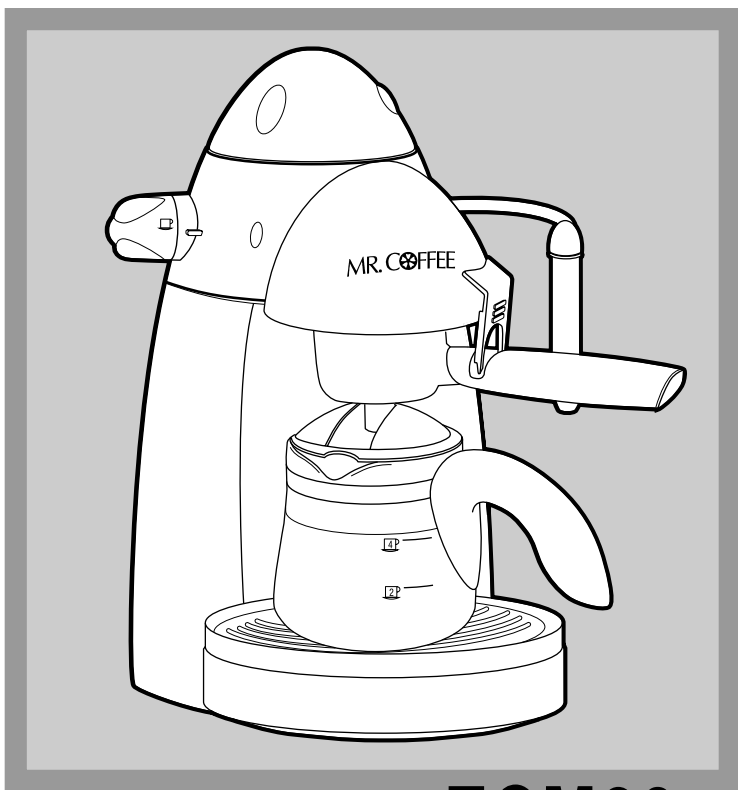


# MR. COFFEE®



**MODEL/MODELO ECM20**

Instruction Manual with Recipes

**MR. COFFEE STEAM ESPRESSO/  
CAPPUCCINO MAKER**

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE**

---

Manual de Instrucciones con Recetas

**MAQUINA PARA PREPARAR CAFE  
ESPRESSO/CAPUCHINO MR. COFFEE.**

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES USAR ESTE APARATO**

Download from [www.Somanuals.com](http://www.Somanuals.com). All Manuals Search And Download.

# 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 MACHINE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or machine in water or other liquids.
4. This product is not recommended for use by children.
5. Turn control knob to "OFF" and unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
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 Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended for MR. COFFEE® products may cause hazards or injuries.
8. Do not use outdoors.
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 control knob to "OFF," 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 air flow underneath the appliance.
14. Always be sure water reservoir cap is tightened securely before turning appliance on.
15. DO NOT remove reservoir cap or brew basket until pressure is completely relieved. See Section "**CAUTION: PRESSURE**" on Pages 3 and 6.

## 16. CARAFE USE AND CARE

Breakage may occur if the following instructions are not followed:

- a. This carafe is designed for use with your MR. COFFEE® Espresso/Cappuccino Maker and therefore must never be used on a rangetop or in any oven, INCLUDING A MICROWAVE.
  - b. Do not set a hot carafe on a wet or cold surface.
  - c. Do not use a cracked carafe or a carafe with a loose or weakened handle.
  - d. Do not clean the carafe with cleansers, steel wool pads or other abrasive materials.
  - e. Discard carafe immediately if it is ever boiled dry.
  - f. Avoid sharp blows, scratches or rough handling.
17. **WARNING: To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized personnel only. Opening the bottom service cover will void the warranty.**

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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.
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 the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

**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 attempt to modify the plug in any way.**

## CAUTION: PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water, **NEVER** open the reservoir cap or brew basket while your MR. COFFEE® Steam Espresso/Cappuccino Maker is turned on or as long as there is pressure in the water reservoir. See Page 6 for more important details.

# INTRODUCTION

Congratulations! You have selected a quality MR. COFFEE® Steam 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 1.5- to 2-oz. portions, in demitasse cups.

