

User Manual /  
Manual del Usuario

MR. COFFEE®

Coffee and Espresso Maker  
Cafetera y máquina de espresso  
Model/Modelo ECM22

MR. COFFEE®

© 2010 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](http://www.mrcoffee.com)  
You will find exciting and entertaining tips and ideas,  
including great recipes!

SPR092010

© 2010 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](http://www.mrcoffee.com)  
Ahí encontrará consejos e ideas excitantes y entretenidos,  
¡incluyendo excelentes recetas!



# 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 AND ESPRESSO MAKER.
2. Do not touch the coffeemaker's hot surfaces. Use handles or knobs. Scalding may occur if the lid 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 and clock are 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. Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.
8. The use of accessory attachments other than MR. COFFEE® brand products may cause hazards or injuries.
7. Do not use the coffeemaker outdoors.
10. Do not let the power cord hang over edge of table or counter, or allow it to come into contact with hot surfaces.
11. Do not place this coffeemaker on or near a hot gas stove or electric burner or in a heated oven.
12. To disconnect the coffeemaker, turn it OFF, then remove the power plug from the power supply.
13. Place the appliance on a hard, flat level surface to avoid interruption of airflow underneath the coffeemaker.
14. Avoid contact with any moving parts.
15. This coffeemaker is designed for household use only.
16. Do not use appliance for other than intended use.
17. Always be sure Water Reservoir Cap is tightened securely before turning appliance on.
18. DO NOT remove Reservoir Cap or Filter Holder until pressure is completely relieved.

## CARAFE USE AND CARE

Follow the instructions below to reduce or eliminate the chance of breaking the glass carafe :

- Both carafes are 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.
- Do not set a hot carafe on a wet or cold surface.
- Do not use a cracked carafe or a carafe having a loose or weakened handle.
- Do not clean the carafe with abrasive cleaners, steel wool pads or other abrasive materials.
- Discard carafe immediately if it is ever boiled dry.
- Protect the carafe from sharp blows, scratches or rough handling.



**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.

Please read ALL of the instructions in this manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care and maintenance will ensure a long life and a trouble-free operation for this appliance. Please save these instructions and refer to them for cleaning and care tips.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## 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 10 amps and 120 volts. 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.

## CAUTION: PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water, NEVER open the water reservoir cap or brew basket on the espresso machine while the unit is turned on or as long as there is pressure in the water reservoir. Make sure the coffeemaker is turned off when the carafe is empty. Brewed coffee and grounds are both very hot. Handle them with care to avoid scalding injuries. Unplug the appliance's power cord when not in use.

## INTRODUCTION

Congratulations! You have selected a quality Mr. Coffee® Coffee and Espresso Machine. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso, cappuccino and coffee 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 1-1/2 to 2 oz. portions, in demitasse cups. This machine makes espresso in 2 oz. portions. 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 in that **the espresso machine operates under pressure and requires special attention.**

Please read ALL of the instructions, cautions, notes and attentions in this Instruction Manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care and maintenance will ensure the long life of this machine and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

## Table of Contents

Important Safeguards .....	2
Carafe Use and Care .....	2
Special Cord Set Instructions .....	3
Introduction .....	3-4
Table of Contents .....	4
Parts Diagram .....	5
How To Prepare Espresso and Cappuccino .....	6
Before Using Your Espresso Machine .....	7
How To Brew Espresso .....	7-8
How To Make Cappuccino .....	8
Recipes .....	9
Problems and Causes .....	10
How To Brew Coffee .....	11
Cleaning Your Coffee and Espresso Machine .....	12
Deliming .....	12
If Service Is Required .....	14
Warranty Information .....	15

## PARTS DIAGRAM

— Espresso Machine —

— CoffeeMaker —



- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1 Espresso Reservoir           | 8 Espresso On/Off Button                 |
| 2 Coffeemaker Reservoir        | 9 Espresso Carafe                        |
| 3 Water Reservoir Lid          | 10 Brew Basket with removable filter     |
| 4 Showerhead                   | 11 Retainer Clip                         |
| 5 Removable Cone Filter Basket | 12 Frothing Aid                          |
| 6 Coffee Carafe                | 13 Variable Steam Control<br>(not shown) |
| 7 Coffee On/Off Button         |  |

# LET'S START WITH THE BASICS!

## YOUR COFFEEMAKER HAS THE FOLLOWING FEATURES

- On/Off Button – This button begins the brew cycle and turns off the coffeemaker. (The coffeemaker will NOT shut-off automatically)
- 10-Cup Brewing Capacity – Each cup measures 5 ounces.
- Pause 'n Serve – Can't wait for coffee to finish brewing? This feature allows you up to 30 seconds to pour a cup of coffee while the coffee is brewing.
- Removable Filter Basket – The removable, cone filter basket allows you to easily lift the filter basket out to add or remove the filter and ground coffee. To remove the basket, you must first swing the showerhead aside. Then, after returning the filter basket, swing the showerhead back in place so it is positioned atop the center of the filter basket.
- Non-Stick Warming Plate – This feature prevents the carafe from sticking to the surface of the warming plate.
- Cord Storage – Allows you to store extra cord length for a tidy countertop.

## YOUR STEAM ESPRESSO MACHINE HAS THE FOLLOWING FEATURES

- On/Off Button – This button begins the espresso cycle and turns off the espresso maker. (The espresso maker will NOT shut-off automatically)
- 4-cup brewing capacity. Each shot of espresso measures 2 ounces.
- Variable Steam Knob – This knob allows you to gradually increase the pressure of the steam.

## HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCCINO

### THE COFFEE

The coffee should be freshly ground, dark roasted variety. 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 air-tight container, 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 stored in an air-tight container will keep up to 4 weeks before they begin to lose their flavor.

### THE GRIND

This is a vital step in making espresso 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.
- 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 in your espresso grind.

## BEFORE BREWING YOUR FIRST CARAFE OF ESPRESSO

Please refer to Page 5 for Diagram of Parts.

