

BLACK+DECKER®

MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO SEMIAUTOMÁTICA SEMI-AUTOMATIC ESPRESSO MAKER

manual de uso y cuidado
use and care manual



EM0312-OSDLA
EM0312-OSDAR
EM0312-OSDCL

¡Gracias por su compra!

Thank you for your purchase!



Regístrese en línea en
Register online at

www.prodprotect.com/blackanddecker



Evalúe su producto en
Rate and review your products at

www.blackanddeckerhogar.com



Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Share your pictures & stories with us online



Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-465-6070 (EE.UU) 01-800-714-2503 (México). No devuelva a la tienda.

Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070 (US) or 1-800-714-2503 (Mexico). Please do not return to the store.

CONTENIDO

Medidas Importantes de Seguridad	4
Piezas y Accesorios	6
Instrucciones de Uso	7
Cuidado y Limpieza	12
Resolución de Problemas	13

¡Evite Lesiones! - Lea Cuidadosamente Todas Las Instrucciones ¡Antes De Utilizar!

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
2. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, nunca sumerja el aparato ni el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
3. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fué diseñado.
4. Evite el contacto con piezas móviles.
5. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
6. No utilice ningún aparato eléctrico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el aparato no está funcionando correctamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a una planta de servicio autorizado para su examinación, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante podría causar un incendio, una lesión o una descarga eléctrica.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque las superficies calientes, incluyendo la estufa.
10. Limpie el producto y todos los demás accesorios después de cada uso.
11. ☹ No sumerja el producto en ningún líquido.
12. No coloque la máquina para café espresso dentro de un gabinete durante su uso.
13. ⚠ Las superficies del aparato se calentarán. El calor remanente mantendrá las superficies calientes después del uso.
14. La superficie del elemento de calentamiento está sujeta al calor remanente después de utilizar.
15. Utilice el aparato según estas instrucciones. El uso incorrecto podría causar una lesión, descarga eléctrica u otros peligros.
16. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, ni con falta de experiencia ni conocimiento, a no ser que sean supervisados de cerca e instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable por su seguridad. Todo aparato utilizado cerca de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión estricta de un adulto. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
17. NO coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente ni dentro de un horno caliente.
18. Desenchufe del aparato del tomacorriente cuando éste no estén en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de colocarlo o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
19. Para desconectar, gire cualquier control a "OFF" y luego retire el enchufe del tomacorriente.
20. Este aparato se destina a usarse para aplicaciones de uso domestico y similar como las siguientes:
 - a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
 - b) Casas de campo.
 - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
 - d) Entornos tipo dormitorio o comedor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.
Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

Características de Seguridad

ENCHUFE POLARIZADO (solo los modelos de 120v)

Este aparato tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun no entra, consulte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de manera alguna.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato está equipado con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de descarga eléctrica, por favor no trate de retirar la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Toda reparación debe ser realizada solamente por personal de servicio autorizado.

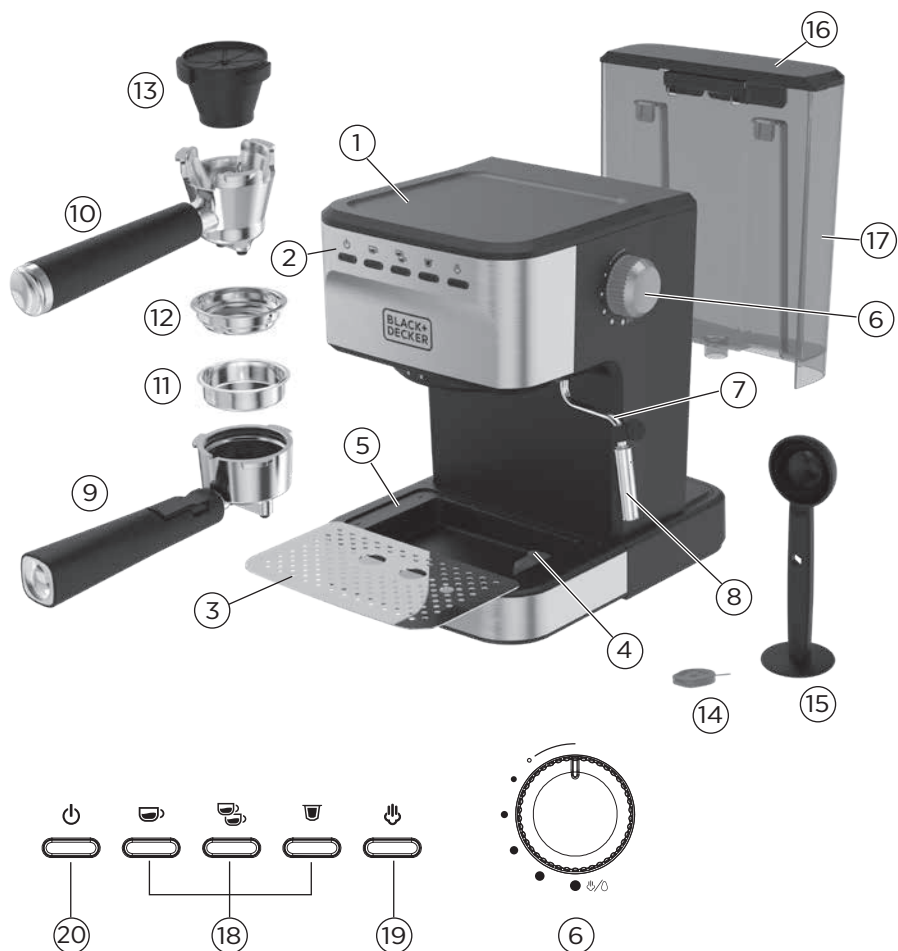
INSTRUCCIONES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

1. Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
3. Si se utiliza un cable de extensión separable largo:
 - a) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que los niños tiren del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Nota: Este aparato contiene marcas importantes en el contacto del enchufe. Ni el enchufe de conexión ni todo el conjunto de cable (si el enchufe está moldeado en el cable) debe ser reemplazado. Si alguno de los dos se daña, se debe reemplazar el aparato.