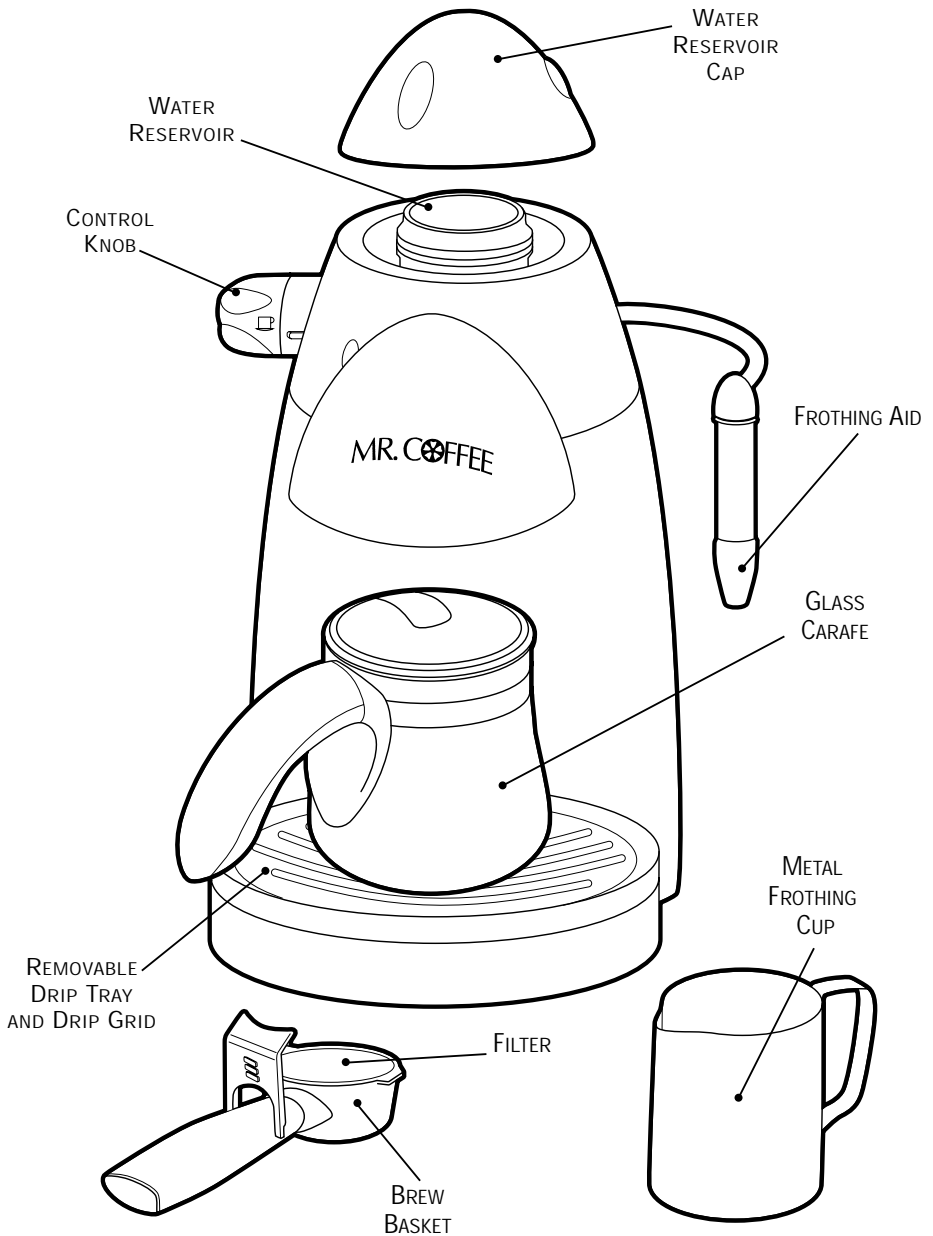
Most espresso drinkers outside of Europe prefer cappuccino, a drink made with about one third espresso, one third steamed milk, and one third frothed milk. Preparing espresso or cappuccino is very different from brewing regular drip coffee in that **this appliance operates under pressure and requires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

Please read **ALL** of the instructions, cautions, notes and attentions in this Instruction Manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, it creates a vacuum as it cools. It is very important for this unit to cool down approximately 15 minutes after each brew cycle in order for the vacuum to be released and the cap and brew basket to safely be removed. Proper care and maintenance will ensure the long life of the MR. COFFEE® Steam Espresso/Cappuccino Maker and its trouble-free operation. Save these Instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

## TABLE OF CONTENTS

	PAGE
Important Safeguards . . . . .	2
Special Cord Instruction . . . . .	3
Diagram of Parts . . . . .	5
Caution: Pressure . . . . .	6
How To Prepare Espresso and Cappuccino at Home . . . . .	7
Before Using Your Espresso/Cappuccino Maker . . . . .	7
How To Brew Espresso . . . . .	7
How To Make Cappuccino . . . . .	9
Cleaning Your Espresso/Cappuccino Maker . . . . .	11
Deliming . . . . .	11–12
Problems and Causes . . . . .	13
Recipes . . . . .	14
If Service Is Required . . . . .	15
Warranty Information . . . . .	16

# DIAGRAM OF PARTS



CONTROL KNOB KEY:



STEAM




ON/OFF



BREW

# CAUTION: PRESSURE

In order to check if the appliance is under pressure, follow these steps:

1. Turn the control knob to the "OFF" position and unplug the appliance.
2. Rotate the control knob to the  position. If steam comes out of the frothing tube, then the water reservoir is still under pressure. Turn the control knob to the "OFF" position.
3. To release the pressure, hold a pitcher with water under the frothing tube and immerse the frothing aid in the water. SLOWLY TURN THE CONTROL KNOB TO THE "STEAM" POSITION AND RELEASE THE STEAM.
4. When the frothing tube stops releasing steam, turn to the "OFF" position and slowly remove the cap.
5. **Do not remove the brew basket at any time during the brewing process or until pressure is relieved.**
6. **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.**
7. If coffee does not drip from basket, the brew basket is blocked. Allow the appliance to cool down, then release the steam with the instructions above. The blockage may be caused by too finely ground coffee. See "PROBLEMS AND CAUSES" on Page 13.
8. **WHEN CLEANING THE FROTHING AID:** Place a frothing pitcher or large cup (*with at least an 11 ounce capacity*) half full of water under the frothing aid. **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.

In order for your unit to work properly time after time,  
clean the frother after each use.

# HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCINO AT HOME

## 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 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. This grind looks like powder and feels 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 or Burr Mill for uniform consistency in your espresso grind. Oval shaped coffee grinders are not recommended because the grind is not consistent. We recommend using a MR. COFFEE® Burr Mill. The burr method of grinding ensures a more precise, even grind.

## BEFORE BREWING YOUR FIRST CARAFE OF ESPRESSO

Please refer to Page 5 for Diagram of Parts.

1. Turn the control knob to the "OFF" position and make sure that 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.

## HOW TO BREW ESPRESSO

1. Turn the control knob 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 describes how much water to use for the desired amount of servings.