1. Turn the power switches to the Off position and rotate the steam knob to the off position. Make sure the appliance is unplugged from the electrical outlet.
2. First remove and then wash the carafe, lid, filter and brew basket in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and replace into the machine. See "HOW TO BREW ESPRESSO" below for instructions on removal and replacement of filter and brew basket.
3. To clean the inside of the machine, follow steps for "HOW TO BREW ESPRESSO" below, using water only. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any internal parts of the machine.

## PREPARING THE COFFEE

1. Place the filter in the brew basket. (See Figure 1)
2. Fill with fresh, fine ground espresso coffee to the desired setting on the filter. Do not fill above the 4-cup marking. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head. **Lightly tamp or compress coffee. Do not overfill the filter basket. This might cause clogging or overflow.**
3. Position brew basket underneath the brew head: attach brew basket by first moving retainer clip back, position handle to far left until it fits into the groove. Then, slowly turn to right until brew basket is located at the  (lock) position.

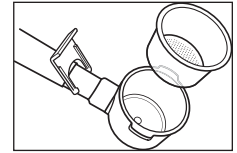


FIGURE 1

## HOW TO BREW ESPRESSO

1. Turn the power switch to the Off position.
2. Fill the glass carafe with cold water to the designated marking for the desired number of servings of espresso or cappuccino. Never use warm or hot water to fill the water reservoir. The following chart details how much water to use for the desired amount of servings.

### Ingredients and Measuring Guide

Serving Size	Fine Espresso Ground Coffee	Water (Cold)
2 cups	2 cup mark on Filter	2 cup mark on Glass Carafe
4 cups	4 cup mark on Filter	4 cup mark on Glass Carafe

**NOTE:** 1 cup of brewed espresso = 2 oz.

3. Remove the water reservoir cap and pour the water into the water reservoir. Do not fill to the top of the reservoir or there will not be enough area to generate steam. **CAUTION:** Do not pour water into the tank while the appliance is on or if the tank is hot. Check to make sure the power switch is in the **Off** position.
4. Screw the cap back on top of the water reservoir. **Make sure it is on tight.**

## BREWING ESPRESSO

ATTENTION: IF YOU ARE PLANNING TO MAKE CAPPUCCINO, PLEASE REFER TO THE NEXT SECTION **HOW TO MAKE CAPPUCCINO**.

1. Make sure the drip grid is in place on the drip tray.
2. Place the cover on the carafe so the lid opening faces the spout, and set it on the drip tray. Make sure the brew basket spout is nestled inside the center opening of the carafe lid.
3. Make sure the power switch is in the **Off** position.
4. Plug the power cord into an electrical outlet and turn the power switch on, which begins the brewing process. The light will illuminate to let you know that the machine is on.
5. Espresso will begin to flow into the carafe in about 3 – 5 minutes.
6. When the espresso stops flowing into the carafe, turn the power switch to the **Off** position. Unplug the power cord and allow the machine to cool. Do not remove reservoir cap or brew basket until the pressure in the machine has been released. Follow procedures in section marked **CAUTION: PRESSURE** on Page 3.

**CAUTION:** Do not remove reservoir cap or brew basket at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down. Follow the procedures marked **CAUTION: PRESSURE** on Page 3 to relieve the pressure before removing the reservoir cap or brew basket.

7. After the machine has cooled down and all pressure has been relieved, remove the brew basket. Using the filter retainer clip to secure the filter in the brew basket, turn the brew basket upside down to empty. Rinse the filter and basket with water.

**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.

## 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 frothed (top of pitcher). It may take a few times before you perfect this process.

For best results, we recommend frothing the milk in a separate pitcher and pouring the 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.

1. The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, fill the glass carafe with cold water to the designated marking for the desired number of servings. Never use warm or hot water to fill the water reservoir. (See Chart from "HOW TO BREW ESPRESSO" on Page 7)
2. Follow steps 1 – 5 in "BREWING ESPRESSO" above.
3. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/3 full with cold milk and set next to machine. Skim or 2% milk will be the easiest to froth. Ultimately, you will brew your espresso and froth the milk afterwards. You will need to be sure to stop brewing espresso once it reaches your desired cup marking on the carafe. This way, you will have enough steam to froth your milk afterwards.

4. If making 2 servings, stop brewing espresso at the 1-cup mark. If making 4 servings, stop brewing espresso at the 3-cup mark. Turn the frothing control knob to the **Open** position to start the frothing process.
5. For your convenience and storage, this appliance has a swinging frothing aid. To use the frother, simply swing the aid away or out of the machine. You are now ready to froth and steam your milk. Hold the pitcher under the frothing tube so that the frothing aid is slightly immersed in the milk. Turn the power switch slowly to the position. Gently move the pitcher in a circular motion around the steam nozzle for about 45 seconds. **REMEMBER:** The milk and the pitcher should be cold prior to frothing.
6. When the milk has doubled in volume, or, if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 100°F insert the frothing aid deeper into the milk to further heat the milk. The temperature of the milk, when finished, should be 140°F - 145°F. Do not exceed 150°F. To avoid splattering of hot milk, do not let the frothing aid go above the surface of the milk. After frothing is completed, turn the control knob back to the **Closed** position before removing the pitcher from the frothing aid and turning the power switch **Off**. **NOTE:** After turning knob to **Off**, there still may be some espresso coming out.
7. 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 5 ounces. Then add the steamed milk to the espresso and spoon on the frothed milk.
8. Follow the instructions on Page 3 under section marked "CAUTION: PRESSURE" to flush out any residual milk from the frothing aid. (Milk can clog the frother and prevent it from working in the future.) When finished using and cleaning the frother, swing it back into the unit.
9. Ensure power is off and unplug the power cord and allow the machine to cool. **Do not remove the reservoir cap or brew basket until the pressure in the machine has been released.**

