vous faites mousser le lait. Le tuyau à mousse devrait se trouver au-dessous de la surface du lait mais ne devrait pas être suffisamment enfoncé pour que le haut du tuyau se trouve dans le lait. Votre lait va commencer à mousser immédiatement. Au fur et à mesure que la mousse monte, abaissez le pichet de façon à ce que l'extrémité du tuyau à mousse se trouve toujours légèrement au-dessous de la surface de la mousse qui monte.
  6. Lorsque le lait a doublé de volume, insérez le tuyau à vapeur plus profondément dans le lait afin de chauffer le lait. Si vous utilisez un thermomètre à boissons, la température idéale du lait lorsque le processus est terminé est de 150 à 170 °F ou 66 à 77 °C.  
**REMARQUE** : Ne laissez pas le lait bouillir. Vous savez que cela s'est produit lorsque le lait augmente subitement de volume et que de grosses bulles commencent à se former à la surface du lait.
  7. Fermez le bouton d'échappement de vapeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre tandis que le tuyau est toujours plongé dans le lait. Ceci évitera toute projection de lait chaud. Si vous préférez une mousse plus épaisse, laissez le lait monté en mousse reposer pendant une minute.
  8. Laissez l'espresso terminer sa percolation. Mettez la machine à espresso hors tension en appuyant sur la touche .
  9. Versez l'espresso dans une tasse suffisamment grande pour recevoir le mélange espresso/mousse de lait. Ajoutez le lait chauffé à la vapeur et placez la mousse de lait à la cuiller.
- Ne dévissez pas le bouchon de la bouilloire pendant que l'appareil fonctionne. Patientez jusqu'à la fin du cycle de percolation ; attendez que la totalité de l'eau et de la vapeur ait été utilisée et que l'appareil soit éteint.
  - Faites preuve de prudence lorsque vous retirez le support de filtre ; car les pièces métalliques peuvent rester très chaudes pendant un moment.
  - Nettoyez avec soin la buse de vapeur et le tuyau à mousse après chaque utilisation afin de garantir une préparation de mousse satisfaisante et sans problème.

## VAPEUR/MOUSSE SANS ESPRESSO (UTILISATION DU BOUCHON À VAPEUR)

1. Assurez-vous que les interrupteurs Espresso et Café sont en position d'arrêt. Assurez-vous que votre Centrale à café 3 en 1 est suffisamment froide pour que vous puissiez la manipuler et que la pression est tombée.
2. Insérez le bouchon d'accumulation de pression dans le support de filtre puis insérez le support de filtre à l'intérieur de l'appareil. Pour insérer le support de filtre, alignez la flèche située sur le garde-pouce du support de filtre et la flèche située sur le côté gauche de l'appareil. Soulevez le support de filtre et placez-le à l'intérieur de la tête de percolation puis tournez fermement le support de filtre vers la droite jusqu'à ce qu'il ne puisse plus aller plus loin. La flèche du support de filtre devrait être le plus à droite possible dans le support de maintien. Si la flèche ne se situe pas au moins au milieu du support de maintien, retirez le support de filtre puis insérez-le à nouveau comme décrit ci-dessus jusqu'à ce que la flèche se trouve à l'intérieur du support de maintien. Cette procédure empêchera le support de filtre de se déloger lors de l'accumulation de la pression au cours du processus de percolation.
3. Pour la vapeur uniquement, ne remplissez pas la cafetière à espresso en verre au-dessus du repère de 2 mesures. Remplissez le compartiment de la bouilloire d'eau froide. Préparez un pichet à mousse en le remplissant de 4 onces de lait frais froid.

- Placez la cafetière à espresso de verre avec son couvercle au-dessous du support de filtre puis appuyez sur la touche . Ouvrez le bouton d'échappement de vapeur immédiatement.
- Plongez le tuyau à mousse jusqu'à la moitié du pichet à mousse rempli de lait. Il faudra environ 30 à 60 secondes après la mise en marche de l'appareil pour que de la vapeur s'échappe du tuyau à vapeur. Maintenez le pichet légèrement oblique de façon à toujours voir la position du tuyau lorsque vous faites mousser le lait. Le tuyau à vapeur devrait se trouver au-dessous de la surface du lait mais ne devrait pas être suffisamment enfoncé pour que le haut du tuyau se trouve dans le lait. Votre lait va commencer à mousser. Au fur et à mesure que la mousse monte, abaissez le pichet de façon à ce que l'extrémité du tuyau à vapeur se trouve toujours légèrement au-dessous de la surface de la mousse qui monte.
- Lorsque le lait a doublé de volume, insérez le tuyau à vapeur plus profondément dans le lait afin de le chauffer. **REMARQUE** : Si vous utilisez un thermomètre à boissons, la température idéale du lait lorsque le processus est terminé est de 150 à 170° F ou 66 à 77° C. Ne laissez pas le lait bouillir. Vous savez que cela s'est produit lorsque le lait augmente subitement de volume et que de grosses bulles commencent à se former à la surface du lait.
- Lorsque vous avez terminé, fermez le bouton d'échappement de vapeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre tandis que le tuyau est toujours plongé dans le lait. Ceci évitera toute projection de lait chaud. Si vous préférez une mousse plus épaisse, laissez le lait monté en mousse reposer pendant une minute.
- Éteignez la machine à espresso.

**REMARQUE** : Si vous n'avez pas eu besoin de la totalité de l'eau pour produire de la vapeur, procédez comme suit :

- La machine étant éteinte, relâchez la pression de la vapeur restante dans un autre récipient.
- Ne fermez pas le bouton d'échappement de vapeur avant que la totalité de la vapeur ait été dégagée; voir la section « **Précautions relatives à la pression** » de ce manuel.

## PRESSIION – VÉRIFICATION ET RELÂCHEMENT

### Vérification de la pression

- Placez les interrupteurs Espresso et Caffé en position d'arrêt puis débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Ouvrez avec précaution la soupape d'échappement de la vapeur en tournant doucement le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si de la vapeur s'échappe du tuyau, la bouilloire est toujours sous pression.
- S'il y a de la pression, fermez la valve de dégagement de la chaleur et procédez comme suit pour dégager la pression.

### Relâchement de pression

- Maintenez un pichet d'eau au-dessous de la buse de vapeur et plongez le tuyau à mousse dans l'eau.
- Ouvrez lentement la valve de dégagement de la vapeur et laissez la vapeur se dissiper dans l'eau.
- Lorsque la buse de vapeur cesse de dégager de la vapeur, ouvrez lentement le bouchon de la bouilloire.



## NETTOYAGE DE VOTRE CENTRALE À CAFÉ 3 EN 1 - GÉNÉRALITÉS

1. Positionnez tous les interrupteurs en position d'arrêt, débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez la totalité de l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
2. Retirez et jetez les grains de café moulu utilisés et le filtre jetable contenant les grains de café moulu utilisés. Nettoyez la tête de percolation avec un chiffon humide.
3. Retirez et nettoyez le support de filtre à espresso, la dosette du filtre, le panier filtre, la grille de protection contre les débordements, le socle de la grille, les cafetières et les couvercles dans une solution d'eau chaude et de savon liquide peu agressive. Rincez soigneusement puis séchez.
4. S'il reste de l'eau dans le compartiment de la bouilloire ou le réservoir d'eau de la cafetière, videz-la par l'ouverture supérieure de l'appareil en retournant celui-ci.  
**Remarque** : Ne nettoyez pas l'intérieur du réservoir d'eau ni le compartiment de la bouilloire avec un chiffon ou une serviette en papier car cela risquerait de laisser des particules à l'intérieur des réservoirs et cela pourrait obstruer les petits orifices de votre cafetière. Il suffit de les rincer à l'eau froide régulièrement.
5. Retirez le tuyau à mousse en caoutchouc de la buse de vapeur. Nettoyez méticuleusement le tuyau à mousse et la buse de vapeur avec une solution d'eau chaude et de savon liquide peu agressif. Rincez méticuleusement le tuyau à mousse en caoutchouc puis remettez-le en place sur la buse de vapeur.
6. Vous pouvez essuyer l'extérieur de la Centrale à café avec un chiffon humide.
7. Déterminez régulièrement la Centrale à café 3 en 1. Voir la section « Détramage de votre Centrale à café 3 en 1 ».

