

MR. COFFEE®

© 2013 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. Sunbeam Products, Inc. is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE:JAH).

© 2013 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. Sunbeam Products, Inc. es una subsidiaria de Jarden Corporation (NYSE:JAH).

U.S. 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333) Canada 1-800-667-8623 Visit us at www.mrcoffee.com / Visítenos en www.mrcoffee.com

Printed in China/Impreso en China
GCDS-MRC28772-JC

P.N. 154020 Rev. A
BVMC-ECMP55_13ESM1

MR. COFFEE®



MODEL/MODELO BVMC-ECMP55

Instruction Manual and Quick Start Guide
**MR. COFFEE® Espresso &
Cappuccino Maker**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manual de instrucciones y guía de inicio rápido

**Cafetera Para Cafe Expreso
y Capuchino MR. COFFEE®**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES USAR ESTE APARATO

WWW.MRCOFFEE.COM

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, DO NOT immerse cord, plugs or appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is required when any appliance is used by or near children.
5. Make sure the unit is switched OFF, the control knob is in the OFF position and unplug unit from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts and before cleaning it.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest authorized MR. COFFEE® Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended for MR. COFFEE® products may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. DO NOT use outdoors or for commercial purposes.
9. DO NOT let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
10. DO NOT place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. To disconnect, turn any control to OFF position then remove plug from wall outlet.
12. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.
13. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.

E1

14. Always be sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed and fill with water on or above the minimum before turning appliance on.
15. DO NOT remove the brew basket while brewing coffee. Please make sure the control knob is in the OFF position before you remove the brew basket to make additional coffee. Caution should also be taken while removing the brew basket since the metal parts will be hot. Please make sure to hold it by the handle and to use the filter retention clip to dispose the grounds. See section "CAUTION" on pages E3 and E7 for additional warnings.
16. DO NOT remove the water reservoir until unit is turned off. See section "CAUTION" on pages E3 and E7 for additional warnings.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD INSTRUCTIONS

The 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.

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from 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.

E2

- If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

CAUTION: STEAM PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water or damages to the unit, never remove the water reservoir or the brew Basket while your MR. COFFEE® espresso/cappuccino maker is brewing coffee or frothing. The control knob should be in the OFF before you can remove the brew basket to make additional cups of coffee. If you need to add more water to the reservoir, please turn the control knob to the OFF position. Take off the reservoir lid, then fill water in the reservoir

QUESTION OR COMMENTS

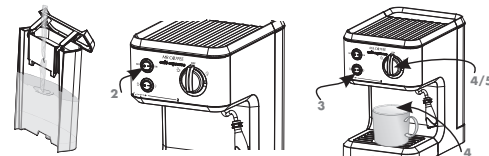
Call us at 1-800-672-6333 (US) or visit us on the web www.mrcoffee.com

E3

MR. COFFEE® QUICK START GUIDE

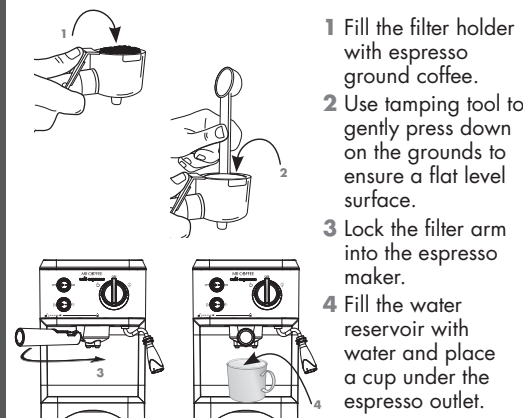
(ONLY NEEDS TO BE DONE BEFORE USING FOR THE FIRST TIME)

STEP 1 Priming the Pump



- Add water to the water reservoir.
- Turn the ON/OFF Switch ON.
- Press the Brew/Steam Switch to the BREW “☕” position and wait for Brew/Steam Indicator Light to become solid green.
- Place a cup underneath the brew head and turn the control knob to the BREW “☕” position.
- After 30 seconds turn the knob to the OFF position. (Some water and/or steam may release during process)

STEP 2 Prepare for Brew



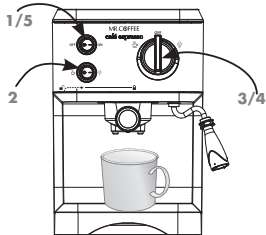
- Fill the filter holder with espresso ground coffee.
- Use tamping tool to gently press down on the grounds to ensure a flat level surface.
- Lock the filter arm into the espresso maker.
- Fill the water reservoir with water and place a cup under the espresso outlet.

E4

MR. COFFEE® QUICK START GUIDE

STEP 3

Brewing Coffee

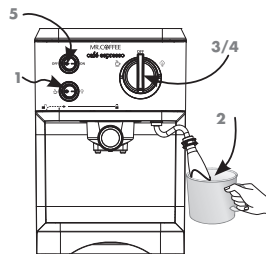


- 1 Turn the ON/OFF Switch ON.
- 2 Check and make sure the Brew/Steam Switch is at the BREW “☕” position.

- 3 When the Brew/Steam Indicator Light is ON (Green), turn the control knob to the BREW “☕” position.
- 4 When the cup is filled to the desired level, turn the knob to the OFF position.
- 5 If you are done with you espresso maker then turn the ON/OFF Switch to the OFF position. If you want to use the froth attachment then continue to **STEP 4**.

STEP 4

Frothing Milk



- 1 Press the Brew/Steam Switch to the STEAM “☕” position on the front of the unit.
- 2 When the Brew/Steam Indicator Light turns solid

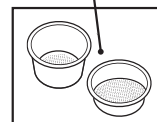
- green then hold a cup of milk under the frothing tip. The tip should be slightly submerged under the milk.
- 3 Turn the control knob to the STEAM “☕” position.
 - 4 When steam is no longer desired then turn the control knob back to the OFF position. (Note: typically 35-45 seconds will deliver the proper milk temperature)
 - 5 Turn the ON/OFF Switch OFF and ensure the espresso maker is no longer on.

E5

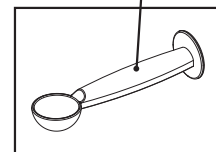
DIAGRAM OF PARTS



FILTERS
(FOR 1 & 2 DEMITASSES)



MEASURING
SCOOP / TAMPER



NOTE: Demitasse cups pictured aren't included.

E6

INTRODUCTION

Congratulations! You have selected a quality MR. COFFEE® Espresso/Cappuccino Maker. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso/cappuccino quickly and conveniently.

Espresso is a unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular American coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 44 to 59 mL (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

Most espresso drinkers outside of Europe prefer cappuccino, a drink made with about one third espresso, one third steamed milk, and one third frothed milk. Preparing espresso or cappuccino is very different from brewing regular drip coffee since this appliance under pressure and requires special attention.

