



© 2016 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden
Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

U.S. 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333) Canada 1-800-667-8623

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

© 2016 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer
Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc.
operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Visítenos en www.mrcoffee.com
Ahí encontrará consejos e ideas excitantes y entretenidos,
¡incluyendo excelentes recetas!

Printed in China/Impreso en China
BVMC-ECMP1000_BVMC-ECMP1001_16ESM1

P.N.180027 Rev. A
GCDS-MRC43299-BB

User Manual / Manual del Usuario

Mr. Coffee®
EST. 1970

café
barista

Espresso, Cappuccino and Latte Maker
Para preparar café espresso, capuchino y latte

BVMC-ECMP1000 Series



www.mrcoffee.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
4. Unplug unit from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts and before cleaning it.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest Authorized MR. COFFEE® Service Center for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
6. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
7. Do not use outdoors or for commercial purposes.
8. Do not let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
9. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. To disconnect, press the switch located on the side of the unit to the off position "O" and then remove plug from outlet.
11. Do not use appliance for anything other than its intended use.
12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
13. Always be sure to place the water reservoir back on the unit tightly with the lid closed and water filled up to, but not surpassing, the MAX line.
14. Do not remove the porta-filter while brewing coffee. Please make sure the three lights are on before you remove the porta-filter to make additional coffee. Caution should also be taken while removing the porta-filter since the metal parts will be hot. Please make sure to hold it by the handle and to use the filter retention clip to dispose the grounds. Caution should be taken when moving unit with hot liquids.
15. Do not remove the water reservoir or milk reservoir until the unit has stopped brewing and/or frothing.
16. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
17. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

POWER CORD 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 as great as the electrical rating of the appliance. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

POLARIZED PLUGS



This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to 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 defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS

Do not use sugar roasted* ground coffee or sugar roasted coffee beans as these will clog the filter and damage the appliance. If sugar roasted coffee is accidentally used, stop using the unit and bring it to the closest service center for maintenance.

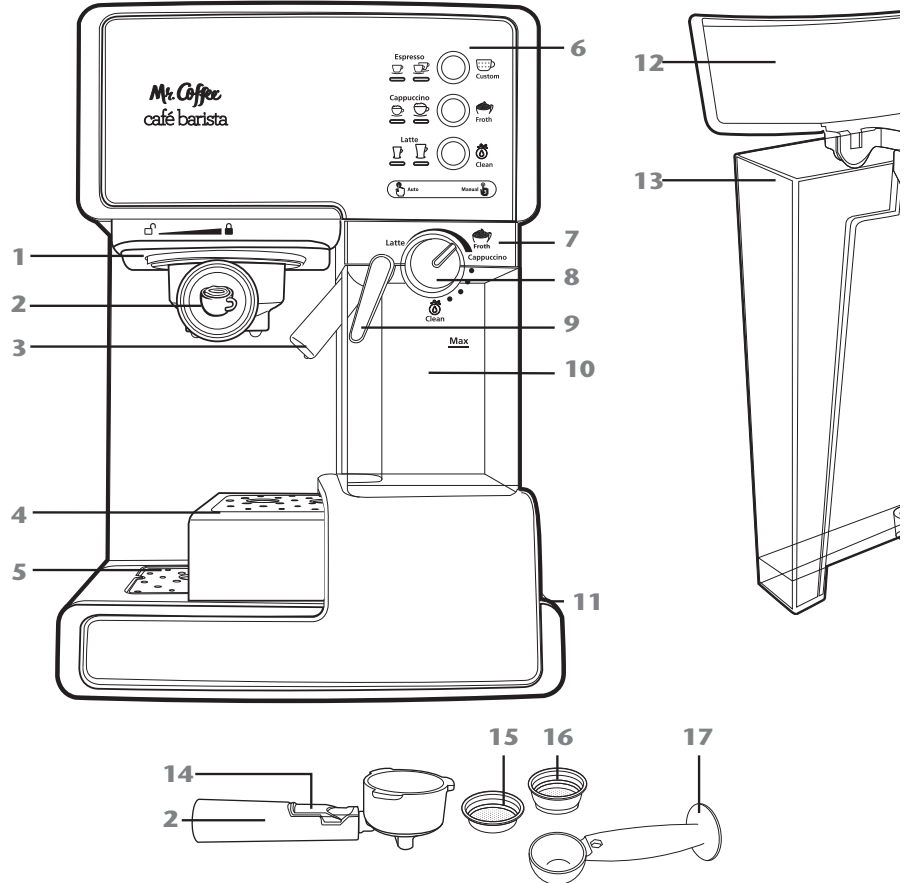
We recommend descaling the machine periodically to keep it in good working condition. Contact us toll-free at the Consumer Service Department, 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333) to learn about this process.

(*) GROUND WITH SUGAR

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Diagram Of Parts	5
Introduction	7
Before Using Your Appliance For The First Time	8
Selecting The Right Coffee	9
Operating Instructions	10
Cleaning Your Mr. Coffee® Café Barista coffee maker	15
Troubleshooting Your Mr. Coffee® Café Barista coffee maker	18
Service And Maintenance	19
Warranty Information	19

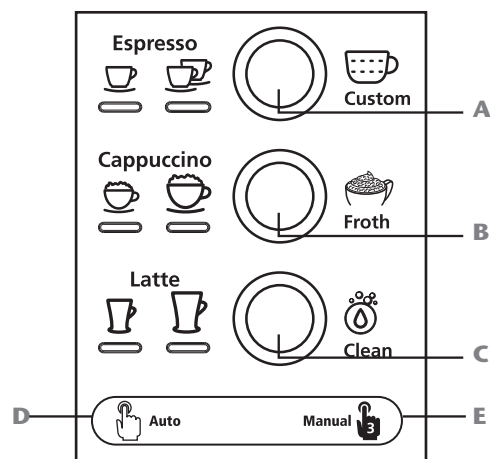
DIAGRAM OF PARTS



- | | |
|--|---|
| 1. Brew Head | 10. Removable Milk Reservoir |
| 2. Porta-Filter | 11. On/Off Switch "I/O" (see right side of appliance) |
| 3. Frothed Milk Dispensing Tube | 12. Water Reservoir Lid |
| 4. Cup Height Adjusting Tray | 13. Removable Water Reservoir |
| 5. Removable Drip Tray and Lid | 14. Porta-Filter Retention Clip |
| 6. Control Panel (See Understanding the Controls section for more details) | 15. Filter for Single Shot of Espresso (1-Cup) |
| 7. Milk Reservoir Lid | 16. Filter for Double Shot of Espresso (2-Cup) |
| 8. Froth Control Knob | 17. Measuring Scoop/Tamper |
| 9. Frothing Tube Lever | |

Note: E.S.E. Pod Holder Adaptable. Not included with all models. Please visit www.mrcoffee.com for more details.

Control panel



Understanding the Controls

Your control panel is divided into 2 parts. The left side of each button indicates the automatic brewing functions (See D in Figure). The right side indicates the manual function of each button (See E in Figure).

Lights Indicate:

- Button Light Pulses
 - Unit is heating up
 - Unit is brewing/frothing/cleaning
- Button Light Remains Illuminated
 - Unit is ready for use
- Cappuccino and Latte Button Lights do not illuminate
 - Milk Reservoir not fully inserted in unit. Firmly push Milk Reservoir into unit until lights illuminate.
- Icon Lights illuminate
 - Indicates your brew selection
- Button Light Flashes
 - Water Reservoir is empty
 - Function selected before unit is ready

Espresso (Button A):

- Automatic: Select espresso size.
- Manual: Customize the amount of espresso in your beverage.

Cappuccino (Button B):

- Automatic: Select cappuccino size.
- Manual: Customize the amount of frothed milk in your beverage.

Latte (Button C):

- Automatic: Select latte size.
- Manual: The manual function of this button controls the cleaning cycle for the frothed milk dispensing tube.

NOTE: Please read the rest of the instructions before operating the MR. COFFEE® Café Barista (espresso, cappuccino & latte maker).

INTRODUCTION

Congratulations! You have selected the new and innovative Mr. Coffee® Café Barista (espresso, cappuccino & latte maker). This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espressos, cappuccinos and lattes quickly, conveniently, and automatically with the touch of a button.

FOR BEST BREW

When using appliance, be sure to use espresso grounds. If grinding beans, be sure to purchase espresso beans.

ESPRESSO

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 drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 44 to 59 mL (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO

A drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk.

LATTE

A drink made with about 1/4 espresso and 3/4 steamed milk.