## 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



## ESPRESSO MACHINE PROBLEMS AND CAUSES

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
COFFEE DOES NOT COME OUT	<ul style="list-style-type: none"> <li>No water in Reservoir</li> <li>Coffee grind is too fine</li> <li>Too much coffee in the Filter</li> <li>Cap is not secure, steam is escaping</li> <li>Appliance not turned on or plugged in</li> <li>Coffee has been tamped / compressed too much</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ADD WATER TO WATER RESERVOIR</li> <li>GRIND COFFEE TO MEDIUM GROUND</li> <li>FILL FILTER ONLY TO 4-CUP MARK</li> <li>TIGHTEN CAP</li> <li>PLUG IN POWER CORD</li> <li>REFILL FILTER WITH ESPRESSO GROUND COFFEE AND <b>GENTLY</b> TAMP</li> </ul>
COFFEE COMES OUT AROUND THE EDGE OF THE FILTER HOLDER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter Holder not rotated to Lock Position</li> <li>Coffee grounds around edge of basket rim</li> <li>Too much coffee in the filter basket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ROTATE FILTER HOLDER TO FULL LOCK POSITION</li> <li>WIPE OFF EXCESS GROUNDS FROM RIM OF FILTER</li> <li>FILL FILTER ONLY TO 4-CUP MARK</li> </ul>
UNABLE TO STEAM	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water Reservoir is empty</li> <li>Unit is not turned on</li> <li>Frothing Arm is blocked</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ADD WATER TO WATER RESERVOIR</li> <li>FILL ONLY TO 4 CUP MARK</li> <li>FILL FILTER FOLLOWING INGREDIENT &amp; MEASURING GUIDE</li> <li>PLUG IN POWER CORD. SLOWLY TURN CONTROL KNOB TO STEAM POSITION</li> <li>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.</li> </ul>
MILK IS NOT FOAMY AFTER FROTHING	<ul style="list-style-type: none"> <li>Not enough water in Water Reservoir to Steam</li> <li>Milk is not cold</li> <li>Whole milk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FOLLOW CAPPUCCINO INGREDIENT &amp; MEASURING GUIDE PAYING PARTICULAR ATTENTION TO WATER MEASUREMENTS</li> <li>CHILL MILK AND FROTHING PITCHER</li> <li>FOR BEST RESULTS, USE 1% OR SKIM</li> </ul>
COFFEE COMES OUT TOO QUICKLY	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee is ground too coarse</li> <li>Not enough coffee in the Filter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>USE A FINER GRIND OF ESPRESSO COFFEE</li> <li>FOLLOW ESPRESSO INGREDIENT &amp; MEASURING GUIDE</li> </ul>
COFFEE IS SPLATTERING OUT OF FROTHING TUBE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water tank is empty or low, not enough pressure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ONCE UNIT HAS COOLED, USE MORE WATER TO BREW ESPRESSO</li> </ul>

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](http://www.mrcoffee.com).

## HOW TO PREPARE QUALITY COFFEE

### SELECTING AND MEASURING GROUND COFFEE

For best results, use coffee ground for use with automatic drip coffeemakers. The amounts shown below are suggested amounts.

### TO BREW USE THIS AMOUNT OF GROUND COFFEE

10 cups	7.5 tablespoons
8 cups	6.5 tablespoons
6 cups	4.5 tablespoons
4 cups	3 tablespoons

#### Note: Soft Water Usage

In some cases, the combination of soft water with decaffeinated coffee may cause the coffeemaker to overflow. It is recommended to either reduce the amount of ground coffee used or to brew fewer cups of coffee at a time.

### HOW TO BREW COFFEE

- Open the lid and insert the permanent filter included or a 10–12 cup cone paper filter in the removable filter basket.
- Add the desired amount of ground coffee to the filter, making sure the grounds are level in the filter.
- Fill the reservoir with the desired amount of water.
- Place the carafe on the warming plate.  
Make sure the carafe is accurately centered on the warming plate or the water and grounds will overflow from the brew basket.
- To begin brewing, press the switch to ON.

The ON/OFF switch will light, indicating that the coffeemaker is on and the brew cycle will begin. When the coffee stops flowing, the brew cycle is complete.

While the coffee is brewing, the Pause 'n Serve feature allows you to sneak a cup of coffee from the carafe. REPLACE THE Carafe ON THE WARMING PLATE WITHIN 30 SECONDS TO PREVENT OVERFLOW AND POSSIBLE INJURY.

If the brew basket overflows or fails to empty into the carafe, do not open the brew basket. Unplug the coffeemaker and wait for the contents to cool before handling. The problem is most likely the filter basket not being locked into the appliance. See Step 8 below for more information.

- To turn off the coffeemaker, press the switch to **Off**.

# CLEANING YOUR COFFEE AND ESPRESSO MACHINE

Over time, mineral deposits built-up in this machine will affect the operation of the appliance.

## CLEANING THE COFFEEMAKER

Your machine must be cleaned when you notice any of the following conditions:

- excessive steaming
- increased brew cycle times
- the pumping action stops before all of the water has been pumped from the water reservoir

These conditions are caused by lime or other mineral deposits.

### TO CLEAN MINERAL DEPOSITS FROM YOUR COFFEEMAKER

1. Pour four cups of undiluted white household vinegar into the water reservoir.
2. Place a paper filter or permanent filter into the removable filter basket and close the brew basket lid.
3. Place the empty carafe on the warming plate. Make sure to center the carafe accurately on the warming plate to avoid the possibility of overflow.
  - a. Press the ON button.
  - b. When three cups of vinegar have flowed into the carafe, turn the Coffeemaker off and let the vinegar stand for 30 minutes.
  - c. After 30 minutes, pour the vinegar from the carafe back into the coffeemaker reservoir and place the empty carafe back on the warming plate.
  - d. Turn the coffeemaker back on to let all of the vinegar flow through.
  - e. When the brew cycle is complete, turn the coffeemaker off and discard both the vinegar and the paper filter.
4. To flush out all traces of vinegar from the unit, brew 10 cups of water in the unit. Do not use coffee grounds but DO use a filter in the brew basket. Repeat the process as necessary.

How frequently you clean your machine depends upon the hardness of your tap water. The following table gives 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

## CLEANING YOUR ESPRESSO MACHINE

1. Turn the unit to Off and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. The frothing tube may still be hot, do not touch it with your hands until it has cooled.

