



© 2016 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions,
Boca Raton, Florida 33431.
U.S. 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333)
Canada 1-800-667-8623

Visit us at www.mrcoffee.com
You will find exciting and entertaining tips and ideas,
including great recipes!

© 2016 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.
Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre
de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.
Visítenos en www.mrcoffee.com
Ahí encontrará consejos e ideas excitantes y entretenidos,
¡incluyendo excelentes recetas!

User Manual / Manual del Usuario

Mr. Coffee®

EST. 1970

Steam Espresso/Cappuccino Maker
Máquina para Preparar Café Espresso/Capuchino
Model/Modelo BVMC-ECM260



GCDS-MRC44397-BB
Printed in China/Impreso en China

BVMC-ECM260_16ESM1
P.N. 180026 Rev. C

www.mrcoffee.com

Let's Spill the Beans™    

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE COFFEEMAKER.
2. Do not touch the coffeemaker's hot surfaces. Use handles or knobs. Scalding may occur if the Water Reservoir Cap is removed during brewing cycles.
3. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or coffeemaker in water or in any other liquid.
4. Close adult supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
5. Turn the coffeemaker OFF and unplug the power cord from the power source when the coffeemaker is not in use and before cleaning. Allow the coffeemaker parts to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged power cord or power plug, or operate it after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments other than MR. COFFEE® brand products may cause injuries.
8. Do not use the coffeemaker outdoors.
9. Do not let the power cord hang over edge of table or counter, or allow it to come into contact with hot surfaces.
10. Do not place this coffeemaker on or near a hot gas stove or electric burner or in a heated oven.
11. To disconnect the coffeemaker, turn it OFF, then remove the power plug from the power supply.
12. Place the appliance on a hard, flat level surface to avoid interruption of airflow underneath the coffeemaker.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Always be sure Water Reservoir Cap is tightened securely before turning appliance on.
15. To avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water, NEVER open the Water Reservoir Cap or portafilter while your MR. COFFEE® Steam Espresso/Cappuccino Maker is turned on or as long as there is pressure in the water reservoir.
16. This carafe is designed for use with your MR. COFFEE® coffeemaker and therefore must never be used on a range top or in any oven, including a microwave oven.
17. Do not set a hot carafe on a wet or cold surface.
18. Do not use a cracked carafe having a loose or weakened handle.
19. Do not clean the carafe with abrasive cleaners, steel wool pads or other abrasive materials.
20. Protect the carafe from sharp blows, scratches or rough handling.
21. DO NOT attempt to unscrew Water Reservoir Cap OR remove Portafilter without releasing pressure first.

WARNING! To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers. There are no user serviceable parts inside the coffeemaker. Only authorized personnel should repair the coffeemaker.



SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from a person or pet becoming entangled in, or tripping over, a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the appliance. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
4. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
5. You can customize the length of the power cord so that it is the exact length you desire. To increase the length of the power cord: grasp the power cord (not the power plug) and gently lift it out of the slot, then pull it away from the coffeemaker. To decrease the length of the power cord: grasp the power cord (not the power plug), lift it out of the slot and gently feed it into the coffeemaker. Lock the cord in the slot when finished.

Congratulations and Welcome

Congratulations! Your MR. COFFEE® Steam Espresso/Cappuccino Maker has been designed to provide you with delicious espresso and other espresso based beverages quickly and conveniently.

Espresso is used as a base for many other rich and delicious beverages such as Cappuccinos and Lattes. **A Cappuccino** is made with about one third espresso, one third steamed milk, and one third frothed milk. **A Latte**, on the other hand, is a combination of espresso and steamed milk with a small layer of foam on top.

Table of Contents

Important Safeguards 2

Introduction 4

Table of Contents 4

Parts Diagram 5

Notices. 6

Before You Start. 7

How To Make Cappuccino or Latte 7-9

How To Make Espresso 9

How to Froth 10

Cleaning Every 1-3 Months. 11

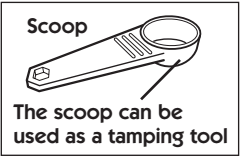
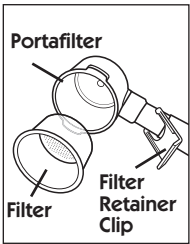
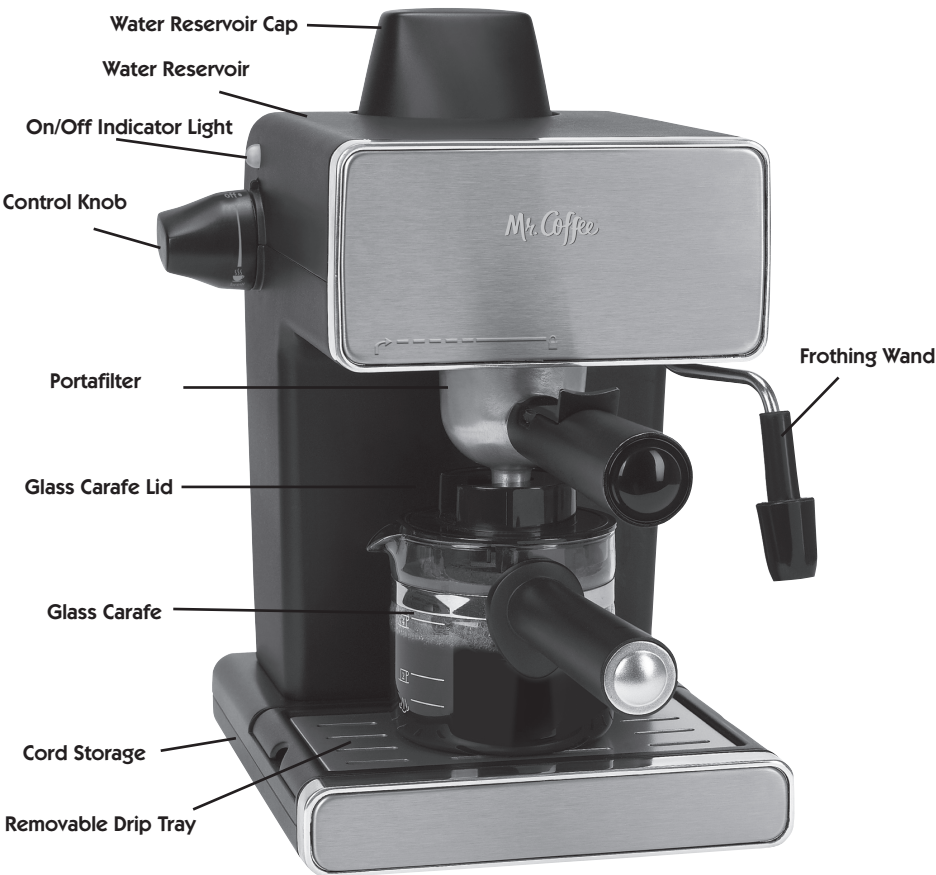
Troubleshooting Your Mr. Coffee® Coffeemaker. 12

Recipes 13

Service and Maintenance 13

Warranty Information 14

PARTS DIAGRAM




Brew


Steam


Lock

NOTICES:

(Follow these instruction closely for the best espresso making experience)

1. DO NOT apply pressure to the Filter Retainer Clip when turning Filter into the Lock position. This may cause the Filter Retainer Clip to break. Filter retainer clip should be in the back position when installing the portafilter into the unit.
2. DO NOT attempt to push the Portafilter past the Lock position.
3. DO NOT overfill the Filter with ground coffee, as this will cause an improper lock of the Portafilter, which could result in leaking and damage the seal.
4. DO NOT leave excess coffee grounds on the edge of the Portafilter (Figure 1). Excess grounds on the edge will cause an improper lock which could result in leaking and damage to the seal.
5. DO NOT BREW or STEAM the appliance without water in the Water Reservoir.
6. DO NOT leave water in the Water Reservoir between uses.
7. DO NOT store the Portafilter in the brew head. This can cause an improper lock which could result in leaking and damage to the seal.
8. DO NOT fill water to the top of the Water Reservoir.