**NOTE:** One serving or shot of espresso equals 2 ounces.

SERVINGS	ESPRESSO	CAPPUCCINO
2	2 cup marking on carafe	Midpoint between 2 and 4 cup mark on carafe
4	4 cup marking on carafe	Top of metal band on carafe

3. Remove the water reservoir cap and pour the water into the water reservoir. Be sure to accurately measure the amount of water needed. 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. Check to make sure the control knob is in the "OFF" position.

4. Screw the cap back on top of the water reservoir. **Make sure it is on tight.**

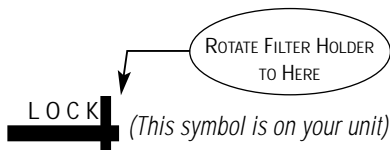
## PREPARING THE COFFEE

1. Place the filter in the brew basket.
2. Fill with fresh, fine ground espresso coffee to the 2 or 4 cup mark of the filter. Do not fill above the 4 cup markings. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.

### ATTENTION:


**Gently 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 lock position.



# 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. The handle of the brew basket and the handle of the decanter should be in alignment.
3. Make sure the control knob is in the "OFF" position.
4. Plug the power cord into an electrical outlet and rotate the control knob upward to the  symbol, 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 three to five minutes.



6. When the espresso has stopped flowing into the carafe, turn the control knob 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 the section marked "**CAUTION: PRESSURE**" on Page 6.

**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 6 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 from the brew head. Using the retainer clip to secure the filter in the filter holder, turn the brew basket upside down to empty. Rinse the filter and brew 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.


8. For cleaning instructions, refer to Page 11.

## HOW TO MAKE CAPPUCINO

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 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 8*)
2. Follow steps 1 – 5 in "Brewing Espresso" on Page 8.
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. If making 2 servings, stop brewing espresso at the 2- and 4-cup mark. Turn the control knob to the **Off** position. If making 4 servings, stop brewing espresso at the 4-cup mark. Turn the control knob to the **Off** position.
  
5. 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 control knob 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 very 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. Do not heat milk above 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 "OFF" position.
  
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 6 under section marked "**CAUTION: PRESSURE**" to flush out any residual milk from the frothing tube.

*It is important to properly clean your frothing tube after each use to ensure it continues to work properly. (See Step 2 on the next page)*

9. 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.** Follow procedures in section marked "**CAUTION: PRESSURE**" on Page 6 to relieve the pressure.

# CLEANING YOUR ESPRESSO/CAPPUCINO MAKER

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. See Section "**CAUTION: PRESSURE**" on Page 6.
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 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.
6. 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.**

## DELIMING

Mineral deposits built-up in the Espresso Maker will affect the operation of the appliance. Your Espresso Maker must be delimed when you begin to notice an increase in the time 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 ( <i>Filtered Water</i> )	Every 80 Brew Cycles
Hard Water ( <i>Tap Water</i> )	Every 40 Brew Cycles




## YOUR ESPRESSO/ CAPPUCINO MAKER MAY BE DELIMED USING WHITE HOUSEHOLD VINEGAR, AS FOLLOWS:

### TO DELIME WATER RESERVOIR:

1. Make sure the control knob is in the "OFF" position and that the power cord is disconnected from the electrical outlet.
2. If the appliance is cool and the pressure has been released, (*See Section "CAUTION: PRESSURE" on Page 6*) remove the reservoir cap and fill reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.

3. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
4. Discard vinegar through the top opening of the Espresso Maker by turning the machine 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 DELIME 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 "OFF"; the power cord is disconnected from the electrical outlet, the appliance is cool and all pressure in the appliance has been released. (See Section "**CAUTION: PRESSURE**" on Page 6). Fill carafe to the top of the metal band with vinegar and pour into reservoir.
3. Screw the cap back on top of the water reservoir. Make sure the cap is on tight.
4. Insert the brew basket (with filter) and place the glass carafe with lid on the drip tray.
5. Plug the power cord into the electrical outlet.
6. Turn the control knob to the  position. When vinegar begins to flow into the carafe, place a cup with cold water under the frothing aid. Insert the frothing tube into the water and slowly turn the control knob to the  position. After ten seconds turn the control knob to the "OFF" position. This will clean any residue left in the frothing tube from frothing milk.
7. Turn the control knob to the  position. When 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.
8. Repeat Steps 1 – 7 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.

## CARAFE CLEANING

Hard water can leave a whitish mineral deposit inside the carafe. Coffee discolors these deposits, sometimes leaving a brownish stain inside the carafe. To remove these stains, follow these simple steps:

1. Use a solution of equal parts white vinegar and hot water.
2. Let solution stand in carafe for about 20 minutes and then discard.
3. Wash and rinse the carafe thoroughly using a soft cloth. Do not use harsh abrasive cleaners. These may cause scratches which can lead to breakage.

# PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
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 was 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</li> <li>• Grind coffee medium ground</li> <li>• Fill filter only to 4 cup mark</li> <li>• Tighten cap</li> <li>• Plug unit into electrical outlet. Turn on</li> <li>• Refill filter basket with coffee. DO NOT 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 full lock position</li> <li>• Coffee grounds around the filter 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</li> <li>• Wipe off rim; fill only to 4 cup mark</li> <li>• Fill only to 4 cup mark</li> </ul>
No steam is generated	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water reservoir is empty</li> <li>• Too much water in the reservoir – no room for steam</li> <li>• Appliance is not turned on</li> <li>• Frothing tube is blocked</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fill reservoir with correct amount of water. See Page 7</li> <li>• Empty some water from reservoir. See Page 8</li> <li>• Turn on unit with control knob</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 or toothpick.</li> </ul>
Milk is not foamy after frothing	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ran out of steam</li> <li>• Milk is not cold enough</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour in the required amount of water to make cappuccino. See Page 8</li> <li>• Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino</li> </ul>
Coffee comes out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ground coffee is too coarse</li> <li>• Not enough coffee in filter basket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use a finer grind</li> <li>• Use more coffee</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>