Remove frothing aid and wipe frothing tube with a damp cloth. Using the wrench built into the measuring spoon, unscrew the frothing aid and clean valve with a needle or toothpick.

3. The carafe, carafe lid, filter, brew basket and drip tray can be washed with soapy water or placed on the top rack only of your dishwasher. CAUTION: Do not immerse appliance in water. Do not remove reservoir cap or brew basket while appliance is under pressure.
4. After the pressure has been released, remove reservoir cap. Discard the remaining water through the top opening of the water reservoir by turning the appliance upside down over the sink. Always empty the water reservoir of any water between uses. Do not immerse appliance in water. Screw the reservoir cap back in place.
5. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they will scratch the finish.

### TO DELIME INTERNAL PARTS

1. Make sure all controls are OFF, the power cord is disconnected from the electrical outlet, the appliance is cool and all pressure in the espresso machine has been released. Pour 10 ounces of fresh undiluted white household vinegar into the water reservoir.
2. Screw the cap back on top of the espresso water reservoir. Make sure the cap is on tight.
3. Insert the filter into the brew basket and place it in its locked position on the appliance. Center the carafe under the brew basket nozzle. Insert the glass carafe in place with lid on the drip tray.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Turn the power switch on and allow the vinegar flow to begin until all the vinegar has been pumped into the carafe and the flow has stopped, turn the control knob to Off and allow the appliance to cool.
6. Repeat Steps 1 – 6 using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine. Repeat this rinsing process, allowing the machine to cool and pressure to be released before each rinsing.

## CLEANING THE CARAFES

Hard water can leave a whitish stain on the carafe. Coffee and tea may then turn the stain brown.

### TO REMOVE CARAFE STAINS:

1. Fill each carafe with a solution of equal parts tap water and vinegar and let the solution stand in the carafe for approximately 20 minutes.
2. Discard the solution and wash and rinse the carafe.

Do not use harsh abrasive cleansers that may scratch the carafe; scratches may cause the carafe to break.

# SERVICE AND MAINTENANCE

## REPLACEMENT PARTS

- **Carafes** – Please visit us online at [www.mrcoffee.com](http://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 carafes.

## 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](http://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](http://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 Y MÁQUINA DE ESPRESSO.
2. No toque las superficies calientes de la cafetera. Utilice las asas o perillas. Podrían ocurrir quemaduras si la tapa se quita durante los ciclos de preparación.
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. Si remueve la tapa durante los ciclos de preparación puede sufrir quemaduras.
8. El uso de aditamentos o accesorios que no sean productos de marca MR. COFFEE® pueden causar riesgos de daños o lesiones.
9. No utilice la unidad a la intemperie o aire libre.
10. No permita que el cordel eléctrico de la unidad cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que haga contacto con superficies calientes.
11. No coloque esta cafetera encima o cerca de un quemador caliente, sea eléctrico o de gas, ni en un horno caliente.
12. Para desconectar la cafetera, oprima el botón de "OFF" (APAGAR), luego remueva el enchufe eléctrico del tomacorriente.
13. Coloque la unidad sobre una superficie dura, plana y nivelada para evitar interrupciones en el flujo de aire por debajo de la cafetera.
14. Evite hacer contacto con las partes en movimiento.
15. Esta cafetera ha sido diseñada sólo para uso doméstico.
16. No utilice el artefacto para otros fines que no sean los especificados.
17. Siempre asegúrese de que la Tapa del Depósito de Agua esté bien fija antes de encender el aparato.
18. NO saque la Tapa del Depósito ni la Canasta del Filtro hasta que se haya descargado toda la presión.

## CUIDADO Y USO DE LA JARRA

Siga las instrucciones a continuación para disminuir o eliminar el riesgo de quebrar la jarra de vidrio:

- Esta jarra fue diseñada para ser utilizada con su cafetera MR. COFFEE®, por cuanto nunca debe ser utilizada sobre una hornilla o en ningún horno, incluyendo hornos de microondas.
- No repose una jarra caliente sobre una superficie mojada o fría.
- No utilice una jarra agrietada o que tenga una agarradera suelta o debilitada.
- No limpie la jarra con limpiadores abrasivos, esponjas de acero u otros materiales abrasivos.
- Descarte la jarra de inmediato si en alguna ocasión hierva hasta evaporarse todo su contenido.
- Proteja la jarra contra golpes secos, rasguños o maltrato.

Por favor lea cuidadosamente TODAS las instrucciones en este manual antes de que comience a utilizar esta unidad. El cuidado y mantenimiento apropiados asegurarán una larga vida y una operación sin problemas para esta unidad. Por favor conserve estas instrucciones y refiérase a ellas para consejos sobre la limpieza y el cuidado.

**¡ADVERTENCIA!** Para disminuir el riesgo de un incendio o de descarga eléctrica, no quite las cubiertas para dar servicio a la unidad. No hay piezas a las que el usuario pueda dar servicio en el interior de la cafetera. Sólo el personal autorizado debe reparar la cafetera.



# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## 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.  
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 hálelo 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 hálelo hacia arriba de su hendidura, insertándolo con delicadeza en la cafetera. Fije el cordel en la hendidura cuando termine.

## PRECAUCIÓN: PRESIÓN

Para evitar quemaduras al cuerpo y/o la posibilidad de otras lesiones causadas por el vapor y el agua caliente, NUNCA abra la tapa del tanque de agua o la canasta de preparación de la máquina para preparar café espresso, si ésta se encuentra encendida o si el tanque de agua se encuentra bajo presión. Verifique que la cafetera se encuentre apagada cuando la jarra esté vacía. El café preparado y los granos de café están muy calientes. Manéjelos con cuidado para evitar lesiones o quemaduras. Desconecte el cable eléctrico del aparato cuando no lo esté usando.

## INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones! Ha seleccionado una cafetera y máquina de espresso de calidad Mr. Coffee®. Este aparato único ha sido diseñado para ofrecerle deliciosos café espresso, capuchino y café con rapidez y convenientemente.