FIGURE 1

BEFORE YOU START:

WHAT YOU NEED ON HAND:

1. Stainless Steel Frothing Pitcher or Ceramic Mug for Frothing. (The Glass Carafe is not suitable for frothing)
2. Coffee should be ground to a fine grind that resembles salt grains. Use a quality grinder or burr mill, such as a MR. COFFEE® Burr Mill.
3. Milk for making cappuccinos or lattes.
4. A thermometer is optional for use in frothing.

CLEAN YOUR MACHINE!

Note: Portafilter NOT dishwasher safe, hand wash only.

1. Wash the Glass Carafe, Glass Carafe Lid, Filter and Portafilter with mild detergent soft sponge or cloth.
2. Remove the Water Reservoir Cap.
3. Fill Glass Carafe with fresh water to the 4 cup mark and pour into water reservoir.
4. Screw cap back onto the water reservoir.
5. Insert portafilter into the machine with no coffee from left to right. This can be tricky the first time you try, so don't worry. The best way to learn is to look at the shape of the top of the portafilter. It can be inserted by placing it from the left and locking it into the right. This may require force but with time this will get easier. The handle should be pointing directly at you when standing in front of the machine.
6. The glass carafe lid is specially designed to fit underneath the Portafilter spout to prevent splashing. Simply place the glass carafe onto the drip tray and slide the opening at the top of the lid into the spout of the portafilter.
7. Turn the knob on the left side of the machine to brew. Keep the knob on brew until there is no longer water exiting the portafilter.
8. Be sure to turn the knob to the "Off" position and unplug the appliance. Discard water from the reservoir.

Caution: DO NOT immerse the power cord, power plug or coffeemaker in water or in any other liquid.

HOW TO RELEASE PRESSURE BEFORE REMOVING WATER RESERVOIR LID

1. Unplug the Machine.
2. Turn knob on the left side of the machine to "Brew."
3. Once there is no longer steam or water exiting the machine, remove the water reservoir cap.
4. Turn knob back to "Off."

LET'S GET STARTED!

HOW TO MAKE A CAPPUCCINO OR LATTE

Caution: DO NOT remove Water Reservoir Cap or Portafilter at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down.

Water Prep:

1. Remove the Water Reservoir Cap.
 - For 2 servings of Espresso, fill Glass Carafe with fresh water to the 2 cup mark and pour into water reservoir. Then, fill the Glass Carafe to the steam line  and pour into water reservoir to allow more water that is essential to create steam for frothing.
 - For 4 servings of Espresso, fill Glass Carafe to the top of the metal band.
2. Screw cap back onto water reservoir.

Espresso Prep:

1. Scoop your finely ground espresso into the portafilter.
 - For 2 servings of Espresso, fill portafilter to the 2 cup line located inside the portafilter.
 - For 4 servings of Espresso, fill portafilter to the 4 cup line located inside the portafilter.
2. Lightly tamp the espresso in the portafilter by pushing down with the back of the Measuring Scoop/Tamper. (If tamped too much, the water will not go through the espresso.)
3. Insert the portafilter into machine. This can be tricky the first time you try, so don't worry. The best way to learn is to look at the shape of the top of the portafilter. It can be inserted by placing it from the left and locking it into the right. This may require force but with time this will get easier. The handle should be pointing directly at you when standing in front of the machine.

Time to Brew and Froth:

1. The glass carafe lid is specially designed to fit underneath the portafilter spout to prevent splashing. Simply place the glass carafe onto the drip tray and slide the opening at the top of the lid into the spout of the portafilter.
2. Pour in your desired amount of cold milk into a Stainless Steel Frothing pitcher (or ceramic mug), but allow enough room for expansion of the foam (typically 1/3 of the top). Do Not Use the Glass Carafe!
 - a. For 1 cup use approximately 4 oz of milk.
 - b. For 2 cups use 8 oz of milk.

*Frothing texture is highly dependent upon the milk type used. 2% is recommended; whole milk creates finer bubbles while skim milk creates larger bubbles.

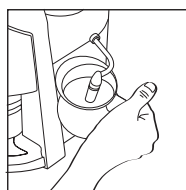


FIGURE 2
Submerge Frothing Wand in milk

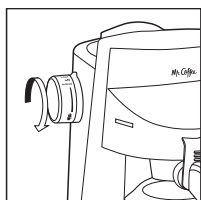


FIGURE 3
Turn knob to STEAM

3. Plug in the Machine and turn knob on the left side of the machine to "Brew".
4. Once the coffee begins to brew into the Glass Carafe, place your stainless steel frothing pitcher so that the Frothing Wand is submerged into the milk (Figure 2).
5. Turn the knob to "Steam" (Figure 3). This will take a few seconds to heat up before bubbling. Move the pitcher in a circular motion until desired amount of froth is reached.

*Frothing is a learned skill however, the more you froth the easier it is to learn how to make the perfect texture. The experts recognize it visually and by sound. The bubbles of the foam will be very tiny and as the milk changes consistency, so does the sound. These are signals that help you determine when your milk is ready.
6. Before removing the frothing pitcher from underneath the Frothing Wand, turn the knob back into the "Brew" position to complete the brewing process.
7. When the espresso finishes brewing, turn the knob into the off position and unplug the machine.
8. Follow "HOW TO RELEASE PRESSURE BEFORE REMOVING WATER RESERVOIR LID" on page 7.

Build Your Beverage:

1. Grab your favorite drinking mug. (Most coffee houses place syrups or sweeteners in the bottom of the drinking cup first.)
2. Then pour the espresso into your drinking mug.
3. Finally, pour froth into your mug, then stir and enjoy.

*A Latte has less foam and more steamed milk than a cappuccino. A cappuccino has 1/3 of espresso, 1/3 of steamed milk and 1/3 milk foam whereas a latte has 1/3 espresso, 2/3 steamed milk topped with milk foam.

Express Clean Up:

1. Rinse carafe and stainless steel frothing pitcher.

CAUTION: DO NOT remove Reservoir Cap or Portafilter at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down.

2. Fill Water Glass Carafe halfway to the steam mark with water and pour into the Water Reservoir.
3. Screw cap back onto the Water Reservoir and plug in the machine.
4. Fill stainless steel frothing pitcher half way with water and place your stainless steel frothing pitcher so that the Frothing Wand is submerged into the water.
5. Turn the knob to "Steam" and steam with water instead of milk for 30 seconds. This will help rinse the internal parts of the machine.
6. Place the frothing pitcher with water underneath the portafilter and turn knob to "Brew". Once the steam stops, turn the knob to the "Off" position.
7. Once the Frothing Wand is cool, remove and rinse Frothing Wand. (The Frothing Wand is the black rubber piece at the tip of the frothing wand. Simply pull from the bottom to remove.)
8. Wipe down frothing wand with a damp cloth and rinse the Frothing Wand.
9. Remove portafilter. Flip the filter lock so that the filter stays in place while dumping grinds. (Figure 4)
10. Rinse portafilter with fresh water. Please note that the portafilter is NOT dishwasher safe.