Para Latinoamérica: Si el cable de alimentación es dañado, este debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

PIEZAS Y ACCESORIOS



- | | |
|--|--|
| 1. Placa de calentamiento para la taza | 11. Filtro de 2 porciones |
| 2. Panel de control | 12. Filtro de una porción |
| 3. Tapa de la bandeja de goteo | 13. Adaptador de cápsula |
| 4. Indicador de bandeja de goteo llena | 14. Herramienta de limpieza |
| 5. Bandeja de goteo extraíble | 15. Cuchara de medir/apisonador |
| 6. Perilla de control de vapor/agua caliente | 16. Tapa del tanque de agua |
| 7. Vara de vapor | 17. Tanque de agua extraíble |
| 8. Boquilla de vapor extraíble | 18. Botones de selección del tamaño de porción |
| 9. Portafiltro | 19. Botón de vapor/manual |
| 10. Portafiltro para cápsulas Nespresso® | 20. Botón de encendido |

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizar por primera vez

1. Desempaque todo el contenido del empaque.
2. Lea todo el material, etiquetas adherentes de advertencia y las demás etiquetas.
3. Visite www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su producto.
4. Retire todo material de empaque, adhesivos y etiquetas del aparato. Retire cualquier capa protectora transparente o azul sobre los componentes antes de utilizar. Retire la pestaña roja en el fondo del tanque de agua.
5. Lave el portafiltro, los filtros y la cuchara medidora/apisonador en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.
6. Antes de utilizar el aparato por primera vez, o si no se ha utilizado por mucho tiempo, realice un ciclo de preparación que limpie y reinicie la unidad:
 - Coloque el portafiltro vacío en el aparato y presione el botón de porción doble 3 veces (o hasta que salga agua del portafiltro).
 - A continuación, abra la perilla de vapor/agua caliente para activar la función de agua caliente. La función de agua caliente finalizará automáticamente después de 90 segundos.
 - Cierre la perilla de agua/vapor. La unidad ya está lista para preparar café.
7. Limpie el sistema de la vara de vapor siguiendo las instrucciones bajo la sección de Cuidado y Limpieza.

Función de apagado automático

Después de 25 minutos de inactividad, su máquina para café espresso se apagará. Para activarla de nuevo, presione el botón de encendido/apagado ϕ .

Llenado del tanque de agua

1. Retire el tanque de agua, alzándolo hacia arriba (Fig. A).
2. Llene el tanque de agua con agua fría y filtrada hasta la marca **MAX**.
Nota: Utilice agua filtrada. El agua filtrada limitará las impurezas y el exceso de minerales que pueden impactar de manera perjudicial el sabor del café y el rendimiento de la máquina.
3. Acomode de nuevo el tanque agua en su lugar (Fig. B). Asegúrese de que esté encajado correctamente en su lugar.



Fig A



Fig B

Preparación de café espresso

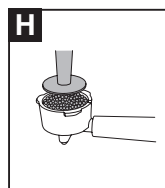
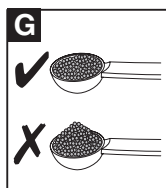
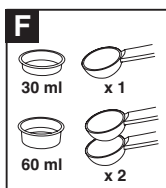
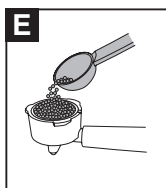
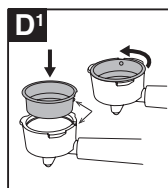
El café espresso se puede disfrutar por sí solo o utilizado para preparar muchas variedades populares como es el lattes, capuchinos, americanos y más. Su máquina para café espresso puede preparar una porción sencilla (aproximadamente 30 ml/1 oz) o una porción doble (60 ml/1 oz) de café espresso.

Su máquina para café espresso puede preparar bebidas automáticamente o bajo control manual.

Nota: Para mejores resultados, utilice una taza para espresso.

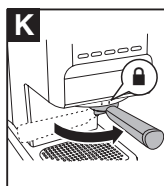
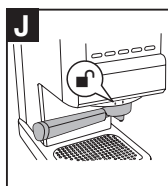
Llenado del portafiltro

1. Decida si va a preparar una porción sencilla o doble.
2. Para una porción sencilla, acomode el filtro de 1 porción sencilla (más pequeño) dentro del portafiltro; para una porción doble, acomode en el filtro de 2 porciones (más grande). Para cápsulas compatibles con el estándar de espresso fácil de servir (E.S.E, por sus siglas en inglés), utilice el filtro de 1 porción. Al insertar los tamices o coladores, asegúrese de que estén alineados con la ranura de la llave del portafiltro. Para extraerlos, invierta el proceso.
3. Para las cápsulas originales de Nespresso®, utilice el filtro de 1 porción y del portafiltro adaptador para cápsula. Retire el filtro del portafiltro, inserte la cápsula original Nespresso® y vuelva a colocar el filtro en el portafiltro (Fig. D2).
4. Utilice la cuchara de medir (E) para llenar el filtro. Para una porción sencilla, utilice 1 medida y para una porción doble porción, utilice 2 medidas (Fig. F). El café debe quedar plano en la cuchara y no relleno en forma de loma (Fig. G).
5. Apisone ligeramente (comprima) el café en el portafiltro utilizando el apisonador proporcionado (Fig. H) hasta que esté nivelado para garantizar una distribución uniforme del agua. El portafiltro está diseñado para crear automáticamente la presión de preparación correcta, por lo que solo se necesita un ligero apisonado. Un apisonamiento excesivo puede resultar en un espresso amargo y/o un volumen de preparación bajo.