Please read ALL of the instructions, cautions, notes and warnings included in this Instruction Manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the MR. COFFEE® Espresso/Cappuccino Maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

CAUTION

Please follow these important safety instructions while using your unit:

1. Before removing any of the parts and accessories, Make sure the unit is switched OFF, the control knob is in the OFF position and unplug the appliance.

E7

2. Do not remove the brew basket at any time during the brewing process.
3. Use caution when removing the brew basket. The metal parts may still be very hot. Also, there may be hot water floating on the top of the filter. Hold it only by its handle and dispose the brewed coffee grounds by using the filter retention clip.
4. If coffee does not drip from basket, the brew basket is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground. See "PROBLEMS AND CAUSES" on Pages E19-E20.
5. WHEN CLEANING THE FROTHING TUBE: Place a frothing pitcher or large cup (with at least 11-ounce capacity) half full of water under the frothing tube cap. Make sure the tip of the frothing tube is submerged in liquid before turning the control knob to the STEAM "☁" position. Froth the water for approximately 15 seconds then wipe clean the frothing tube and cap.

NOTE: In order for your unit to work properly time after time, clean the frothing tip and tube after each use.

HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCCINO AT HOME

COFFEE TIPS

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast. Pre-ground coffee will only retain its flavor for 7 – 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. Coffee beans

E8

stored in an airtight container will keep up to 4 weeks before they begin to lose their flavor.

BEAN GRINDING TIPS

This is a vital step in the espresso making process and takes practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction. Be sure to use a quality grinder for uniform consistency. Burr or Conical grinders are recommended for best results.

BEFORE BREWING YOUR FIRST ESPRESSO

Please refer to Page E6 for the Diagram of Parts.

1. Make sure the unit is switched OFF, the control knob is in the OFF position and it is unplugged from the electrical outlet.
2. First remove and then wash the water reservoir, lid, brew basket and filters in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit. Refer to the instructions below on “How to Brew Espresso” before removing the filter and brew basket.
3. To clean the inside of the appliance, follow steps listed on “How to Brew Espresso” using water only. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT

To prime the pump before the initial brew, run brewing cycle for 30 seconds following the steps below:

1. Add water to the water reservoir.
2. Turn the ON/OFF Switch ON.
3. Press the Brew/Steam Switch to the BREW “☕”. position and wait for Brew/Steam Indicator Light to become solid green”.
4. Place a cup underneath the brew head and turn the control knob to the BREW “☕” position.
5. After 30 seconds turn the knob to the off position. (Some water and/or steam may release during process).

HOW TO BREW ESPRESSO

PREPARATION: Gather the following prior to brewing

- *Fine espresso ground coffee*
 - *Tap Water (or, preferably your favorite bottled water)*
 - *Teaspoon*
 - *Your favorite cups/”demitasses*
1. Make sure the unit is switched OFF and the control knob is in the OFF position.
 2. Fill the reservoir with water, you may either use bottled water or a jar to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place. Fill the reservoir with the desired amount of water ensuring it ranges within the “MIN” and “MAX” markings on the tank. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
 3. Close the water reservoir lid.

PREPARING THE COFFEE

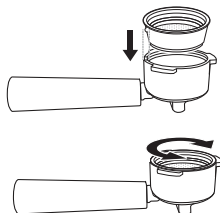
Choosing the filter:

Place the filter in the brew basket. Select from the two

filters that come with your unit depending on the amount of cups you wish to prepare (1 or 2 demitasses). The recommended recipe is to use the small 7 gram filter to make a one-ounce shot of espresso. The large 14 gram filter can be used for two one-ounce shots. These recipes can be adjusted by adjusting the amount of water used in each shot, less water for stronger espresso.

Inserting the filter:

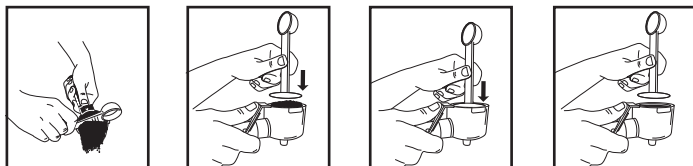
- To insert the selected filter in the brew basket, make sure to align the notch on the filter with the groove inside the brew basket.
- Turn the filter to the left or right to lock in place. This will help secure the filter in the brew basket.



NOTE: To remove and clean the filter, turn filter to the left or right to align the filter notch with the groove inside the brew basket.

Filling with coffee:

Fill the selected filter with fresh, fine ground espresso coffee. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.




ATTENTION: Tamp or compress coffee using the tamper as show below. Do not overfill the filter. This might cause clogging or overflow.

Placing the brew basket:

Position brew basket underneath the brew head, attach

E11



brew basket by first moving retainer clip back, position handle so that the handle lines up with the unlocked icon “” on the brew head and fits into the groove. Then, slowly turn the handle to the right until it lines up with the locked position (indicated by the icon below).



(This symbol is on the brew head)

BREWING ESPRESSO

ATTENTION: If you are planning to make cappuccino, please refer to the next section “how to make cappuccino.”

- Make sure the drip grid is in place on the drip tray. Place the drip tray in the unit.
- Make sure the control knob is in the OFF position.
- Place the cup or two cups (demitasses) under the brew basket or if you prefer, place a small jar or carafe. If you wish to prepare up to 4 cups at a time, you should use a small jar, carafe or regular cup and then pour the espresso into the demitasses. If you will be brewing up to two demitasses at a time, you can place the two small cups under the brew basket ensuring each one of them is directly under one of the two outlet spouts located under the brew basket.
- Plug the power cord into an electrical outlet and turn the ON/OFF Switch to the ON position. The power indicator light will become solid red while the unit is on.
- Turn the BREW/STEAM switch and make sure it is on BREW “” position. When BREW indicator is solid Green, rotate the control knob counter-clockwise to the BREW “” Position. This will initiate the brewing process and espresso will begin to flow in just seconds.
- When the cup/carafe is filled to the desired level, turn the control knob clockwise to the OFF position. Using

E12

less water will provide a stronger espresso taste.

CAUTION: Do not leave unit unattended while brewing since the brewing process requires to be manually stopped. This will avoid overflow, spillage and potential Hazards and damages. The unit requires to be turned “off” manually.