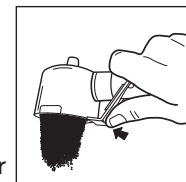


FIGURE 4
Flip the filter lock so that the filter stays in place while dumping grinds.

HOW TO MAKE ESPRESSO:

Water Prep:

Caution: DO NOT remove Water Reservoir Cap or Portafilter at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down.

1. Fill the Water Reservoir with water by removing the Water reservoir Cap.
 - For 2 servings of Espresso, fill Glass Carafe to the 2 cup mark and pour into reservoir.
 - For 4 servings of Espresso, fill Glass Carafe to the 4 cup mark and pour into reservoir.
2. Screw cap back onto water reservoir.

Espresso Prep:

1. Scoop your finely ground espresso into the portafilter.
 - For 2 servings of Espresso, fill portafilter to the 2 cup line located inside the portafilter.
 - For 4 servings of Espresso, fill portafilter to the 4 cup line located inside the portafilter.
2. Lightly tamp the espresso in the portafilter (push down with the back of the scoop/spoon).
3. Insert the portafilter into machine. This can be tricky the first time you try, so don't worry. The best way to learn is to look at the shape of the top of the portafilter. It can be inserted by placing it from the left and locking it into the right. This may require force but with time this will get easier. The handle should be pointing directly at you when standing in front of the machine.

Time to Brew:

1. The glass carafe lid is specially designed to fit underneath the portafilter spout to prevent splashing. Simply place the glass carafe onto the drip tray and slide the opening at the top of the lid into the spout of the portafilter.
2. Turn the knob on the left side of the machine to "Brew". Keep the knob on brew until the espresso finishes brewing, then turn off by rotating the knob to the "Off" position.
3. Pour into your favorite drinking mug and enjoy.

Express Clean Up:

1. Rinse glass carafe.

Caution: DO NOT remove Water Reservoir Cap or Portafilter at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down.
2. Remove portafilter. Flip the filter lock so that the filter stays in place while dumping grinds.
3. Rinse portafilter with fresh water.

HOW TO FROTH:

Water Prep:

CAUTION: DO NOT remove Water Reservoir Cap or Portafilter at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down.

1. Fill the Reservoir with water by removing the Water reservoir Cap.
 - Fill the Glass Carafe to the steam line  and pour into reservoir for the water that is essential to create steam for frothing.
2. Screw cap back onto water reservoir.

Time to Froth:

1. Pour in your desired amount of milk into a Stainless Steel Frothing pitcher (or ceramic mug), but allow enough room for expansion of the foam (typically 1/3 of the top). Do Not Use the Glass Carafe!
 - a. For 1 cup use approximately 4 oz of milk.
 - b. For 2 cups use 8 oz of milk.

*Frothing texture is highly dependent upon the milk type used. 2% is recommended; whole milk creates finer bubbles while skim milk creates larger bubbles.
2. Next, place your stainless steel frothing pitcher so that the Frothing Wand is submerged into the milk. (Figure 2)
3. Turn the knob to "Steam" (Figure 3). This will take a few seconds to heat up before bubbling. Move the pitcher in circular motion until desired amount of froth is reached.

*Frothing is a learned skill however, the more you froth the easier it is to learn how to make the perfect texture. The experts recognize it visually and by sound. The bubbles of the foam will be very tiny and as the milk changes consistency, so does the sound. These are signals that help you determine when your milk is ready.
4. Turn the knob back into the "Off" position and remove the stainless steel frothing pitcher.
5. Pour Froth into your favorite drinking mug and enjoy.

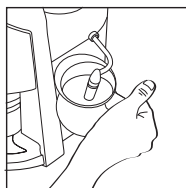


FIGURE 2

Submerge Frothing Wand in milk

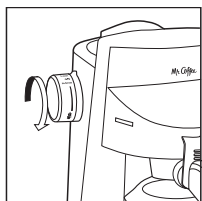


FIGURE 3

Turn knob to STEAM

Express Clean Up:

1. Rinse stainless steel frothing pitcher.

CAUTION: DO NOT remove Water Reservoir Cap or Portafilter at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down.
2. Once the pressure is released and the unit has cooled, remove the Water Reservoir Cap.
3. Fill Water Glass Carafe halfway to the steam mark and pour into the Water Reservoir.
4. Screw cap back onto the Water Reservoir.
5. Fill stainless steel frothing pitcher half way with fresh water and place your stainless steel frothing pitcher so that the Frothing Wand is submerged into the water.
6. Turn the knob to "Steam" and steam with water instead of milk. This will help rinse the internal parts of the machine.
7. Once the steam stops, turn the steam knob to the "Off" position. Once the Frothing Wand is cool, remove and rinse Frothing Wand. The Frothing Wand is the black rubber piece at the tip of the frothing wand. Simply pull from the bottom to remove.
8. Wipe down frothing wand with a damp cloth and rinse the Frothing Wand.

CLEANING EVERY 1-3 MONTHS

Deliming - Once every 1 to 3 months depending on usage and the type of water, we recommend that you delime your machine.

Delime Internal Parts

1. Make sure the Control Knob is in the "OFF" position.

CAUTION: DO NOT remove Water Reservoir Cap or Portafilter at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down.
2. Fill Water Reservoir to the top with fresh, undiluted white household vinegar.
3. Brew just enough to get some vinegar to come out.
4. Steam just enough to get some vinegar to come out.
5. Unplug the machine.
6. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the Water Reservoir.
7. Discard vinegar through the top opening of the Espresso Maker by turning the machine upside down over the sink.
8. Rinse the Water Reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.
9. Brew and Steam with fresh water at least 4 times or until you do not smell any vinegar.

TROUBLESHOOTING YOUR MR. COFFEE® COFFEEMAKER

Your MR. COFFEE® Coffeemaker has been carefully designed to give you many years of trouble-free service. In the unlikely event that your new espresso machine does not operate satisfactorily, please review the following potential problems and try the steps recommended BEFORE you call Mr. Coffee Service Center.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
COFFEE DOES NOT COME OUT	- No water in Water Reservoir - Coffee grind is too fine - Too much coffee in the Filter - Appliance not turned on or plugged in - Coffee has been tamped / compressed too much	- ADD WATER TO WATER RESERVOIR - GRIND COFFEE TO MEDIUM GROUND - FILL PORTAFILTER FOLLOWING INGREDIENT & MEASURING GUIDE - PLUG IN POWER CORD - REFILL PORTAFILTER WITH ESPRESSO GROUND COFFEE AND GENTLY TAMP
COFFEE COMES OUT AROUND THE EDGE OF THE PORTAFILTER	- Portafilter not rotated to Lock Position - Coffee grounds around edge of Filter - Too much coffee in the Filter	- ROTATE PORTAFILTER TO LOCK POSITION - WIPE OFF EXCESS GROUNDS FROM RIM OF PORTAFILTER - FOLLOW INGREDIENT & MEASURING GUIDE
UNABLE TO STEAM	- Water Reservoir is empty - Unit is not turned on - Frothing Wand is clogged	- FILL WATER RESERVOIR WITH 2 OZ OF WATER OR FILL TO STEAM LINE IN CARAFE AND POUR INTO WATER RESERVOIR. - PLUG IN POWER CORD. SLOWLY TURN CONTROL KNOB TO STEAM POSITION - CLEAN FROTHING WAND BY FOLLOWING "HOW TO CLEAN AFTER FROTHING"
MILK IS NOT FOAMY AFTER FROTHING	- Not enough water in Water Reservoir to Steam - Milk is not cold - Using Whole Milk	- FOLLOW THE HOT TO MAKE CAPPUCCINO OR LATTE INSTRUCTIONS PAYING CLOSE ATTENTION TO THE WATER MEASUREMENTS. - USE COLD MILK TO FROTH - FOR BEST RESULTS, USE 1% OR SKIM
COFFEE COMES OUT TOO QUICKLY	- Coffee is ground too coarse - Not enough coffee in the Portafilter	- USE A FINER GRIND OF ESPRESSO COFFEE - FOLLOW HOW TO BREW ESPRESSO INSTRUCTIONS CAREFULLY PAYING CLOSE ATTENTION TO MEASUREMENTS FOR COFFEE