Colocación del portafiltro

1. Asegúrese de que el borde del portafiltro esté libre de residuos de café. Encájelo en la máquina con el mango apuntando hacia afuera hacia el lado izquierdo de manera que quede alineado con el símbolo de abierto (☐) (Fig. J).
2. Empuje el portafiltro hacia arriba y luego gírelo hacia la derecha hasta que deje de girar (Fig. K). Para retirar el portafiltro, gírelo hacia la izquierda hasta que el mango se alinee con el símbolo de abierto (☐).



Modo automático para una porción, dos porciones, y cápsula

Su máquina para espresso puede preparar una o dos tazas de café con solo presionar un botón. Usted puede preparar una porción sencilla dentro de una taza, una porción doble dentro de una taza o una porción doble compartida entre dos tazas colocando dos tazas, una al lado de la otra, debajo del dispensador y con el portafiltro preparado con el filtro para 2 porciones.

1. Llene el tan que de agua, luego añada la cantidad de café requerida o cápsula de preparación al portafiltro y acomódelo en su lugar.
2. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para activar su máquina para café espresso.
3. Todas las luces de los botones de función parpadear durante el calentamiento.
4. Coloque una o dos tazas sobre la bandeja de goteo.
5. Para una porción, presione el botón (☕) o (☕); para dos porciones, presione el botón (☕☕).
6. La luz del botón de función seleccionada parpadeará.
7. Una vez finalizado el ciclo de preparación, la unidad volverá a la interfaz predeterminada.

NOTA: Si es necesario precalentar, todas las luces de los botones de función parpadear.

Modo manual

Este modo le permite controlar la cantidad de café que su máquina para café espresso prepara.

1. Llene el tanque de agua, luego añada la cantidad de café requerida al portafiltro y acomódelo en su lugar.
2. Coloque una o dos tazas sobre la bandeja de goteo.
3. Presione y sostenga cualquiera de los botones de preparación para ingresar al modo manual.
4. Presione y sostenga el botón correspondiente hasta que se haya dispensado la cantidad de café requerida. La luz del botón parpadeará durante el uso.
5. Al soltar el botón se detendrá la preparación.

NOTA: El tiempo de funcionamiento máximo en el modo manual es de 60 segundos.

Funciones de vapor/agua caliente

Las funciones de vapor/agua caliente pueden utilizarse para calentar leche, espumar leche y calentar bebidas que se han enfriado. Las funciones de vapor y agua caliente siempre serán controladas manualmente.

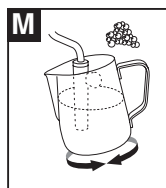
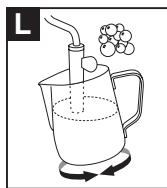
IMPORTANTE: La máquina requiere un período de enfriamiento corto una vez que la función de vapor o espumar haya terminado y no podrá preparar café inmediatamente. Para acelerar el proceso de enfriamiento, utilice la función de agua caliente descrita en la sección “Consejos”.

Cómo vaporizar la leche

1. Presione el botón de vapor (☞).
2. La luz indicadora de vapor parpadeará durante el calentamiento y se volverá fija cuando esté lista.
3. Llene una jarra pequeña con leche.
4. Sujete la jarra debajo de la boquilla de vapor con la boquilla colocada debajo de la superficie de la leche.
5. Gire la perilla de control de vapor/agua caliente hacia la izquierda. Mientras más gire hacia la izquierda la perilla de control, más vapor se producirá.
6. Cuando la leche esté calentada a su satisfacción, gire la perilla de vapor/agua caliente hacia la derecha hasta la posición de apagado (O).
7. Inmediatamente limpie la vara de vapor. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza para las instrucciones.

Cómo espumar la leche

1. Siga los pasos 1 y 2 bajo la sección de “Como vaporizar leche”. Para mejores resultados, utilice leche fría del refrigerador.
2. Sujete la jarra debajo de la vara de vapor, de la misma manera que arriba y abra la perilla de control de vapor/agua caliente según desee.
3. Para preparar leche espumada con burbujas grandes, sostenga la vara justo debajo de la superficie de la leche y haga movimientos circulares con la jarra mientras se produce el vapor (Fig. L).
4. Para preparar leche espumada con burbujas pequeñas (espuma micro), sostenga la vara sumergida completamente debajo de la superficie de la leche y haga movimientos circulares con la jarra mientras se produce el vapor (Fig. M).
5. Gire la perilla de control de vapor/agua caliente hacia la derecha hasta la posición de apagado (O) cuando haya terminado.
6. Limpie inmediatamente la vara de vapor. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza para las instrucciones.



Dispensar agua caliente

1. Asegúrese de que la máquina se haya precalentado.
2. Sostenga un recipiente apropiado debajo de la vara de vapor.

3. Gire la perilla de control de vapor/agua caliente completamente hacia la izquierda hasta la posición ().
4. El agua caliente fluirá de la vara de vapor por hasta 90 segundos.
5. Gire la perilla de control de vapor/agua caliente hasta la posición de apagado (O) cuando haya terminado.

Cómo calentar las bebidas

1. Siga las instrucciones bajo la sección “Cómo vaporizar la leche”, pero sosteniendo la bebida enfriada debajo de la vara de vapor en lugar de la leche.

