

Mr. Coffee®

OCCASIONS™



Mr. Coffee®

© 2019 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. Boca Raton, Florida 33431. Made in China.

© 2019 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. Boca Ratón, Florida, 33431. Fabricado en China.

K-Cup® is a registered trademark of Keurig Green Mountain, Inc.

BVMC-O-C_19ESM1

GCDS-MRC636935-JC

P.N. 198074

BVMC-O-C SERIES

ALL-IN-ONE COFFEEMAKER

INSTRUCTION BOOK



www.mrcoffee.com

INTRODUCTION

Welcome and congratulations on the purchase of your new MR. COFFEE® Occasions™ Coffeemaker. Our number one goal is to give you the best-tasting cup of coffee or espresso every time, so if you have any questions about your new coffeemaker, please contact us at 1-888-800-9130 or visit us at 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.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
4. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
8. 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.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet (for appliances with detachable cords). To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. All lids should be closed during use.
15. Scalding may occur if the lid is removed during or immediately after the brewing cycles. Contents may be hot. Allow to cool before removing the lid.
16. In order to avoid possible body burns and other injuries associated with steam and hot water, or damage to the unit, never remove the water tank or the portafilters while the Mr. Coffee® Occasions™ coffeemaker is brewing or frothing.

For appliances with service panels:

WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE THIS COVER. NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE. REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY



POLARIZED PLUG

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.

POWER CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord (or detachable power-supply cord) may be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

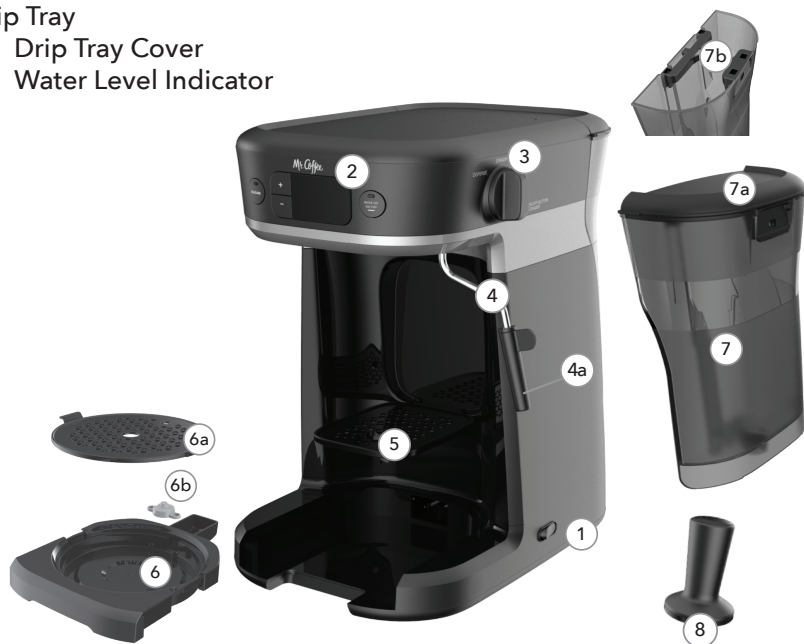
- a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
- c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

PRODUCT NOTICES

1. Place the appliance on a hard, flat, level surface to avoid interruption of airflow underneath the coffeemaker.
2. Do not operate the appliance with an empty water tank.
3. Keep the area above the appliance clear during use, as hot steam will escape the appliance.

GET TO KNOW YOUR COFFEE MAKER

1. Power Switch
2. Display
3. Knob
4. Milk Frothing Wand
 - a. Milk Frothing Wand Cover
5. Height Adjustment Tray
6. Drip Tray
 - a. Drip Tray Cover
 - b. Water Level Indicator
7. Water Tank
 - a. Water Tank Lid
 - b. Water Tank Handle
8. Tamper



GET TO KNOW YOUR COFFEE MAKER



1. Clean Button
2. Clean Indicator
3. Brew Size Selector
4. Display
5. Ready Indicator
6. Brew Now Button
7. Brew Now Indicator

KNOB

1. Steam milk
2. Standby
3. Brew coffee, espresso, single serve



ATTACHMENTS

1. Coffee Pot
 - a. Coffee Pot Lid
2. Brew Basket
 - a. Brew Basket Lid
3. Espresso Portafilter
 - a. Filter Retainer Clip
 - b. 1-shot Filter
 - c. 2-shot Filter
4. Single Serve Portafilter



COFFEE MAKER EXTRAS (not included with all models)