Do you still have questions? You can call us toll-free at the MR. COFFEE® Consumer Service Department, 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333) or you can visit us at www.mrcoffee.com.

beverage recipes

café mocha

one ounce of chocolate syrup, one shot of-espresso, 1 cup frothed milk

café americano

1/2 espresso and 1/2 hot water

café macchiato

1/3 espresso and 2/3 steamed milk

café latte

1/4 espresso and 3/4 steamed milk, pour-both-in a mug at the same time

café au lait

1/2 espresso, 1/2 steamed milk

mocha hot chocolate

add 2 oz. of espresso to one cup of-hot-chocolate

(for adults 21 years and older)

san francisco cappuccino

espresso, hot steamed chocolate, brandy, topped-with-cream and cinnamon

café irish

espresso, irish whiskey, topped with whipped-cream

café tuaca

espresso, tuaca liqueur, topped with whipped-cream

café vienna

espresso, brandy, topped with whipped-cream

café tia maria

espresso, tia maria liqueur, topped with frothed milk

café grand marnier

espresso, grand marnier liqueur, topped with whipped cream and grated orange peel

mexican café

espresso, kahlua, tequila, topped with whipped cream

café romano

espresso, brandy and lemon twist

SERVICE AND MAINTENANCE

REPLACEMENT PARTS

- **Carafe** – Please visit us online at www.mrcoffee.com, or call 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333) in the U.S. or 1-800-667-8623 in Canada for information on where you can find a store that carries replacement carafe.

REPAIRS

If your coffeemaker requires service, do not return it to the store where you purchased it. All repairs and replacements must be made by Sunbeam or an authorized Sunbeam Service Center. If you live in the U.S. or Canada, please call us at the following toll-free telephone numbers to find the location of the nearest authorized service center:

U.S. 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333)

Canada 1-800-667-8623

You may also visit our website at www.mrcoffee.com for a list of service centers. To assist us in serving you, please have the coffeemaker model number and date of purchase available when you call. The model number is stamped on the bottom metal plate of the coffeemaker. We welcome your questions, comments or suggestions. In all your communications, please include your complete name, address and telephone number and a description of the problem.

Visit our website at www.mrcoffee.com and discover the secret to brewing the perfect cup of coffee. You will also find a rich blend of gourmet recipes, entertaining tips and the latest information on MR. COFFEE® products.

WARRANTY INFORMATION

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-672-6333 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Para disminuir el riesgo de un incendio, descarga eléctrica y/o lesión a las personas, siempre deben obedecerse las precauciones básicas de seguridad al utilizarse equipos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA CAFETERA.
2. No toque las superficies calientes de la cafetera. Use asas o agarraderas ya que la tapa del Tanque de Agua puede estar hirviendo si se retira durante los ciclos de colado.
3. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el cordel eléctrico, el enchufe o la cafetera en agua ni en cualquier otro líquido.
4. Se requiere supervisión adulta atenta cuando esta unidad sea utilizada por, o cerca de, niños.
5. Apague la cafetera (oprima "OFF" [APAGAR]) y desenchufe el cordel eléctrico del tomacorriente cuando no se esté utilizando la cafetera o el reloj, y antes de limpiarlos. Permita que las partes de la cafetera se enfríen antes de instalar o remover partes y antes de limpiar la unidad.
6. No opere unidad alguna con un cordel eléctrico o enchufe averiado o luego de que la unidad se averíe o haya sido dañada de manera alguna. Devuelva esta unidad solamente al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios que no sean de la marca MR. COFFEE® pueden causar lesiones.
8. No utilice la unidad a la intemperie o aire libre.
9. No permita que el cordel eléctrico de la unidad cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque esta cafetera encima o cerca de un quemador caliente, sea eléctrico o de gas, ni en un horno caliente.
11. Para desconectar la cafetera, oprima el botón de "OFF" (APAGAR), luego remueva el enchufe eléctrico del tomacorriente.
12. Coloque la unidad sobre una superficie dura, plana y nivelada para evitar interrupciones en el flujo de aire por debajo de la cafetera.
13. No utilice el artefacto para otros fines que no sean los especificados.
14. Siempre asegúrese de que la Tapa del Depósito de Agua esté bien fija antes de encender el aparato.
15. Para evitar posibles quemaduras en algunas partes del cuerpo y / u otras lesiones provenientes del vapor caliente y del agua, NUNCA abra la Tapa del Tanque de Agua o el portafiltro, mientras que su Cafetera de Espresso / Cappuccino MR. Coffee se enciende o mientras que haya presión en el tanque de agua.
16. Esta jarra está diseñada para su uso con la cafetera MR. Coffee® y por lo tanto no debe ser utilizada en una hornilla ni en un horno, ni siquiera en un horno de microondas.
17. No coloque la jarra caliente sobre una superficie húmeda o fría.
18. No utilice la jarra agrietada que tenga el mango suelto o esté aflojado.
19. No limpie la jarra con limpiadores abrasivos, paños de acero u otros materiales abrasivos.
20. Proteja la jarra de golpes fuertes, rasguños o manipulación brusca.
21. NO intente desenroscar la tapa del Tanque de Agua o retirar el Portafiltro sin liberar la presión primero.

ADVERTENCIA! Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no quite ninguna cubierta de servicio. No hay piezas reparables por el usuario dentro de la cafetera. Sólo un personal autorizado debe reparar la cafetera.



CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL CORDEL ELÉCTRICO

1. Se provee un cordel eléctrico corto para disminuir los riesgos de que una persona o mascota se pudieran enredar o tropezar con un cordel más largo.
2. Se puede adquirir y utilizar una extensión eléctrica si se usa con precaución.
3. Si se utiliza una extensión eléctrica, la calificación eléctrica rotulada de la extensión debe ser de al menos 10 amperios y 120 voltios. El cordel extendido resultante debe acomodarse para que no cuelgue del borde de un mostrador o mesa donde pueda ser tirado por niños o donde se pueda tropezar con él accidentalmente.
4. Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado (uno de sus contactos es más ancho que el otro). Para disminuir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe sólo podrá penetrar en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no penetra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no se puede enchufar, comuníquese con un electricista autorizado. No modifique el enchufe de manera alguna.
5. Usted puede ajustar el largo del cordel eléctrico de manera que sea de la longitud precisa que usted desee. Para aumentar el largo del cordel eléctrico: agarre el cordel eléctrico (no el enchufe) y hálalo hacia arriba de su hendidura con delicadeza, retirándolo de la cafetera. Para disminuir el largo del cordel eléctrico: agarre el cordel eléctrico (no el enchufe) y hálalo hacia arriba de su hendidura, insertándolo con delicadeza en la cafetera. Fije el cordel en la hendidura cuando termine.