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

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Step 1 - CLEAN THE APPLIANCE

1. Make sure unit is unplugged and the On/Off switch is in the Off position “O”.
2. Remove stickers and labels from the unit.
NOTE: remove the red plug found at the base of the water reservoir.
3. Remove and wash the water reservoir, milk reservoir, porta-filter, 2 filters and measuring scoop in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place back onto appliance.
NOTE: Porta-filter and water reservoir are NOT dishwasher safe.

Step 2 - PRIME THE UNIT (must be completed prior to first use)

1. Plug unit in and turn unit ON (“I”) using the On/Off switch.
2. Fill water reservoir up to the “MAX” level with water and place back on unit.
3. Fill milk reservoir up to the “MAX” level with water and place back on unit. Be sure to firmly push the milk reservoir into place until Cappuccino and Latte buttons illuminate.
4. Place porta-filter in the unit ensuring it is properly locked. For more instructions, refer to the “Placing the Porta-Filter” section on page 11 of this manual.
5. Place a large cup under porta-filter.
6. Aim the tip of the frothed milk dispensing tube inside the cup.
7. Once all 3 lights on the control panel stop pulsing and remain illuminated, press the Espresso button  and hold until the pump starts then release the button. Once the pump starts, let it run until the unit stops automatically or until you see water flow from porta-filter. To stop the process yourself, press the Espresso button  again.
8. If you do not see water flow from porta-filter after unit stops automatically, repeat step 7 until you do.
9. Empty cup and place back under porta-filter.
10. Press the cappuccino button  and hold until pump starts then release it. Once the pump starts, let it run until the unit stops automatically or until you see water flow from the frothed milk dispensing tube. To stop the process yourself, press the Cappuccino button  again.
11. Once step 10 is complete, the 3 control panel lights will remain illuminated indicating that the unit is ready for use.

HOW TO SELECT THE RIGHT CUP

Please make sure to select your cup according to the following chart:

BEVERAGE		AMOUNT
Espresso	Single ()	1.25 oz
	Double ()	2.5 oz
Cappuccino	Single ()	6 oz
	Double ()	10 oz
Latte	Single ()	12 oz
	Double ()	15 oz

NOTE: The total amount of the beverage can vary depending on the type of milk used and Froth Control Knob setting.

SELECTING THE RIGHT COFFEE

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only retain its flavor for 7 – 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. Coffee beans stored in an airtight container will keep its flavor for up to 4 weeks.

THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee and takes practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction.

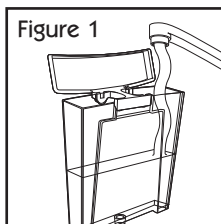
Be sure to use a quality grinder for uniform consistency. A conical or burr mill grinder is recommended for a consistent and fine espresso grind.

OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Unit must be primed prior to first use. See page 8.

FILLING THE WATER RESERVOIR

- Lift the removable water reservoir from the unit and fill with fresh water up to the "MAX" line. Do not fill past the "MAX" line. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
- Close the water reservoir lid and place it back in the unit ensuring it fits tightly.

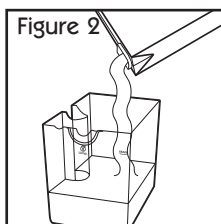


FILLING THE MILK RESERVOIR

If you plan to prepare cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit. Lift the lid and pour the quantity of cold milk you estimate you will need. Do not fill past the "MAX" line. When done, place the milk reservoir back in the unit ensuring it fits tightly and the Cappuccino and Latte buttons are illuminated or pulsing.

NOTE: Be sure to firmly push Milk Reservoir into unit until Cappuccino and Latte buttons light illuminate/pulse.

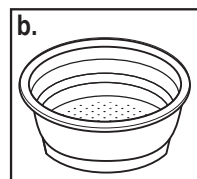
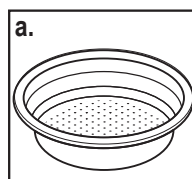
NOTE: You can use any type of milk, i.e. whole milk, low fat milk, organic or soy milk.



CHOOSING THE FILTER

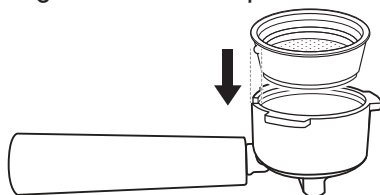
Select the filter to be used as follows:

- FOR A SINGLE SHOT** – use the filter for a single shot of espresso if using ground coffee.
- FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS** – use filter for a double shot.

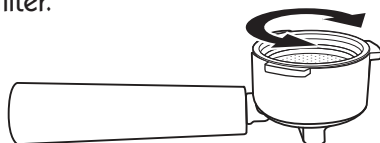


INSERTING THE FILTER

- To insert the selected filter in the porta-filter, make sure to align the notch on the filter with the groove inside the porta-filter.



- Turn the filter to the left or right to lock in place. This will help secure the filter in the porta-filter.

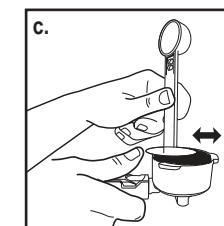
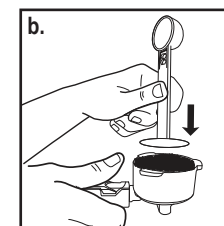
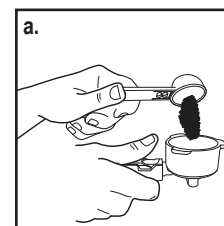


NOTE: To remove and clean the filter, turn filter to the left or right to align the filter notch with the groove inside the porta-filter.

WARNING: Make sure the filter has cooled before attempting to remove the filter.

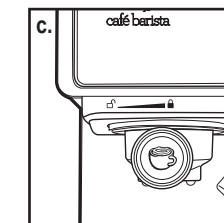
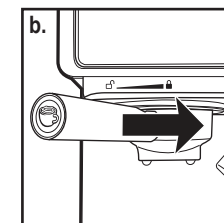
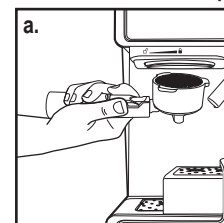
FILLING WITH COFFEE

- Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee (do not overfill).
- Tamp and compress the ground coffee firmly and evenly. Coffee should be 1/8-inch below top of filter after tamping.
- Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head and avoid leaks.



PLACING THE PORTA-FILTER

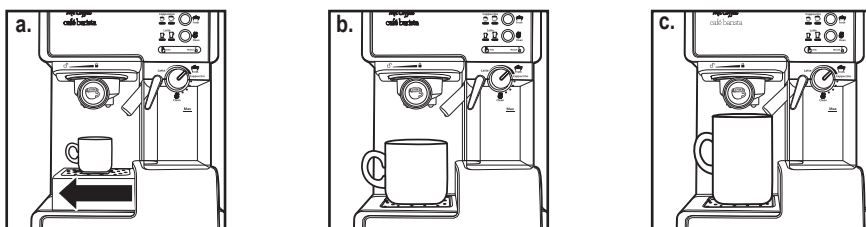
- Position porta-filter underneath the brew head, attach porta-filter by first moving retainer clip back.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon "☐" on the unit and fits into the groove.
- Then, slowly turn it to the right until the retention clip is aligned with the closed lock symbol "🔒" on the unit.



PLACING THE CUP(S)

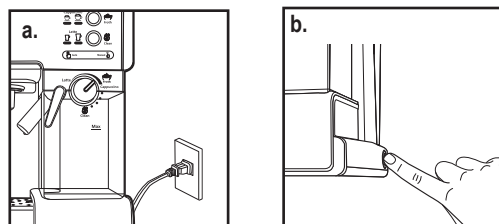
- Pull out the height adjustment tray if you are using a small "demitasse" cup to brew espresso.
- Keep the height adjustment tray inside its compartment if you are using a larger cup to brew cappuccino.
- Keep the height adjustment tray inside its compartment if you are brewing into a larger cup.

CAUTION: When brewing cappuccino or latte, make sure to adjust the frothing tube lever to aim the frothed milk dispensing tube inside your cup.



TURNING THE UNIT ON

- Make sure unit is plugged in.
- Turn unit on "I".



The 3 control panel lights will start pulsing during heating until the brew and steam heaters reach the perfect temperature. Once these lights become solid, the unit is ready to use.