Limpieza de la vara de vapor después de cada uso

1. Limpie inmediatamente la vara de vapor y el brazo giratorio después de cada uso.
2. Sumerja la vara de vapor en una taza con agua limpia.
3. Gire la perilla de control de vapor/agua caliente hacia la izquierda. Deje que el vapor escape dentro del agua clara por varios segundos.
4. Repita el proceso varias veces, si es necesario.
5. Finalmente, retire con cuidado la vara de vapor y límpiela y el brazo giratorio con un paño húmedo y limpio antes de colocarlos de nuevo en su lugar.

Consejos

- Coloque sus tazas para espresso encima de la unidad donde se calentarán ligeramente.
- Para lograr un espresso más caliente, caliente el portafiltro antes de utilizarlo. Acomode el filtro dentro del portafiltro, coloque el portafiltro en la máquina y haga funcionar el ciclo de preparación por 5 a 10 segundos para calentar el filtro. Luego, retire el portafiltro y utilícelo para preparar espresso. Tenga en cuenta que cuando manipule el portafiltro y el filtro, estos estarán calientes una vez completado este procedimiento.
- Después de utilizar la función de vapor, la temperatura de la unidad puede estar alta y esto impedirá llevar a cabo otra preparación hasta que la máquina se haya enfriado un poco. Puede utilizar la función de agua caliente para enfriar la máquina más rápido. Al principio, la máquina producirá vapor; cuando el agua comience a fluir, la unidad se habrá enfriado de nuevo a la temperatura adecuada para preparar café.

Ajuste del Volumen Predeterminado

1. Presione y mantenga presionados a la vez los botones de encendido/apagado y vapor durante 5 segundos para entrar en el modo de ajuste de volumen. Los botones de la función automática parpadearán para indicar que el modo de ajuste está activado.
2. Presione y mantenga presionado el botón automático para iniciar la preparación. Suéltelo cuando haya alcanzado el volumen de preparación deseado. El nuevo tiempo se guardará como predeterminado.
3. Presione y mantenga presionado la función de vapor por 5 segundos para regresar a los ajustes predeterminados por la fábrica.
4. Presione y mantenga presionado los botones de encendido/apagado y vapor por 5 segundos para abandonar el modo de ajuste.
NOTA: El tiempo máximo para 1 porción es de 30 segundos, para 2 porciones es de 50 segundos y para una cápsula es de 45 segundos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
 2. Limpie las superficies exteriores y la vara de vapor con un paño humedecido ligeramente y seque bien. Asegúrese de que el agua no entre dentro del aparato. La punta de la vara de vapor puede extraerse, halándola hacia abajo y después puede lavarla por separado.
 3. El mango del portafiltro incluye una palanca abatible que mantiene el tamiz o colador en su lugar mientras se vacía, lo que evita que se caiga en el fregadero o la basura. Retire el portafiltro y el filtro y deseche los granos de café molido. Lávelos con agua y séquelos bien.
 4. Limpie el área de la máquina donde va colocado el portafiltro.
 5. Vacíe la bandeja de goteo cuando haya terminado de utilizar la máquina o cuando aparezca el indicador de bandeja de goteo llena.
- Utilice la herramienta de limpieza para desbloquear los orificios en el portafiltro.
 - La vara de vapor, los filtros, la bandeja de goteo y la tapa de la bandeja de goteo son aptos para el lavaplatos.

Descalcificación

Después de 500 usos, todos los indicadores parpadearán tres veces cada vez que se encienda la unidad para indicar que se recomienda limpiar.

A través del tiempo, depósitos de calcio o sarro pueden acumularse en su máquina para café espresso. El sarro no es tóxico, pero si se deja desatendido, puede impedir el rendimiento de la máquina y causar una falla prematura. La descalcificación regular de su máquina ayuda a mantener la calidad de la bebida, igual que la vida útil del elemento de calentamiento y otras piezas internas que entran en contacto con el agua a través del proceso de preparación.

Una limpieza completa con vinagre es recomendada una vez al mes. Limpiezas más frecuentes pueden requerirse en áreas con niveles de dureza de agua más altos. Si utiliza un producto de descalcificación patentado, siga las instrucciones del fabricante.

1. Vierta agua fresca y la cantidad de descalcificador especificada dentro del tanque de agua. Utilice una mezcla de 50/50 cuando utilice una solución de vinagre.
2. Comience el proceso de preparación varias veces y también utilice el proceso de "agua caliente" para limpiar la vara de vapor al igual que los componentes internos.
3. Continúe este proceso hasta que el tanque de agua esté vacío. Si es necesario, repita este proceso.
4. Después de la descalcificación, enjuague el producto varias veces, activando el ciclo de preparación con agua y sin café para eliminar cualquier residuo del producto de descalcificación.
5. El tiempo máximo para 1 porción es de 30 segundos, para 2 porciones es de 50 segundos y para una cápsula es de 45 segundos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La máquina no prepara café espresso	El tanque de agua está vacío.	Llene el tanque de agua.
	El portafiltro o el filtro está obstruido.	Retire y limpie.
	La máquina necesita descalcificación.	Descalcifique la máquina.
	Los granos molidos son demasiado finos o gruesos.	Muela el café a la consistencia correcta.
	Se utilizó demasiada presión al apisonar el café.	Vacíe el filtro y vuelva a añadir café, utilizando menos presión al apisonarlo.
Se sale café espresso por alrededor del portafiltro.	El portafiltro no está colocado correctamente.	Retire y vuelva a colocar el portafiltro. Asegúrese de que esté girado completamente hacia la derecha hasta que no gire más.
El portafiltro no se puede colocar adecuadamente.	Hay demasiado café en el filtro.	Utilice la cuchara de medir/apisonador incluidos.
	Hay residuos alrededor del ajuste del portafiltro.	Limpie el área donde se coloca el portafiltro.
El café sabe aguado.	No hay suficiente cantidad de café en el filtro.	Utilice la cuchara de medir/apisonador según se indica en las instrucciones.
	Los granos molidos son demasiado finos o gruesos.	Muela el café a la consistencia correcta.
	El café está demasiado suelto en el filtro.	Apisone el café utilizando más presión.
Exceso de agua en el portafiltro después de la preparación.	No hay suficiente cantidad de café en el filtro.	Utilice la cuchara de medir/apisonador según se indica en las instrucciones.
	Los granos molidos son demasiado finos o gruesos.	Muela el café a la consistencia correcta.
	El café está demasiado suelto en el filtro.	Apisone el café utilizando más presión.
Ruido excesivo y vibración.	La unidad se quedó sin agua y se secó.	Realice un ciclo de preparación. Sin café, presione la función de porción doble y active la máquina.
	La unidad se utilizó con el agua por debajo del nivel mínimo.	
	Primer uso de la unidad.	