Felicitaciones y Bienvenido

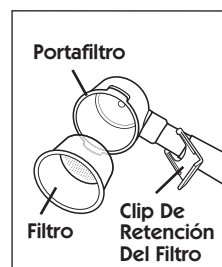
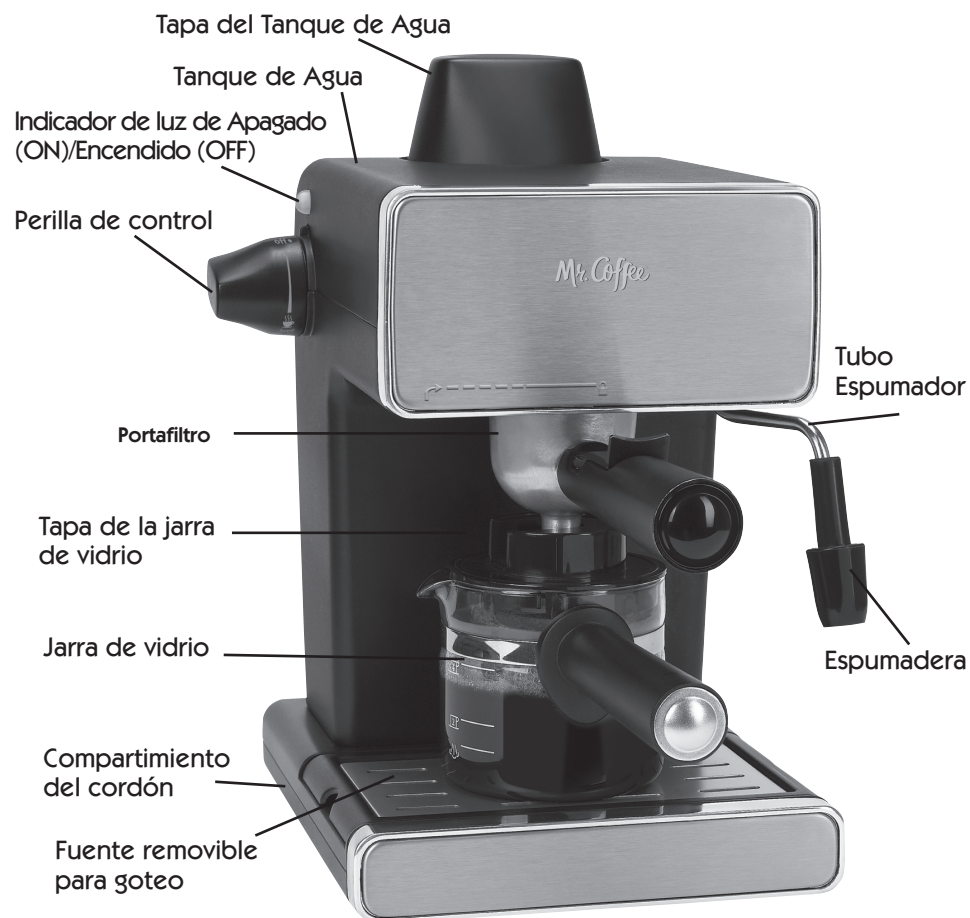
Felicitaciones! Su Cafetera de Espresso / Cappuccino MR. Coffee® ha sido diseñada para ofrecerle un delicioso espresso y otras bebidas de café espresso rápida y cómodamente.

El Café Espresso se utiliza como base para muchas otras bebidas ricas y deliciosas como Cappuccinos y Lattes. Un Cappuccino se hace con alrededor de un tercio de espresso, un tercio de la leche caliente y un tercio de espuma de leche. **Un Latte (Café con Leche)**, por otro lado, es una combinación de café y leche caliente con una pequeña capa de espuma en la parte superior.

Tabla de Contenido

Advertencias de Seguridad	15
Introducción	17
Tabla de Contenido	17
Diagrama de las Partes	18
Avisos	19
Antes de que Empiece.	20
Cómo Hacer un Capuchino o Latte (Café con Leche).....	20 –22
Cómo Hacer un Café Espresso.....	22 –23
Cómo Hacer Espuma	23 –24
Limpieza Cada 1-3 Meses	24
Resolviendo Problemas con su Cafetera Mr. Coffee®.....	25
Recetas	26
Servicio y Mantenimiento	26
Información de Garantía	27

DIAGRAMA DE LAS PARTES



Preparación



Vapor



Bloqueo

AVISOS:

(Siga estas instrucciones con atención para preparar el mejor café)

1. Cuando ajuste el Filtro a la posición de bloqueo, presione el Clip de Retención del Filtro hacia abajo y NO lo levante ya que al estar levantado pudiera romperse el Clip.
2. NO intente empujar el Portafiltro más allá de la posición de bloqueo.
3. NO llene excesivamente el filtro con café molido, ya que esto causará una posición de bloqueo inadecuada del Portafiltro, lo que podría dar lugar a goteos y dañar el cierre hermético.
4. NO deje exceso de café molido en el borde del Portafiltro (Figura 1). El exceso de café molido causará una posición de bloqueo inadecuada que podría provocar goteos y dañar el cierre hermético.
5. NO prepare ningún tipo de café sin agua dentro del Tanque de agua.
6. NO deje agua en el tanque de agua entre usos.
7. NO guarde el Portafiltro dentro del cabezal de preparación de café. Esto puede causar una posición de bloqueo inadecuada que podría resultar en goteos y dañar el cierre hermético.
8. NO llene el Tanque de Agua hasta el tope.

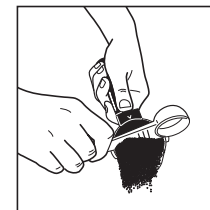


FIGURA 1

ANTES DE QUE EMPIECE:

LO QUE USTED NECESITA A LA MANO:

1. Una Jarrita de Acero Inoxidable para Espumar Leche o una Taza de Cerámica para Espumar. (La jarra de vidrio no es adecuado para sacar espuma)
2. El café debe ser molido muy fino de forma que se asemeje a granos de sal. Utilice una molienda de calidad o un molino de discos, tal como un MR. Coffee® Burr Mill.
3. Leche para hacer capuchinos o lattes (café con leche).
4. El uso de un termómetro es opcional para cuando se espume leche.

LIMPIE SU CAFETERA!

NOTA: Portafiltro NO apto para lavaplatos, lavar a mano únicamente.