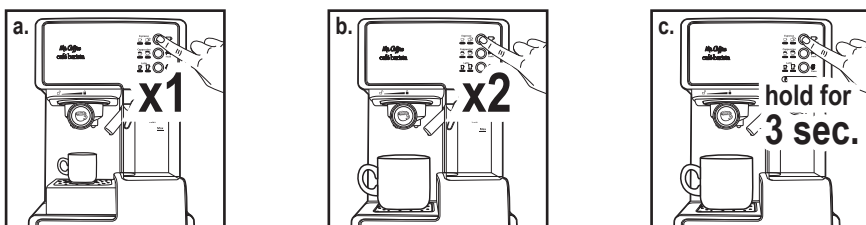
NOTE: It is normal for the Espresso function to be ready before the Cappuccino and Latte functions.

NOTE: If you leave your unit on for 15 minutes without using, your unit will go into sleep mode. Press any button to reactivate.

SELECT THE FUNCTION

PREPARING ESPRESSO

- Press the Espresso Button "Espresso" once to brew one single shot.
- Press the Espresso Button "Espresso" twice to brew a double shot.
- Press and hold the Espresso Button "Espresso" for 3 seconds to customize the brewing to your preference. When done, press the Espresso Button "Espresso" once again to stop brewing. For safety, unit will automatically stop after brewing 5 ounces.



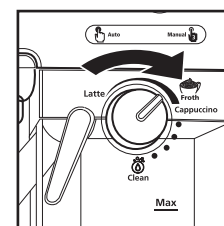
The unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will turn off automatically and the lights will become solid indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed.

NOTE: To brew less coffee than the preset serving, press the function button to stop the brewing process when the amount of coffee desired is reached.

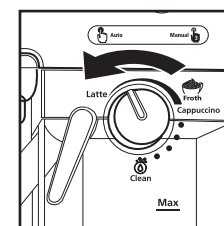
PREPARING CAPPUCCINO

Prior to preparing your cappuccino, adjust the amount of froth milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more froth and to the left for less froth. For Cappuccino, it is recommended that the Froth Control Knob be turned to the Cappuccino setting.

MORE FROTH

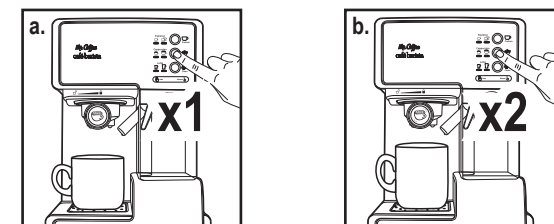


LESS FROTH



NOTE: The froth intensity can be adjusted during the brewing cycle.

- Press the Cappuccino Button "Cappuccino" once to brew a small cup of cappuccino.
- Press the Cappuccino Button "Cappuccino" twice to brew a large cup of cappuccino.



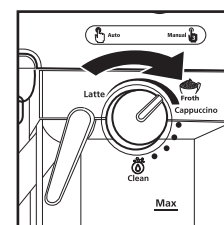
NOTE: For a small cup, use the single shot filter. For a large cup, use the double shot filter.

IMPORTANT: Make sure to clean the Frothed Milk Dispensing Tube after use. See Cleaning instructions on page 15 for instructions.

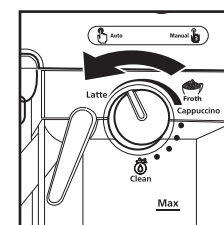
PREPARING LATTE

Prior to preparing your latte, adjust the amount of froth according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more froth and to the left for less froth. For Latte, it is recommended that the Froth Control Knob be turned to the Latte setting.

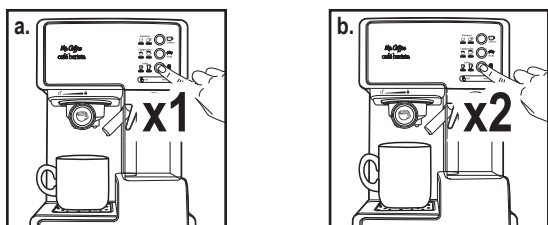
MORE FROTH



LESS FROTH



- Press the Latte Button "Latte" once to brew a small cup of latte.
- Press the Latte Button "Latte" twice to brew a large cup of latte.

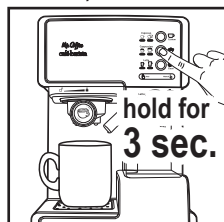


NOTE: For a small cup, use the single shot filter. For a large cup, use the double shot filter.

IMPORTANT: Make sure to clean the Frothed Milk Dispensing Tube after use. See Cleaning instructions on page 15 for instructions.

TO ADD ADDITIONAL FROTHED MILK / FROTH MILK SEPARATELY

The Mr. Coffee® Café Barista also allows you to manually add more frothed milk to your beverage or froth milk separately. To add more frothed milk to your beverage, place your beverage on the unit and ensure the Frothed Milk Dispensing Tube is aimed towards the center of your cup. Next, Press and Hold the Cappuccino Button “” for 3 seconds and the unit will begin to add more frothed milk. When done, press the Cappuccino Button “” once again to stop the unit. For frothing milk separately, follow the same instructions but place an empty cup on the unit instead. The frothed milk can be used for macchiato, hot chocolate, chai latte, etc.



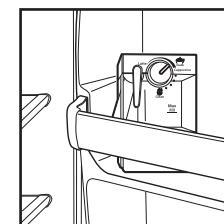
CLEANING YOUR CAFÉ BARISTA COFFEE MAKER

CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHED MILK DISPENSING TUBE

Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir with milk directly in the refrigerator OR completely clean the milk reservoir.

If storing your milk reservoir with milk in refrigerator, follow these cleaning instructions:

1. Place a large empty cup under the frothing tube and make sure there is water in the water reservoir.
2. Aim the Frothed Milk Dispensing Tube into the empty cup.
3. Adjust the Froth Control Knob to Clean “”.
4. Press and hold the Latte/Clean “” button until pump starts, then release it. The clean function will run for 30 seconds and then stop automatically. To stop the process yourself, press the Latte/Clean button “” again.
5. Once completed, throw the contents in the cup away.
6. The Frothed Milk Dispensing Tube is now clean and the milk reservoir with milk can now be stored in the refrigerator.



If completely cleaning milk reservoir, follow these cleaning instructions:

1. Place a large empty cup under the frothing tube and make sure there is water in the water reservoir.
2. Aim the Frothed Milk Dispensing Tube into the empty cup.
3. Adjust the Froth Control Knob to Clean “”.
4. Press and hold the Latte/Clean “” button until pump starts, then release it. The clean function will run for 30 seconds and then stop automatically. To stop the process yourself, press the Latte/Clean button “” again.
5. Once completed, throw the contents in the cup away.
6. Remove milk reservoir from appliance and discard any remaining milk.
7. Rinse and wash all parts of the milk reservoir container and lid thoroughly with warm soapy water. Rinse and dry well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish. The milk reservoir and lid is also dishwasher safe (top rack).

CLEANING THE PORTA-FILTER, FILTER AND BREW HEAD

WARNING!: Some of the metal parts might still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.

1. Turn unit Off (“O”) using the On/Off switch and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Remove the porta-filter and discard the espresso grounds. Rinse the portafilter and filter with warm water.

NOTE: The porta-filter and filters are not dishwasher safe.

3. Attach the porta-filter (without coffee grounds) back onto the unit.
4. Make sure there is water in the water reservoir.
5. Place a large empty cup under the porta-filter and brew a single shot of espresso.

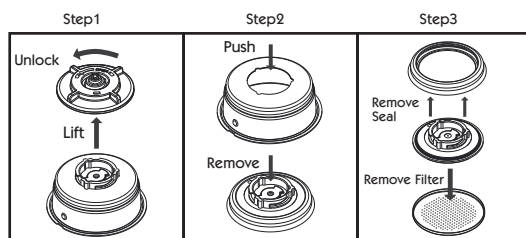
NOTE: When completed, do not store the porta-filter by leaving attached to the unit. This can adversely affect the seal between the brew head and the porta-filter when brewing espresso.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses. Wash the water reservoir with soapy water, rinse it well and wipe it dry. Do not wash the water reservoir in the dishwasher.

DEEP CLEANING THE FILTER

Make sure to deep clean your filter every 90 days for optimal brewing performance. Follow these disassembly instructions and rinse the pieces in a large bowl of warm water. Once rinsed thoroughly, wipe dry and reassemble.



CLEANING THE UNIT

1. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
2. Do not store the porta-filter in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the porta-filter while brewing espresso.

CAUTION: Do not immerse appliance in water or other liquids.