# RECIPE IDEAS THAT YOU WILL LOVE TO TRY!

## **CAFÉ MOCHA**

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

## **CAFÉ AMERICANO**

1/2 espresso and 1/2 hot water

## **CAFÉ MACCHIATO**

1/3 espresso and 2/3 steamed milk

## **CAFÉ LATTE**

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

## **CAFÉ AU LAIT**

1/2 espresso, 1/2 steamed milk

## **MOCHA HOT CHOCOLATE**

Add 2 oz. of espresso to one cup of hot chocolate

## *(FOR ADULTS 21 YEARS AND OLDER)*

## **SAN FRANCISCO CAPPUCCINO**

Espresso, hot steamed chocolate, Brandy, topped with cream and cinnamon

## **CAFÉ IRISH**

Espresso, Irish whiskey, topped with whipped cream

## **CAFÉ TUACA**

Espresso, Tuaca liqueur, topped with whipped cream

## **CAFÉ VIENNA**

Espresso, Brandy, topped with whipped cream

## **CAFÉ TIA MARIA**

Espresso, Tia Maria liqueur, topped with frothed milk

## **CAFÉ GRAND MARNIER**

Espresso, Grand Marnier liqueur, topped with whipped cream and grated orange peel

## **MEXICAN CAFÉ**

Espresso, Kahlua, Tequila, topped with whipped cream

## **CAFÉ ROMANO**

Espresso, Brandy and lemon twist

**IF SERVICE IS REQUIRED, DO NOT RETURN TO YOUR STORE**

FOR SERVICE, CALL 1-800 MR COFFEE (1-800-672-6333)

**TO ASSIST US IN SERVING YOU, PLEASE HAVE THE MODEL NUMBER  
AND DATE OF PURCHASE AVAILABLE.**

**PLEASE DO NOT RETURN THIS APPLIANCE TO YOUR STORE.**

All repairs must be made by SUNBEAM or by an *Authorized* Sunbeam Service Center.

Please call us for assistance or for the location of the nearest Authorized Sunbeam Service Center.

**We welcome your questions, comments or suggestions.**

**Visit our website 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.**

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

**CONSUMER SERVICE DEPARTMENT  
SUNBEAM PRODUCTS, INC.  
P.O. Box 948389  
Maitland, FL 32794-8389**

or e-mail: [consumeraffairs@consumer.sunbeam.com](mailto:consumeraffairs@consumer.sunbeam.com)

**PLEASE DO NOT SEND ANY PRODUCT TO THE ADDRESS ABOVE**

---

# 1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") warrants that for a period of **ONE** year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during this 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.

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. Sunbeam dealers, service centers or retail stores selling Sunbeam 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 Sunbeam or an Authorized Service Center. Further, the warranty does not cover acts of nature, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states, provinces 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 state to state or province to province.

## HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

Take the product to an Authorized Sunbeam Service Center. You can find the nearest Authorized Sunbeam Service Center by calling **1-800-672-6333**.

**DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.**

If you have any questions regarding this warranty please call **1-800-672-6333**.



# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben de seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes para reducir el riesgo de incendio o descargas eléctricas, y /o lesiones:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO.**
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o el aparato en agua o en otros líquidos.
4. Supervisión cercana de un adulto es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
5. Apague la cafetera y desconéctela de la toma de corriente cuando ésta no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el electrodoméstico.
6. No opere ningún aparato con un cordón dañado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier manera. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios o aditamentos que no sean recomendados para usarse con los productos de la marca MR. COFFEE® pueden causar lesiones o daños.
8. No se use en exteriores.
9. No permita que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.
10. No coloque este aparato sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, ni dentro de un horno caliente.
11. Para desconectar, remueva el enchufe de la toma de corriente.
12. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
13. Coloque la cafetera sobre una superficie dura y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo del aparato.
14. Sea siempre seguro que la tapa está apretado con seguridad antes de usar la aparato.
15. No quite la tapa ni la canasta de preparación hasta que la presión se releva totalmente de la máquina. Vea la Sección **“CUIDADO: PRESIÓN”** de las Páginas 18 y 21.
16. **CUIDADO Y USO DE LA JARRA**  
Siga las siguientes instrucciones para reducir o eliminar el riesgo de romper la jarra:  
a. Esta jarra está diseñada para ser utilizada con su cafetera MR. COFFEE®, por lo tanto nunca debe ser usada sobre las hornillas de una estufa, horno ni TAMPOCO EN UN HORNO MICROONDAS.

- b. No coloque la jarra de vidrio caliente sobre una superficie fría o mojada.
  - c. No utilice una jarra quebrada o con un asa debilitada.
  - d. No limpie la jarra con polvos limpiadores, fibras metálicas o de lana o cualquier otro material abrasivo.
  - e. Deseche la jarra inmediatamente si sus contenidos se evaporan al hervir.
  - f. Proteja la jarra de filos, raspaduras o un manejo brusco.
17. **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no quite ninguna cubierta para dar servicio al aparato. En el interior de la cafetera no se encuentra ninguna parte que pueda ser remplazada. Solamente el personal autorizado debe reparar la cafetera. El que usted la cubierta inferior para dar servicio al aparato, anulará la garantía.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CORDON ELECTRICO

1. El aparato tiene un cordón eléctrico corto como medida de seguridad para prevenir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cordón más largo.
2. Puede usar cables de extensión si se observan las precauciones adecuadas.
3. Si se usan los cables de extensión la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser de por lo menos 10 amperios y 120 voltios. Coloque el cordón de extensión de manera que no cuelgue del borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.

**Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (*una cuchilla es más ancha que la otra*) y una terminal de conexión a tierra de "tres puntas." Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista de su confianza. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.**

### CUIDADO: LA PRESION

Para evitar quemaduras posibles NUNCA a elabore cerveza las piezas del cuerpo y/o la otra lesión el vapor caliente y agua, abra el casquillo del depósito o la cesta mientras que su Máquina para Preparar Café Espresso/Capuchino MR. COFFEE® se da vuelta encendido o tan de largo como hay presión en el voir del reser del agua. Vea la Página 21 para detalles más importantes.

# INTRODUCCION

¡Felicidades! Usted ha seleccionado una Máquina para Preparar Café Espresso/Capuchino MR. COFFEE®. Este aparato único ha sido diseñado para ofrecerle rápida y convenientemente un café espresso o capuchino.

El método para preparar café espresso es un método único en el que el agua caliente pasa con fuerza por los granos de café finamente molidos. Es muy popular en Europa, tiene más cuerpo y sabor que el café Americano preparado de forma regular. Debido a su sabor concentrado, el café espresso es generalmente servido en porciones de 1.5- a 2-oz. en tasas pequeñas.

La mayoría de los que gustan del café espresso fuera de Europa, prefieren el café capuchino, una bebida preparada con aproximadamente un tercio de café espresso, un tercio de leche vaporizada o calentada por medio de vapor y un tercio de leche espumosa. La preparación del café espresso o del capuchino es muy diferente de la preparación de café regular.

## **Este aparato opera bajo presión y requiere atención especial.**

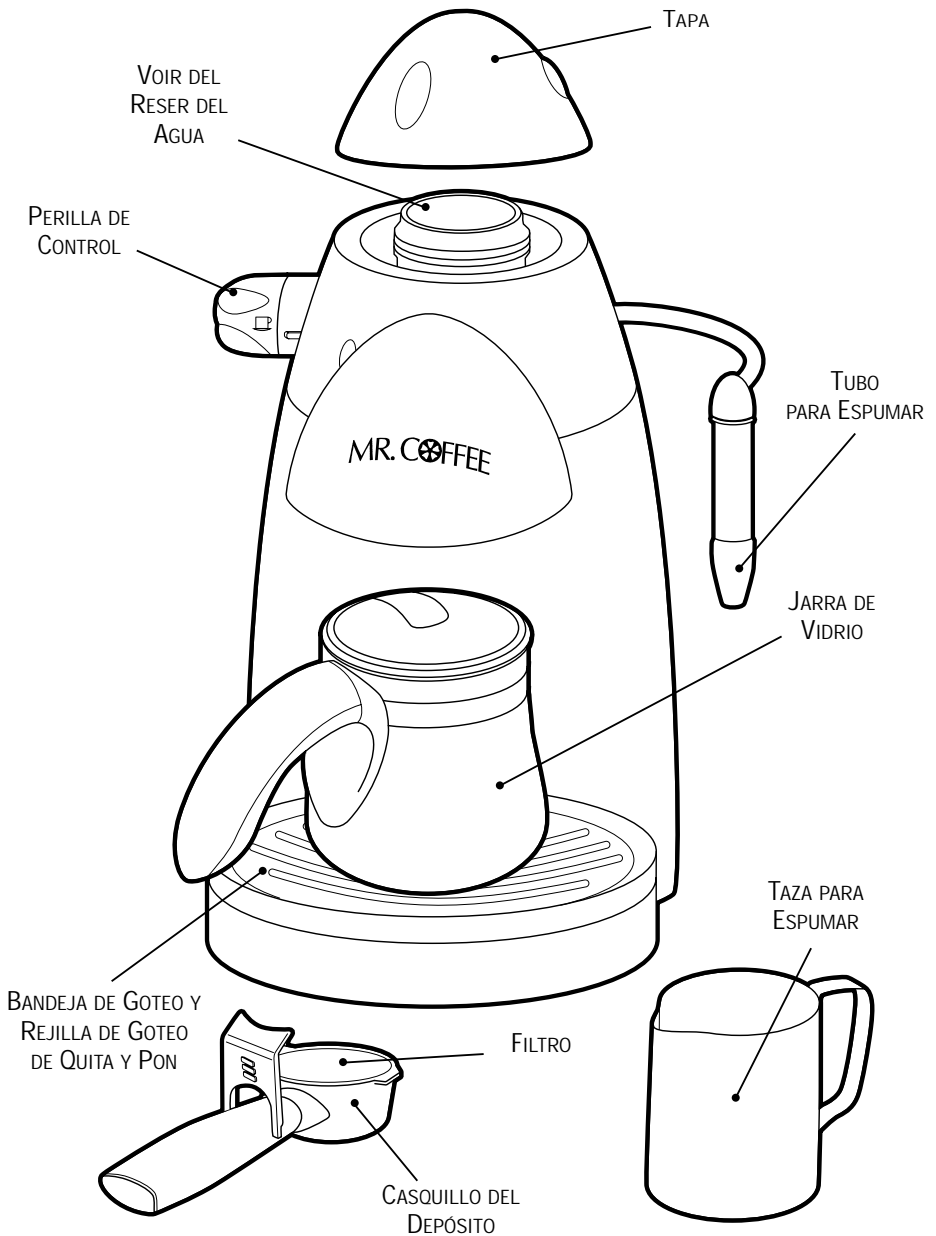
Por favor lea cuidadosamente **TODAS** las instrucciones, advertencias, notas y cuidados en este Manual de Instrucciones antes de que inicie la operación de este aparato. Cuando se está usando esta unidad, se forma un vacío a medida que ésta se va enfriando. Es muy importante que esta unidad se enfríe aproximadamente 15 minutos después de cada ciclo de preparación, para que el vacío sea liberado y la tapa y la canasta de preparación puedan removerse de forma segura. El cuidado y mantenimiento adecuado deben asegurar la larga duración y funcionamiento sin problemas de la Máquina para Preparar Café Espresso /Capuchino Mr. MR. COFFEE®. Conserve estas Instrucciones y consulte con frecuencia los consejos de cuidado y limpieza.