## NETTOYAGE DE VOTRE CENTRALE À CAFÉ 3 EN 1 – NETTOYAGE DU TUYAU À VAPEUR

- Des résidus de lait vont s'accumuler à l'intérieur de l'extrémité du tuyau à vapeur une fois que vous aurez fait mousser le lait. Après avoir retiré le tuyau à mousse, il est très important d'essuyer le tuyau à vapeur avec un chiffon humide, et ceci après chaque utilisation. Ceci contribuera à empêcher le tuyau à vapeur de s'encrasser et garantira de bons résultats au niveau de la mousse. Si le tuyau à vapeur venait à s'encrasser, procédez comme suit :
1. Assurez-vous que les interrupteurs sont en position d'arrêt, débranchés de la prise secteur, que la totalité de la pression a été relâchée et que l'appareil a refroidi complètement.
  2. Retirez le tuyau à mousse en caoutchouc et le tuyau à vapeur à l'aide de l'outil à l'extrémité de la cuillère de dosage du café fournie avec votre appareil.
  3. Nettoyez le tuyau à l'eau chaude et assurez-vous que le petit trou à l'extrémité est dégagé.
  4. Refixez le tuyau à vapeur, serrez bien le tuyau à vapeur puis faites glisser le tuyau à mousse en caoutchouc sur la buse de vapeur.

## DÉTARTRAGE DE VOTRE CENTRALE À CAFÉ 3 EN 1 - GÉNÉRALITÉS

- Au fil du temps, des dépôts de calcaire s'accumulent sur les pièces internes de la cafetière et ont une influence négative sur le fonctionnement de l'appareil, il faut donc détartrer celui-ci. La fréquence du détartrage dépend de la dureté de votre eau et de la fréquence selon laquelle vous utilisez l'appareil. Les signes indiquant qu'un détartrage est nécessaire sont :
  - Augmentation du bruit pendant la production
  - Production excessive de vapeur
  - Durées de préparation plus longues
  - L'action de pompage s'arrête avant que toute l'eau du réservoir d'eau ait été pompée.
- En cas d'utilisation régulière, le détartrage devrait être effectué comme suit :
  - Avec de l'eau non calcaire, détartrage une fois par an
  - Avec de l'eau moyennement calcaire, détartrage tous les trois (3) mois
  - Avec de l'eau calcaire, détartrage une fois par mois
- Nous recommandons l'utilisation de vinaigre pour le détartrage.

## DÉTARTRAGE DE VOTRE CENTRALE À CAFÉ 3 EN 1

### **Machine à espresso**

- Laissez échapper toute la pression et laissez la totalité de l'appareil refroidir complètement avant de procéder au détartrage.
- Versez 8 onces (marque indiquant 4 tasses sur la cafetière à espresso) de vinaigre blanc de cuisine non dilué frais et froid à l'intérieur du compartiment de la bouilloire.
- En suivant les instructions de « Préparation d'espressos », faites passer le vinaigre dans le cycle de préparation de l'espresso sauf que vous n'utilisez pas de grains de café moulu.
- Placez une mesure d'eau froide sous la buse de vapeur. Lorsque la solution a été pompée à l'intérieur de l'appareil et se trouve au niveau du repère de 2 mesures sur la cafetière à espresso, insérez la buse de vapeur dans l'eau et ouvrez la soupape de la bouilloire pendant 10 à 15 secondes. Fermez la soupape de la bouilloire et laissez le reste du vinaigre être pompé vers la cafetière.
- Répétez les étapes ci-dessus deux fois en utilisant de l'eau froide claire pour rincer toute trace de vinaigre restante dans le système.

### **Cafetière**

- Dégagez toute la pression et laissez la totalité de l'appareil refroidir complètement avant de procéder au détartrage.
- Versez 20 onces (marque indiquant 4 tasses sur la cafetière) de vinaigre de cuisine non dilué frais et froid à l'intérieur du réservoir d'eau.
- En suivant les instructions de « Préparation du café », faites passer le vinaigre dans le cycle de préparation du café sauf que vous n'utilisez pas de grains de café moulu.
- Répétez les étapes ci-dessus deux fois avec de l'eau froide claire afin de rincer tout résidu de vinaigre susceptible de se trouver à l'intérieur de l'appareil.

## PROBLÈMES ET CAUSES

- Du café ou de l'eau fuient depuis le panier filtre.
  - Le filtre n'est pas correctement en place ou il est plié
  - Le panier n'est pas correctement fermé
  - La cafetière ou son couvercle ne sont pas en place
  - Le filtre contient trop de café
  - La soupape du panier filtre est sale, cassée ou manquante
- Le café ne sort pas ou très lentement
  - Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau pour le café
  - Il n'y a pas de café dans le support du filtre
  - Le panier n'est pas correctement fermé
  - La cafetière ou son couvercle ne sont pas en place
  - Le filtre est encrassé parce que le café est moulu trop fin ou trop tassé.
  - L'appareil a besoin d'être détartré
- De l'espresso fuit du support de filtre à espresso
  - Le filtre à espresso est manquant
  - Le support de filtre n'est pas correctement inséré
  - Le support de filtre n'est pas en position verrouillée
  - Les grains de café moulu n'ont pas été retirés de l'extrémité du filtre et du support
  - Le joint interne de la tête à espresso est sale et devrait être nettoyé
  - Le joint interne de la tête à espresso est détérioré et devrait être remplacé
- L'espresso ne sort pas ou très lentement
  - Le réservoir de la bouilloire ne contient pas d'eau
  - Il n'y a pas de café dans le support du filtre
  - Le filtre est encrassé parce que le café est moulu trop fin ou trop tassé.
  - L'appareil a besoin d'être détartré
- Aucune vapeur ne sort de la buse de vapeur
  - Le réservoir de la bouilloire ne contient pas ou pas suffisamment d'eau
  - Le support de filtre à espresso ne contient pas de café ou de bouchon à vapeur
  - Le tuyau à vapeur/mousse est encrassé
  - L'appareil a besoin d'être détartré
- Il n'y a pas assez de mousse lors de la préparation de la mousse à partir du lait
  - Le tuyau à mousse est enfoncé trop profondément dans le lait ou touche le fond de la cafetière
  - Les ouvertures supérieures ou le tuyau à mousse sont plongés dans le lait
  - La cafetière n'est pas suffisamment froide
  - Le lait n'est pas suffisamment frais ou froid
  - Le lait est trop épais
  - Tuyau à vapeur/mousse encrassé

## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie de l'appareil limitée à 1 an

West Bend® Housewares, LLC garantit le présent appareil contre tout défaut de pièce et de main d'oeuvre pendant 1 an à compter de la date de l'achat initial, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi de West Bend® Housewares, LLC. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de West Bend® Housewares, LLC. Cette garantie s'applique aux appareils ménagers d'intérieur uniquement.

La garantie de West Bend® Housewares, LLC ne couvre aucune détérioration, notamment la décoloration, de toute surface anti-adhésive de cet appareil. La garantie de West Bend® Housewares, LLC est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par West Bend® Housewares, LLC, si l'appareil est détérioré en raison de tout accident, de toute mauvaise utilisation ou de tout abus, de toute rayure, de toute surchauffe, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit ou s'il est utilisé à l'extérieur du cadre d'un intérieur domestique.

Cette garantie vous confère des droits particuliers. Il est possible que vous ayez également d'autres droits, qui sont susceptibles de varier d'un état à un autre.

CETTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDIUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISABILITÉ, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE FONCTIONNEMENT OU AUTRE, QUI SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUES. EN AUCUN CAS WEST BEND® HOUSEWARES, LLC NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME RESPONSABLE DE TOUTE DÉTÉRIORATION, QUE CELLE-CI SOIT DIRECTE, IMMÉDIATE, INDIRECTE, PRÉVISIBLE, UNE CONSÉQUENCE OU PARTICULIÈRE, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU EN RAPPORT AVEC SON UTILISATION.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, rapportez-le au lieu de l'achat d'origine. Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter le Service client de West Bend® Housewares au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Les frais de port pour le retour ne sont pas remboursables. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. West Bend Housewares, LLC n'est pas responsable des appareils retournés qui sont perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

## PIECES DE RECHANGE

Vous pouvez commander des pièces de rechange directement auprès de West Bend® Housewares, LLC en commandant en ligne sur le site Internet : [www.westbend.com](http://www.westbend.com) : Pièces de rechange. Vous pouvez également appeler ou envoyer un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail indiqué(e) ci-dessus ou nous écrire à :

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Veillez à inclure le numéro du modèle/catalogue de votre appareil (situé au-dessous/au dos de l'appareil) et une description ainsi que la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Indiquez également votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/Mastercard, la date d'expiration et le nom tel qu'il figure sur la carte. Les chèques peuvent être rédigés à l'ordre de West Bend Housewares, LLC. Appelez le service client pour connaître le montant de votre achat. Les taxes de votre état ainsi qu'un honoraire d'expédition/traitement seront ajoutés à votre prix total. Vous recevrez votre envoi sous deux (2) semaines.

Ce guide contient des renseignements importants et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit West Bend® Housewares, LLC. Pour une consultation ultérieure, fixez le reçu de caisse daté pour la preuve d'achat nécessaire à la garantie puis inscrivez les renseignements ci-dessous :

Date d'achat ou de réception en cadeau : \_\_\_\_\_

Lieu d'achat et prix, si connus : \_\_\_\_\_

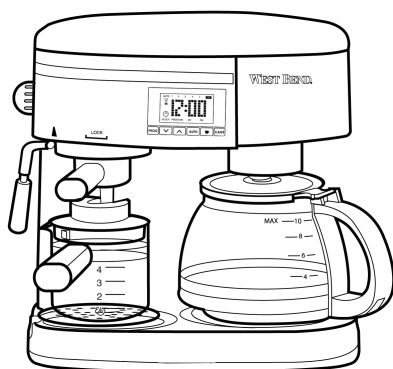
Numéro de l'article et Code de la date (indiqués au bas/dos du produit) : \_\_\_\_\_

# WEST BEND®

## HOUSEWARES, LLC

### CENTRO DE CAFÉ PROGRAMABLE 3 EN 1

#### Manual de instrucciones



Registre este y otros productos West Bend® Housewares a través de nuestro sitio web.

[www.westbend.com](http://www.westbend.com)

Precauciones importantes .....	2
Precauciones relativas a la presión .....	2
Precauciones relativas a la electricidad .....	3
Precauciones con la jarra de vidrio .....	4
Precauciones relativas al calor .....	4
Precauciones al usar cerca de niños .....	5
Cómo usar el Centro de Café 3 en 1 – El primer uso .....	6
Puesta en marcha rápida / Programación del Centro de Café 3 en 1 .....	6
Cómo usar el Centro de Café 3 en 1 – Preparación de café .....	9
Cómo usar el Centro de Café 3 en 1 – Preparación de café expreso .....	11
Cómo usar el Centro de Café 3 en 1 – Preparación de café capuchino .....	12
Vaporización/espumado sin preparar café expreso .....	13
Presión - comprobación y liberación .....	14
Limpieza del Centro de Café 3 en 1 .....	15
Descalcificación del Centro de Café 3 en 1 .....	16
Problemas y causas .....	17
Garantía .....	18

**CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

Al utilizarse artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas caliente, o en un horno caliente.
- No opere el artefacto electrodoméstico si no funciona correctamente o haya sido de algún modo dañado. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares puede causar fuegos, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico.**



## PRECAUCIÓN

**Para prevenir quemaduras u otra lesión personal, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.**

### PRECAUCIONES CON RESPECTO A LA PRESIÓN

- Siempre verifique si el sistema está bajo presión (vea la página 9 de las instrucciones) antes de tocar la tapa del hervidor o el portafiltro para el café expreso.
- Asegúrese de que el portafiltro para el café expreso esté en la posición cerrada antes de poner a funcionar la función de café expreso del artefacto.
- Asegúrese de que la tapa del hervidor esté correcta y totalmente apretada antes de poner a funcionar la función de café expreso del artefacto.
- No toque la tapa del hervidor en momento alguno durante el proceso de preparación del café expreso o hasta que la presión se haya liberado totalmente.
- En ningún momento toque el portafiltro para el café expreso durante el proceso de preparación o hasta que la presión se haya liberado totalmente.



# PRECAUCIÓN

**Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**



## PRECAUCIONES RELATIVAS A LA ELECTRICIDAD

- Para protegerse contra el peligro de fuego, las descargas eléctricas y las lesiones a las personas no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere aparato electrodoméstico alguno con el cordón eléctrico o el enchufe dañado.
- No use este electrodoméstico al aire libre.
- Cuando no esté en uso y antes de limpiar el artefacto, siempre coloque los interruptores de la cafetera y la máquina para preparar café expreso en la posición "OFF" (apagada) y desenchúfelo del tomacorriente. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle partes o antes de limpiarlo
- El Centro de Café 3 en 1 tiene un cordón eléctrico corto como medida de precaución para impedir el halado, tropiezo o enredo accidental con el mismo. Coloque el cordón eléctrico de manera que no cuelgue del borde de una encimera, mesa u otra superficie.
- No se recomienda usar un cable de extensión, pero si debe hacerlo, cerciórese de que el vataje del mismo sea igual o superior al del Centro de Café 3 en 1 (el vataje está estampado debajo de la base del mismo). Coloque el cable de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otras superficies plana a fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.
- Use un tomacorriente que acepte el enchufe polarizado del Centro de Café 3 en 1. En un enchufe polarizado, una hoja es más ancha que la otra. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si todavía no encaja bien, consulte con un electricista calificado. No altere el enchufe.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes y superficies calientes del artefacto electrodoméstico mientras éste esté en funcionamiento.



## PRECAUCIÓN

### PRECAUCIONES CON LA JARRA DE VIDRIO

- Las jarras están diseñadas para usarse solamente con este artefacto electrodoméstico. No use las jarras provistas con este artefacto con otro artefacto electrodoméstico o aplicación.
- No coloque jarras sobre superficies calientes, estufas, o en un horno caliente.
- No coloque la jarra caliente sobre una superficie mojada o fría.
- No utilice la jarra si está agrietada o tiene el asa floja o debilitada.
- No limpie las jarras con limpiadores abrasivos, esponjas de lana de acero u otros materiales abrasivos.