DELMING

Mineral deposits built-up in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be delimed when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head. The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVALS

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

TO DELIME WATER RESERVOIR:

1. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
2. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
3. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
4. 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 to switch the on/off button to the off "O" position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir half way with white vinegar.
3. Insert the porta-filter (with filter and no coffee) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the porta-filter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the on/off button to switch the unit on "I", once the 3 control panel illuminates solidly, press the the Espresso/Custom Button twice. The vinegar will start flowing through the unit and it will stop automatically.
6. Place a pitcher or large cup (with at least 325 mL/ 11-ounce capacity) under the tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob clockwise to the clean position "Clean" then press the latte/clean button for 3 seconds to activate the clean function. The unit will start releasing steam through the frothing tube for 30 seconds. When done, throw the contents of the cup away.
7. Repeat Steps 1 – 6 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

TROUBLESHOOTING YOUR MR. COFFEE® CAFÉ BARISTA COFFEE MAKER

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	• No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Too much coffee in the filter. • Appliance was not turned on or plugged in. • Coffee has been tamped/ compressed too much. • Filter could be clogged.	• Add water. • Grind medium ground coffee. • Fill filter with less coffee. • Plug unit into electrical outlet and turn it on. • Refill filter basket with coffee DO NOT TAMP too much. • Follow the instructions to deep clean the filter.
Coffee comes out around the edge of the porta-filter.	• Porta-filter not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter basket rim. • Too much coffee in the filter.	• Rotate filter holder to full lock position. • Wipe off rim and shower head seal. • Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	• Ran out of steam. • Milk is not cold enough. • Frothing tube is blocked.	• Ensure there is enough water in the water reservoir. • Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino or latte. • Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.
Coffee comes out too quickly.	• Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter.	• Use a finer grind. • Use more coffee.
Coffee is too weak.	• Using small filter for double shot of espresso. • Ground coffee is too coarse.	• Use large filter for double shot of espresso. • Use a finer grind.
The three control panel lights are flashing alternately.	• Water tank is out of water.	• Add water to reservoir.
Cappuccino and/or Latte control button lights do not illuminate.	• Milk Reservoir not inserted. • Milk Reservoir not fully inserted.	• Place Milk Reservoir on unit. • If Milk Reservoir is on unit, push in firmly until Cappuccino and Latte control button lights illuminate.
Water is not being pulled in from the water reservoir.	• Red plug was not removed from base of water reservoir tank. • Water reservoir tank not placed correctly on unit.	• Remove red plug from base of water reservoir tank. Red plug may also be found in hole on unit where water reservoir attaches at its base. • Place water reservoir correctly.

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

SERVICE AND MAINTENANCE

Replacement Parts

- For other replacement parts – Call 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333) in the U.S. or 1-800-667-8623 in Canada. You may also find a list of replacement parts at www.mrcoffeebarista.com.

Repairs

If your Café Barista (espresso, cappuccino & latte maker) requires service, do not return it to the store where you purchased it. All repairs and replacements must be made by Sunbeam or by an authorized MR. COFFEE® Products Service Center. If you live in the U.S. or Canada, please call us at the following toll-free telephone numbers to find the location of the nearest authorized service center:

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

Canada 1-800-667-8623

You may also visit our website at www.mrcoffee.com for a list of service centers. To assist us in serving you, please have the model number and date of purchase available when you call. The model number is on the bottom of the unit.

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.

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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para disminuir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
5. No utilice un electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, ni después de que el artefacto haya presentado fallas, o haya sufrido cualquier otro daño. Devuelva el artefacto al Centro de Servicio Autorizado MR. COFFEE® más cercano para su inspección, reparación o ajuste. No intente reemplazar o ajustar un cable dañado.
6. El uso de un accesorio en el artefacto no recomendado por el fabricante del artefacto, puede provocar un incendio, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
7. No utilice en exteriores ni para fines comerciales.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. No coloque este artefacto sobre un quemador caliente, ni cerca de él, ya sea de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
10. Para desconectar, oprima el interruptor ubicado al lado de la unidad en la posición "O" y luego desconecte del tomacorriente.
11. No utilice este artefacto para fines distintos a los recomendados.
12. Coloque sobre una superficie plana y nivelada para evitar interrumpir el flujo de aire por debajo del electrodoméstico.
13. Asegúrese siempre de volver a colocar con firmeza el tanque de agua en la unidad con la tapa cerrada y con agua, pero que no sobrepase la línea MAX.
14. No saque el porta-filtro mientras esté colando café. Verifique que las tres luces estén encendidas antes de sacar el porta-filtro para hacer café nuevamente. Asimismo, debe tener precaución al sacar el porta-filtro ya que las piezas metálicas estarán calientes. Asegúrese de sujetarlo por el asa y de utilizar el gancho de retención del filtro para desechar el café molido usado. Debe tener precaución al mover la unidad con líquidos calientes.
15. No quite el tanque de agua ni el de leche hasta que la unidad haya dejado de preparar o dar vapor a la leche.
16. Este artefacto no debe ser utilizado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
17. Se requiere una estricta supervisión cuando el artefacto se usa cerca de niños. Los niños no deben jugar con el artefacto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

- 1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los peligros originados por enredos o tropiezos con cables largos.
- 2. Se puede comprar y utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones.
- 3. Si se usa un cable de extensión, La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la capacidad eléctrica del artefacto. La extensión deberá colocarse de forma que no cuelgue de la mesa o la encimera donde un niño podría jalarla o tropezarse con ella por accidente.



ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, como una función de seguridad, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solo de una forma. Si el enchufe no se inserta completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, consulte a un electricista calificado. No intente ignorar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe en forma alguna. Si el enchufe se inserta holgadamente en el tomacorriente de corriente alterna o si el tomacorriente de corriente alterna se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.

USO DEL CAFÉ MOLIDO ADECUADO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO

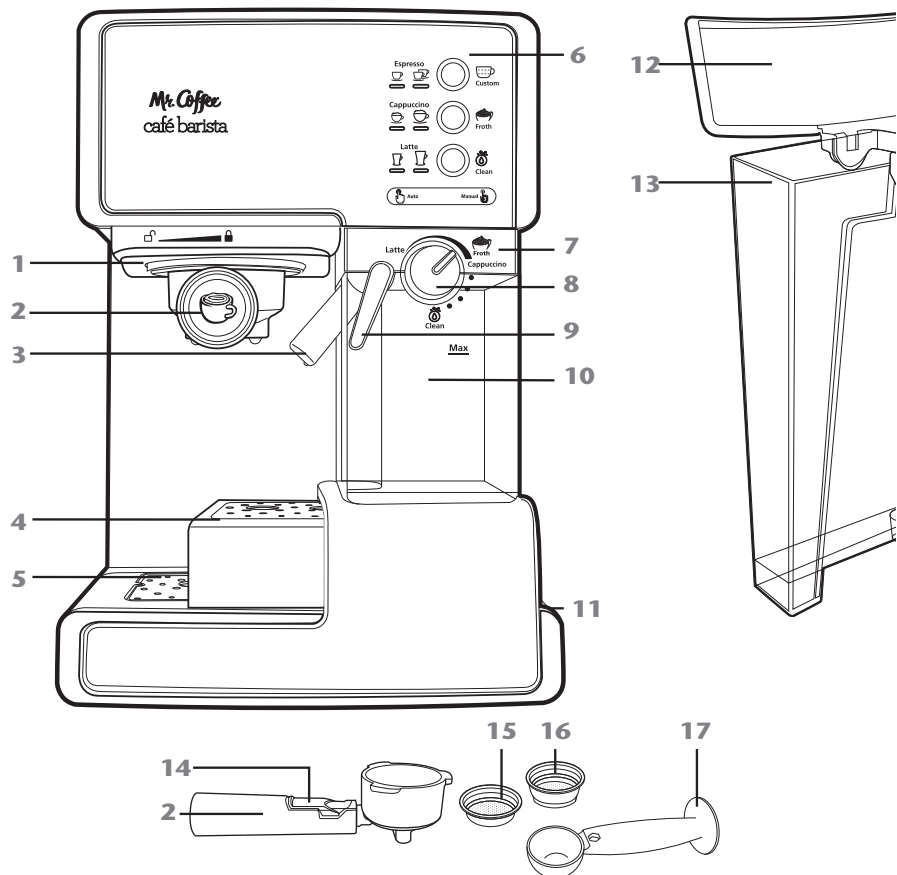
No utilice café molido tostado con azúcar (*) ni granos de café tostados con azúcar ya que estos obstruirán el filtro y dañarán el electrodoméstico. Si se usa accidentalmente café molido tostado con azúcar, suspenda el uso de la unidad y llévela al centro de servicio más cercano para darle mantenimiento. Recomendamos eliminar periódicamente los residuos minerales acumulados en la máquina para mantener su buen funcionamiento. Comuníquese con nosotros al número gratuito del Departamento de Servicio al Consumidor 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333) para conocer el proceso.