7. Once you have prepared the desired amount of espresso, turn the ON/OFF Switch to the OFF position and unplug the unit. Allow the unit to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.
8. After the unit has cooled down, remove the brew basket from the brew head. Using the filter retention clip to secure the filter in the filter holder, turn the brew basket upside down remove the used espresso grounds. Rinse the filter and brew basket with water.
9. If you wish to brew additional espresso, repeat the process by following the steps in the “HOW TO BREW ESPRESSO” section at the bottom of pages E10-E11.
CAUTION: The metal parts of the brew basket might still be very hot. Make sure to use the filter retainer clip when discarding the grounds. Cool these parts by running under cold water.
10. For cleaning instructions, refer to Page E15.
NOTE: If the unit has not been used for several days, it is recommended to prime the unit for 30 seconds according to the “IMPORTANT” section on page E10.

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

Cappuccino is espresso topped with steamed and frothed milk. Frothing milk for cappuccino takes practice. Do not be discouraged if it is not perfect the first time. The milk should be half steamed (bottom of pitcher) and half froth (top of pitcher). It may take a few times before you perfect this process.

For best results, we recommend frothing the milk in a

E13

separate pitcher and pouring the steamed milk into your coffee. The milk and pitcher should be cold. Do not use a pitcher, which has just been washed in warm water. We also recommend a stainless steel frothing pitcher and a beverage thermometer, if you own one, for preparing the best froth and steamed milk.

PREPARATION: Gather the following prior to brewing

- Fine espresso ground coffee
 - Tap water (or, preferably your favorite bottled water)
 - Milk (2% is recommended for best frothing results)
 - Frothing pitcher
 - Teaspoon
 - Your favorite cups/demitasses
 - A kitchen thermometer (optional) placed into the frothing pitcher will help enhance your tasting experience by optimizing the steamed milk temperature to 150°-155° F.
1. The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, fill the water reservoir with cold water. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
 2. Follow the steps in the “HOW TO BREW ESPRESSO” section at the bottom of pages E10-E11.
 3. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/2 full with cold milk and set next to machine. Skim or 2% milk will be the easiest to froth.
 4. You are now ready to froth and steam your milk. Turn the ON/OFF Switch to the ON position, turn Brew/Steam Switch to STEAM “☺” position and wait until the Brew/Steam Indicator Light becomes solid green. Hold the pitcher under the frothing tube (which can be swiveled) so that the tip of the frothing tube is slightly immersed in the milk. Turn the control knob clockwise to the STEAM “☺” position. Hold the pitcher for about 50 seconds (for 4oz. of milk) or longer if warmer milk is desired. REMEMBER: The milk and the pitcher should be very cold prior to frothing.

E14

- When the milk has doubled in volume, or if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 38°C (100°F), insert the frothing tube deeper into the milk so that the top of the frothing tube cap is just under the surface of the milk. This will draw the froth back through the frothing tube cap creating a finer textured froth. Do not heat milk above 65°C (150°F). To avoid splattering of hot milk, do not let the tip of the frothing tube go above the surface of the milk. After frothing is completed, turn the control knob back to the OFF position.

NOTE: If you choose to run an espresso brew cycle immediately after steaming milk, it is normal for the unit to run briefly and a small amount of steam to appear from the drip tray.

- You are now ready to make cappuccino. REMEMBER: It is 1/3 espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 frothed milk. Pour the espresso into a cup, which has the capacity of at least 150 ml (5 ounces). Then add the steamed milk to the espresso and spoon on the frothed milk.
- IMPORTANT CLEANING TIP:** When you are finished steaming milk, follow step 5 on Page E8 under section marked “CAUTION” to flush out any residual milk from the frothing tube. It is important to properly clean your frothing tube and wash its cap after each use to ensure it continues to work properly. (See Step 2 below)
- Unplug the power cord and allow the machine to cool.

CLEANING YOUR ESPRESSO/ CAPPUCCINO MAKER

- Turn the control knob to the OFF position and the ON/OFF Switch to the OFF position and unplug the power cord from the electrical outlet.
- The frothing tube may still be hot. Do not touch it with

E15

your hands until it has cooled. Remove and wash the frothing tube cap and wipe frothing tube with a damp cloth. Clean the frothing tube with a needle or toothpick.

- The water reservoir, filters, drip tray and drip grid can be washed with soapy water or placed in the top rack of your dishwasher (avoid washing the filter holder in your dishwasher). CAUTION: Do not immerse appliance in water.
- Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses and use fresh water for each brew. Do not immerse appliance in water.
- Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
- Do not store the filter holder in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the filter holder while brewing espresso.

IMPORTANT: The Filter Holder is NOT Dishwasher safe.

DESCALING

Mineral deposits built-up in the Espresso Maker will affect the operation of the appliance. Your Espresso Maker must be descaled when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head.

The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVAL	
TYPE OF WATER	CLEANING FREQUENCY
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

E16

YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MAKER MAY BE DELIMED USING WHITE HOUSEHOLD VINEGAR AS FOLLOWS:

TO DESCALE WATER RESERVOIR:

1. Make sure the control knob is in the OFF position, the ON/OFF switch is in the OFF position and that the power cord is disconnected from the electrical outlet.
2. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
3. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
4. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
5. 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.

TO DESCALE INTERNAL PARTS:

1. Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the “Deliming” steps above.
2. Make sure all controls are in the OFF position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. (See Section “CAUTION” on Pages E3 and E7). Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level into reservoir.
3. Insert the brew basket (with filter) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the brew basket.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Turn the ON/OFF Switch to the ON position. Press the

E17

Brew / Steam switch to the BREW “☕” position, after Brew/Steam Indicator Light is ON, turn the Control Knob to the BREW “☕” position. The vinegar will start flowing through the unit. Once all the vinegar has been drained from the reservoir turn the control knob clockwise to the OFF position.

6. To remove any remaining traces of vinegar from the internal parts, repeat steps 2-5 above, replacing the vinegar with water, as often necessary.
7. To clean the frothing tube internally, place a cup with cold water under the tip of the frothing tube. Turn the Brew/Steam Switch to STEAM “☕” position, wait until the Brew/Steam Indicator Light becomes green. Insert the frothing tube into the water, turn the control knob to the STEAM “☕” position. Let the steam come out for about 10 seconds. This will clean any residue left in the frothing tube from frothing milk.
8. Turn the control knob counter-clockwise to the OFF position and press the ON/OFF switch to the OFF position.
9. Repeat Steps 1 – 8 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

E18

PROBLEMS AND CAUSES		
PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out	<ul style="list-style-type: none"> No water in reservoir. Coffee grind is too fine. Too much coffee in the filter. Appliance was not turned on or plugged in. Coffee has been tamped/ compressed too much. 	<ul style="list-style-type: none"> Add water. Grind coffee medium ground. Fill filter with less coffee. Plug unit into electrical outlet. Turn it on. Refill filter basket with coffee DO NOT TAMP.
Coffee comes out around the edge of the filter holder	<ul style="list-style-type: none"> Filter holder not rotated to full lock position. Coffee grounds around the filter basket rim. Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Rotate filter holder to full lock position. Wipe off rim. Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing	<ul style="list-style-type: none"> Ran out of steam. Milk is not cold enough. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure there is enough water in the reservoir. Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino.