## PRECAUCIÓN

**Para evitar quemaduras, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**



### PRECAUCIONES RELATIVAS AL CALOR

- No toque las superficies calientes. Si va a levantar o portar el Centro de Café 3 en 1 cuando esté caliente, utilice las asas y almohadillas térmicas o guantes de cocina.
- No mueva artefacto electrodoméstico alguno mientras contenga comida o líquidos calientes.
- No llene el tanque de agua o el hervidor mientras el artefacto electrodoméstico esté encendido. Apague la máquina y permita que se enfríe antes de llenarla con agua.
- Asegúrese que la cesta esté bien cerrada durante el proceso de preparación del café. Si la cesta no está debidamente cerrada, ello puede causar el derrame de agua o café calientes.
- Al preparar el café asegúrese de que la jarra de vidrio esté colocada en su sitio. Si la jarra de vidrio no está en su debido lugar ello causará el derrame de agua o café calientes.
- Aparte de la jarra, no retire ninguna parte de la cafetera durante el ciclo de preparación pues podría escaldarse.
- La jarra debe llevar puesta la tapa en su debida posición durante el proceso de preparación del café o, de lo contrario, agua caliente o café caliente pudieran derramarse.
- Siempre use el grado de molienda correcto del café. Una molienda demasiado fina podría obstruir el filtro y causar el derrame del agua o café calientes.
- Tenga cuidado al retirar el portafiltro para el café expreso. Las partes metálicas permanecen calientes tras haber funcionado la cafetera. Vea la sección de "Precauciones relativas a la presión".
- Permita que el Centro de Café 3 en 1 se enfríe después de usarlo, antes de colocarle o sacarle partes y antes de limpiarlo o guardarlo.





# PRECAUCIÓN

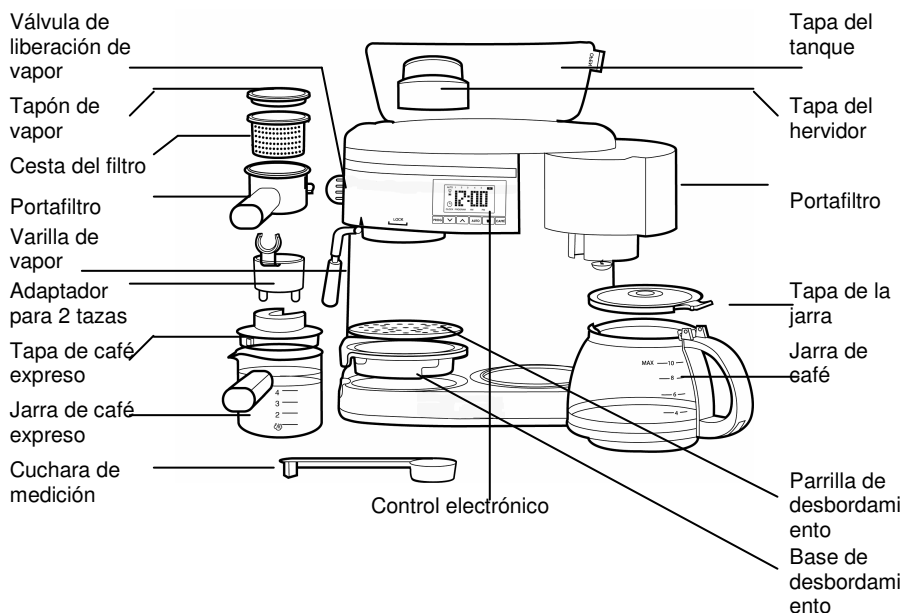
Para prevenir quemaduras u otras lesiones a los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

## PRECAUCIONES AL USAR CERCA DE NIÑOS

- Siempre supervise a los niños.
- No permita que los niños usen o estén cerca del Centro de Café 3 en 1, ya que las superficies externas del mismo se calientan al usarse.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue de algún borde donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cordón eléctrico de modo que se eviten lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.

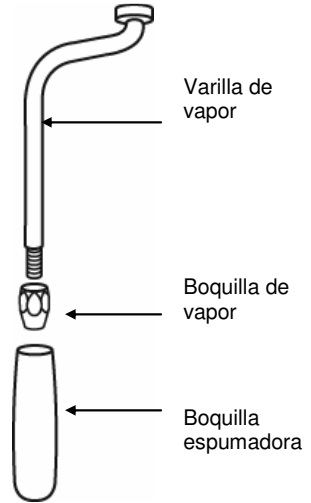
# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## PARTES DEL 3 EN 1




## CÓMO USAR EL CENTRO DE CAFÉ 3 EN 1 – PRIMER USO


1. Coloque el artefacto sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
  2. Enchufe el cable **solamente** a tomacorrientes de corriente alterna de 120 voltios.
  3. Le recomendamos que se familiarice con todas las piezas de su cafetera antes de usarla por primera vez. Lea todas las instrucciones, precauciones y notas antes de usar el artefacto electrodoméstico.
  4. Lave todas las piezas sueltas en agua jabonosa, enjuáguelas a fondo y séquelas.
  5. Para eliminar cualquier residuo de la fabricación que pueda existir en el artefacto electrodoméstico, recomendamos preparar 4 tazas de café expreso y al menos una jarra llena con sólo agua, sin ningún café molido. Durante el ciclo de preparación del café expreso, abra la válvula de vapor durante 5-10 segundos para limpiar la varilla de vapor.
- Al calentar el artefacto podría emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de aceites usados en la fabricación del artefacto - esto es normal.
  - Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.







## INSTRUCCIONES DE PUESTA EN MARCHA RÁPIDA



**Antes del poner a funcionar el aparato, lea el Manual de Instrucciones, incluyendo la sección de IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.**

Para encender o apagar la cafetera de goteo, pulse  – el botón se enciende al encenderse el artefacto.

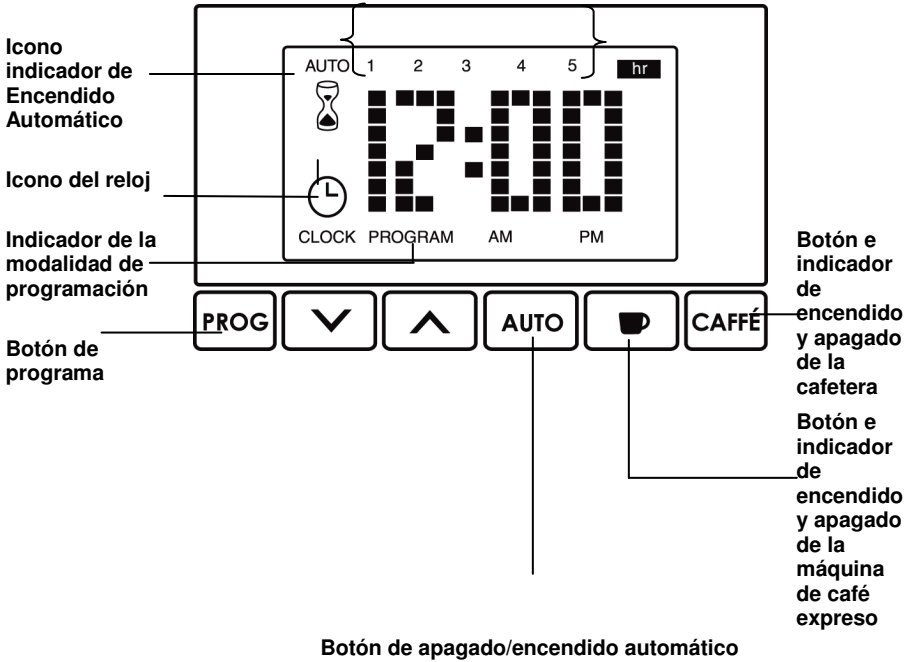
Para encender o apagar la máquina para preparar café expreso, pulse  – la luz se enciende al encenderse el artefacto.

Para programar la hora de Encendido Automático, las horas que se necesita Mantener

Caliente o el Reloj, pulse . Utilice los botones  y  para ajustar el tiempo/hora en el segmento destellante. Pulse el botón  para ajustar y seguir.

Para encender la cafetera a la hora del Encendido Automático, pulse el botón  – 


### Horas para mantener caliente






## PROGRAMACIÓN DEL CENTRO DE CAFÉ 3 EN 1


**ENCENDIDO INICIAL:** La primera vez que se conecta a una fuente de corriente eléctrica o al reestablecerse la corriente eléctrica después de un apagón:

- La hora predeterminada de Encendido Automático para la preparación de café de goteo queda ajustada a las 12:00AM
- El tiempo predeterminado para Mantener Caliente el café queda ajustado a 2 horas
- La hora predeterminada del Reloj de 24 horas queda ajustada a las 12:00AM
- El ajuste predeterminado de la iluminación de fondo de la pantalla de cristal líquido queda ajustado a Apagado Automático.