(*) MOLIDO CON AZÚCAR

CONTENIDO

Precauciones importantes	21
Descripcion del aparato	24
Introducción	26
Antes de usar el aparato por primera vez	27
Cómo seleccionar el café adecuado	28
Instrucciones para el funcionamiento	29
Limpieza de Su cafetera Mr. Coffee® Café Barista	34
Solución de problemas de Su cafetera Mr. Coffee® Café Barista	37
Reparación y mantenimiento	38
Información de garantía	39

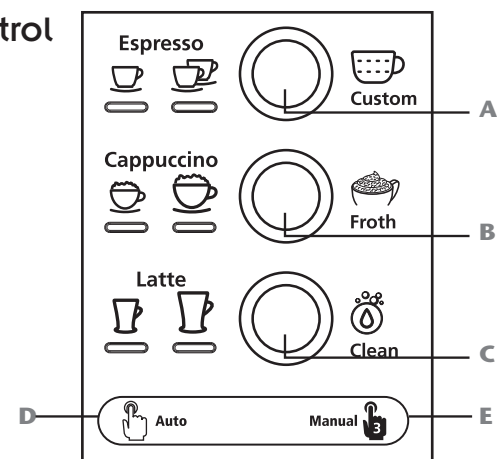
DESCRIPCION DEL APARATO



1. Cabezal de colado
2. Porta-filtro
3. Tubo dispensador de leche espumada
4. Bandeja de ajuste de altura de la taza
5. Tapa y bandeja de goteo desmontables
6. Panel de control (Consulte la sección Explicación de los controles para más detalles)
7. Tapa del tanque de leche
8. Perilla de control de espumado
9. Palanca del tubo de espumado
10. Tanque de leche desmontable
11. Botón de encendido/apagado "I/O" (vea el lado derecho del aparato)
12. Tapa del tanque de agua
13. Tanque de agua desmontable
14. Gancho de retención del porta-filtro
15. Filtro para un espresso sencillo (1-Cup)
16. Filtro para un espresso doble (2-Cup)
17. Cuchara medidora

Nota: Gaveta para Cápsulas E.S.E Adaptable. No incluida en todos los modelos. Para más detalles favor visitar www.mrcoffee.com.

Panel de control



Explicación de los controles

Su panel de control está dividido en 2 partes. El lado izquierdo de cada botón indica las funciones de preparación automática (vea D en la Figura). El lado derecho indica las funciones manuales de cada botón (vea E en la Figura).

Las luces indican:

- La luz del botón parpadea
 - La unidad se está calentando
 - La unidad está preparando café/dando vapor a la leche/limpiándose
- La luz del botón permanece encendida
 - La unidad está lista para usarse
- Las luces de los botones de capuchino y latte no se encienden
 - El tanque de leche no está bien insertado en la unidad. Presione firmemente el Tanque de Leche dentro de la unidad hasta que se iluminen la luces.
- Las luces de iconos se encienden
 - Indica su selección de preparación
- La luz del botón parpadea
 - El tanque de agua está vacío
 - Se seleccionó una función antes de que la unidad estuviera lista

Espresso (Botón A):

- Automático: Seleccionar tamaño del café espresso.
- Manual: Personalice la cantidad de espresso en su bebida.

Capuchino (Botón B):

- Automático: Seleccionar el tamaño del café capuchino.
- Manual: Personalice la cantidad de leche espumosa en su bebida.

Latte (Botón C):

- Automático: Seleccionar el tamaño del café latte.
- Manual: La función manual de este botón controla el ciclo de limpieza para el tubo dispensador de leche con espuma.

NOTA: Lea el resto de las instrucciones antes de utilizar el MR. COFFEE® Café Barista (para preparar café espresso, capuchino y latte).

INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones! Ha seleccionado el nuevo e innovador Mr. Coffee® Café Barista (para preparar café espresso, capuchino y latte). Este electrodoméstico excepcional ha sido diseñado para brindarle deliciosas tazas de café espresso, capuchinos o lattes de forma rápida y automáticamente con el toque de un botón.

PARA COLAR MEJOR EL CAFÉ

Cuando utilice el artefacto, asegúrese de utilizar café molido para espresso. Si muele los granos, asegúrese de comprar granos para espresso.

ESPRESSO

El espresso es un método exclusivo para colar café en el cual el agua caliente penetra a presión a través de un café molido finamente. El café colado mediante este método es mucho más concentrado y tiene más cuerpo que el café común por goteo, y resulta muy popular en Europa. Debido a su concentración, el café espresso por lo general se sirve en tacitas, en porciones de 44 a 59 mL (1.5 a 2 onzas).

CAPUCHINO

La bebida está compuesta por 1/3 de café espresso, 1/3 de leche calentada al vapor y 1/3 de leche espumada.

LATTE

Una bebida compuesta por aproximadamente 1/4 de espresso y 3/4 de leche al vapor.

Antes de empezar a utilizar este electrodoméstico, le rogamos que lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, precauciones, notas y advertencias contenidas en este manual de instrucciones. Cuando se usa la unidad, algunas piezas y accesorios se calientan y deben enfriarse. El mantenimiento y cuidado correctos le asegurará una larga vida útil a su MR. COFFEE® Café Barista y un funcionamiento sin problemas. Guarde este instructivo y consúltelo con frecuencia para encontrar consejos de limpieza y cuidado.

ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Paso 1- LIMPIE EL ARTEFACTO

1. Asegúrese que la unidad esté desenchufada y el Interruptor On / Off esté en la posición de Off ("O").
2. Retire todas las etiquetas de la unidad
NOTA: retire el enchufe rojo ubicado en la base del tanque de agua.
3. Retire y lave el tanque de agua, el tanque de leche, el porta-filtro, los 2 filtros y la cuchara medidora en una mezcla de detergente suave y agua. Enjuague completamente y colóquelos nuevamente en el artefacto.
NOTA: El Porta-filtro y el tanque de agua NO son aptos para el lavaplatos.

Paso 2- PREPARE LA UNIDAD (debe estar completado antes de su primer uso)

1. Enchufe la unidad y préndala girando el interruptor de On/Off a la posición de ON ("I").
2. Llene con agua el tanque de agua hasta el nivel de "MAX" y colóquela nuevamente en la unidad.
3. Llene con agua el tanque de leche hasta el nivel "MAX" y colóquela nuevamente en la unidad. Asegúrese de presionar firmemente el tanque de leche en su lugar hasta que los botones de Cappuccino y Latte se iluminen.
4. Coloque el porta-filtro en la unidad asegurándose que esté bien ajustado. Para más instrucciones, consulte la sección de "Colocando el Porta-Filtro" en la página 30 de este manual.
5. Coloque una taza grande debajo del porta-filtro.
6. Oriente la punta del tubo dispensador de leche espumada hacia dentro de la taza.
7. Una vez que las 3 luces del panel de control dejan de destellar y se mantienen iluminadas, presione el botón de Espresso (Espresso), manténgalo hasta que empiece a bombear y entonces suelte el botón. Una vez que empiece a bombear, déjelo correr hasta que la unidad se detenga automáticamente o hasta que vea agua fluyendo del porta-filtro. Para detener el proceso usted mismo, presione el botón de Espresso (Espresso) nuevamente.
8. Si usted no ve agua fluyendo del porta-filtro después que la unidad se detiene automáticamente, repita el paso 7 hasta que lo vea.
9. Vacíe la taza y colóquela nuevamente debajo del porta-filtro.
10. Presione el botón de capuccino (Cappuccino) y manténgalo hasta que empiece a bombear y entonces suéltelo. Una vez que empiece a bombear, déjelo correr hasta que la unidad se detenga automáticamente o hasta que vea agua fluyendo del tubo dispensador de leche espumada. Para detener el proceso usted mismo, presione el botón de Cappuccino (Cappuccino) nuevamente.
11. Una vez que el paso 10 se ha completado, las 3 luces del panel de control se mantendrán iluminadas indicando que la unidad está lista para ser utilizada.

CÓMO SELECCIONAR LA MEDIDA DE TAZA ADECUADA

Asegúrese de seleccionar la medida de la taza de acuerdo al siguiente cuadro:

TIPO DE PREPARACIÓN		CANTIDAD
Espresso	Sencillo (☕)	1.25 oz
	Doble (☕☕)	2.5 oz
Capuchino	Sencillo (☕)	6 oz
	Doble (☕☕)	10 oz
Latte	Sencillo (☕)	12 oz
	Doble (☕☕)	15 oz

NOTA: La cantidad total de bebida puede variar dependiendo del tipo de leche usada y la configuración de la perilla de control de espuma.

CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

TIPO DE CAFÉ

El café debe tener un tostado oscuro y estar recién molido. Tal vez convendría que probara un tostado francés o italiano molido para espresso. El café previamente molido retendrá su sabor únicamente durante 7 a 8 días, siempre que se almacene en un envase de cierre hermético y en un lugar fresco y oscuro. No lo guarde en el refrigerador ni en el congelador. Se recomienda moler los granos enteros justo antes de usarlos. Los granos de café guardados en un envase hermético conservarán su sabor hasta 4 semanas.

TIPO DE MOLIDO

Este es un paso vital en el proceso de la elaboración del café espresso si muele su propio café y requiere de práctica. El café debe estar molido muy finamente.

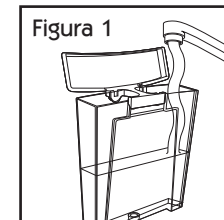
- Si se muele de forma adecuada, el café debe lucir como la sal.
- Si el tipo de molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café, ni siquiera a presión. Estos tipos de molido tienen el aspecto de talco y se sienten como harina cuando se frota entre los dedos.
- Si se muele demasiado grueso, el agua penetrará el café demasiado rápido lo cual impedirá la extracción completa del sabor.
Se recomienda un molino cónico o de erizo para obtener un molido fino y consistente para el espresso.

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

IMPORTANTE: La unidad debe ser preparada antes de su primer uso. Vea página 27.

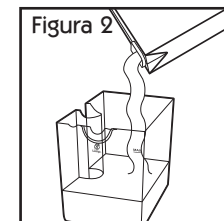
CÓMO LLENAR EL TANQUE DE AGUA

- Levante el tanque de agua desmontable de la unidad y llénelo con agua fresca hasta la línea "MAX". No sobrepase la línea "MAX". Nunca use agua tibia ni caliente para llenar el tanque de agua.
- Cierre la tapa del tanque de agua y colóquela nuevamente en la unidad, comprobando que ajuste adecuadamente.



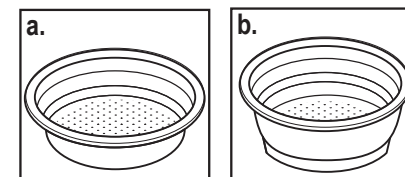
CÓMO LLENAR EL TANQUE PARA LECHE

Si va a preparar café capuchino o latte, quite el tanque de leche de la unidad. Levante la tapa y vierta la cantidad de leche fría que calcule necesaria. No sobrepase la línea "MAX". Cuando lo haga, vuelva a colocar el tanque de leche en la unidad y asegúrese de que esté bien ajustada y que los botones de capuchino y latte estén encendidos o parpadeando.



NOTA: Asegúrese de presionar firmemente el Tanque de Leche dentro de la unidad hasta que los botones de Cappuccino y Latte se iluminen/destellen.

NOTA: Puede usar cualquier tipo de leche, como leche entera, baja en grasa, orgánica o de soya.



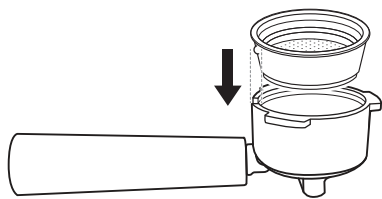
CÓMO ELEGIR EL FILTRO

Elija el filtro que utilizará de acuerdo con lo siguiente:

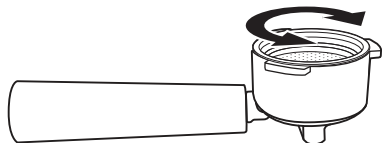
- PARA UN ESPRESSO SENCILLO:** – use el filtro para un solo disparo de espresso.
- PARA UN ESPRESSO DOBLE O DOS SENCILLOS:** use el filtro para un espresso doble.

PARA INSERTAR EL FILTRO

- Inserte el filtro en el porta-filtro, asegurándose de alinear la muesca del filtro en la hendidura del porta-filtro.



- b. Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para asegurarlo en su lugar.

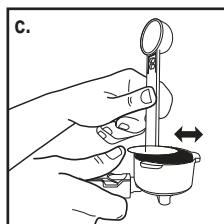
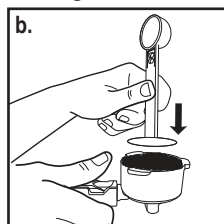
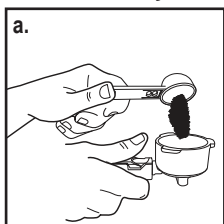


NOTA: Para remover y limpiar el filtro, gírelo hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear la muesca del filtro en el orificio del porta-filtro.

ADVERTENCIA: Asegúrese que el filtro se haya enfriado antes de tratar de removerlo del porta-filtro.

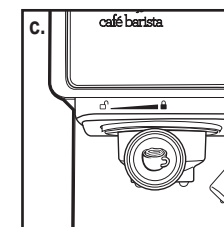
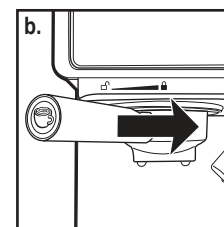
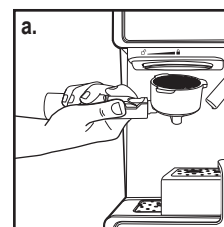
CÓMO LLENAR CON EL CAFÉ

- Llene el filtro con café recién molido finamente para espresso (no llene excesivamente).
- Apisone y comprima el café molido para distribuirlo de manera uniforme y firme. El café deberá estar a 1/8 de pulgada por debajo de la parte superior del filtro después de apisonarlo.
- Limpie el exceso de café del borde para asegurarse que la cabeza de colado ajuste bien y evitar fugas.



CÓMO COLOCAR EL PORTA-FILTRO

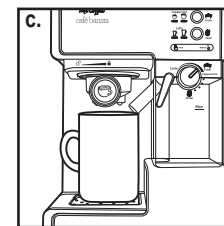
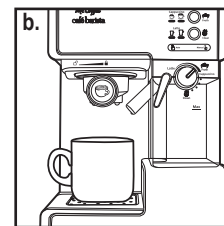
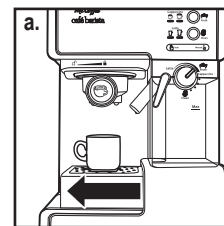
- Coloque el porta-filtro debajo del cabezal de colado, fije el porta-filtro moviendo primero el gancho de sujeción hacia atrás.
- Coloque el asa de modo que quede alineada con el ícono de candado abierto “□” de la unidad y encaje en la ranura.
- A continuación, gírelo lentamente hacia la derecha hasta que el gancho de retención quede alineado con el símbolo del candado cerrado “■” de la unidad.



CÓMO COLOCAR LA(S) TAZA(S)

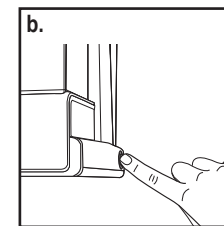
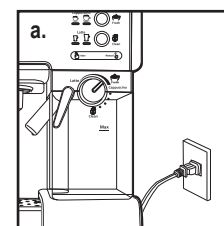
- Hale la bandeja de regulación de la altura si utiliza una tacita para café para colar el espresso.
- Conserve la bandeja de regulación de la altura dentro de su compartimiento si utiliza una taza más grande para colar un capuchino.
- Conserve la bandeja de regulación de la altura dentro de su compartimiento si utiliza una taza más grande para colar un latte.

PRECAUCIÓN: Cuando prepare café capuchino o late, asegúrese de ajustar la palanca del tubo para espumar con el fin de que el tubo dispensador de leche espumosa apunte dentro de su taza.



ENCIENDA LA UNIDAD

- Cerórese de que la unidad esté enchufada.
- Encienda la unidad colocándola en “I”.



Las 3 luces del panel de control empezarán a parpadear durante el calentamiento hasta que los calentadores de espuma y preparación de café alcancen la temperatura perfecta. Cuando las luces permanezcan encendidas, la unidad está lista para usarse.

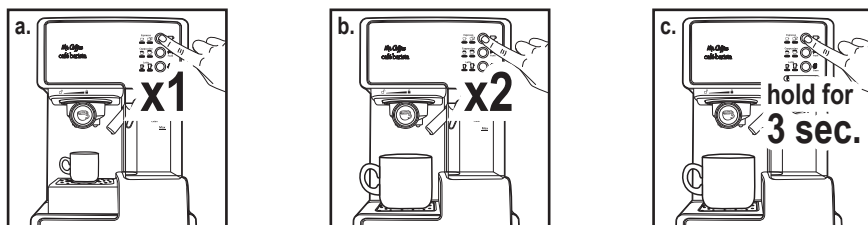
NOTA: Es normal que la función de Espresso esté lista antes de las funciones de Capuchino y Latte.