## ÍNDICE

### PÁGINA

Precauciones Importantes .....	17
Instrucciones Especiales del Cordón Eléctrico .....	18
Diagrama de las Partes .....	20
Cuidado: Presión .....	21
Cómo Preparar en Casa Café Espresso y Capuchino de Calidad .....	22
Antes de Preparar Su Primera Jarra de Café Espresso .....	22
Cómo Preparar Café Espresso .....	22
Cómo Preparar Café Capuchino .....	24
Limpiando Su Máquina para Prepara Café Espresso o Capuchino .....	25
Descalcificando .....	26
Problemas y Causas .....	28
Recetas .....	29
Información de Servicio .....	30
Información de la Garantía .....	31

# DIAGRAMA DE LAS PARTES




PERILLA DE CONTROL :  VAPOR

 **ENCENDIDO/**  
**Off APAGADO**

 **PREPARAR**  
**Café**

# CUIDADO: PRESIÓN

Para revisar si el aparato se encuentra bajo presión, siga los siguientes pasos:

1. Gire la perilla de control a la posición de apagado "OFF" y desconecte el aparato.
2. Gire la perilla de control a la posición de . Si sale vapor del tubo para espumar, entonces el tanque de agua sigue bajo presión. Gire la perilla de control a la posición de apagado "OFF".
3. Para liberar la presión, sostenga la jarra con agua debajo del tubo para espumar y sumerja el auxiliar para espumar en el agua. Lentamente gire la perilla de control a la posición de vapor "STEAM" y deje salir el vapor.
4. Cuando el tubo para espumar deje de liberar vapor, gire a la posición de apagado "OFF" y remueva lentamente la tapa.
5. **No quite la canasta de preparación en ningún momento durante el proceso de preparación o hasta que se haya liberado la presión.**
6. **Tenga cuidado cuando remueva la canasta de preparación. Las partes metálicas pueden estar muy calientes todavía. También puede haber agua caliente flotando en la parte superior del filtro.**
7. Si el café no gotea de la canasta, la canasta de preparación está bloqueada. Permita que el aparato se enfríe, después deje salir el vapor siguiendo las instrucciones que se indican arriba. El bloqueo puede haber sido causado por café que esté molido demasiado fino. Consulte "Problemas y Causas" en la Página 28.
8. **Cuando limpie el auxiliar para espumar:** Coloque la jarra para espumar o una taza grande (*con capacidad de por lo menos 11 onzas*) llene con agua a la mita de la capacidad y coloque debajo del auxiliar para espumar. **Verifique que la punta del tubo para espumar esté sumergida en el líquido antes de girar la perilla de control a la posición de vapor "STEAM."** Espume el agua durante aproximadamente 15 segundos.

Para que su unidad siempre trabaje de manera adecuada, limpie el tubo para espumar después de cada uso.

# COMO PREPARAR EN CASA CAFE ESPRESSO Y CAPUCHINO DE CALIDAD

## EL 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.

## 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. 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 en el molido de los granos de café que usará para preparar su espresso. Los molinos de café con forma ovalada no se recomiendan ya que el molido que ofrecen no es consistente. Nosotros recomendamos utilizar un Molino MR. COFFEE.® El método de moler café asegura un molido más preciso y uniforme.

## ANTES DE PREPARAR SU PRIMERA JARRA DE CAFÉ ESPRESSO

Por favor consulte el diagrama de partes en la Página 20.

1. Gire la perilla de control a la posición de apagado "OFF" y asegúrese de que el aparato esté desconectado de la toma de corriente eléctrica.
2. Primero quite y después lave la jarra, tapa, filtro y canasta de preparación 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 "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.

## CÓMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

1. Gire la perilla de control a la posición de apagado "OFF."
2. Llene la jarra de vidrio con agua fría hasta la marca del 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.

**NOTA:** Una porción de espresso es igual a 2 onzas.

PORCIONES	ESPRESSO	CAPUCHINO
2	2 Marca de tazas en el punto	Medio entre la marca de 2 y 4 tazas en la jarra
4	4 Marca de tazas en parte	Superior de banda metálica de la jarra

3. Saque la tapa del tanque de agua y vierta el agua dentro del tanque. Asegúrese de medir correctamente la cantidad de agua que es requerida. 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. 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 CAFÉ

1. Coloque el filtro en la canasta de preparación.
2. Llene con café recién molido finamente hasta la marca de 2 ó 4 tazas indicadas en el filtro. No llene más allá de la marca de 4 tazas. Limpie cualquier exceso de café de la orilla del soporte del filtro. Esto asegurará un ajuste correcto bajo la cabeza de preparación.

### ATENCIÓN:

**Comprima suavemente el café. No llene demasiado la canasta del filtro. Esto puede causar obstrucciones o derrames.**

CERRADURA


(Este símbolo está en su unidad)

GIRE EL SOPORTE DEL FILTRO A ESTA POSICIÓN

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.

## 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 hacia el pico, y colóquela sobre la bandeja de goteo. El asa de la canasta de preparación y el asa de la jarra deben estar alineadas.
3. Verifique que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado "OFF".
4. Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente y gire la perilla de control hacia arriba al símbolo , el cual inicia el proceso de preparación. 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 tres a cinco minutos.
6. Cuando el café espresso haya terminado de fluir dentro de la jarra, gire la perilla de control a la posición de apagado "OFF". Desconecte el cable eléctrico y permita que la presión en la máquina sea liberada. Siga el procedimiento en la sección marcada "**CUIDADO: PRESIÓN**" en la Página 21.