1. Lave la Jarra de Vidrio, la Tapa de la Jarra de Vidrio, el Filtro y el portafiltro con detergentes y esponjas suaves.
2. Retire la Tapa del Tanque de Agua.
3. Llene la jarra de vidrio con agua fresca hasta la marca de 4 tazas y viértala en el tanque de agua.
4. Enrosque nuevamente la tapa al tanque de agua.
5. Inserte el portafiltro en la máquina sin el café, de izquierda a derecha. Esto puede ser difícil la primera vez que se intenta, así que no se preocupe. La mejor manera de aprender es mirar la forma de la parte superior del portafiltro. Puede insertarse colocándolo por la izquierda, bloqueándola hacia la derecha. Esto puede requerir fuerza pero con el tiempo esto va a ser más fácil. El mango debe estar apuntando directamente hacia usted al estar parada delante de la máquina.
6. La tapa de la jarra de vidrio está especialmente diseñada para instalarse debajo del pico del portafiltro para evitar salpicaduras. Simplemente coloque la jarra de vidrio en la bandeja de goteo y deslice la abertura en la parte superior de la tapa hasta el pico del portafiltro.
7. Gire la perilla del lado izquierdo de la máquina hasta la posición "brew". Mantenga la perilla en la posición "brew" hasta que ya no salga agua del portafiltro.
8. Asegúrese de girar la perilla a la posición "Off" y desenchufe el aparato. Luego deseche el agua de la jarra.

Precaución: NO sumerja el cable eléctrico, enchufe o la cafetera en agua ni en ningún otro líquido.

CÓMO LIBERAR LA PRESIÓN ANTES DE RETIRAR LA TAPA DEL TANQUE DE AGUA

1. Desenchufe la máquina.
2. Gire la perilla del lado izquierdo de la máquina a "Brew".
3. Una vez que ya no haya ni agua ni vapor saliendo de la máquina, retire la tapa del tanque de agua.
4. Gire la perilla de nuevo a "Off".

¡EMPECEMOS!

CÓMO HACER UN CAPUCHINO O LATTE (CAFÉ CON LECHE)

Precaución: NO retire la Tapa del Tanque de Agua o el Portafiltro en ningún momento mientras el aparato esté bajo presión o hasta que el aparato se haya enfriado.

Preparación del Agua:

1. Retire la Tapa del Tanque de Agua.
 - Para 2 porciones de Espresso, llene la Jarra de Vidrio con agua fresca hasta la marca de 2 tazas y vierta en tanque de agua. A continuación, llene la Jarra de Vidrio hasta la línea de vapor y vierta en el tanque de agua, para permitir más agua, lo cual es esencial para crear vapor para espumar.
 - Para 4 porciones de Espresso, llene la Jarra de Vidrio hasta el tope de la banda de metal.
2. Enrosque nuevamente la tapa del tanque de agua

Preparación de Café Espresso:

1. Coloque su café finamente molido para espresso en el portafiltro.
 - Para 2 porciones de Espresso, llene el portafiltro hasta la línea de 2 tazas ubicada dentro del portafiltro.
 - Para 4 porciones de Espresso, llene el portafiltro hasta la línea de 4 tazas ubicada dentro del portafiltro.
2. Compacte ligeramente el café en el portafiltro empujando hacia abajo con la parte posterior de la cuchara de medir. (Si compacta demasiado, el agua no va a fluir a través del portafiltro.)
3. Introduzca el portafiltro en la máquina. Esto puede ser difícil la primera vez que se intenta, así que no se preocupe. La mejor manera de aprender es mirar la forma de la parte superior del portafiltro. Puede insertarse colocándolo por la izquierda, bloqueándola hacia la derecha. Esto puede requerir fuerza pero con el tiempo esto va a ser más fácil. El mango debe estar apuntando directamente hacia usted al estar parada delante de la máquina.

MOMENTO DE PREPARAR CAFÉ Y ESPUMAR:

1. La tapa de la jarra de vidrio está especialmente diseñada para instalarse debajo del pico del portafiltro para evitar salpicaduras. Simplemente coloque la jarra de vidrio en la bandeja de goteo y deslice la abertura en la parte superior de la tapa hasta el pico del portafiltro.
2. Vierta la cantidad deseada de leche fría en una Jarrita de Acero Inoxidable para Espumar Leche (o una taza de cerámica), pero deje suficiente espacio para la expansión de la espuma (típicamente 1/3 de la parte superior). No utilice la Jarra de Vidrio!
 - a. Para 1 taza utilice unas 4 onzas de leche aproximadamente.
 - b. Para 2 tazas utilice 8 onzas de leche.

*La textura de la leche espumada es altamente dependiente del tipo de leche utilizada. Se recomienda 2%; leche entera crea burbujas finas mientras que la leche descremada crea burbujas más grandes.
3. Enchufe la Máquina y gire la perilla del lado izquierdo de la máquina a "Brew".
4. Una vez que el café empiece a colar dentro de la Jarra de Vidrio, coloque la Jarrita de Acero Inoxidable para Espumar Leche de forma que la espumadera quede sumergida en la leche (Figura 2).
5. Gire la perilla para "Steam" ("vapor") (Figura 3). Esto tomará unos segundos para calentar antes de burbujear. Mueva la jarra en movimiento circular hasta que se alcance la cantidad deseada de espuma.

* Hacer espuma es una habilidad que se aprende, sin embargo, cuanto más se hace espuma, más fácil es aprender cómo hacer la textura perfecta. Los expertos la reconocen visualmente y por el sonido. Las burbujas de la espuma serán muy pequeñas y como la consistencia de la leche cambia, también lo hace el sonido. Estas son las señales que ayudan a determinar cuando la leche está lista.
6. Antes de retirar la jarrita para espumar de debajo del tubo de vapor, gire la perilla a la posición "Brew" para completar el proceso de preparación del café.
7. Cuando el espresso se termina de preparar, gire la perilla a la posición de apagado (off) y desenchufe la máquina.
8. Siga las instrucciones de "CÓMO LIBERAR LA PRESIÓN ANTES DE RETIRAR LA TAPA DEL TANQUE DE AGUA" en la página 20.

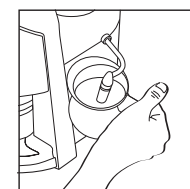


FIGURA 2
Sumerja la Espumadera en la leche

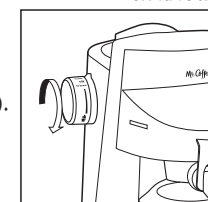


FIGURA 3
Gire la perilla a posición de Vapor

Cree Sus Bebidas:

1. Agarre tu taza de bebida favorita. (La mayoría de los sitios de café colocan "syrops" o edulcorantes en el fondo de la taza primero.)
2. A continuación, vierta el café espresso en su taza de bebida.
3. Finalmente, vierta la espuma en su taza, revuelva y disfrute.

* Un Latte tiene menos espuma y más leche caliente que un capuchino. Un cappuccino tiene 1/3 de café expreso, 1/3 de leche caliente y 1/3 de espuma de leche, mientras que un latte (café con leche) tiene 1/3 de espresso, 2/3 de leche caliente cubierto con espuma de leche.

Limpieza Expresa:

1. Enjuague la jarra y la jarrita de acero inoxidable.
PRECAUCIÓN: NO retire la Tapa del Tanque de Agua o el Portafiltro en ningún momento mientras el aparato esté bajo presión o hasta que el aparato se haya enfriado.
2. Llene la Jarra de Vidrio con agua hasta la mitad de la marca de vapor y vierta en el Tanque de Agua.
3. Enrosque la Tapa del Tanque de Agua y enchufe la máquina.
4. Llene la jarrita de acero inoxidable para espumar con agua hasta por la mitad y colóquela de forma tal que la espumadera quede sumergida dentro del agua.
5. Gire la perilla a la posición de "steam" ("vapor") y eche vapor al agua (en lugar de leche) durante 30 segundos. Esto ayudará a enjuagar las partes internas de la máquina.
6. Coloque la jarrita de acero inoxidable para espumar con agua debajo del portafiltro y gire la perilla a "Brew". Una vez que el vapor de agua se detiene, gire la perilla a la posición "Off".
7. Una vez que la espumadera está fría, retire y enjuague la espumadera. (La espumadera es la pieza de goma negra en la punta del tubo espumador. Simplemente para retirar, hale de la parte inferior.)
8. Limpie el tubo espumador con un paño húmedo y enjuague la espumadera.
9. Retire el portafiltro. Levante el clip de retención del filtro para que el filtro se mantenga en su lugar al voltear mientras desecha el residuo. (Figura 4)
10. Enjuague el portafiltro con agua fresca. Tenga en cuenta que el portafiltro no es apto para el lavaplatos.