El método para preparar **café expreso** es un método especial de preparación de café en el que el agua caliente pasa con fuerza por los granos de café finamente molidos. El café expreso es un tipo de café rico y oscuro. Es muy popular en Europa, y tiene más cuerpo y sabor que el café Americano común, debido a su sabor más concentrado. El café expreso se sirve generalmente en porciones de 1.5 a 2 oz. y en tasas pequeñas.

La preparación del café espresso o del capuchino es muy diferente de la preparación de café regular. **Este aparato funciona bajo presión y requiere atención especial.**

Por favor lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, advertencias y notas en este Manual de Instrucciones antes de que inicie la operación de este aparato. El cuidado y mantenimiento adecuado deben asegurar la larga duración y funcionamiento sin problemas de esta unidad. Conserve estas Instrucciones y consulte con frecuencia los consejos de cuidado y limpieza.

## Tabla de Contenido

Precauciones Importantes .....	18
Uso y cuidado de la jarra .....	19
Instrucciones Especiales del Cordón Eléctrico .....	19
Introducción .....	19
Índice .....	20
Diagrama de las Partes .....	21
Cómo Preparar Café Espresso y Capuchino de Calidad .....	22
Antes de Preparar Su Primera Jarra de Café Espresso .....	23
Cómo Preparar Café Espresso .....	23
Cómo Preparar Café Capuchino .....	24
Recetas .....	25
Problemas y Causas .....	26
Cómo Preparar Café de Calidad .....	27
Limpieza la Máquina para Preparar Café Americano y Café Espresso .....	28
Descalcificar .....	28
Si Requiere Servicio .....	30
Información de la Garantía .....	31

## DIAGRAMA DE LAS PARTES

— Máquina de Espresso —

— Cafetera —



- |   |  |
|---|--|
| 1 Depósito para espresso                            | 8 Botón de encendido/apagado para Espresso     |
| 2 Depósito para cafetera                            | 9 Jarra de Espresso                            |
| 3 Tapa del Tanque de Agua                           | 10 Canasta de Preparacion con Filtro Removible |
| 4 Punta Que Escurre el Agua                         | 11 Clip de retención                           |
| 5 La Canasta Para Filtro en Forma de Cono Removible | 12 Perilla De Control a la Posición de Vapor   |
| 6 Jarra De Café                                     | 13 Control de Vapor Variable (No se muestra)   |
| 7 Botón de encendido/apagado para Café              |  |

# EMPECEMOS CON LO BÁSICO

## SU CAFETERA CUENTA CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS

- Botón On / Off - Este botón inicia el ciclo de preparación y apaga la cafetera. (La cafetera NO se apaga automáticamente)
- Capacidad de Preparación de 10 Tazas – Cada taza es de 5 onzas.
- Función Pause 'n Serve - ¿No puede esperar más para servirse una taza de café? Esta función le da hasta 30 segundos para servir una taza de café mientras el café continúa preparándose.
- Canasta Removible para Filtro – La canasta para filtro en forma de cono, es removible y le permite levantarla fácilmente, sacándola para añadir o quitar el filtro y el café molido. Para sacar la canasta, usted debe primero girar a un lado la punta que escurre el agua. Una vez que ha colocado la canasta para filtro nuevamente en su lugar, gire la punta que escurre el agua y colóquela en su lugar original, debe quedar centrada sobre la canasta para filtro.
- Plato Calefactor Antiadherente – Este evita que la jarra se pegue a la superficie del plato calefactor.
- Guarda Cable – Le permite almacenar el largo extra del cable para así tener una superficie más organizada.

## SU MÁQUINA PARA PREPARAR CAFÉ ESPRESSO CUENTA CON LAS SIGUIENTES FUNCIONES

- Botón On / Off - Este botón inicia el ciclo de café espresso y apaga la máquina de espresso. (La máquina de espresso NO se apaga automáticamente)
- Capacidad de preparación de 4 tazas. Cada medida de café espresso es de 2 onzas.
- Perilla de vapor variable – Esta perilla le permite aumentar gradualmente la presión del vapor.

## COMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO Y CAPUCHINO DE CALIDAD

### EL CAFÉ

El café debe tener un tostado oscuro y estar 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 conservarán su sabor durante 4 semanas.

### EL MOLIDO

Este es un paso vital en el proceso de preparación de café espresso 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.
- 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 consistencia en el molido para su espresso.

## ANTES DE PREPARAR SU PRIMERA JARRA DE CAFÉ ESPRESSO

Por favor consulte el diagrama de partes en la Página 21.

1. Gire el interruptor de corriente a la posición de apagado (Off) y gire la perilla de vapor a la posición de apagado (Off). Asegúrese de que el aparato está desconectado del tomacorriente.
2. Primero quite la jarra, tapa, filtro y canasta de preparación, lávelas en una mezcla de detergente suave y agua. Enjuague cada parte completamente y colóquelas nuevamente en la máquina. Consulte las instrucciones de cómo quitar y poner el filtro y la canasta de preparación en la siguiente sección titulada “Cómo Preparar Café Espresso”.
3. Para limpiar el interior de la máquina, siga los pasos en la siguiente sección “Cómo Preparar Café Espresso”, utilizando solamente agua. No sumerja el aparato en agua ni tampoco toque ninguna parte interna de la máquina.

## PREPARANDO CAFÉ

1. Coloque el filtro dentro de la canasta de preparación. (Observe la Figura 1)

2. Añada al filtro la cantidad deseada de granos de café recién y finamente molidos para preparar café espresso. No llene más allá de la marca para preparar 4 tazas. Limpie cualquier exceso de café que haya quedado en el borde del soporte del filtro. Esto asegurará un ajuste adecuado debajo de la cabeza de preparación. **Comprima suavemente el café. No llene demasiado la canasta para filtro. Esto puede causar obstrucciones o derrames.**

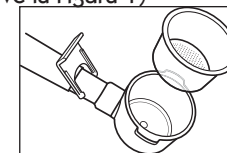



FIGURA 1

3. Coloque la canasta de preparación debajo de la cabeza de preparación, coloque la canasta de preparación moviendo primero el seguro hacia atrás, coloque el asa a la izquierda hasta que se ajuste en la ranura. Después, lentamente gire a la derecha hasta que la canasta de preparación se localice en la posición de (cierre) .

## CÓMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

1. Gire el interruptor de corriente a la posición de apagado **Off**.
2. Llene la jarra de vidrio con agua fría hasta la marca con el número deseado de porciones que va a preparar de café espresso o capuchino. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el tanque de agua. El siguiente cuadro describe cuánta agua usar para la cantidad deseada de porciones.

### Guía de ingredientes y medidas

Porción	Café expreso molido fino	Agua (fría)
2 tazas	Marca de 2 tazas en el filtro	Marca de 2 tazas en el Jarra de Vidrio
4 tazas	Marca de 4 tazas en el filtro	Marca de 4 tazas en el Jarra de Vidrio

**NOTA:** 1 taza de café expreso preparado = 2 onzas.

3. Quite la tapa del tanque de agua y vierta el agua dentro del tanque. No llene el tanque completamente, ya que no habrá espacio suficiente para la generación de vapor. **CUIDADO:** No vierta agua dentro del tanque mientras el aparato se encuentre en funcionamiento o si el tanque está caliente. Revise que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado **Off**.
4. Atornille la tapa nuevamente en la parte superior del tanque. **Verifique que se encuentre correctamente colocada.**

## PREPARANDO ESPRESSO

ATENCIÓN: SI USTED PLANEA PREPARAR CAFÉ CAPUCHINO, POR FAVOR CONSULTE LAS SIGUIENTE SECCIÓN **CÓMO PREPARAR CAFÉ CAPUCHINO**.

1. Verifique que la rejilla de goteo se encuentre en su lugar, sobre la bandeja de goteo.
2. Coloque la tapa sobre la jarra, para que la abertura de la tapa esté dirigida hacia el pico. Coloque la jarra sobre la bandeja de goteo. Asegúrese de que el pico de la canasta de preparación, se encuentre colocado dentro de la abertura central de la tapa de la jarra.
3. Verifique que el interruptor de corriente se encuentre en la posición de apagado **Off**.
4. Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente eléctrico y encienda el interruptor de corriente, lo cual iniciará el proceso de preparado. La luz se encenderá para indicarle que la máquina se encuentra en operación.
5. El café espresso comenzará a fluir dentro de la jarra en aproximadamente de 3 a 5 minutos.
6. Cuando el café espresso haya terminado de fluir dentro de la jarra, gire el interruptor de corriente a la posición de apagado **Off**. Desconecte el cable eléctrico y permita que la máquina se enfríe. No quite la tapa del tanque o la canasta de preparación hasta que la presión en la máquina sea liberada. Siga el procedimiento en la sección marcada "CUIDADO: PRESIÓN" en la Página 19.

**CUIDADO:** No quite la tapa del tanque o la canasta de preparación en ningún momento mientras el aparato se encuentre bajo presión o hasta que el aparato se haya enfriado. Siga el procedimiento marcado "CUIDADO: PRESIÓN" en la Página 19, para liberar la presión antes de quitar la tapa del tanque o la canasta de preparación.

7. Después de que la máquina se ha enfriado y que toda la presión ha sido liberada, saque la canasta de preparación. Usando el seguro para fijar el filtro en la canasta de preparación, voltee la canasta de preparación al revés para vaciarla. Enjuague el filtro y la canasta de preparación con agua.
- CUIDADO:** Las partes metálicas de la canasta de preparación pueden estar muy calientes. Asegúrese de usar el seguro del filtro cuando deseche el café molido. Enfríe estas partes enjuagándolas bajo el chorro de agua fría.

## COMO PREPARAR CAFÉ CAPUCHINO

El café capuchino es café espresso con leche vaporizada 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 a la primera vez. La leche debe ser, la mitad vaporizada (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 hay sido recientemente lavada 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 vaporizada y espumosa.

1. El primer paso en la preparación del capuchino es preparar el café espresso. Así que llene la jarra de vidrio con agua fría hasta la marca designada con el número de porciones deseadas. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el tanque de agua. (Consulte el cuadro de la sección "Cómo Preparar Café Espresso" en la Página 21)

2. Siga los pasos del 1 al 5 en "PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO" en la Página 30.
3. Llene una jarra pequeña de acero inoxidable o de cerámica a 1/3 de su capacidad, con leche fría y colóquela junto a la máquina. La leche descremada o del 2% es más fácil de espumar. Usted preparará su café espresso y espumará la leche después de haber preparado el café. Usted debe estar seguro de haber dejado de preparar espresso, una vez que el café alcance la marca en la jarra de tazas deseadas. De esta forma, usted contará con suficiente vapor para espumar la leche.
4. Si va a preparar 2 tazas, suspenda la preparación en la marca de 1 taza. Si hace 4 tazas, suspenda la preparación en la marca de 3 tazas. Gire la perilla de control de espuma a la posición de abierta (Open) para iniciar el proceso de formación de espuma.
5. Para su conveniencia al almacenar el aparato, éste cuenta con un auxiliar giratorio para espumar. Para utilizar este aditamento, simplemente gire el auxiliar hacia afuera alejándolo de la máquina. Usted está ahora listo para espumar y vaporizar la leche. Sostenga la jarra debajo del tubo para espumar, de manera que el auxiliar para espumar esté ligeramente sumergido en la leche. Gire lentamente el interruptor de corriente a la posición de . Mueva suavemente la jarra en forma circular alrededor de la punta de vaporización durante aproximadamente 45 segundos. **RECUERDE:** La leche y la jarra deben estar muy frías antes de hacer la espuma.
6. Cuando la leche haya doblado su volumen, o si usted está usando un termómetros para bebidas, cuando la leche haya alcanzado los 100°F, inserte el auxiliar para espumar aun más adentro de la leche para calentarla más. La temperatura de la leche debe ser entre 140°F y 145°F. No caliente la leche a más de 150°F. Para evitar salpicar leche caliente, no permita que el auxiliar para espumar quede por arriba de la superficie de la leche. Una vez que termine de hacer espuma, coloque la perilla de control de nuevo a la posición Cerrado antes de remover la jarra del componente para espuma y de apagar el interruptor de corriente. **NOTA:** Luego de girar la perilla a Apagado (Off), puede que aún salga algo de expreso.
7. Usted está ahora listo para preparar el café capuchino. **RECUERDE:** Es 1/3 de café espresso, 1/3 de leche vaporizada y 1/3 de espuma de leche. Vierta el espresso en una taza con capacidad de por lo menos 5 onzas. Después añada la leche vaporizada al espresso y utilizando una cuchara añada la espuma.
8. Siga las instrucciones en la Página 19, en la sección marcada con "CUIDADO: PRESIÓN" para enjuagar cualquier residuo de leche que haya quedado en el auxiliar para espumar. (La leche puede obstruir el tubo para espumar y evitar que éste funcione correctamente en usos subsecuentes.) Cuando haya terminado de usar y limpiar el tubo para espumar, gírelo hacia atrás colocándolo dentro de la unidad.
9. Asegúrese de que la corriente esté apagada y desenchufe el cordón eléctrico y permita que la máquina se enfríe. **No saque la tapa del tanque o la canasta de preparación hasta que la presión en la máquina haya sido liberada.**