Todas las luces encenderán y apagarán cada 1/2 segundo para indicar un error en las siguientes circunstancias:

CAUSA	SOLUCIÓN
La perilla de control de vapor/agua caliente está en la posición abierta durante la preparación.	Cierre la perilla de control.
Preparación manual dura más de 60 segundos.	No sostenga el botón de preparación por más de 60 segundos en el modo manual.
El proceso de vapor dura más de 180 segundos.	Cierre la perilla de control para reajustarla.
El agua caliente se ha dispensado por más de 90 segundos.	Cierre la perilla de control para reajustarla.
La perilla de control de vapor/agua caliente está en la posición abierta cuando se activa la unidad.	La unidad no preparará café. Cierre la perilla de control.
Se ha intentado preparar café antes de que la unidad alcance la temperatura correcta.	Permita que la unidad se caliente por completo. Utilice la función de agua caliente para enfriar la máquina si regresa a la función de preparación después del proceso de vapor.
Se ha intentado crear vapor antes de que la unidad alcance la temperatura correcta.	Permita que la unidad alcance la temperatura correcta.
Se ha intentado dispensar agua caliente antes de que la unidad alcance la temperatura correcta.	Permita que la unidad alcance la temperatura correcta.
Intentar ajustar el tiempo de preparación por defecto a más de 30 segundos para 1 porción, 50 segundos para 2 porciones o 45 segundos para una cápsula.	Asegúrese de que el tiempo de preparación seleccionado esté por debajo de estos niveles e intente la preparación de nuevo.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	16
Parts & Accessories	18
Instructions for Use	19
Care & Maintenance	24
Troubleshooting	25

Prevent Injuries! – Carefully Read All Instructions Before Use!

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

1. Read all instructions before using.
2. To protect yourself from fire, electric shock, and injury to persons, never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
3. Do not use appliance for other than intended use.
4. Avoid contact with moving parts.
5. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
6. Do not operate any appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, injury, or electric shock.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. Clean the product and all other accessories after each use.
11.  Do not immerse in any liquid.
12. The coffee-maker shall not be placed in a cabinet during use.
13.  The surfaces of the appliance will get hot. Residual heat will keep the surfaces hot after use.
14. The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
15. Use the appliance according to these instructions. Any misuse may cause potential injury, electric shock or other hazards.
16. This appliance is not intended for use by children or by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
19. To disconnect, turn any control to “OFF”, then remove plug from wall outlet.
20. This appliance is intended to be used for domestic and similar applications such as the following:
 - a) By kitchen staff in shops, offices or other work environments.
 - b) Farm houses.
 - c) By customers in hotels, motels or other residential-type environments.
 - d) Bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.
This product is for household use only.

Safety Features

POLARIZED PLUG (120V models only)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

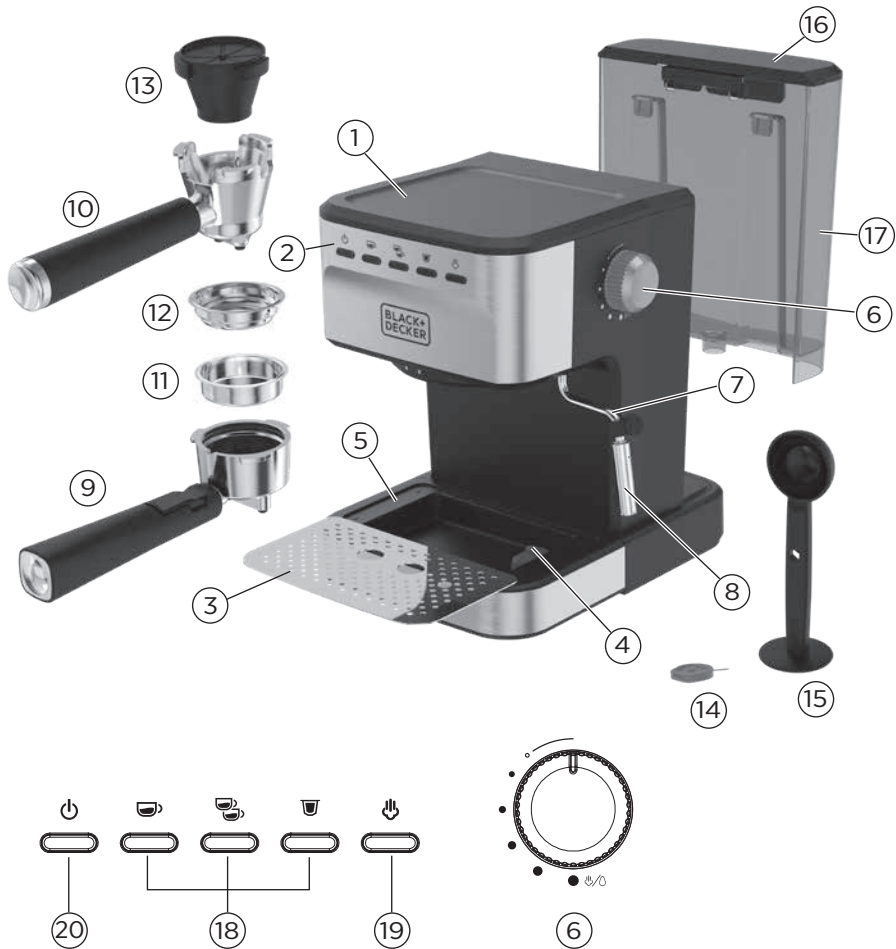
ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cord set (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.