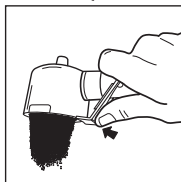


FIGURA 4
Levante el clip de retención del filtro para que el filtro se mantenga en su lugar al voltear mientras desecha el residuo.

CÓMO HACER UN CAFÉ ESPRESSO:

Preparación del Agua:

Precaución: NO retire la Tapa del Tanque de Agua o el Portafiltro en ningún momento mientras el aparato esté bajo presión o hasta que el aparato se haya enfriado.

1. Llene de agua el Tanque de Agua retirando la Tapa del Tanque
 - Para 2 porciones de Espresso, llene la Jarra de Vidrio hasta la marca de 2 tazas y vierta en el tanque de agua,
 - Para 4 porciones de Espresso, llene la Jarra de Vidrio hasta la marca de 4 tazas y vierta en el tanque de agua.
2. Enrosque nuevamente la tapa del tanque de agua.

Preparación de Café Espresso:

1. Coloque su café finamente molido para espressos en el portafiltro.
 - Para 2 porciones de Espresso, llene el portafiltro hasta la línea de 2 tazas ubicada dentro del portafiltro.
 - Para 4 porciones de Espresso, llene el portafiltro hasta la línea de 4 tazas ubicada dentro del portafiltro.
2. Compacte ligeramente el café en el portafiltro (empujando hacia abajo con la parte posterior de la cuchara de medir).
3. Introduzca el portafiltro en la máquina. Esto puede ser difícil la primera vez que se intenta, así que no se preocupe. La mejor manera de aprender es mirar la forma de la parte superior del portafiltro. Puede insertarse colocándolo por la izquierda, bloqueándola hacia la derecha. Esto puede requerir fuerza pero con el tiempo esto va a ser más fácil. El mango debe estar apuntando directamente hacia usted al estar parada delante de la máquina.

Momento de Preparar Café

1. La tapa de la jarra de vidrio está especialmente diseñada para instalarse debajo del pico del portafiltro para evitar salpicaduras. Simplemente coloque la jarra de

vidrio en la bandeja de goteo y deslice la abertura en la parte superior de la tapa hasta el pico del portafiltro.

2. Gire la perilla del lado izquierdo de la máquina a la posición de "Brew". Mantenga la perilla en "Brew" hasta que el café espresso se termine de preparar, luego apague girando la perilla a la posición "Off".
3. Vierta en su taza favorita y disfrute.

Limpieza Expresa:

1. Enjuague la Jarra de Vidrio.
Precaución: Please DO NOT remove Water Reservoir Cap or Portafilter at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down.
2. Remove portafilter. Flip the filter lock so that the filter stays in place while dumping grinds.
3. Rinse portafilter with fresh water

CÓMO HACER ESPUMA:

Preparación del Agua:

PRECAUCIÓN: NO retire la Tapa del Tanque de Agua o el Portafiltro en ningún momento mientras el aparato esté bajo presión o hasta que el aparato se haya enfriado

1. Llene de agua el Tanque de Agua retirando la Tapa del Tanque
 - Llene la Jarra de Vidrio hasta la línea de vapor y vierta en el tanque de agua, esto es esencial para crear vapor para espumar.
2. Enrosque nuevamente la tapa del tanque de agua.

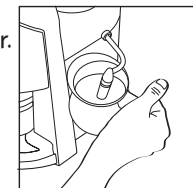


FIGURE 2
Sumerja la Espumadera en la leche

Momento para hacer Espuma:

1. Vierta la cantidad deseada de leche en una Jarrita de Acero Inoxidable para espumar (o una taza de cerámica), pero deje suficiente espacio para la expansión de la espuma (típicamente 1/3 de la parte superior). No utilice la Jarra de Vidrio!
 - a. Para 1 taza utilice unas 4 onzas de leche aproximadamente.
 - b. Para 2 tazas utilice 8 onzas de leche.

*La textura de la leche espumada es altamente dependiente del tipo de leche utilizada. Se recomienda 2%; leche entera crea burbujas finas mientras que la leche descremada crea burbujas más grandes.
2. Luego, coloque la Jarrita de Acero Inoxidable para Espumar Leche de forma que la espumadera quede sumergida en la leche (Figura 2).
3. Gire la perilla hasta la opción de "Steam" ("vapor") (Figura 3). Esto tomará unos segundos para calentar antes de burbujear. Mueva la jarra en movimiento circular hasta que se alcance la cantidad deseada de espuma.

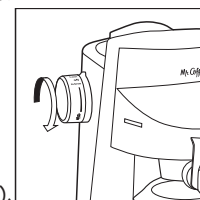


FIGURE 3
Gire la perilla a posición de vapor

- * Hacer espuma es una habilidad que se aprende, sin embargo, cuanto más se hace espuma, más fácil es aprender cómo hacer la textura perfecta. Los expertos la reconocen visualmente y por el sonido. Las burbujas de la espuma serán muy pequeñas y como la consistencia de la leche cambia, también lo hace el sonido. Estas son las señales que ayudan a determinar cuando la leche está lista.
4. Gire la perilla a la posición "Off" y retire la jarrita de acero inoxidable.
 5. Vierta la espuma en su taza favorita y disfrute.

Limpieza Expresa:

1. Enjuague la jarrita de acero inoxidable.
PRECAUCIÓN: NO retire la Tapa del Tanque de Agua o el Portafiltro en ningún momento mientras el aparato esté bajo presión o hasta que el aparato se haya enfriado.

- Una vez que se libere la presión y la unidad se haya enfriado, retire la tapa del Tanque de Agua.
- Llene la Jarra de Vidrio hasta la marca de vapor y viértala en el Tanque de Agua.
- Enrosque la tapa del Tanque de Agua nuevamente.
- Llene la jarrita de acero inoxidable para espumar con agua hasta por la mitad y colóquela de forma tal que la espumadera quede sumergida dentro del agua.
- Gire la perilla a la posición de "steam" ("vapor") y eche vapor al agua (en lugar de leche) durante 30 segundos. Esto ayudará a enjuagar las partes internas de la máquina.
- Una vez que el vapor se detiene, gire la perilla a la posición "Off". Una vez que la espumadera está fría, retire y enjuague la espumadera. La espumadera es la pieza de goma negra en la punta del tubo espumador. Simplemente para retirar, hale de la parte inferior.
- Limpie el tubo espumador con un paño húmedo y enjuague la espumadera.

LIMPIEZA CADA 1-3 MESES

Descalcificación - Una vez cada 1 a 3 meses dependiendo del uso y el tipo de agua, le recomendamos que descalcifique su máquina.