**FUNCIÓN AUTOMÁTICA:** Cada pulsación del botón  seleccionará de manera alterna entre activar o desactivar el Encendido Automático.

El pulsar el botón  cuando el Encendido Automático está activado, cancela el Encendido Automático y el icono de Encendido Automático  se apaga.

El pulsar el botón  cuando el Encendido Automático está desactivado, activa el

Encendido Automático, el icono de Encendido Automático  destella y la pantalla indica la hora programada de Encendido Automático (sin destellar) durante 3 segundos. Al final de los 3 segundos el Encendido Automático se activa y el icono de Encendido Automático se mantiene encendido constantemente y la pantalla entra en la modalidad de reloj. La cafetera comenzará a preparar el café a la hora programada de Encendido Automático.

**PROGRAMACIÓN GENERAL:** Hay cuatro funciones, que son programables: el ajuste de la hora del Encendido Automático para la preparación de café de goteo, el ajuste de las horas para Mantener Caliente, el ajuste del reloj de 24 hrs. y el ajuste del apagado automático de la iluminación de fondo de la pantalla de cristal líquido.


Cada pulsación del botón  seleccionará de manera alterna entre la programación del ajuste de la hora de Encendido Automático para preparar café de goteo, el ajuste de las horas para Mantener Caliente y el ajuste del reloj de 24 hrs. o la salida de la función de programación. **Nota:** Mientras se esté en la modalidad de programación, el icono de cristal líquido del Programa  destellará. En caso de una tardanza de 10 segundos entre pulsaciones del botón, el control saldrá automáticamente de la función de programación y retendrá los últimos valores mostrados y el  se apagará.

### PROGRAMACIÓN DEL ENCENDIDO AUTOMÁTICO DE LA PREPARACIÓN DE CAFÉ DE GOTEO

Pulse el botón "PROGRAMA" para seleccionar la función de ajuste de la hora de Encendido Automático para la preparación de café de goteo.




La porción de 2 dígitos de las Horas en la pantalla de cristal líquido destellará y el icono Auto de cristal líquido destellará (el valor predeterminado en la pantalla será la última hora programada). Si el valor mostrado, incluyendo las siglas AM o PM correspondientes, es el deseado, pulse "PROGRAMA" para confirmar y establecer la hora. Para cambiar el valor,


cada pulsación de los botones  y  ajustará los dígitos de la hora y alternará entre

la presentación de AM y de PM cada vez que se pase las 12:00. Pulse el botón  para confirmar y establecer la hora mostrada y el ajuste AM o PM.



La porción de 2 dígitos de los Minutos en la pantalla de cristal líquido y el icono







destellarán. Si el valor mostrado es el deseado, pulse  para confirmar y establecer la hora. Para cambiar el valor, cada pulsación de los botones  y  ajustará los dígitos

de los minutos. Pulse el botón  para confirmar y establecer el ajuste de minutos mostrado. Ahora destellará el tiempo de 1 dígito de las horas que se desea Mantener Caliente. Vea la sección "Programación de las horas para Mantener Caliente" de este manual.


### PROGRAMACIÓN DE LAS HORAS PARA MANTENER CALIENTE

Use el botón  para seleccionar las horas para Mantener Caliente. El LCD de 1 dígito de las horas para Mantener Caliente  destellará (el valor predeterminado en la pantalla será el último ajuste programado). Si el valor mostrado es el


deseado, pulse  para confirmar y establecer el valor. Para cambiar el valor, cada pulsación de los botones  y  ajustará el dígito de la horas para Mantener Caliente.

Pulsar  para confirmar y establecer el valor. La porción de 2 dígitos de la pantalla







correspondiente a las horas y el icono  destellarán. El valor predeterminado será la última hora del día mostrado excepto para el encendido inicial. Vea la sección de "Programación del reloj de 24 horas" en este manual.

## PROGRAMACIÓN DEL RELOJ DE 24 HORAS






Use el botón  para seleccionar la función de ajuste del reloj de 24hrs. La porción de 2




dígitos de la pantalla correspondientes a la Horas y el icono  destellarán. (el valor predeterminado en la pantalla será la hora del día mostrada por última vez). Si el valor mostrado, incluso las siglas AM y PM, es el deseado, pulse  para confirmar y establecer el valor. Para cambiar el valor, cada pulsación de los botones  y  ajustará los dígitos de la hora y alternará entre la presentación de AM y PM en cada paso de las 12:00.

Pulse el botón de  para confirmar y establecer la hora mostrada.



La porción de 2 dígitos de los Minutos en la pantalla y el icono  destellarán (el valor predeterminado en la pantalla será la hora del día mostrada por última vez). Si el valor mostrado es el deseado, pulse  para confirmar y establecer el valor. Para cambiar el valor, cada pulsación de los botones  y  ajustará los dígitos de los minutos. Pulse el botón de  para confirmar y establecer los minutos mostrados.



La hora del día será mostrada con dos puntos (:) entre las horas y los minutos, los cuales destellarán para indicar que el control no se encuentra en la modalidad de programación y el icono  se apagará.





### FUNCIÓN PARA AJUSTAR LA LUZ DE FONDO DE LA PANTALLA LCD

El ajuste predeterminado es el de apagado automático. La pantalla con fondo azul se apagará después de aproximadamente un minuto si la unidad no está realizando alguna función. La pantalla puede ajustarse para que esté "siempre encendida" presionando a la vez las flechas hacia arriba y hacia abajo durante aproximadamente cinco segundos. La unidad emitirá un pitido para confirmar que el ajuste ha cambiado. El realizar esta función de nuevo cuando la pantalla esté ajustada en "siempre encendido", la cambiará de vuelta al apagado automático.


## CÓMO USAR EL CENTRO DE CAFÉ 3 EN 1 – PREPARACIÓN DE CAFÉ

**MANUAL:** Si el Encendido Automático está activado, con la preparación manual al pulsar el

botón  automáticamente se anula el Encendido Automático, el icono  desaparece, y la unidad inmediatamente comienza a preparar café.

**AUTOMÁTICA:** Cuando se ha ajustado el control a preparación Automática del café, la unidad comenzará a prepararse a la hora predeterminada y el botón  se encenderá. Mientras se prepara el café, la presentación Auto en la pantalla destellará. Dicha presentación se apagará al finalizar el ciclo de preparación. Si se pulsase el botón  en cualquier momento mientras se prepara el café de goteo y el botón  está encendido, se anula el ciclo de preparación y el botón  se apaga. Al completarse la preparación del café, la unidad entrará automáticamente en la función de mantener caliente, la cual terminará tras transcurrir el número de horas predeterminadas para mantener la jarra caliente.






Si se deseara, el café de goteo puede ser preparado a la vez que el ciclo de preparación de café expreso esté funcionando.