E19

PROBLEMS AND CAUSES		
PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
No steam is generated	<ul style="list-style-type: none"> Water reservoir is empty. Appliance is not turned on. Frothing tube is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill reservoir with correct amount of water. See Page E10 and E11. Turn on unit and follow the operating instructions. Following frothing stage, operate frothing function for 1 – 2 seconds to extract excess milk. Or, turn off unit, allow unit to cool, unplug unit and clean out frothing tube with a needle or toothpick.
Coffee comes out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> Ground coffee is too coarse. Not enough coffee in filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> Use a finer grind. Use more coffee.
Coffee is too weak	<ul style="list-style-type: none"> Using small filter for two demitasses. Too much water is used. Ground coffee is too coarse. 	<ul style="list-style-type: none"> Use large filter for two demitasses. Manually stop the brew earlier by turning the side knob clockwise to the off “●” position. Use a finer grind.

E20

RECIPE IDEAS THAT YOU WILL LOVE TO TRY!

CAFÉ MOCHA

30 ml (1oz.) of chocolate syrup, one shot of espresso, 2/3 ml (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 60 ml (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

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 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to Consumer Service Department.

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO.
2. NO toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, NO sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otros líquidos.
4. Se requiere supervisión cercana cuando este artefacto esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos
5. Asegúrese de que la unidad esté APAGADA, la perilla de control esté en posición APAGADO y desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de volverla a utilizar, o antes de retirarle las partes y limpiarla.
6. NO opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio MR. COFFEE® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales.
8. NO la utilice al aire libre o para propósitos comerciales.
9. NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.

S1

10. NO coloque este artefacto sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, ni dentro de un horno caliente.
11. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado, luego desenchufe el cable del tomacorriente.
12. NO utilice este artefacto para otro propósito que no sea para el que ha sido diseñado.
13. Coloque la cafetera sobre una superficie dura y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo del artefacto.
14. Siempre asegúrese de colocar el depósito de agua firmemente en la parte de atrás de la unidad con la tapa cerrada y cargado con la cantidad de agua a la altura del nivel mínimo o justo por encima, antes de encender el artefacto.
15. NO retire la canasta del filtro mientras esté colando el café. Asegúrese de que la perilla de control esté en posición APAGADO antes de retirar la canasta de filtro para hacer más café. También debe tomar medidas de precaución al remover la canasta del filtro si las partes de metal se encuentran calientes, asegúrese de sostenerla por el mango y de utilizar el clip de retención del filtro para desechar los residuos de café. Ver la Sección de "PRECAUCIONES" en las páginas S3 y S8 para advertencias adicionales.
16. NO remueva el depósito de agua hasta que haya apagado la unidad. Ver la Sección de "PRECAUCIONES" en las páginas S3 y S8 para advertencias adicionales.

**ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA
USO DOMESTICO**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

S2

INSTRUCCIONES DEL CABLE ESPECIAL

Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, simplemente colóquelo al revés. Si todavía no entra, comuníquese con un electricista competente. De ninguna manera intente modificar o forzar la conexión diseñada como medida de seguridad.

1. El artefacto cuenta con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para prevenir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cable más largo.
2. Puede utilizar cables de extensión si se observan las precauciones adecuadas.
3. Si se usa un cable de extensión la capacidad nominal eléctrica del mismo debe ser igual a la del producto. Coloque el cable de extensión de manera que no cuelgue del borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.

CUIDADO: PRESIÓN DE VAPOR

Para evitar posibles quemaduras en el cuerpo y/o lesiones de otro tipo ocasionadas por el vapor y el agua caliente, así como daños a la unidad, NUNCA abra el depósito de agua o retire la canasta del filtro mientras que su Cafetera para Café Expreso y Capuchino MR. COFFEE® esté colando el café o haciendo espuma. La perilla de control debería estar en posición APAGADO antes de poder retirar la canasta de filtro para hacer más tazas de café. Si usted necesita agregar más agua al depósito de agua, coloque la perilla de control en la posición APAGADO. Retire la tapa del depósito de agua, y luego llene con agua.

PREGUNTAS O COMENTARIOS

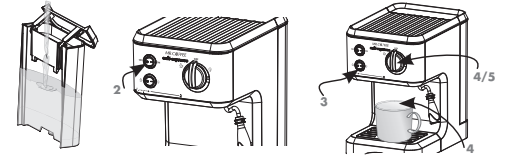
Llámenos al 1-800-672-6333 (Estados Unidos) o visite nuestro sitio web www.mrcoffee.com.

MR. COFFEE®

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

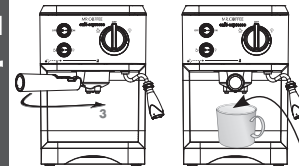
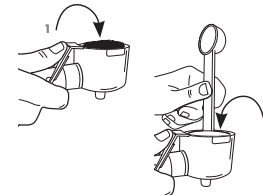
(SOLO DEBE REALIZARSE ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ)

PASO 1 Preparar la bomba



- 1 Agregue agua en el depósito de agua.
- 2 Encienda el interruptor de ENCENDIDO/ APAGADO.
- 3 Coloque el interruptor de Colar/Espumar en la posición COLAR “☕” y espere hasta que la Luz Indicadora de Colar/ Espumar quede en verde ininterrumpido.
- 4 Coloque una taza debajo del cabezal de preparación y gire la perilla de control en la posición COLAR “☕”.
- 5 Después de 30 segundos, gire la perilla hasta la posición de apagado. (Puede chorrear un poco de agua/espuma durante el proceso)

PASO 2 Preparación para espumar

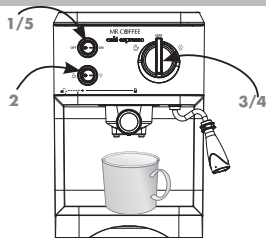


- 1 Llene el sostenedor de filtro con el café molido expreso.
- 2 Use el compactador para presionar levemente el café molido para asegurarse de que quede una superficie plana.
- 3 Bloquee el mango de filtro en la máquina de expreso.
- 4 Llene con agua el depósito de agua y coloque una taza debajo de la salida de expreso.