## 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



## PROBLEMAS Y CAUSAS

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 cafetera no funcione adecuadamente, favor de examinar los siguientes problemas potenciales y efectuar los pasos recomendados ANTES de llamar a un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
NO SALE CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>No hay agua en el tanque</li> <li>El café está molido demasiado fino</li> <li>Hay demasiado café en el filter</li> <li>La tapa no está bien cerrada, el vapor se escapa</li> <li>El aparato no fue encendido o conectado</li> <li>El café se ha comprimido demasiado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Añada agua</li> <li>Muela los granos de café a un termino medio</li> <li>Llene el filtro solamente hasta la marca de 4 tazas</li> <li>Apriete la tapa</li> <li>Conecte la unidad en la toma de corriente.</li> <li>Rellene Filtro con café de Suelo de Exprés y apisone SUAVEMENTE.</li> </ul>
EL CAFÉ SALE POR LOS BORDES DE LA CESTA DEL FILTRO	<ul style="list-style-type: none"> <li>El soporte para filtro no ha rotado completamente a "cerrado".</li> <li>Hay granos de café alrededor del borde de la canasta del filtro</li> <li>Hay demasiado café en la canasta del filtro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el soporte del filtro completamente a su posición para asegurar</li> <li>Limpie el borde, llene solamente hasta la marca de 4 tazas</li> <li>Llene solamente hasta la marca de 4 tazas</li> </ul>
NO SE GENERA VAPOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>El tanque de agua está vacío</li> <li>Hay demasiada agua en el tanque – no hay espacio para el vapor</li> <li>El aparato no está encendido</li> <li>El tubo para espumar está bloqueado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llene el tanque de agua con la cantidad correcta de agua. Consulte la Página 29</li> <li>Vacíe un poco de agua del tanque. Consulte la Página 26</li> <li>Encienda la unidad con la perilla de control</li> <li>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.</li> </ul>
LA LECHE NO QUEDA ESPUMOSA	<ul style="list-style-type: none"> <li>No hay suficiente agua en el Depósito de Agua para producir vapor</li> <li>La leche no está fría</li> <li>Es leche entera, no descremada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seguir las indicaciones de la Guía de Ingredientes y Medidas para Capuchino, prestando una atención especial a las medidas del agua</li> <li>Usar leche fría para producir espuma</li> <li>Para obtener mejores resultados, usar leche descremada o al 1%</li> </ul>
EL CAFÉ SALE DEMASIADO RÁPIDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los granos de café son demasiado grandes</li> <li>No hay suficiente café en el Filtro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usar una variedad de café expreso de granos más finos</li> <li>Seguir las indicaciones de la Guía de Ingredientes y Medidas</li> </ul>
EL CAFÉ SALPICA FUERA DEL TUBO PARA ESPUMAR	<ul style="list-style-type: none"> <li>El tanque de agua está vacío o bajo, no hay suficiente presión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Una vez que la unidad se ha enfriado, use más agua para preparar café expreso</li> </ul>

¿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](http://www.mrcoffee.com).

## COMO PREPARAR CAFÉ DE CALIDAD

### SELECCIONANDO Y MIDIENDO EL CAFÉ MOLIDO

Para mejores resultados, use granos de café molidos para cafeteras de goteo automático. Las cantidades que se muestran abajo, son cantidades sugeridas.

PARA PREPARAR	USE ESTA CANTIDAD DE CAFÉ MOLIDO
10 tazas	7.5 cucharadas
8 tazas	6.5 cucharadas
6 tazas	4.5 cucharadas
4 tazas	3 cucharadas

#### Nota: Uso De Agua Suave

En algunos casos, la combinación de agua suave y café descafeinado, puede ocasionar que la cafetera se derrame. Se recomienda reducir la cantidad de café molido que va a usar o bien, preparar menos tazas de café a la vez.

### CÓMO PREPARAR CAFÉ

- Abra la tapa y coloque el filtro permanente que se incluye o un filtro cónico de papel de 10 a 12 tazas en la canasta removible para el filtro.
- Añada la cantidad deseada de café molido al filtro, asegurándose de que los granos de café estén nivelados dentro del filtro.
- Llene el tanque con la cantidad deseada de agua
- Coloque la jarra sobre el plato calefactor.  
Verifique que la jarra esté centrada correctamente sobre el plato calefactor ya que de no ser así, el agua y los granos de café se desbordarán de la canasta de preparación.
- Para iniciar la preparación, presione el interruptor a la posición de encendido "ON".

El interruptor de encendido apagado "ON/OFF" se iluminará, indicando que la cafetera está encendida y que el ciclo de preparación comenzará. Cuando el café deje de fluir, el ciclo de preparación se ha completado.