For Latin America: If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified personnel or by an authorized service center.

PARTS & ACCESSORIES



- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Cup warming plate | 11. 2 shot sieve |
| 2. Control panel | 12. 1 shot sieve |
| 3. Drip tray cover | 13. Pod adaptor |
| 4. Drip tray full indicator | 14. Cleaning tool |
| 5. Removable drip tray | 15. Measuring spoon/Tamper |
| 6. Steam/hot water control knob | 16. Water tank lid |
| 7. Steam wand | 17. Removable water tank |
| 8. Removable panarello (steam nozzle) | 18. Serving size selection buttons |
| 9. Portafilter | 19. Steam button |
| 10. Nespresso® pod portafilter | 20. Power button |

INSTRUCTIONS FOR USE

Before First Use

1. Unpack all listed contents from the packaging.
2. Read all material, warning stickers, and labels.
3. To register your product, go to www.prodprotect.com/blackanddecker.
4. Remove all packing materials, stickers, and labels from the appliance. Remove any clear or blue protective film on the components before use. Remove red tab on bottom of water tank.
5. Wash the portafilter, sieves and the measuring spoon/tamper in warm soapy water. Rinse and dry.
6. Before using for the first time, or if the appliance has not been used for a long time, run a priming cycle that cleans and resets the unit:
 - Place the empty portafilter on the unit and press the double-shot button 3 times (or until water runs from the portafilter).
 - Open the steam/hot water knob to run the hot water function. The hot water function will automatically end after 90 seconds.
 - Close the water/steam knob. The unit is now ready to brew.
7. Clean the steam system by following the instructions under CARE AND MAINTENANCE.

Auto Shutoff

After 25 minutes of inactivity, your espresso maker will shut off. To turn it back on, press .

Filling

1. Remove the water tank by lifting it upwards (Fig A).
2. Fill the water tank with cold, filtered water to the **MAX** marking.
Note: Use filtered water. Filtered water will limit impurities and excessive minerals that can detrimentally impact coffee flavor and machine performance.
3. Refit the water tank (Fig. B). Ensure it is correctly fitted and fully seated.



Fig A



Fig B

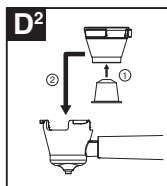
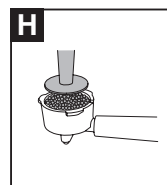
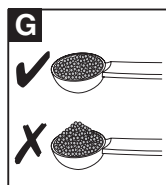
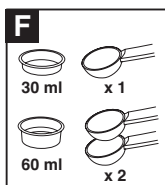
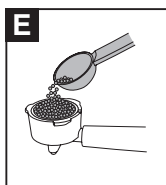
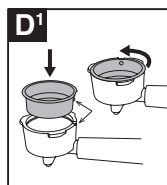
Making Espresso

Espresso can be enjoyed on its own or used for many popular espresso based variations such as Lattes, Cappuccinos, Americanos, etc. Your espresso maker can make a single shot (approx. 30ml/1 oz), or a double shot (60ml/2 oz) of espresso. Your espresso maker can make drinks automatically or under manual control.

Note: For best results use an espresso mug.

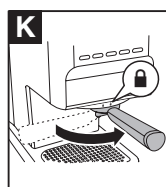
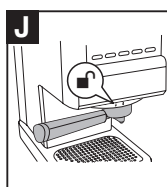
Filling the portafilters

1. Decide whether you are making a single shot or double shot.
2. For a single shot, fit the 1 shot (smaller) sieve; for a double shot, use the 2 shot (larger) sieve. For E.S.E.-compatible pods, use the 1 shot sieve. When inserting the sieves, make sure they are aligned with the key slot on the portafilter (Fig. D¹). To remove, reverse the process.
3. For Nespresso® original pods, use the 1 shot sieve and pod adaptor portafilter. Remove the portafilter insert and push in the Nespresso® original pod, then place the insert back into the portafilter (Fig. D²).
4. Use the measuring spoon to fill the sieve (Fig. E). For a single shot, use 1 measure and for a double shot, use 2 measures (Fig. F). The coffee in the measure should be level and not heaped (Fig. G).
5. Lightly tamp (compress) the coffee into the portafilter using the provided tamper (Fig. H) until it is level to ensure even water distribution. The portafilter is designed to automatically create the correct brewing pressure, so only light tamping is needed. Over tamping can lead to bitter espresso and/or low brew volumes.



Fitting the portafilter

1. Make sure the rim of the portafilter is free from any coffee debris. Fit it into the machine with the handle facing to the left so that it is aligned with the  mark (Fig. J).
2. Push the portafilter upwards then turn it to the right until it stops (Fig. K). To remove the portafilter, turn it to the left until the handle lines up with the .



Automatic One Shot Mode, Two Shot Mode, and Pod Mode

Your espresso maker can make one or two shots with the press of a single button. You can make a single shot into one cup, a double shot into one cup or a double shot shared between two cups by placing two cups side by side under the outlet and preparing the portafilter with the 2 shot sieve.