MR. COFFEE® GUÍA DE INICIO RÁPIDO

PASO 3

Preparación del café

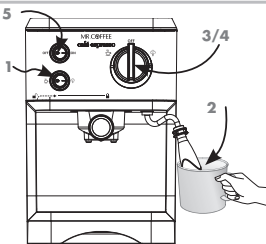


- 1 Encienda el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO.
- 2 Chequee y asegúrese de que el interruptor de Colar/ Espumar esté en la posición COLAR “☕”.
- 3 Cuando la Luz

- Indicadora de Colar/ Espumar tenga un color verde constante, gire la perilla de control hasta la posición COLAR “☕”.
- 4 Cuando la taza se haya llenado hasta el nivel deseado, gire la perilla hasta la posición de apagado.
- 5 Si ya ha terminado con la máquina de expreso, gire el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO hasta la posición de apagado. Si quiere utilizar el elemento para espumar, entonces continúe con el paso 4.

PASO 4

Espumando la leche



- 1 Coloque el interruptor de Colar/Espumar en la posición ESPUMAR “☕” que se encuentra en el frente de la unidad.
- 2 Cuando la Luz Indicadora de Colar/Espumar tenga un color verde constante, entonces sostenga una taza de leche debajo del

- tubo espumador. El tubo debería estar ligeramente sumergido en la leche.
- 3 Gire la perilla de control en la posición ESPUMAR “☕”.
- 4 Cuando ya haya terminado con la espuma, vuelva a girar la perilla de control hasta la posición de apagado. (Nota: generalmente tardará 35-45 segundos en llegar a la temperatura adecuada de la leche).
- 5 Gire el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO hasta la posición de apagado y asegúrese de que la máquina de expreso ya no esté encendida.

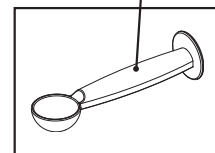
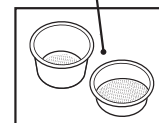
S5

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



FILTROS
(PARA 1 Ó 2 TAZAS
PEQUEÑAS DE CAFÉ)

CUCHARA MEDIDORA/
COMPACTADOR



NOTA: Las tazas que aparecen en la imagen no están incluidas en el producto.

S6

INTRODUCCION

¡Felicidades! Usted ha seleccionado una Cafetera para Café Expreso y Capuchino MR. COFFEE®. Este artefacto único ha sido diseñado con la finalidad de ofrecerle un café expreso o capuchino rápido y convenientemente.

El método para preparar café expreso es un método único en el que el agua caliente pasa a presión por los granos de café finamente molidos. Es muy popular en Europa, ya que tiene más cuerpo y sabor que el café americano preparado de forma regular. Debido a su sabor concentrado, el café expreso es generalmente servido en porciones de 44 a 59 mL (1.5- a 2-oz.) en tazas pequeñas.

La mayoría de los que gustan del café expreso fuera de Europa prefieren el café capuchino, una bebida preparada con aproximadamente un tercio de café expreso, un tercio de leche vaporizada o calentada por medio de vapor y un tercio de leche espumosa. La preparación del café expreso o del capuchino es muy diferente de la preparación de café regular. Este artefacto funciona bajo presión y requiere atención especial.

Por favor lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, advertencias, notas y cuidados en este Manual de Instrucciones antes de que inicie la operación de este artefacto. El cuidado y mantenimiento adecuado deben asegurar la larga duración y funcionamiento sin problemas de la Cafetera para Café Expreso y Capuchino MR. COFFEE®. Conserve estas Instrucciones y consulte con frecuencia los consejos de cuidado y limpieza.

PRECAUCION

Por favor siga estas importantes medidas de seguridad antes de utilizar su unidad:

1. Antes de remover cualquier parte o accesorio, asegúrese de que la unidad esté APAGADA, la perilla de control esté en la posición de APAGADO y desconecte el artefacto.
2. No remueva la canasta del filtro en ningún momento durante el proceso de preparación.
3. Tenga cuidado cuando remueva la canasta del filtro. Las partes metálicas pueden estar muy calientes todavía. También puede haber agua caliente flotando en la parte superior del filtro. Solamente sosténgalo por el mango y elimine los restos del café colado utilizando el seguro para fijar el filtro.
4. Si el café que está colando no sale por la canasta del filtro, significa que esta pueda estar bloqueada. Apague la unidad y deje que se enfríe. El bloqueo podría ser causado por un grano de café demasiado fino. Ver "PROBLEMAS Y CAUSAS" en la páginas S21 y S22.
5. CUANDO LIMPIE EL TUBO ESPUMADOR: Coloque una jarra para espumar o una taza grande (con capacidad de por lo menos 11 onzas) llene con agua a la mitad de la capacidad y coloque debajo del tubo espumador. Verifique que la punta del tubo espumador esté sumergida en el agua antes de girar la perilla de control a la posición de VAPOR "☁". Espume el agua durante aproximadamente 15 segundos, luego pásele un paño limpio al tubo espumador y a la punta.

NOTA: Para que su unidad trabaje de manera correcta constantemente , limpie el tubo espumador y la punta después cada uso.

COMO PREPARAR EN CASA CAFE EXPRESO Y CAPUCHINO DE CALIDAD

CONSEJOS SOBRE CAFÉ

El café debe estar tostado y recién molido. Usted puede probar con una variedad tostada italiana o francesa. El café previamente molido solamente retendrá su sabor durante 7 a 8 días, siempre que éste sea almacenado en un contenedor cerrado, en un lugar frío y oscuro. No lo almacene en el refrigerador o en el congelador. Se recomienda que muele granos enteros justo antes de utilizarlos. Los granos de café almacenados en un contenedor cerrado conservaran su sabor durante 4 semanas.

CONSEJOS PARA MOLER GRANOS

Este es un paso vital en el proceso de preparación de café expreso y requiere mucha práctica. El café debe ser molido finamente.

- El molido correcto debe tener la misma consistencia de la sal.
- Si se muele demasiado fino, el agua no fluirá a través del café, aun bajo presión. El molido tiene la apariencia del polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos.
- Si el café se muele demasiado áspero, el agua fluirá a través del café demasiado rápido, y el sabor no se extraerá completamente. Asegúrese de usar un molino de calidad para obtener una consistencia uniforme. Para obtener mejores resultados se recomienda usar molinillos de café rebabas o cónicos.

ANTES DE COLAR SU PRIMER EXPRESO

Consulte la Página S6 para ver el Diagrama de las Piezas.

1. Asegúrese de que la unidad esté APAGADA, la perilla de control esté en la posición de APAGADO, y la unidad esté desenchufada del tomacorriente.
2. Primero retire y lave el depósito de agua, la tapa, la canasta del filtro y los filtros en una mezcla de detergente suave con agua. Enjuague generosamente cada parte y vuévalas a colocar en la cafetera. Consulte las instrucciones “Cómo preparar Café Expreso” antes de retirar el filtro y el compartimiento del filtro.
3. Para limpiar el interior de la cafetera, siga los pasos de la Sección “Cómo Preparar Café Expreso,” utilizando solamente agua. No sumerja el artefacto en agua ni tampoco toque ninguna parte interna de la cafetera.