Mientras el café está siendo preparado, la función Pause 'n Serve le permitirá servir con la jarra una taza de café. COLOQUE LA JARRA NUEVAMENTE SOBRE EL PLATO CALEFACTOR EN MENOS DE 30 SEGUNDOS PARA EVITAR DERRAMES Y POSIBLES LESIONES.

Si la canasta de preparación se desborda o no se vacía en la jarra, no abra la canasta de preparación. Desconecte la cafetera y espere a que el contenido se enfríe antes de manejarlo. Lo más probable es que la canasta para filtro no ha sido asegurada en el aparato. Para más información, consulte el paso 8 a continuación.

- Para apagar la cafetera, presione el interruptor a la posición de apagado **Off**.

# LIMPIEZA LA MÁQUINA PARA PREPARAR CAFÉ AMERICANO Y CAFÉ ESPRESSO

Con el tiempo, la acumulación de depósitos minerales en esta máquina pueden afectar la operación del aparato.

## LIMPIEZA DE LA CAFETERA

Su cafetera debe limpiarse cuando note cualquiera de las siguientes condiciones:

- vapor excesivo
- aumento en los tiempos de preparación de café
- la acción de bombeo se detiene antes de que el agua haya sido completamente bombeada del tanque de agua

These conditions are caused by lime or other mineral deposits.

Estas condiciones son causadas por los depósitos minerales.

## PARA LIMPIAR LOS DEPÓSITOS MINERALES DE SU CAFETERA

1. Vierta cuatro tazas de vinagre blanco casero, sin diluir en el tanque de agua.
2. Coloque un filtro de papel o un filtro permanente en la canasta removible y cierre la tapa de la canasta de colar.
3. Coloque la jarra vacía sobre el plato calefactor. Verifique que la jarra quede correctamente centrada sobre el plato calefactor para evitar la posibilidad de desbordamiento.
  - a. Presione el botón de encendido "ON".
  - b. Cuando hayan fluido tres tazas, apague la cafetera. Deje reposar el vinagre durante 30 minutos.
  - c. Después de 30 minutos, vierta el vinagre blanco que se encuentra en la jarra, nuevamente dentro del tanque de la cafetera. Coloque la jarra vacía sobre el plato calefactor.
  - d. Encienda la cafetera y permita que todo el vinagre fluya por completo.
  - e. Cuando el ciclo se haya completado, deseche el vinagre y el filtro de papel.
4. Para eliminar cualquier residuo de vinagre que haya quedado en la unidad, haga funcionar un ciclo de preparación usando solamente 10 tazas de agua. No use granos de café, pero sí use un filtro en la canasta de preparación. Repita el proceso si es necesario.

La frecuencia con la que debe limpiar su cafetera depende de la dureza del agua de grifo. La siguiente tabla le ofrece sugerencias de los intervalos de limpieza.

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 80 ciclos de preparación

## LIMPIANDO SU MÁQUINA PARA PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

1. Apague la unidad y desconecte el cable eléctrico de la toma de corriente.
2. El tubo para espumar puede estar muy caliente todavía, no lo toque con las manos hasta que se haya enfriado. Saque el auxiliar para espumar y limpie el tubo para espumar con un paño húmedo. Usando la llave que se encuentra en la cuchara medidora, destornille el auxiliar para espumar y limpie la válvula con una aguja o con un palillo de madera.
3. La jarra, la tapa de la jarra, el filtro, la canasta de preparación y la bandeja para goteo pueden lavarse con agua y jabón o colocarse solamente en la rejilla superior de la lavadora de platos. **CAUIDADO:** No sumerja el aparato en agua. No quite la tapa del tanque o la canasta de preparación mientras el aparato se encuentra bajo presión.
4. Después de que la presión se ha liberado, saque la tapa del tanque. Deseche el agua remanente a través de la abertura superior del tanque de agua, volteando el aparato al revés, sobre el lavabo. Siempre vacíe el tanque de agua después de usar el aparato. No sumerja el aparato en agua. Atornille la tapa del tanque nuevamente en su lugar.
5. Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas que puedan dañar el acabado del aparato.

## PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS:

1. Verifique que todos los controles estén apagados, que el cable eléctrico esté desconectado de la toma de corriente, que el aparato esté frío y que la presión en el aparato haya sido liberada. Vierta 10 onzas de vinagre blanco de uso casero, sin diluir, dentro del tanque de agua.
3. Atornille la tapa en la parte superior del tanque de agua de la máquina para preparar café espresso. Verifique que la tapa esté firmemente colocada.
4. Inserte el filtro en la canasta de preparación y colóquela en su posición asegurada dentro del aparato. Centre la jarra debajo de la punta de la canasta de preparación. Inserte la jarra de vidrio con su tapa, sobre la bandeja para goteo.
5. Conecte el cable eléctrico en la toma de corriente.
6. Encienda el interruptor de corriente y deje que el flujo de vinagre comience hasta que todo el vinagre haya sido bombeado dentro de la jarra y el flujo se haya detenido. Gire la perilla de control a Apagado (Off) y deje que el aparato se enfríe.
7. Repita los pasos del 1 al 6 utilizando solamente agua de grifo para enjuagar el vinagre que haya quedado en la máquina. Repita este proceso de enjuague, permitiendo que la máquina se enfríe y que la presión se libere antes de cada enjuague.

## LIMPIEZA DE LAS JARRAS

El agua dura puede dejar manchas blancas de depósitos minerales en el interior de la jarra. El café y el té pueden tornar estas manchas color café.

## PARA REMOVER LAS MANCHAS DE LA JARRA:

1. Llene cada jarra con una solución de partes iguales de agua y vinagre blanco y deje que la solución repose en la jarra durante aproximadamente 20 minutos.
2. Deseche la solución, lave y enjuague la jarra.

No use limpiadores abrasivos que puedan dejar marcas en la jarra; las marcas pueden propiciar que la jarra se rompa.

# SERVICIO Y MANTENIMIENTO

## Partes reemplazables

- **Jarra** – Por favor visítenos en la Internet en [www.mrcoffee.com](http://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](http://www.mrcoffee.com) para una lista de centros de servicio. Para asistirnos 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](http://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.

# 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.**

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>