1. Coloque el artefacto sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
  2. Enchufe el cable **solamente** a tomacorrientes de corriente alterna de 120 voltios.
  3. Gire la cesta y coloque en la misma un filtro de papel #4 para café. Añada la cantidad deseada de café en el filtro. Para comenzar, recomendamos una medida (se proporciona una cuchara de medición) de café molido para cada 2 tazas de café elaborado (aproximadamente ½ taza de café molido por cada 10 tazas de café). Tras usar la cafetera unas cuantas veces, ajuste la cantidad de café a su gusto. **Se deberá usar un café con un grado de molienda apropiado para una cafetera de goteo. No use café finamente molido con una consistencia de café en polvo ya que ello impedirá que el agua pase a través del café y puede causar el derrame de agua o café calientes.**
  4. Cierre la cesta presionándola firmemente hacia adentro hasta que toque el lado de la cafetera y encaje en su lugar con un "chasquido". Si la cesta no queda bien cerrada, agua o café calientes pueden derramarse. **NOTA:** Asegúrese de que el filtro está correctamente asentado en la cesta y no se doble sobre sí al cerrarla ya que esto podría causar el derrame de agua o café calientes o permitir que el agua se desvíe y no pase a través del café molido y el café resultante sea muy débil.
  5. Abra el tanque de agua abisagrado y vierta en él la cantidad deseada de agua fría limpia para el número de tazas que se van a preparar. **Nunca** vierta más agua en el depósito que el máximo nivel marcado. Para un sabor óptimo no use agua caliente o tibia para llenar el tanque.
  6. Con la tapa puesta, coloque la jarra de café sobre el plato calentador. Asegúrese de que la jarra de café esté bien colocada dentro del círculo interior del plato calentador. **NOTA:** La tapa de la jarra debe estar correctamente colocada en la jarra. Si la jarra tapada no está en su sitio durante del proceso de preparación, el agua o café calientes pueden derramarse.
  7. Encienda la cafetera presionando el botón . La luz indicadora se iluminará indicando que el proceso de preparación ha comenzado. **NOTA:** Mientras la luz indicadora azul esté iluminada, el café se mantendrá caliente. Si se retirase la jarra de café antes del finalizar el ciclo de preparación del café, ésta debe retornarse a la posición correcta sobre la base de la cafetera para poder continuar dicha preparación y evitar el derrame de agua o café calientes.
  8. Permita que el Centro de Café 3 en 1 se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- **La utilización de la función "Pause 'n Serve" (pausar y servir):** La función "Pause 'n Serve" le permite servirse una taza de café mientras el mismo aún se está preparando. Para un sabor óptimo, permita que se haya preparado la mitad del café antes de retirar la jarra. Devuelva la jarra a su sitio en no más de 30 segundos de manera que el café puede seguir preparándose y evitar el derrame de agua o café calientes. **Para prevenir lesiones por escaldaduras, durante el ciclo de preparación del café, a excepción de la jarra, no retire parte alguna de la cafetera.**

## CÓMO USAR SU CENTRO DE CAFÉ 3 EN 1 – PREPARACIÓN DE CAFÉ EXPRESO

**La jarra de vidrio para el café expreso tiene marcas para 2 y 4 tazas** Una taza de café expreso tiene aproximadamente 2 onz. de capacidad y no las 8 onz. de una taza de medición. Use las marcas de café expreso en la jarra para todas las medidas siguientes.

- 2 tazas de agua = 2 tazas de café expreso
- 4 tazas de agua = 4 tazas de café expreso



Al pulsar el botón  inmediatamente comienza el ciclo de preparación de café expreso y el botón  se iluminará. Si se pulsa el botón  mientras el café expreso se está preparando y la luz del botón  está encendida, se anula el ciclo de preparación y se apaga la luz del botón .

Si se desea, el café expreso puede ser preparado a la vez que está operando el ciclo del café de goteo.

1. Coloque el artefacto sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. Enchufe el cable **solamente** a tomacorrientes de corriente alterna de 120 voltios.
3. Coloque la cesta del filtro de la máquina de café expreso en el portafiltro. Llénela con la cantidad deseada de café expreso molido. La cesta del filtro está marcada en la parte de adentro para 2 y 4 tazas. Comprima levemente al café y elimine cualquier exceso de café en el borde del portafiltro. Esto asegurará que el portafiltro encaje bien en el cabezal de la cafetera. **NOTA:** No comprima demasiado al café ni ponga más café que el que la marca de 4 tazas en la cesta del filtro indica. Esto puede ocasionar taponamiento o derrame.
4. Inserte el portafiltro dentro del artefacto. Para insertar el portafiltro, alinee la flecha ubicada en el protector del pulgar del portafiltro con la flecha al lado izquierdo de la máquina. Voltee el protector del pulgar hacia atrás y apártelo. Levante el portafiltro hasta el cabezal de la cafetera y gírelo firmemente hacia la derecha hasta que no pueda girar más. La flecha del portafiltro deberá estar lo más a la derecha posible en la zona de cierre. Si la flecha no está por lo menos en el medio de la zona de cierre, retire el portafiltro e insértelo de nuevo tal como se indica en el párrafo anterior hasta que la flecha esté dentro del área de cierre. El acatar este procedimiento prevendrá que el portafiltro se mueva de su sitio al aumentar la presión cuando se prepara el café.
5. Abra la tapa abisagrada ubicada en la parte superior trasera del Centro de Café y desenrosque el tapón del hervidor ubicado adentro girándolo en dirección contraria a las agujas del reloj. Llene la cámara del hervidor con agua fría usando las marcas indicadas en la jarra de vidrio para el café expreso. **NOTA:** Nunca vierta agua en la cámara del hervidor mientras el artefacto esté encendido o si el tanque está caliente. Nunca llene más de 10 onzas (300 ml) de agua en la cámara del hervidor. Es sumamente importante llenar la cámara del hervidor solamente con la cantidad de agua estrictamente necesaria. Su máquina de café siempre necesitará procesar toda el agua hasta vaciarse la cámara del hervidor.
6. Vuelva a colocar el tapón del hervidor en su sitio y apriételo girándolo en dirección de las agujas del reloj.


7. Asegúrese de que la parilla y la base contra derrames estén colocadas en su sitio. Tape la jarra del café expreso con su tapa de manera que los puntos de abertura de la tapa apunten hacia el pico de la jarra. Coloque la jarra del café expreso debajo del portafiltro de manera que la boquilla del portafiltro quede colocada en la abertura de la jarra. Asegúrese de que la válvula de liberación del vapor esté totalmente cerrada (en dirección de las agujas del reloj). **NOTA:** Para preparar el café expreso directamente a dos tazas, acople el adaptador de dos tazas al portafiltro y asegúrese de colocar las tazas directamente debajo de las boquillas.



8. Encienda la máquina para preparar café expreso presionando el botón . Le tomará al agua aproximadamente 2 minutos en calentarse. El agua entonces será forzada a través del café molido a la jarra de vidrio o las tazas. Espere hasta que se haya consumido toda el agua en la cámara del hervidor. Apague la máquina para preparar café expreso presionando el botón .


- No desenrosque el tapón del hervidor mientras la máquina esté funcionando. Espere hasta haberse completado el ciclo de preparación y se haya consumido todo el agua y vapor.
- Tenga cuidado al retirar el portafiltro, pues las partes metálicas pudieran estar aún calientes. Para retirar el portafiltro, gírelo hacia la izquierda, más allá de las marcas de "cierre" ("lock") hasta que el filtro se suelte de la máquina.
- Para mantener al filtro en sitio, apriete el protector de pulgar hacia abajo mientras desecha los posos de café.

## CÓMO USAR SU CENTRO DE CAFÉ 3 EN 1 – PREPARACIÓN DE CAFÉ CAPUCHINO

- 3 tazas de agua = 2 tazas de café expreso, más el vapor para espumar la leche para el capuchino
  - Máxima capacidad (parte inferior de la banda de metal alrededor de la jarra de vidrio para el café expreso) = 4 tazas de café expreso, más el vapor para espumar la leche para el capuchino.
1. Siga los pasos 1-7 en la sección "Preparación de un café expreso" de este manual. **NOTA:** No empiece a preparar el café hasta el paso 3 abajo.
  2. Llene una jarra de acero inoxidable, cerámica o vidrio resistente a altas temperaturas con 4 onzas de leche fresca fría. La jarra deberá de ser de boca ancha y deberá caber debajo de la varilla de vapor. Para óptimos resultados, la jarra debería estar fría o helada y debería usarse leche desnatada.
  3. Encienda la máquina para preparar café expreso presionando el botón . Le tomará al agua aproximadamente 2 minutos en calentarse. El agua entonces será forzada a través del café molido a la jarra de vidrio o las tazas.
  4. Tan pronto como el café expreso haya llenado la jarra de café hasta la marca de la espuma en la jarra, podrá comenzar a espumar la leche. Sumerja la punta de la boquilla para espumar a la mitad de la jarra de leche. **NOTA:** No abra la válvula de liberación de vapor antes de sumergir la boquilla de vapor en la leche o de lo contrario la leche salpicará.