IMPORTANTE

Para preparar la bomba antes de la primera infusión, haga funcionar el ciclo de preparación durante 30 segundos siguiendo los pasos a continuación:

1. Agregue agua en el depósito de agua.
2. Encienda el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO.
3. Coloque el interruptor de Colar/Espumar en la posición COLAR “☕” y espere hasta que la Luz Indicadora de Colar/ Espumar se ponga verde constante.
4. Coloque el interruptor de Colar/Espumar en la posición COLAR “☕” y espere hasta que la Luz Indicadora de Colar/ Espumar se ponga verde constante.
5. Después de 30 segundos, gire la perilla hasta la posición de apagado. (Puede chorrear un poco de agua/espuma durante el proceso).

COMO COLAR CAFE EXPRESO

PREPARACIÓN: Debe contar con lo siguiente antes de colar café

- *Café molido expreso fino*
 - *Agua del grifo (o preferentemente su agua mineral favorita)*
 - *Cucharilla de té*
 - *Sus tazas/tacitas favoritas*
1. Asegúrese de que la unidad esté APAGADA y la perilla de control esté en la posición de APAGADO.
 2. Llene el depósito con agua, puede utilizar agua mineral o una jarra para llenar el depósito o retírelo de la nidad y llénelo debajo del grifo. Si usted remueve el depósito para llenarlo con agua, asegúrese de volver a colocarlo firmemente en su lugar. Llene el depósito asegurándose de que la cantidad de agua deseada se encuentra entre el rango de "MIN" y "MAX" marcado en el depósito. Nunca utilice agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
 3. Cierre la tapa del depósito del agua.

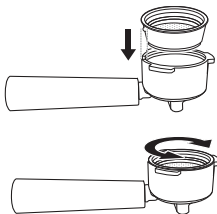
PREPARANDO EL CAFÉ

Cómo elegir el filtro:

Coloque el filtro en la canasta del filtro. Seleccione uno de los filtros que vienen con su unidad dependiendo de la cantidad de tazas que desea preparar (1 ó 2 tazas pequeñas). La receta recomendada es utilizar el filtro pequeño de 7 gramos para preparar una taza de expreso de una onza. El filtro grande de 14 gramos se puede utilizar para dos tazas de una onza. Estas recetas pueden adaptarse a la cantidad de agua utilizada en cada taza, menos agua para un expreso fuerte.

Para insertar el filtro:

- a. Inserte el filtro en la canasta del filtro, asegurándose de alinear la muesca del filtro en la hendidura de la canasta del filtro.
- b. Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para asegurarlo en su lugar.



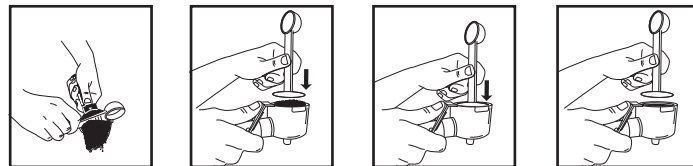
S11

NOTA: Para remover y limpiar el filtro, gírelo hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear la muesca del filtro en el orificio de la canasta del filtro.

Cómo llenar con el café:

Llene el filtro seleccionado con café expreso recién molido finamente. Limpie cualquier exceso de café del borde de la canasta del filtro. Esto asegurará un ajuste correcto del filtro en el cabezal de preparación de la unidad.

ATENCIÓN: Comprima suavemente el café. No llene demasiado el filtro, ya que esto podría ocasionar obstrucciones o derrames.



Cómo colocar la canasta del filtro:

3. Coloque la canasta del filtro debajo del cabezal de preparación moviendo primero el seguro para fijar el filtro hacia atrás, coloque el mango de modo que éste se alinee con el icono abierto "☐" y se ajuste en la ranura. Después, lentamente gire a la derecha hasta que la canasta del filtro quede localizada en la posición de cierre (refiérase al diagrama localizado en el panel frontal de la unidad tal y como está ilustrado a continuación).



(Este símbolo esta en su unidad)

S12

COLANDO CAFE EXPRESO

ATENCIÓN: Si usted va a preparar café capuchino, por favor consulte la siguiente sección “como preparar café capuchino.”

1. Verifique que la rejilla de goteo se encuentre en su lugar. Coloque la bandeja de goteo en la unidad.
2. Verifique que la perilla de control se encuentre en la posición de APAGADO.
3. Coloque la taza de su preferencia (1 ó 2 tazas pequeñas) debajo de la canasta del filtro o si prefiere, coloque una jarra pequeña. Si usted desea preparar hasta 4 tazas al mismo tiempo, podría utilizar una jarra pequeña o una taza regular y luego colocar el café en las tazas pequeñas. Si usted está colando las 2 tazas pequeñas a la vez, puede colocarlas debajo de la canasta del filtro asegurándose de que cada una se encuentre directamente debajo de las dos ranuras por donde sale el café.
4. Enchufe el cable de corriente al tomacorriente y gire el interruptor de ENCEDIDO/APAGADO hasta la posición de ENCEDIDO. La luz del indicador de corriente permanecerá de color rojo constante mientras la unidad esté encendida.
5. Gire el interruptor de Colar/Espumar y asegúrese de que esté en la posición COLAR “☕”. Cuando el indicador COLAR esté de color verde constante, gire la perilla de control hacia la izquierda hasta la posición COLAR “☕”. Esto iniciará el proceso de preparación y comenzará a fluir el expreso en unos segundos.
6. Cuando la taza/jarra esté llena al nivel deseado, gire la perilla de control hacia la derecha hasta la posición APAGADO. Si usa menos agua tendrá un sabor de expreso más fuerte.

PRECAUCIÓN: No deje la unidad desatendida mientras este Colando, ya que este proceso requiere ser detenido de manera manual. De esta forma evitara que el café se desborde o derrame, así como peligros y daños Potenciales a la unidad. Su cafetera debe ser apagada manualmente.

7. Una vez que haya preparado la cantidad de expreso deseado, gire el interruptor de ENCEDIDO/APAGADO hasta la posición de apagado y desenchufe la unidad. Permita que la unidad se enfríe antes de retirar las piezas y los accesorios, antes de limpiarla.
8. Luego de que la cafetera se haya enfriado, retire la canasta del filtro del cabezal de preparación. Use la varilla de retención de filtro para asegurar el filtro en el sostenedor de filtro, coloque la canasta de filtro al revés y retire el café molido expreso usado. Enjuague el filtro y la canasta del filtro con agua.
9. Si desea colar café expreso adicional, repita el proceso siguiendo los pasos de la sección “CÓMO COLAR UN EXPRESO” en la última parte de las páginas S11-S12.
PRECAUCIÓN: Las partes metálicas de la canasta del filtro pueden estar muy calientes. Asegúrese de usar el seguro para fijar el filtro cuando deseche los residuos de café. Enfríe estas partes enjuagándolas bajo el grifo con agua fría.
10. Para las instrucciones de limpieza, consulte la Páginas S17-S18.