1. Fill the water tank, then add the required amount of coffee or brewing pod to the portafilter and fit it.
2. Press the  button to switch your espresso maker on.
3. All function button lights will pulse during heating.
4. Place one or two cups onto the drip tray.
5. For one shot, press the  or the  button; for two shots press the  button.
6. The selected function button light will pulse.
7. Once the brew cycle is finished, the unit will return to the default interface.

NOTE: If pre-heat is needed, all function buttons will return to pulsing.

Manual Mode

This mode allows you to control the amount of coffee your espresso maker dispenses.

1. Fill the water tank, then add the required amount of coffee to the portafilter and fit it.
2. Place one or two cups onto the drip tray.
3. Press and hold any of the brewing buttons to enter manual mode.
4. Hold the appropriate button until the required amount of coffee has been dispensed. The button light will pulse during use.
5. Releasing the button will stop the brewing function.

NOTE: The maximum run time in manual mode is 60 seconds.

Steam/Hot Water Functions

The steam/hot water functions can be used to heat milk, froth milk and heat drinks that have cooled. Steaming and hot water functions will always be manually controlled.

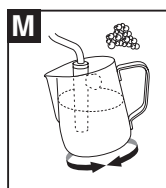
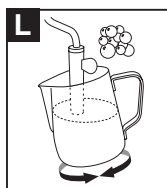
IMPORTANT: The appliance requires a short cooling period after the steaming or frothing function is completed and will not be able to brew immediately. Use the hot water function as described in “tips” section below to speed up the cooling process.

Steaming milk

1. Press the steam button .
2. The steam indicator light will pulse during heat-up and turn solid when ready.
3. Fill a small jug with milk.
4. Hold the jug under the steam nozzle with the nozzle beneath the surface of the milk.
5. Turn the steam/hot water control knob counterclockwise. The further counterclockwise you turn the control knob, the more steam is produced.
6. When the milk is heated to your satisfaction, turn the steam/hot water control knob clockwise to the off (O) position.
7. Immediately clean the steam nozzle. Refer to the Care and Maintenance section for cleaning instructions.

Frothing milk

1. Follow steps 1 and 2 under ‘Steaming milk’. Use cold milk from the refrigerator for best results.
2. Hold the jug under the nozzle as above and open the steam/hot water control knob as desired.
3. To make frothy milk with large bubbles, hold the nozzle just under the surface of the milk and make circular motions with the jug as steam is released (Fig. L).
4. To make frothy milk with small bubbles (micro foam), hold the nozzle fully under the surface of the milk and make circular motions with the jug as steam is released (Fig. M).
5. Turn the steam/hot water control knob clockwise to the off (O) position when you are finished.
6. Immediately clean the steam nozzle. Refer to the Care and Maintenance section for cleaning instructions.



Dispensing hot water

1. Make sure machine has been pre-heated.
2. Hold a suitable container under the steam nozzle.
3. Turn the steam/hot water control knob fully counterclockwise to the  position.
4. Hot water will come out of the steam nozzle for up to 90 seconds.
5. Turn the steam/hot water control knob clockwise to the off (○) position when you are finished.

Heating drinks

1. Follow the directions under 'Steaming milk' but holding the cooled drink under the steam nozzle instead of the milk.

Cleaning the steam nozzle after each use

1. Clean the steam nozzle and the swivel arm immediately after every use.
2. Immerse the steam nozzle in a cup of clean water.
3. Turn the steam/hot water control knob counterclockwise. Let steam escape into the clear water for several seconds.
4. Repeat the process several times if necessary.
5. Finally, carefully remove the steam nozzle and wipe it and the swivel arm with a clean damp cloth before replacing it.

Tips

- Place your espresso cups on top of the unit where they will be gently warmed.
- To get a hotter espresso, warm the portafilter before use. Fit the sieve into the portafilter, fit the portafilter and run the brewing process for 5-10 seconds to heat the filter up. Then, remove the portafilter and use it as normal to make espresso. Be aware when handling the portafilter and sieve that they will be hot after doing this.
- After using the steam function, the temperature of the unit can become high and this will prevent further brewing until the machine has cooled a little. You can use the hot water function to cool the machine more quickly. The machine will release steam at first; when water begins to dispense, the unit will be cooled to brewing temperature again.

Preset Volume Adjustment

1. Press and hold on/off and steam buttons together for 5 seconds to enter volume adjustment mode. Auto function buttons will blink to indicate setting mode is activated.
2. Press and hold auto button to begin brewing. Release when desired brew volume is achieved. New time will be saved as default.
3. Press and hold Steam function for 5 seconds to return to factory defaults.
4. Press and hold on/off and steam buttons together for 5 seconds to exit adjustment mode.

Note: Maximum time for 1-shot is 30 seconds, maximum time for 2-shot is 50 seconds, and maximum time for pod is 45 seconds.

CARE & MAINTENANCE

Cleaning

1. Unplug the appliance and let it completely cool down.
 2. Clean the exterior surfaces and the steam nozzle with a slightly damp cloth and then dry them thoroughly. Make sure that no water enters the product interior. The steam nozzle tip can be removed by pulling it downwards and it can then be washed separately.
 3. The portafilter handle includes a flip-up lever that holds the sieve in place while emptying, which prevents it from falling into the sink/garbage. Remove the portafilter and sieve and empty out the coffee grounds. Wash under running water and dry thoroughly.
 4. Wipe the area on the machine where the portafilter fits.
 5. Empty the drip tray when you have finished using the machine, or when the drip tray full indicator pops up.
- Use the cleaning tool to unblock the openings in the portafilter.
 - The steam nozzle, sieves, drip tray and drip tray cover can be cleaned in a dishwasher.