NOTA: Si deja su unidad sin usar durante 15 minutos, ésta pasará al modo de espera (sleep). Presione cualquier botón para reactivarla.

CÓMO SELECCIONAR LAS FUNCIONES

CÓMO PREPARAR UN ESPRESSO

- Presione el botón de Espresso “” una vez para colar una sola taza.
- Presione el botón de Espresso “” dos veces para colar un espresso doble.
- Presione y sostenga el botón Espresso “” durante 3 segundos para personalizar la preparación a su gusto. Cuando lo haga, oprima el botón Espresso “” una vez más para detener la preparación. Por seguridad, la unidad se detendrá de manera automática después de preparar 5 onzas.



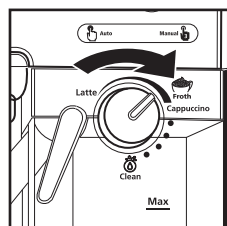
La unidad comenzará a colar el espresso de acuerdo con lo que haya elegido. La unidad se apagará automáticamente y las luces quedarán fijas indicando que el ciclo ha terminado. Su delicioso espresso habrá quedado listo para su disfrute.

NOTA: para colar menos café que la porción preestablecida, presione el botón de función para detener el proceso de colado cuando llegue a la cantidad de café deseada.

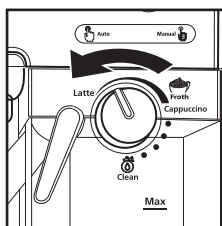
CÓMO PREPARAR UN CAPUCHINO

Antes de preparar su capuchino, ajuste la cantidad de espuma según su preferencia. Para esto, gire la perilla de control de espuma a la derecha para obtener más espuma y a la izquierda para obtener menos. Para el capuchino, se recomienda que la perilla de control de espuma se coloque en la configuración para capuchino.

MÁS ESPUMA

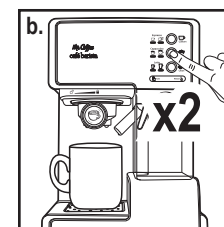
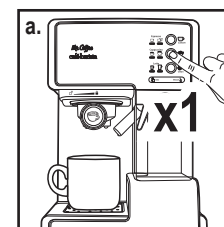


MENOS ESPUMA



NOTA: La intensidad de la espuma se puede ajustar durante el ciclo de preparación.

- Presione el botón de Capuchino “” una vez para colar una tacita de Capuchino.
- Presione el botón de Capuchino “” dos veces para colar una taza grande de Capuchino.



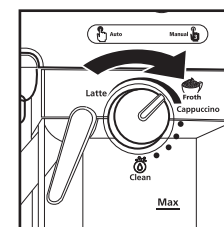
NOTA: Para obtener una taza pequeña, utilice el filtro para un espresso sencillo. Para una taza grande, utilice el filtro para un espresso doble.

IMPORTANTE: Asegúrese de limpiar el Tubo Dispensador de Leche Espumada después de cada uso. Vea las instrucciones de Limpieza en la página 34.

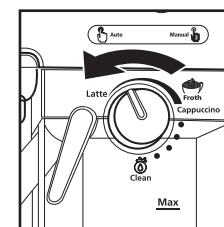
CÓMO PREPARAR UN LATTE

Antes de preparar su café latte, ajuste la cantidad de espuma según su preferencia. Para esto, gire la perilla de control de espuma a la derecha para obtener más espuma y a la izquierda para obtener menos. Para el café latte, se recomienda que la perilla de control de espuma se coloque en la configuración para café latte.

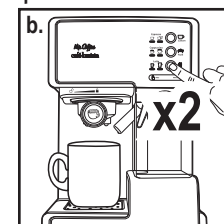
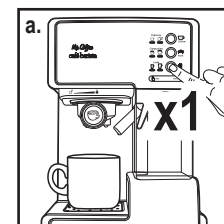
MÁS ESPUMA



MENOS ESPUMA



- Presione el botón de Latte “” una vez para colar una tacita de latte.
- Presione el botón de Latte “” dos veces para colar una taza grande de latte.



NOTA: Para obtener una taza pequeña, utilice el filtro para un espresso sencillo. Para una taza grande, utilice el filtro para un espresso doble.

IMPORTANTE: Asegúrese de limpiar el Tubo Dispensador de Leche Espumada después de cada uso. Vea las instrucciones de Limpieza en la página 34.

PARA AGREGAR LECHE CON ESPUMA / LECHE CON ESPUMA ADICIONAL POR SEPARADO

La Mr. Coffee® Café Barista también permite que agregue manualmente más leche con espuma a su bebida o leche con espuma por separado. Para agregar más leche con espuma a su bebida, colóquela en la unidad y asegúrese de que el tubo dispensador de leche con espuma apunte al centro de la taza. Enseguida, oprima y sostenga el botón Capuchino “”

durante 3 segundos y la unidad empezará a agregar más leche con espuma. Cuando lo haga, presione el botón Capuchino  una vez más para detener la unidad. Para preparar leche con espuma por separado, siga las mismas instrucciones, pero coloque una taza vacía en la unidad. La leche con espuma se puede usar para machiato, chocolate caliente, chai latte, etc.



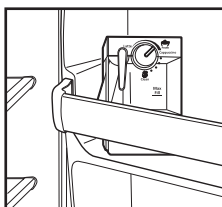
LIMPIEZA DE SU CAFETERA MR. COFFEE® CAFÉ BARISTA

LIMPIEZA DEL TANQUE DE LECHE Y DEL TUBO DISPENSADOR DE LECHE ESPUMADA

Una vez que esté listo después de preparar su bebida con leche, usted puede guardar el tanque de leche de la unidad con leche directamente dentro en la nevera. O también puede limpiar completamente el tanque de leche.

Sí guarda el tanque de leche con leche adentro en la nevera, siga estas instrucciones de limpieza:

1. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo espumador y asegúrese que haya agua en el tanque de agua.
2. Oriente el Tubo Dispensador de Leche Espumada hacia dentro de la taza vacía.
3. Ajuste la perilla de Control de la Espuma para Limpiar .
4. Presione y mantenga el botón Latte/Clean  hasta que empiece a bombear, suéltelo después. La función de Limpieza se activará por 30 segundos y luego se parará automáticamente. Para detener el proceso por usted mismo, presiona nuevamente el botón de Latte/Clean .
5. Una vez se haya completado el proceso, bote el contenido de la taza.
6. El Tubo Dispensador de Leche Espumada está ahora limpio y el tanque de leche puede ser guardado en la nevera con la leche adentro.



Si guarda el tanque de leche completamente limpio, siga estas instrucciones de limpieza:

1. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo espumador y asegúrese que haya agua en el tanque de agua.
2. Oriente el Tubo Dispensador de Leche Espumada hacia dentro de la taza vacía.
3. Ajuste la perilla de Control de la Espuma para Limpiar .
4. Presione y mantenga el botón Latte/Clean  hasta que empiece a bombear, suéltelo después. La función de Limpieza se activará por 30

segundos y luego se parará automáticamente. Para detener el proceso por usted mismo, presiona nuevamente el botón de Latte/Clean .

5. Una vez se haya completado el proceso, bote el contenido de la taza.
6. Retire el tanque de leche del artefacto y deseche cualquier resto de leche.
7. Enjuague y lave completamente con agua tibia jabonosa todas las partes del recipiente y de la tapa del tanque de leche. Enjuague y seque. No utilice limpiadores o esponjas abrasivas, ya que rayarían el acabado. El tanque de agua y su tapa son aptos para el lavaplatos (en la parte superior del lavaplatos).

LIMPIEZA DEL PORTA-FILTRO, FILTRO Y EL CABEZAL DE COLADO

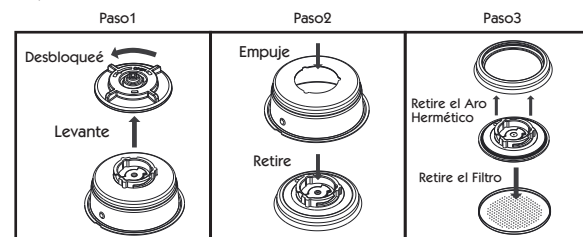
ADVERTENCIA!: Algunas de las partes de metal pudieran seguir estando calientes. No las toque con la mano hasta que no se enfríen.