NOTA: Si la unidad no ha sido utilizada por varios días, se recomienda preparar la unidad durante 30 segundos de acuerdo con la sección “IMPORTANTE” de la página S10.

COMO PREPARAR CAFE CAPUCHINO

El café capuchino es café expreso con leche evaporada y espuma de leche en la parte superior. El espumar la leche para el café capuchino requiere práctica. No se desanime si no lo hace perfectamente la primera vez. La leche debe ser, la mitad evaporada (la parte inferior de la jarra) y la mitad espumosa (la parte superior de la jarra). Puede tomarse varios intentos antes de que perfeccione este proceso.

Para mejores resultados, recomendamos espumar la leche en una jarra diferente y verter la leche en su taza de café. La leche y la jarra deben estar frías. No use una jarra que ha sido lavada recientemente con agua tibia. También recomendamos una jarra de acero inoxidable para espumar la leche y un termómetro para bebidas si usted tiene uno, para así preparar la mejor leche evaporada y espumosa.

PREPARACIÓN: Debe contar con lo siguiente antes de colar café

- Café molido expreso fino
 - Agua del grifo (o preferentemente su agua mineral favorita)
 - Leche (se recomienda la 2% para lograr mejores resultados de espuma)
 - Jarra para hacer espuma
 - Cucharilla de té
 - Sus tazas/tacitas favoritas
 - Un termómetro de cocina (opcional) colocado dentro de la jarra para hacer espuma ayudará a mejorar su experiencia de formación de espuma al optimizar la temperatura de la leche hervida a 150°-155° F.
1. El primer paso en la preparación de capuchino es preparar café expreso. Llene el depósito de agua con agua fría. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
 2. Siga los pasos de la sección “CÓMO COLAR UN EXPRESO” en la última parte de las páginas S11-S12.

3. Llene una jarra pequeña de acero inoxidable o de cerámica a la mitad con leche fría y colóquela junto a la máquina. La leche descremada o del 2% es más fácil de espumar.
4. Usted está ahora listo para espumar y evaporar la leche. Gire el interruptor de ENCEDIDO/APAGADO hasta la posición de ENCEDIDO, coloque el interruptor de Colar/Espumar en la posición ESPUMAR “☁” y espere hasta que la Luz Indicadora de Colar/Espumar se ponga de color verde constante. Sostenga la jarra debajo del tubo espumador (el cual puede ser giratorio) para que la punta del tubo espumador quede ligeramente sumergida en la leche. Gire la perilla de control hacia la derecha hasta la posición ESPUMAR “☁”. Sostenga la jarra durante aproximadamente 50 segundos (para 4 onzas de leche) o más tiempo si desea la leche más tibia. **RECUERDE:** Tanto la leche como la jarra deben de estar bien frías antes del proceso de espumar.
5. Cuando la leche se haya duplicado en volumen, o si está utilizando un termómetro especial para bebidas, cuando la leche alcance una temperatura de 38°C (100°F), sumerja el tubo espumador en la leche hasta que la parte superior de la tapa del tubo espumador quede debajo de la superficie de la leche. Esto hará subir la espuma por la tapa del tubo espumador y creará una espuma finamente texturada. No caliente la leche por encima de los 65°C (150°F). Para evitar que la leche caliente salpique, no permita que la punta del tubo espumador salga de la leche. Una vez preparada la espuma, gire la perilla de control a la posición de APAGADO.
NOTA: Si decide iniciar un ciclo de espuma expreso inmediatamente después de espumar la leche, es normal que la unidad funcione brevemente y que aparezca una pequeña cantidad de espuma en la bandeja de goteo.

6. Usted ahora está listo para preparar un café capuchino. **RECUERDE:** es 1/3 de café expreso, 1/3 de leche evaporada y 1/3 de leche espumada. Coloque el café expreso en una taza con una capacidad de por lo menos 150 ml (5 onzas). Luego añada la leche evaporada y una cucharada de la leche que espumó al café expreso.
7. **CONSEJO DE LIMPIEZA IMPORTANTE:** Cuando haya terminado de espumar la leche, siga el paso 5 de la Página S8 bajo la sección titulada "CUIDADO" para eliminar cualquier residuo de leche del tubo espumador. Es importante limpiar apropiadamente tanto el tubo espumador de su cafetera expresa como la punta después de cada uso para asegurarse de que continuará trabajando correctamente. (Ver el Paso 2 a continuación)
8. Desenchufe el cable del tomacorriente y espere que la unidad se enfríe.

LIMPIANDO SU CAFETERA PARA CAFÉ EXPRESO Y CAPUCHINO

1. Gire la perilla de control hasta la posición de APAGADO y el interruptor de ENCEDIDO/APAGADO hasta la posición de APAGADO y desenchufe el cable de corriente del tomacorriente.
2. El tubo espumador todavía puede estar caliente. No lo toque con las manos hasta que esté frío. Quite y lave la tapa del tubo espumador y limpie el tubo con un paño húmedo. Limpie el tubo espumador con una aguja o palillo de dientes.
3. El depósito de agua, los filtros, el compartimiento del filtro, la bandeja y rejilla de goteo pueden ser lavadas con agua y jabón o las puede colocar en la parte superior de su lavaplatos automático (evite lavar el soporte del filtro en el lavavajillas). **PRECAUCION:** No sumerja la unidad en agua.

4. Deseche el agua restante retirando el depósito de agua de su cafetera y colocándolo boca abajo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre un uso y otro y utilizar agua fresca para cada preparación. No sumerja la unidad en agua.
5. Limpie la superficie de su cafetera con un paño húmedo y suave. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas de fregar, ya que éstos podrían rallar la unidad.
6. No guarde el compartimiento para colocar el filtro en el cabezal de preparación de su cafetera. Esto podría afectar adversamente el sellador entre el cabezal y el compartimiento para colocar el filtro mientras está colando el café expreso.

IMPORTANTE: El soporte del filtro NO es apto para el lavavajillas.