**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**" para liberar la presión antes de quitar la tapa del tanque o el soporte del filtro.

7. Después de que la máquina se ha enfriado y que toda la presión ha sido liberada, saque la canasta de preparación de la cabeza de preparación. Usando el seguro para fijar el filtro en el soporte, gire la canasta de preparación hacia abajo 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 enjugándolas bajo el chorro de agua fría.

8. Para las instrucciones de limpieza, consulte la Página 25.


## 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 para el número de porciones deseadas. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el tanque de agua. (*Consulte el cuadro de "Cómo Preparar Café Espresso" en la Página 23*)
2. Siga los pasos del 1 al 5 en "Preparación de Café Espresso" en la Página 23 - 24.
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. Si prepara 2 porciones, detenga la preparación de café espresso en la marca de 2 tazas. Gire la perilla de control a la posición **Off**. Si prepara 4 porciones, detenga la preparación de espresso en la marca de 4 tazas. Gire la perilla de control a la posición **Off**.
5. 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 la perilla de control a la posición . 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 el volumen, o si usted está usando un termómetro para bebidas, cuando la leche haya alcanzado los 100°F, inserte el auxiliar para espumar aun más adentro de la leche para calentarla más. 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. Después de que haya terminado de hacer la espuma, gire la perilla de control nuevamente a la posición de apagado "OFF".
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 21, en a sección marcada con **"CUIDADO: PRESIÓN"** para enjuagar cualquier residuo de leche que haya quedado en el tubo para espumar.
 

*Es importante limpiar correctamente su tubo el espumear después de que cada uso de asegurarlo continúe trabajando correctamente.  
(Vea el Paso No. 2)*
9. Desconecte el cable eléctrico y permita que la máquina se enfríe por completo. **No saque la tapa del tanque o el soporte del filtro hasta que la presión en la máquina haya sido liberada.** Siga los procedimientos en la sección marcada con **"CUIDADO: PRESIÓN"** en la Página 21, para liberar la presión.

## LIMPIANDO SU MÁQUINA PARA PREPARAR CAFÉ ESPRESSO O CAPUCHINO

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 escurrimientos pueden lavarse con agua y jabón o colocarse solamente en la rejilla superior de la lavadora de platos. **CUIDADO:** No sumerja el aparato en agua. No quite la tapa del tanque o la canasta de preparación mientras el aparato se encuentra bajo presión. Consulte la sección marcada con “**CUIDADO: PRESIÓN**” en la Página 21.
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 de cabeza sobre el lavabo. Siempre vacíe el tanque de agua después de usarlo. 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.
6. No almacene el soporte del filtro dentro de la cabeza de preparación. **Esto puede afectar el sello que se encuentra entre la cabeza de preparación y el soporte del filtro mientras se prepara el café espresso.**

## DESCALCIFICANDO

Los depósitos minerales que se acumulan en su Máquina para preparar café espresso pueden afectar la operación de su aparato. Su Máquina para preparar café espresso debe ser descalcificada cuando comience a notar un incremento en el tiempo de preparación de café, o cuando el aparato genere vapor en exceso. También, usted puede notar una acumulación de depósitos blancos en la superficie de la cabeza de preparación.

La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua que se utiliza. La siguiente tabla le ofrece 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 MÁQUINA PARA PREPARAR CAFÉ ESPRESSO O CAPUCHINO PUEDE DESCALCIFICARSE UTILIZANDO VINAGRE BLANCO DE USO CASERO, DE LA SIGUIENTE FORMA :

PARA DESCALCIFICAR EL TANQUE DE AGUA :

1. Verifique que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado “OFF” y que el cable eléctrico esté desconectado de la toma de corriente.
2. Si el aparato está frío y la presión ha sido liberada, (Consulte la sección “**CUIDADO: PRESIÓN**” en la Página 21) quite la tapa del tanque y llene el tanque con vinagre blanco de uso casero, sin diluir.

3. Permita que la solución de vinagre repose en el tanque del aparato durante toda la noche.
4. Deseche el vinagre a través de la abertura superior de la Máquina para preparar café espresso, volteando el aparato sobre un lavabo.
5. Enjuague completamente el tanque de agua, usando agua de grifo y llenando el tanque la mitad. Después vierta el agua sobre el lavabo, repita este paso dos veces.

## PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS

1. Verifique que usted ha descalcificado el interior del tanque de agua primero, siguiendo los pasos en la sección anterior "Descalcificando".
2. 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. (Consulte la Sección "**CUIDADO: PRESIÓN**" en la Página 21). Llene la jarra con vinagre hasta la parte superior de la banda metálica y viértalo dentro del tanque.
3. Atornille la tapa en la parte superior del tanque de agua. Verifique que la tapa esté firmemente colocada.
4. Inserte la canasta de preparación (con el filtro) y coloque la jarra de vidrio con su tapa, sobre la bandeja para goteo.
5. Conecte el cable eléctrico en la toma de corriente.
6. Gire la perilla de control a la posición de . Cuando el vinagre comience a fluir dentro de la jarra. Coloque una taza de agua fría debajo del tubo para espumar . Sumerja el tubo para espumar dentro del agua y lentamente gire la perilla de control a la posición de  Off. Esto limpiará cualquier residuo que haya quedado en el tubo para espumar leche.
7. Gire la perilla de control a la posición de . Cuando todo el vinagre haya sido bombeado dentro de la jarra y el flujo se haya detenido, gire la perilla de control a la posición de apagado "OFF" y permita que el aparato se enfríe.
8. Repita los pasos del 1 al 7 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 LA JARRA

El agua dura puede dejar depósitos de minerales color blanco dentro de la jarra. El café decolora estos depósitos, algunas veces dejando unas manchas color café en el interior de la jarra. Para remover estas manchas, siga los siguientes simples pasos:

1. Use una solución con partes iguales de agua caliente y vinagre blanco.
2. Deje que la solución repose en la jarra durante aproximadamente 20 minutos y después deséchela.
3. Lave y enjuague la jarra completamente usando un paño suave. No use limpiadores abrasivos. Estos pueden dañar el acabado de la jarra, rayándola y causando que se pueda romper.

# PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES
El café no sale	<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. Encienda</li> <li>• Rellene la canasta para filtro con café. NO COMPRIMA</li> </ul>
El café sale alrededor del borde del soporte para 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 22</li> <li>• Vacíe un poco de agua del tanque. Consulte la Página 22</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>• Se terminó el vapor</li> <li>• La leche no está lo suficientemente fría</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vierta la cantidad requerida de agua para preparar café capuchino. Consulte la Página 24</li> <li>• Enfríe la leche y la jarra para espumar antes de la preparación de café capuchino</li> </ul>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES
El café sale demasiado rápido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café está molido demasiado áspero</li> <li>• No hay suficiente café en la canasta del filtro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use un café molido más finamente</li> <li>• Use más café</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 espresso</li> </ul>

## IDEAS DE RECETAS QUE LE ENCANTARA PROBAR!

### CAFÉ MOCA

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

### CAFÉ AMERICANO

1/2 espresso y 1/2 agua caliente

### CAFÉ MACCHIATO

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

### CAFÉ LATTE

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

### CAFÉ AU LAIT

1/2 espresso, 1/2 leche vaporizada

### MOCA CALIENTE

Añada 2 onzas de espresso a una taza de chocolate caliente

## (PARA ADULTOS MAYORES DE 21 AÑOS)

### CAPUCHINO SAN FRANCISCO

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

### CAFÉ IRLANDÉS

Espresso, whisky irlandés, crema batida en la parte superior

### CAFÉ TUACA

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

### CAFÉ VIENA

Espresso, Brandy, crema batida en la parte superior

### CAFÉ TÍA MARÍA

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

### CAFÉ GRAND MARNIER

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

### CAFÉ MEXICANO

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

### CAFÉ ROMANO

Espresso, Brandy y unas gotitas de limón

**SI REQUIERE SERVICIO,  
NO DEVUELVA ESTE APARATO A LA TIENDA DONDE LO COMPRO**

PARA OBTENER SERVICIO,  
LLAME AL 1-800 MR COFFEE (1-800-672-6333)

**PARA AYUDARNOS A SERVIRLO MEJOR, POR FAVOR TENGA  
A MANO EL NUMERO DE MODELO Y LA FECHA DE COMPRA.**

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE APARATO A LA TIENDA DONDE LO COMPRÓ.**

Todas las reparaciones deben ser hechas por un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam.

**Agradecemos sus preguntas, comentarios y sugerencias.**

Visítenos en nuestro sitio en el Internet y descubra el secreto de preparar la taza de café perfecta. Usted también encontrará una sabrosa mezcla de recetas gourmet, consejos para recibir a sus invitados y la información más reciente acerca de los productos MR. COFFEE.®

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

**CONSUMER SERVICE DEPARTMENT  
SUNBEAM PRODUCTS, INC.  
P.O. BOX 948389  
MAITLAND, FL 32794-8389**

O envíenos un correo electrónico a: [consumeraffairs@consumer.sunbeam.com](mailto:consumeraffairs@consumer.sunbeam.com)

**POR FAVOR NO ENVÍE NINGÚN PRODUCTO A LA DIRECCIÓN  
QUE SE INDICA ARRIBA**

---

# GARANTÍA LIMITADA DE 1 Año

Sunbeam Products Inc. ("Sunbeam") garantiza que, por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en el material y en la mano de obra. Sunbeam a su criterio, reparará o reemplazará este producto o cualquiera de los componentes del mismo que estén defectuosos durante el período de garantía. El reemplazo será hecho con un producto o componente nuevo o reconstruido. Si el producto ya no se encuentra disponible, se reemplazará con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original a partir de la fecha inicial de compra y no es transferible. Conserve el recibo original de compra. La prueba de compra es requerida para obtener la garantía. Los vendedores, centros de servicio de Sunbeam o tiendas donde se vendan productos Sunbeam, no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna otra forma los términos o condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste por el uso normal de las partes o daños que resulten de cualquiera de lo siguiente: negligencia o uso incorrecto del producto, uso bajo un voltaje o corrientes inadecuados, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones hechas por una persona que no pertenezca a Sunbeam o a un centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre los actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

Sunbeam no será responsable de ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de cualquier garantía expresa o implícita. Excepto al alcance prohibido por la ley que aplique, cualquier garantía implícita de comercialización o ajustes para un propósito en particular, está limitada en duración al periodo de la garantía que arriba se indica. En algunos estados, provincias o jurisdicciones, no se permite la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o limitaciones en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones que se indican anteriormente pueden no ser aplicables a usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos y usted puede también tener otros derechos que varían de estado a estado y de provincia a provincia.

## CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE LA GARANTÍA

Lleve el producto a un centro de Servicio Autorizado Sunbeam. Usted puede obtener una lista de los centros de servicio e instrucciones acerca de la reparación o reemplazo del producto llamando al **1-800-672-6333**.

**NO ENVÍE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE FUE ADQUIRIDO.**

Para preguntas relacionadas al garantía llama al **1-800-672-6333**.

# MR. C☉FFEE®

©2001 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

MR. C☉FFEE® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.  
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

©2001 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.

MR. C☉FFEE® es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.  
Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.



## 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>