5. Gire la perilla de liberación de vapor en la dirección contraria a las agujas del reloj para liberar vapor dentro de la leche. Mantenga la jarra de leche levemente inclinada de manera que siempre pueda ver la posición de la boquilla mientras espuma la leche. La boquilla de espumar deberá mantenerse debajo de la superficie de la leche pero no tan abajo que permita que la parte superior de dicha boquilla entre en la leche. La leche empezará a espumar inmediatamente. En la medida que la espuma suba, siga bajando la jarra de manera que la punta de la boquilla de espumar siempre se encuentre levemente por debajo de la superficie de la espuma ascendente.
  6. Cuando se haya duplicado el volumen de la leche, inserte la boquilla de espumar más profundamente dentro de la leche con el fin de calentarla. Si usa un termómetro para bebidas, la temperatura ideal de la leche ya calentada es de 150-170°F o 66°-77°C. **NOTA:** No permita que hierva la leche. Sabrá que esto ha ocurrido cuando hay un crecimiento repentino de la leche y se empiezan a formar burbujas grandes en la superficie de la misma.
  7. Cierre la perilla de liberación de vapor girándola en la dirección de las agujas del reloj mientras la boquilla aún esté inmersa en la leche. Esto evitará que salpique la leche caliente. Si prefiere una espuma "tiesa", deje reposar la leche espumada durante un minuto.
  8. Permita que el café expreso se termine de colar. Apague la máquina para preparar café expreso pulsando el botón .
  9. Vierta el café expreso en una taza lo suficientemente grande para la combinación del café y la leche. Agregue la leche calentada y cucharee la leche espumada.
- No desenrosque el tapón del hervidor mientras la máquina esté funcionando. Espere hasta completar el ciclo de preparación, que toda el agua y el vapor se hayan usado y la máquina esté apagada.
  - Tenga cuidado al retirar el portafiltro, pues las partes metálicas pudieran permanecer calientes por un rato.
  - Después de cada uso, limpie a fondo la varilla de vapor y la boquilla espumadora para así asegurar un espumado satisfactorio y sin problemas.

## VAPORACIÓN/ESPUMADO SIN CAFÉ EXPRESO (USANDO EL TAPÓN DE VAPOR)

1. Asegúrese ambos interruptores del café expreso ("Espresso") y del café de goteo ("Caffé") estén apagados. Asegúrese de que su Centro de Café 3 en 1 esté lo suficientemente frío para manipularlo y que la presión haya sido liberada.
2. Inserte el tapón de acumulación de vapor en el portafiltros y luego inserte el portafiltro en el artefacto. Para insertar el portafiltro, alinee la flecha ubicada en el protector del pulgar del portafiltro con la flecha al lado izquierdo de la máquina. Levante el portafiltro hasta el cabezal de la cafetera y gírelo firmemente hacia la derecha hasta que no pueda girar más. La flecha del portafiltro deberá estar lo más a la derecha posible en la zona de cierre. Si la flecha no está por lo menos en el medio de la zona de cierre, retire el portafiltro e insértelo de nuevo tal como se indica en el párrafo anterior hasta que la flecha esté dentro del área de cierre. Este procedimiento prevendrá que el portafiltro se mueva de su sitio en la medida que aumenta la presión cuando se prepara el café.
3. Para el vapor sólo, no llene la jarra de vidrio para el café expreso por encima de la marca de 2 tazas. Llene la cámara del hervidor con agua fría. Tenga su jarra de espumar llena con 4 onz. de leche fría fresca lista para calentarse.

4. Coloque la jarra de vidrio para el café expreso con su tapa debajo del portafiltro y pulse el botón . Inmediatamente abra la perilla de liberación del vapor.
5. Sumerja la boquilla espumadora a mitad de camino dentro de la jarra de espumar llena de leche.  
Tomará aproximadamente 30 - 60 segundos después de encender la máquina para que el vapor empiece a salir de la boquilla de vapor. Mantenga la jarra de leche levemente inclinada de manera que siempre pueda ver la posición de la boquilla mientras espuma la leche. La boquilla de espumar deberá mantenerse debajo de la superficie de la leche pero no tan abajo que permita que la parte superior de dicha boquilla entre en la leche. Su leche comenzará a espumar. En la medida que la espuma suba, siga bajando la jarra de manera que la punta de la boquilla de espumar siempre se encuentre levemente por debajo de la superficie de la espuma ascendiente.
6. Cuando se haya duplicado el volumen de la leche inserte la boquilla de espumar más profundamente dentro de la leche con el fin de calentarla. **NOTA:** Si usa un termómetro para bebidas, la temperatura ideal de la leche ya calentada es de 150-170°F o 66°-77°C. No permita que hierva la leche. Sabrá que esto ha ocurrido cuando hay un crecimiento repentino de la leche y se empiezan a formar burbujas grandes en la superficie de la misma.
7. Cierre la perilla de liberación de vapor girándola en dirección de las agujas del reloj mientras la boquilla aún esté sumergida en la leche. Esto evitará que salpique la leche caliente. Si prefiere una espuma "tiesa", deje reposar la leche espumada durante un minuto.
8. Apague la máquina para preparar café expreso.

**NOTAS:** Si usted no necesitase toda el agua para vaporizar, proceda de la siguiente manera:

1. Con la máquina apagada, libere la presión del vapor restante dentro de otro recipiente.
2. No cierre la perilla de liberación de vapor antes de que todo el vapor sea liberado; vea la sección "**Precauciones relativas a la presión**" en este manual.

## PRESIÓN - COMPROBACIÓN Y LIBERACIÓN

### Comprobación de la presión

1. Apague los interruptores para la preparación de café expreso ("Espresso") y de café de goteo ("Caffé") y desenchufe el artefacto del tomacorriente.
2. Abra con cuidado y despacio la válvula de liberación de vapor girando la perilla en dirección contraria a las agujas del reloj. Si de la boquilla aún sale vapor, el hervidor está todavía bajo presión.
3. Si hay presión, cierre la válvula de liberación de vapor y proceda como se indica a continuación para liberar la presión.

### Liberación de la presión

1. Sostenga una jarra de agua debajo de la varilla de vapor y sumerja la boquilla de espumar en el agua.
2. Lentamente abra la válvula de liberación de vapor y permita que el vapor ventee al agua.
3. Cuando la varilla de vapor deje de liberar vapor, lentamente abra la tapa del hervidor.

## LIMPIEZA DEL CENTRO DE CAFÉ 3 EN 1 - GENERAL

1. Apague todos los interruptores, desenchufe el artefacto del tomacorriente y permita que la unidad entera se enfríe antes de iniciar la limpieza.
2. Retire y deseche los posos de café y el filtro disponible que contiene dichos posos. Limpie el cabezal de la cafetera con un paño húmedo.
3. Retire y limpie el portafiltro para el café expreso, la taza del filtro, la cesta, la parrilla de desbordamiento, la base de la parrilla, las jarras y tapas en una solución de agua tibia y jabón líquido suave. Enjuáguelos bien y séquelos.
4. Si ha quedado agua en la cámara del hervidor o en el tanque de agua de café, vacíela a través de la abertura superior de la unidad volteando esta última. **Nota:** No limpie el interior del tanque de agua o de la cámara del hervidor con un paño o una toalla de papel ya que esto puede dejar partículas en las cámaras que luego pueden obstruir las pequeñas aberturas en la cafetera. Usted sólo tiene que enjuagarlos periódicamente con agua fría.
5. Quite la boquilla espumadora de goma de la varilla de vapor. Limpie a fondo la boquilla espumadora y la varilla de vapor con una solución de agua tibia y jabón líquido suave. Enjuague a fondo y vuelva a colocar la boquilla espumadora de goma en la varilla de vapor.
6. La parte exterior del Centro de Café puede limpiarse con un paño húmedo.
7. Descalcifique periódicamente el Centro de Café 3 en 1. Vea la sección "Descalcificación del Centro de Café 3 en 1".