1. Apague la unidad girando a Off ("O") usando el interruptor de On/Off y desenchufe el cable del tomacorriente.
2. Retire el porta-filtro y bote los granos de espresso. Enjuague el porta-filtro y el filtro con agua caliente.
NOTA: El porta-filtro y los filtros no son aptos para el lavaplatos.
3. Incorpore el porta-filtro (sin granos de café) nuevamente en la unidad.
4. Asegúrese que haya agua en el tanque de agua.
5. Coloque una taza grande vacía debajo del porta-filtro y cuele un café espresso sencillo.

NOTA: Cuando el proceso se haya completado, no guarde el porta-filtro dejándolo insertado en la unidad. Esto podría afectar la unión entre el cabezal de colado y el porta-filtro cuando empiece a colar café.

LIMPIEZA PROFUNDA DEL FILTRO

Asegúrese de limpiar profundamente su filtro cada 90 días para que el colado de café sea óptimo. Siga estas instrucciones de desmontaje y enjuague las piezas en un recipiente grande con agua caliente. Una vez enjuagados a fondo, secar y volver a montar.



CÓMO LIMPIAR EL TANQUE DE AGUA

Deseche el agua restante sacando el tanque y volteándolo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el tanque de agua entre cada uso. Lave el tanque de agua con agua jabonosa, enjuague y séquelo bien. No lave el tanque de agua en el lavaplatos automático.

CÓMO LIMPIAR LA UNIDAD

1. Limpie la carcasa con un paño suave húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos ya que estos podrían rayar la superficie.
2. No guarde el porta-filtro en el cabezal de colado. Esto podría tener un

efecto negativo en el sello entre el cabezal de colado y el porta-filtro al momento de colar café espresso.

PRECAUCIÓN: Do not immerse appliance in water or other liquids.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS MINERALES

Los residuos minerales que se acumulen en la unidad afectarán el funcionamiento del electrodoméstico. Deben eliminarse los residuos minerales cuando comience a notar un aumento en el tiempo necesario para colar café espresso o cuando se produzca demasiado vapor. Asimismo, podría observar una acumulación de residuos blancos en la superficie del cabezal de colado. La frecuencia de limpieza dependerá de la dureza del agua que se emplee. La tabla que se presenta a continuación ofrece unos intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDO

Tipo de agua	Frecuencia de limpieza
Agua blanda (agua filtrada)	Cada 80 ciclos de colado
Agua dura (agua del grifo)	Cada 40 ciclos de colado

PARA ELIMINAR LOS RESIDUOS MINERALES DEL TANQUE DE AGUA:

1. Llene el tanque con vinagre blanco de cocina sin diluir.
2. Deje reposar la solución de vinagre de un día para otro en el tanque de agua.
3. Deseche el vinagre sacando el tanque y volteándolo sobre el fregadero.
4. Enjuague bien el tanque con agua del grifo; llénelo de agua hasta la mitad y luego viértalo en el fregadero; repita dos veces esta operación.

PARA ELIMINAR LOS RESIDUOS MINERALES DE LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Asegúrese de eliminar primero los residuos minerales del tanque de agua, siguiendo los pasos descritos anteriormente en la sección correspondiente.
2. Asegúrese de que el botón de encendido/apagado esté en la posición "O" y que el cable de alimentación esté desenchufado del tomacorriente. Llene el tanque con vinagre blanco por encima de la marca de nivel mínimo del tanque.
3. Introduzca el porta-filtro (con el filtro pero sin café) y coloque la jarra o una taza común sobre la bandeja de goteo, debajo del porta-filtro.
4. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
5. Presione el botón on/off para cambiar la unidad en "I", cuando las 3 luces del panel de control se enciendan, presione el botón Espresso/Custom dos veces. El vinagre comenzará a fluir a través de la unidad y se detendrá automáticamente.
6. Coloque una jarra o una taza grande (con una capacidad mínima de 325 mL/11 onzas) debajo del tubo. Llene con agua el tanque para leche y colóquelo nuevamente en la unidad. Gire la perilla de control de espumado en el sentido horario hacia la posición de limpieza "Clean" y seguidamente presione el botón de Latte/Limp. durante 3 segundos para activar la función de limpieza. La unidad empezará a soltar espuma por el tubo para espumar por 30 segundos. Cuando lo haga, deseche el contenido de la taza.
7. Repita los pasos 1 al 6 según sea necesario, utilizando únicamente agua del grifo para enjuagar los restos de vinagre que puedan quedar en la máquina.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE SU CAFETERA MR. COFFEE® CAFÉ BARISTA

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
No sale café.	• No hay agua en el tanque. • Se ha molido demasiado finamente el café. • Hay demasiado café en el filtro. • No se encendió o no se enchufó el electrodoméstico. • Se ha prensado o compactado demasiado el café. • El Filtro puede estar tapado.	• Añada agua. • Muela el café a un grosor medio. • Llène el filtro con menos café. • Enchufe la unidad en un tomacorriente y enciéndala. • Vuelva a llenar la canastilla del filtro con café. NO LO COMPACTE excesivamente. • Siga las instrucciones de la limpieza profunda del filtro.
El café se sale por los bordes del porta-filtro.	• No se ha girado bien el porta-filtro para que quede debidamente ajustado. • Hay café molido en el borde de la canastilla del filtro. • Hay demasiado café en el filtro.	• Gire el porta-filtro para que quede debidamente ajustado. • Limpie la orilla y el sello de la cabeza del aspensor. • Llène el filtro con menos café.
La leche no está espumosa después del espumado o no sale por el tubo para espumar.	• Se agotó el vapor. • La leche no está lo suficientemente fría. • El tubo para espumar está obstruido.	• Asegúrese de que haya suficiente agua en el tanque. • Enfríe la leche y la jarra para espumar antes de preparar el capuchino. • Siga las instrucciones para limpiar el tanque para leche y el tubo para espumar.
El café sale demasiado rápido.	• Se ha molido el café demasiado grueso. • No hay suficiente café en el filtro.	• Utilice un tipo de molido más fino. • Use más café.
El café está demasiado aguado.	• Está usando el filtro pequeño para el espresso doble (Doppio). • Se ha molido el café demasiado grueso.	• Use el filtro grande para el espresso doble (Doppio). • Utilice un tipo de molido más fino.
Las tres luces del panel de control parpadean alternativamente.	• El tanque de agua no tiene agua.	• Añada agua al tanque.
Los botones de Control de las Luces del Cappuccino y Latte no se iluminan.	• Tanque de Leche no colocado • Tanque de Leche no insertado completamente.	• Coloque el Tanque de Leche en la unidad. • Si el Tanque de Leche está en la unidad, presione firmemente hasta que los botones de las luces de control de Cappuccino y Latte se iluminen.
El agua no ha salido del tanque de agua.	• El enchufe rojo no ha sido retirado de la base del tanque de agua • El Tanque de agua no está colocado correctamente en la unidad.	• Retire el enchufe rojo de la base del tanque de agua. El enchufe rojo podría también encontrarse en un orificio de la unidad donde el tanque de agua se inserta en su base. • Coloque correctamente el tanque de agua.

¿Aún tiene preguntas? Puede llamarnos libre de cargos al Departamento de Servicios al Consumidor de al 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333), o puede visitarnos en mrcoffee.com.

REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO

Partes de Repuesto

- Para otras piezas de recambio – llame al 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333) en los Estados Unidos o 1-800-667-8623 en Canadá. También puede encontrar una lista de partes de repuesto en www.mrcoffeebarista.com.

Reparaciones

Si su Café Barista (para preparar café espresso, capuchino y latte) requiere de servicio, no la devuelva a la tienda donde la compró. Todas las reparaciones y reemplazos deben ser realizados por Sunbeam o por un Centro de Servicio MR. COFFEE® autorizado. Si usted vive en los Estados Unidos o en Canadá, llámenos sin cargo a los siguientes números de teléfono para averiguar la ubicación del Centro de Servicio Autorizado más próximo:

EE.UU. 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333)

Canadá 1-800-667-8623

También puede visitar nuestro sitio web, www.mrcoffee.com, donde podrá obtener una lista de nuestros centros de servicio. Para ayudarnos a servirle, por favor tenga disponible el número del modelo de Café Barista y la fecha de compra cuando nos llame. El número de modelo está en la parte inferior del Iced Café.

Sus preguntas, comentarios o sugerencias serán bienvenidos. Le solicitamos que en todas sus comunicaciones con nosotros incluya su nombre completo, dirección y número de teléfono, así como una descripción del problema.

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 esta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos 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.

¿Cuál es el Límite de Responsabilidad de JCS?

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

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

JCS queda exenta de toda otra 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.