Descalcificación de las Piezas Internas

- Asegúrese de que la Perilla de Control esté en la posición "OFF".
PRECAUCIÓN: NO retire la Tapa del Tanque de Agua o el Portafiltro en ningún momento mientras el aparato esté bajo presión o hasta que el aparato se haya enfriado.
- Llene el Tanque de Agua hasta el tope con vinagre blanco fresco y sin diluir.
- Ponga a colar justo lo suficiente para conseguir que salga un poco de vinagre.
- Libere vapor justo lo suficiente para conseguir que salga un poco de vinagre.
- Desenchufe la máquina.
- Deje reposar el aparato toda la noche con la solución de vinagre en el Tanque de Agua.
- Deseche el vinagre a través de la abertura superior de la cafetera volteando la máquina boca abajo sobre el fregadero.
- Enjuague el Tanque de Agua a fondo con agua del grifo, llenando el tanque hasta la mitad con agua y luego vertiendo el agua de vuelta en el fregadero, repitiendo este paso dos veces.
- Ponga a colar y libere vapor con agua fresca por lo menos 4 veces o hasta que no haya olor a vinagre.

RESOLVIENDO PROBLEMAS CON SU CAFETERA MR. COFFEE®

Su Cafetera MR. COFFEE® ha sido diseñada con esmero para darle muchos años de servicio sin contratiempos. En el caso improbable de que su nueva máquina de café no funcione de manera satisfactoria, por favor revise los siguientes problemas potenciales y trate los pasos recomendados ANTES de llamar al Centro de servicio de Mr. Coffee.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
NO SALE CAFÉ	- No hay agua en el Tanque de Agua - El grano de café es demasiado fino - Demasiado café en el Filtro - El aparato no está encendido o no está enchufado - El café se ha apretado / comprimido demasiado	- GREGAR AGUA EN EL DEPÓSITO DE AGUA - MOLER EL CAFÉ A GRANO MEDIANO - LLENE EL PORTAFILTRO SIGUIENDO LA GUÍA DE MEDIDAS E INGREDIENTES - ENCHUFAR EL CORDÓN ELÉCTRICO - RELLENE EL PORTAFILTRO CON CAFÉ MOLIDO PARA ESPRESSOS Y COMPACTE SUAVEMENTE
EL CAFÉ SALE POR LOS BORDES DE LA CESTA DEL FILTRO	- El Portafiltro no gira a la Posición de Bloqueo - Hay granos de café por el borde del Filtro - Demasiado café en el Filtro	- GIRAR LA CESTA DEL FILTRO A LA POSICIÓN DE BLOQUEO - LIMPIE EL EXCESO DE CAFÉ MOLIDO DEL ARO DEL PORTAFILTRO - SEGUIR LAS INDICACIONES DE LA GUÍA DE INGREDIENTES Y MEDIDAS
NO CALIENTA BIEN (NO PRODUCE VAPOR)	- El Depósito de Agua está vacío - La unidad no está encendida - El Tubo para Espumar está obstruido	- LLENE EL TANQUE DE AGUA CON 2 OZ DE AGUA O LLENE HASTA LA LÍNEA DE VAPOR EN LA JARRA Y VIÉRTALO EN EL TANQUE DE AGUA. - ENCHUFAR EL CORDÓN ELÉCTRICO. LENTAMENTE GIRAR LA PERILLA DE CONTROL A LA POSICIÓN DE VAPOR - LIMPIE EL TUBO ESPUMADOR SIGUIENDO "COMO LIMPIAR DESPUES DE HACER ESPUMA"
LA LECHE NO ESTÁ ESPUMOSA DESPUÉS DEL PROCESO PARA HACER ESPUMA	- No hay suficiente agua en el Depósito de Agua para producir vapor - La leche no está fría - Uso de Leche Descremada	- SIGA LAS INSTRUCCIONES DE CÓMO HACER CAPUCCINO O LATTE CON MUCHA ATENCIÓN A LAS MEDIDAS DE AGUA - USAR LECHE FRÍA PARA PRODUCIR ESPUMA - PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS, USAR LECHE DESCREMADA O AL 1%
EL CAFÉ SALE DEMASIADO RÁPIDO	- Los granos de café son demasiado grandes - Sin café suficiente en el portafiltro	- USAR UNA VARIEDAD DE CAFÉ EXPRESO DE GRANOS MÁS FINOS - SIGA LAS INSTRUCCIONES DE CÓMO HACER CAFÉ ESPRESSO CON MUCHA ATENCIÓN A LAS MEDIDAS DE CAFÉ

¿Aun tiene preguntas? Puede llamarnos libre de cargo al Departamento de Servicio al consumidor Mr. Coffee 1-800-Mr COFFEE (1-800 679 6333) o visitarnos en www.mrcoffee.com.

recetas de bebidas

café moca

Una onza de jarabe de chocolate, una parte de expreso, 1 taza de espuma de leche

café americano

1/2 expreso y 1/2 agua caliente

café macchiato (café cortado)

1/3 de expreso y 2/3 de leche bien caliente

café latte

1/4 expreso y 3/4 leche bien caliente, vierta ambos en una taza al mismo tiempo

café con leche

1/2 expreso, 1/2 leche bien caliente

chocolate moca caliente

Añada 2 onzas de café expreso a una taza de chocolate caliente

(para adultos mayores de 21 años)

capuchino san francisco

Expreso, chocolate bien caliente, con brandy, crema y canela en la parte superior

café irlandés

Expreso, whisky irlandés, crema batida en la parte superior

café tuaca

Expreso, licor de Tuaca, crema batida en la parte superior

café viena

Expreso, brandy, crema batida en la parte superior

café tía maría

Expreso, licor Tía María, espuma de leche en la parte superior

café grand marnier

Expreso, licor Grand Marnier, crema batida y ralladura de naranja en la parte superior

café mexicano

Expreso, Kahlua, Tequila, crema batida en la parte superior

café romano

Expreso, Brandy y unas gotitas de limón

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos.

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-672-6333 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

SERVICIO Y MANTENIMIENTO

Partes reemplazables

- **Jarra** – Por favor visítenos en la Internet en www.mrcoffee.com o llámenos al 1800 MR COFFEE (1 800 672 6333) en los EEUU o al 1800 667 8623 en Canadá para información sobre dónde puede encontrar una tienda que vende jarras de repuesto.

Reparaciones

Si su máquina para preparar café requiere servicio, no la devuelva a la tienda en donde la compró. Todas las reparaciones y cambios deben ser hechos por Sunbeam o un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam. Si vive en los EEUU o Canadá, por favor llámenos a los siguientes números sin recargo para encontrar la ubicación del Centro de Servicio Autorizado más cercano.

U.S. 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333)

Canadá 1-800-667-8623

También puede visitar nuestra página Web www.mrcoffee.com para una lista de centros de servicio. Para asistimos en servirlo mejor, por favor tenga a la mano el número de modelo de su máquina y la fecha de compra cuando llame. El número de modelo está estampado en la parte de abajo de la placa de metal de su máquina de café. Quedamos a su disposición para preguntas, comentarios o sugerencias. En todas sus comunicaciones, por favor incluya su nombre completo, dirección y número de teléfono y la descripción del problema.

Visite nuestra página Web www.mrcoffee.com y descubra el secreto de la preparación perfecta de una taza de café. También encontrará una rica variedad de recetas gourmet, consejos para entretener y la última información acerca de productos Mr. COFFEE.