## LIMPIEZA DEL CENTRO DE CAFÉ 3 EN 1 - LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DE VAPOR

- Los residuos de leche se acumularán en la punta del inyector de vapor después de espumar la leche. Es muy importante que tras cada uso, después de retirar la boquilla espumadora, limpie la boquilla de vapor con un paño húmedo. Esto ayudará a prevenir que la boquilla de vapor se obstruya y asegurará buenos resultados al espumar. Si el inyector de vapor llegase a obstruirse, proceda de la siguiente manera:
1. Asegure de que los interruptores estén apagados, que el artefacto esté desenchufado del tomacorriente, que toda la presión ha sido liberada y que la máquina se ha enfriado totalmente.
  2. Retire la boquilla espumadora de goma y la boquilla de vapor usando la herramienta en el extremo de la cuchara de medida de café provista con la máquina.
  3. Limpie la boquilla con agua tibia y asegúrese de que el pequeño orificio en el extremo esté abierto.
  4. Vuelva a conectar la boquilla de vapor, apriétela bien y deslice la boquilla espumadora de goma sobre la varilla de vapor.

## DESCALCIFICACIÓN DEL CENTRO DE CAFÉ 3 EN 1 - GENERAL

- Con el tiempo los depósitos minerales se acumulan en las partes internas de la cafetera y afectan la operación del artefacto lo cual amerita entonces descalcificarlo. La frecuencia con que habrá que descalcificar dependerá de la dureza de su agua y de cuán a menudo utiliza la unidad. Se hace necesaria una descalcificación cuando aparezcan los siguientes indicios:
  - Mayor ruido al funcionar
  - Excesiva generación de vapor
  - Mayores tiempos de preparación del café
  - La acción de bombeo se detiene antes de que toda el agua se haya bombeado del depósito
- Si se usa con regularidad, la descalcificación se debe llevar a cabo con la siguiente frecuencia:
  - Con agua suave, descalcifique una vez por año
  - Con el agua de dureza media, descalcifique cada tres (3) meses
  - Con agua dura, descalcifique mensualmente
- Le recomendamos usar vinagre para descalcificar.

## DESCALCIFICACIÓN DEL CENTRO DE CAFÉ 3 EN 1

### **Máquina para preparar café expreso**

- Libere toda la presión y permita que la unidad entera se enfríe antes de descalcificarla.
- Vierta en el depósito 8 onzas (la marca para 4 tazas en la jarra del café expreso) de vinagre doméstico blanco sin diluir.
- *Siguiendo las instrucciones para la "Preparación del café expreso" use el vinagre para completar un ciclo de preparación de café expreso excepto que en este caso no se utilizará café molido.*
- Coloque una taza de agua fresca bajo la varilla de vapor. Cuando la solución se haya bombeado a través de la unidad y llegue a la marca de 2 tazas en la jarra de café expreso, inserte la varilla de vapor en el agua y abra la válvula del hervidor durante 10-15 segundos. Cierre la válvula del hervidor y permita que el vinagre restante sea bombeado a la jarra.
- Repita los pasos anteriores dos veces más usando agua fresca clara para enjuagar del sistema cualquier rastro de vinagre.

### **Cafetera**

- Libere toda la presión y permita que la unidad entera se enfríe antes de descalcificar.
- Vierta 20 onzas (la marca para 4 tazas en la jarra de la cafetera) de vinagre doméstico blanco sin diluir en el depósito.
- *Siguiendo las instrucciones para la "Preparación del café" use el vinagre para completar un ciclo de de preparación de café excepto que en este caso no se utilizará café molido.*
- Repita los pasos anteriores dos veces más usando agua fresca clara para enjuagar del sistema cualquier rastro de vinagre.

## PROBLEMAS Y CAUSAS

- **Café o agua se escapa de la canasta del filtro del café.**
  - El filtro no está bien colocado o está doblado
  - La cesta no está bien cerrada
  - La jarra de café o la tapa de la jarra no están en su sitio
  - Demasiado café en el filtro
  - La válvula de la canasta del filtro está sucia, rota o faltando
- **El café o bien no sale o sale muy lentamente**
  - No hay agua en el depósito de agua para el café
  - No hay café en el filtro
  - La cesta no está bien cerrada
  - La jarra de café o la tapa de la jarra no están en su sitio
  - El filtro está obstruido debido a que el grado de molienda del café es demasiado fino o el café está demasiado apretado
  - Se necesita descalcificar el artefacto
- **Café expreso se escapa del portafiltro del café expreso**
  - Falta el filtro para el café expreso
  - El portafiltro no está correctamente insertado
  - El portafiltro no está en la posición "trancada"
  - No se ha limpiado el café molido del borde del filtro y el portafiltro
  - La empaquetadura interna en el cabezal de la cafetera expreso está sucia y necesita limpiarse
  - La empaquetadura interna en el cabezal de la cafetera expreso está dañada y necesita ser sustituida
- **El café expreso o no sale o sale muy lentamente**
  - No hay agua en el tanque del hervidor
  - No hay café en el filtro
  - El filtro está obstruido debido a que el grado de molienda del café es demasiado fino o el café está demasiado apretado
  - Se necesita descalcificar el artefacto
- **El vapor no sale de la varilla de vapor**
  - No hay agua o no la hay suficiente en la cámara del hervidor
  - No está colocado el tapón del café o del vapor en el portafiltro para el café expreso
  - Boquilla vaporizadora/espumadora obstruida
  - Se necesita descalcificar el artefacto
- **No se produce suficiente espuma al espumar la leche**
  - La boquilla espumadora está demasiado sumergida en la leche o está tocando el fondo de jarra
  - Las aberturas superiores de la boquilla espumadora están sumergidas en la leche
  - La jarra no está lo suficientemente fría
  - La leche no está fresca o lo suficientemente fría
  - La leche está demasiado espesa
  - La boquilla vaporizadora/espumadora está obstruida

## Garantía del producto

### Garantía limitada de 1 año del aparato electrodoméstico

West Bend® Housewares, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de West Bend® Housewares, LLC. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de West Bend® Housewares, LLC. Esta garantía rige solamente para el uso doméstico en interiores.

La garantía de West Bend® Housewares, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. La garantía de West Bend® Housewares, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente West Bend® Housewares, LLC, si el aparato electrodoméstico resultase dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayas, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica y en interiores.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUELLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si dentro del período de garantía usted considera que el aparato electrodoméstico presenta fallas o requiere servicio, devuélvalo al lugar de compra original. Para obtener mayores detalles comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al (866) 290-1851 o por correo electrónico a [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Los gastos de devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos. West Bend Housewares, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

## REPUESTOS

Solicite los repuestos a West Bend® Housewares, LLC directamente en línea en [www.westbend.com](http://www.westbend.com), "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a: West Bend Housewares, LLC Repuestos O puede llamarnos o enviarnos un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiéndonos a:

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095, EE.UU.

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques deben hacerse pagaderos a West Bend Housewares, LLC. Llame a Servicio a la Clientela para que le informen el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este folleto contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de West Bend® Housewares, LLC. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: \_\_\_\_\_

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: \_\_\_\_\_

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): \_\_\_\_\_

## NOTES-NOTAS