Descaling

After 500 uses, all indicators will flash three times whenever the unit is turned on to indicate that cleaning is recommended.

Over time, calcium deposits or “scale” may build up in your brewer. Scale is non-toxic, but if left unattended, can hinder brewer performance and cause premature failure. Regularly descaling your machine helps to maintain beverage quality, as well as the lifespan of the heating element, and other internal parts that come in contact with water throughout the brew process.

A full cleaning with vinegar is recommended once a month. More frequent cleanings may be required in areas with higher water hardness. If using a proprietary descaling product, follow the manufacturer’s instructions.

1. Pour fresh water and the specified amount of decalcifier into the water tank. Use a 50/50 mix when using a vinegar solution.
2. Repeatedly start the brewing process and also use the ‘hot water’ process to clean the steam nozzle and internal components.
3. Do this until the water tank is empty. If necessary, repeat this process.
4. After descaling, rinse the product several times by brewing water with no coffee to remove any decalcifier residue.
5. To clear clean warning: Hold 1-shot and pod buttons together for 3 seconds.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
No espresso is made.	Water tank empty.	Fill the water tank.
	Portafilter or sieve is blocked.	Remove and clean.
	Machine needs descaling.	Descalcify the machine.
	Grind is too fine or coarse.	Grind the coffee to the correct consistency.
	Too much tamping pressure was used.	Empty sieve and re-add coffee using less tamping pressure.
Espresso leaks from around the portafilter.	The portafilter is not fitted correctly.	Remove and refit the portafilter. Make sure it is turned fully to the right until it won't turn any further.
Portafilter can't be fitted.	Too much coffee in the sieve.	Use the supplied measuring spoon/tamper as directed.
	Debris around the portafilter fitting.	Clean the area where the portafilter fits.
Coffee tastes weak.	Not enough coffee in the sieve.	Use the supplied measuring spoon/tamper as directed.
	Grind is too fine or coarse.	Grind the coffee to the correct consistency.
	Coffee too loose in sieve.	Tamp the coffee down with more pressure.
Excessive water in portafilter after brew.	Not enough coffee in the sieve.	Use the supplied measuring spoon/tamper as directed.
	Grind is too fine or coarse.	Grind the coffee to the correct consistency.
	Coffee too loose in sieve.	Tamp the coffee down with more pressure.
Excessive noise and vibration.	Unit left without water and dried out.	Run a prime cycle. With no coffee, press double shot and run machine.
	Unit was run with water below minimum.	
	First use of the unit.	

All lights will flash on and off every 1/2 second to indicate an error in the following circumstances:

CAUSE	SOLUTION
The steam/hot water control knob is in the open position during brewing.	Close the control knob.
Manual brewing longer than 60 seconds.	Don't hold the brew buttons for longer than 60 seconds in manual mode.
Steaming longer than 180 seconds.	Close control knob to reset
Hot water dispensed for longer than 90 seconds.	Close control knob to reset.
The steam/hot water control knob is in the open position when the unit is switched on.	The unit will not brew. Close the control knob.
Attempting to brew coffee before the unit has reached the correct temperature.	Allow the unit to pre-heat fully. Use hot water function to cool machine if returning to brewing after steaming.
Attempting to create steam before the unit has reached the correct temperature.	Allow the unit to reach the correct temperature.
Attempting to dispense hot water before the unit has reached the correct temperature.	Allow the unit to reach the correct temperature.
Attempting to set default brew time longer than 30 seconds for 1-shot or 50 seconds for 2-shot.	Ensure brew time selection is below these thresholds and try brewing again.

Nespresso® es una marca registrada de Société des Produits Nestlé S.A. Empower Brands, LLC no está afiliada a, respaldada ni patrocinada por Société des Produits Nestlé S.A.

Nespresso® is a registered trademark of Societe des Produits Nestle S.A. Empower Brands, LLC is not affiliated with, endorsed by, or sponsored by Societe des Produits Nestle S.A.

E.S.E. es una marca comercial de Consorzio per lo Sviluppo e la Tutela dello Standard Easy Serving Espresso (E.S.E). Empower Brands, LLC no está afiliada a, respaldada ni patrocinada por Consozio per lo Sviluppo e la Tutela dello Standard Easy Serving Espresso (E.S.E.).

E.S.E. is a trademark of Consorzio per lo Sviluppo e la Tutela dello Standard Easy Serving Espresso (E.S.E.). Empower Brands, LLC is not affiliated with, endorsed by, or sponsored by Consorzio per lo Sviluppo e la Tutela dello Standard Easy Serving Espresso (E.S.E.).

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

EM0312-OSDLA	1100 W	120 V ~	60 Hz
EM0312-OSDAR	1100 W	220 V ~	50 Hz
EM0312-OSDCL	1100 W	220 V ~	50/60 Hz

No deseche este producto junto con los residuos domésticos. Si es posible, llévalo a un lugar oficial para su correcto reciclaje, ayúdanos a preservar el medio ambiente.

Please do not throw this product away with normal household waste. If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type of product. Thank you for considering the environment.

BLACK+DECKER® y los logotipos BLACK+DECKER® son marcas registradas de Black & Decker Corporation, utilizados por Empower Brands, LLC, una subsidiaria de Spectrum Brands, Inc. bajo su licencia para su fabricación y venta de este producto. Todos los derechos reservados. Todas las demás marcas son marcas comerciales de Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Empower Brands, LLC, a subsidiary of Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved. All other marks are trademarks of Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER®

Para el manual digital, visite www.blackanddeckerhogar.com
For the digital manual, visit www.blackanddeckerhogar.com



© 2024 Empower Brands, LLC. Todos los derechos reservados / All rights reserved.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562 10/2024

Fabricado en China.
Made in China.

T22-9003775-D
31302 S/E