DESCALCIFICANDO

Los depósitos minerales que se forman en su cafetera afectan el buen funcionamiento de la misma. Usted debe descalcificar su Cafetera para Café Expreso y Capuchino MR. COFFEE® cuando comience a notar un incremento en el tiempo que le toma a la unidad el preparar el café, o cuando genere un exceso de vapor. También, usted puede notar una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de preparación del café. La frecuencia de la limpieza depende de la dureza del agua utilizada. La siguiente tabla le brinda intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS	
TIPO DE AGUA	FRECUENCIA DE LIMPIEZA
Agua suave (Agua filtrada)	Cada 80 ciclos de preparación
Agua dura (Agua de grifo)	Cada 40 ciclos de preparación

SU CAFETERA PARA CAFE EXPRESO Y CAPUCHINO PUEDE DESCALCIFICARSE UTILIZANDO VINAGRE BLANCO DE USO CASERO, DE LA SIGUIENTE FORMA:

DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA:

1. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de APAGADO, el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO en la posición de APAGADO y que el cable de corriente esté desconectado del tomacorriente
2. Llene el depósito de agua con vinagre blanco de uso casero sin diluir y fresco.
3. Permita que la solución de vinagre repose en el depósito de agua del artefacto durante toda la noche.
4. Deseche el vinagre removiendo el depósito de agua y volteándolo boca abajo en el fregadero.
5. Enjuague el depósito de agua generosamente, usando agua de grifo y llenando el depósito a la mitad. Después vierta el agua sobre el fregadero, repita este proceso dos veces.

DESCALCIFICAR LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Verifique que usted ha descalcificado el interior del depósito de agua primero, siguiendo los pasos de la sección anterior "Descalcificando".
2. Verifique que todos los controles estén apagados y que el cable eléctrico esté desconectado del tomacorriente. (Consulte la Sección "PRECAUCIONES" en la Páginas S3 y S8). Llene el depósito de agua con vinagre hasta que alcance el nivel mínimo indicado en el deposito.

S19

3. Inserte la canasta del filtro (junto con el filtro) y coloque la jarra o una taza regular encima de la bandeja de goteo y debajo de la canasta del filtro.
4. Conecte el cable eléctrico en el tomacorriente.
5. Encienda el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO. Coloque la perilla de Colar / Espumar en la posición de COLAR "☕". Una vez que la luz indicadora esté encendida, gire la perilla a la posición COLAR "☕". El vinagre empezará a fluir a través de la unidad. Una vez que el vinagre ha sido drenado por completo del tanque de reserva, apague el interruptor.
6. Para eliminar cualquier rastro de vinagre de las partes interiores, repita los pasos 2-5 arriba, sustituyendo vinagre con agua, cuantas veces sea necesario
7. Para limpiar el tubo espumador internamente, coloque una taza con agua fría debajo de la punta del tubo espumador. Espere hasta que la luz indicadora esté en verde. Inserte el tubo espumador en el agua, gire la perilla a la posición de ESPUMAR "☕". Gire la perilla de Colar/Espumer nuevamente a la posición ESPUMAR "☕" nuevamente. Deje que el vapor salga por 10 segundos. Esto limpiara cualquier residuo de leche que haya quedado en el tubo espumador.
8. Gire la perilla a la posición de APAGADO y presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO a la posición APAGADO.
9. Repita los pasos del 1 al 8 tanto como sea necesario utilizando sólo agua de grifo para enjuagar cualquier residuo de vinagre que haya quedado en la cafetera.

S20

PROBLEMAS Y CAUSAS		
ROBLEMA	CAUSA	SOLUCCIONES
El café no sale	<ul style="list-style-type: none"> No hay agua en el depósito. El café está molido demasiado fino. Hay demasiado café en el filtro. El artefacto no fue encendido o conectado. El café se ha comprimido demasiado. 	<ul style="list-style-type: none"> Añada agua. Muela los granos de café a un termino medio. Llene el filtro con menos café. Conecte la unidad en la toma de corriente. Enciéndalo. Rellene el compartimiento para filtro con café. NO COMPRIMA.
El café sale alrededor del borde del soporte para filtro	<ul style="list-style-type: none"> La canasta para el filtro no ha girado completamente a "cerrado". Hay granos de café alrededor del borde de la canasta del filtro. Hay demasiado café en el filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Gire el soporte del filtro completamente a su posición para asegurar. Limpie el borde. Llene con menos café.
La leche no queda espumosa	<ul style="list-style-type: none"> Se terminó el vapor. La leche no está lo suficientemente fría. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique que hay agua en el depósito de agua. Enfríe la leche y la jarra para espumar antes de la preparación de café capuchino.

S21

PROBLEMAS Y CAUSAS		
ROBLEMA	CAUSA	SOLUCCIONES
No se genera vapor	<ul style="list-style-type: none"> El deposito de agua está vacío. El artefacto no está encendido. El tubo para espumar está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el depósito de agua con la cantidad correcta de agua. Consulte las Página S11 y S12. Encienda la unidad y siga las intrucciones de uso. Después de la etapa para espumar, opere la función para espumar durante 1 ó 2 segundos y extraer el exceso de leche. O bien, apague la unidad, permita que se enfríe, desconecte de la toma de corriente y limpie el tubo para espumar con una aguja o palillo de dientes.
El café sale demasiado rápido	<ul style="list-style-type: none"> El café está molido demasiado áspero. No hay suficiente café en la canasta del filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Use un café molido más fino. Use más café.
El café es demasiado suave	<ul style="list-style-type: none"> Está usando un filtro pequeño para dos tacitas. Está utilizando demasiada agua. El café molido es demasiado grueso. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice un filtro más grande para dos tacitas. Detenga antes la preparación manualmente girando la perilla lateral hacia la derecha hasta la posición "●" de apagado. Use un café molido más fino.

S22

¡IDEAS DE RECETAS QUE LE ENCANTARÁ PROBAR!

CAFÉ CON CHOCOLATE

30 ml (1 onza) de jarabe de chocolate, una parte de expreso, 237 ml (1 taza) de espuma de leche

CAFÉ AMERICANO

1/2 expreso y 1/2 agua caliente

CAFÉ MACCHIATO

1/3 de expreso y 2/3 de leche vaporizada

CAFÉ LATTE

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

CAFÉ AU LAIT

1/2 expreso, 1/2 leche vaporizada

CHOCOLATE CALIENTE

Añada 60 ml (2 onzas) de expreso a una taza de chocolate caliente

(PARA ADULTOS MAYORES DE 21 AÑOS)

CAPUCHINO SAN FRANCISCO

Expreso, chocolate caliente vaporizado, Brandy, crema y canela en la parte superior

CAFÉ IRLANDÉS

Expreso, whisky irlandés, crema batida en la parte superior

CAFÉ TUACA

Espresso, 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 POR UN 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 Solution (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 trate de reparar o ajustar ninguna de funciones mecánicas o eléctricas de este producto. El hacerlo anulará esta 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 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 Sunbeam autorizado. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

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 garantía, condición o manifestación, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño emergente de la compra, uso o mal uso del producto, ad 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 obtener el 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 obtener el 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 tiene algún otro problema o reclamo relacionado con este producto, por favor escriba al Departamento de servicio al consumidor.

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