1. Permanent Single Serve Filter
2. Permanent Basket Filter
3. Storage Tray



QUICK START GUIDE

- WARNING:** This Quick Start Guide is not intended to be a substitute for the rest of the user manual, and you should read and understand the warnings and instructions in the user manual before using this appliance.
- Brief Guide to Brewing on the Mr. Coffee® Occasions™ Coffeemaker:**
1. Clean & prime the coffeemaker before brewing coffee for the first time.
 2. Fill the **water tank** to the "MAX" marking with clean, filtered water.
 3. Turn the coffeemaker ON by using the **power switch** on the side.
NOTE: The **ready indicator** light will pulse while the coffeemaker heats up and will turn solid when the coffeemaker is ready to use.
 4. Insert the desired attachment filled with coffee, espresso, or a K-Cup® Pod into the coffeemaker.
 5. Place the **coffee pot** or mug on the **drip tray** or **height adjustment tray**.
 6. Turn the **knob** to the "**brew**" position.
 7. Use the **brew size selector** to select the desired brew size.
 8. Press the "**brew now**" button.
 9. When the coffeemaker beeps and the **brew now indicator** light turns off, turn the **knob** to the "**standby**" position.
 10. Enjoy!
- USER MANUAL**
- Getting Started**
1. Unpack your coffeemaker and remove plastic bags, cartons and any tape on the coffeemaker.
IMPORTANT: Remove the red plug from underneath the **water tank**.
 2. Position the coffeemaker on a dry, stable, horizontal counter top.
IMPORTANT: KEEP PLASTIC BAGS AWAY FROM CHILDREN.
- Clean & Prime Coffeemaker Before Use Just follow these simple steps:**
1. Wash all of the removable parts in warm water with mild liquid soap.
 2. Fill the **water tank** to the "MAX" marking with clean, filtered water.
 3. Turn the coffeemaker ON by using the **power switch** on the side.
NOTE: The **ready indicator** light will pulse while the coffeemaker heats up and will turn solid when the coffeemaker is ready to use.
 4. Lock the **brew basket lid** onto the **brew basket** and slide it into the coffeemaker. Then, lock the **coffee pot lid** onto the **coffee pot** and place the **coffee pot** on the **drip tray cover**.
 5. Turn the **knob** to the "**brew**" position.
 6. "10 cup" will illuminate on the **display**.
 7. Press the **clean** button.
NOTE: The **ready indicator** light will turn off and the **clean indicator** light will illuminate.
 8. When the coffeemaker beeps and the **clean indicator** light turns off, turn the **knob** to the "**standby**" position.

9. Discard the water in the **coffee pot**. Your Mr. Coffee® Occasions™ coffeemaker is ready to use!

HOW TO MAKE YOUR FIRST POT OF COFFEE

1. Fill the **water tank** to the "MAX" marking with clean, filtered water.
2. Turn the coffeemaker ON by using the **power switch** on the side.
NOTE: The **ready indicator** light will pulse while the coffeemaker heats up and will turn solid when the coffeemaker is ready to use.
3. Remove the **brew basket lid** from the **brew basket** by twisting it to the right.
4. Place a coffee filter into the **brew basket** and pour the desired amount of coffee into the filter.
5. Lock the **brew basket lid** onto the **brew basket** by twisting it to the left.
6. Slide the **brew basket** into the coffeemaker.
7. Place the **coffee pot** on the **drip tray cover**.
8. Turn **knob** to the "**brew**" position.
9. Use the **brew size selector** to select the desired brew size.
10. Press the **brew now** button.
NOTE: The **ready indicator** light will turn off and the **brew now indicator** light will illuminate.
NOTE: Some models have a blooming feature which pauses the brewing cycle for 30 seconds after all of the coffee grounds have been pre-soaked with water. This allows the coffee grounds to then release the richest coffee flavors during the remaining brew cycle. During this blooming phase, the pump will cycle on and off every few seconds, then return to full brewing mode after 30 seconds.
11. When the coffeemaker beeps and the **brew now indicator** light turns off, turn the **knob** to the "**standby**" position.
NOTE: After brewing a full pot of coffee, we recommend letting the coffeemaker cool down for 5 minutes before brewing a second pot of coffee.
12. Enjoy!

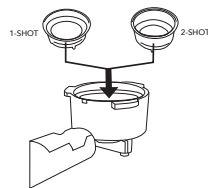
Suggested Coffee Measurement Chart:

Cups of coffee	Ground Coffee
10 cups	10 tbs. (50 g.)
8 cups	8 tbs. (40 g.)
6 cups	6 tbs. (30g.)
4 cups	4 tbs. (20 g.)

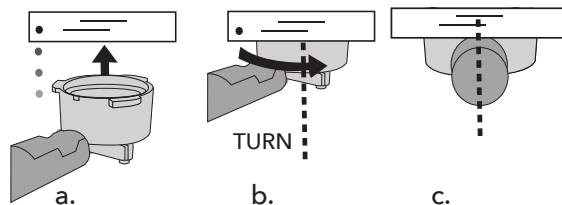
Bonus: For a BOLDER CUP, use heaped tablespoons.

HOW TO MAKE YOUR FIRST SHOT(S) OF ESPRESSO

1. Fill the **water tank** to the "MAX" marking with clean, filtered water.
2. Turn the coffeemaker ON by using the **power switch** on the side.
NOTE: The **ready indicator** light will pulse while the coffeemaker heats up and will turn solid when the coffeemaker is ready to use.
3. Select the **filter** size: **1-shot filter** or **2-shot filter**. Make sure the bump on the **filter** is aligned with the notch on the **espresso portafilter** and place the **filter** into the **espresso portafilter**.
4. Add espresso grounds into the **filter**.



5. Using the **tamper**, evenly tamp (press) espresso grounds. Then, wipe the edges to clear any excess grinds.
6. If using a small cup, lower the **height adjustment tray**. If using a larger cup, leave the **height adjustment tray** in the upright position.
7. Insert the **espresso portafilter** into the coffeemaker:
 - a. Keep the **espresso portafilter** handle flat.
 - b. Insert the **espresso portafilter** at a 45° angle (left).
 - c. Turn the **espresso portafilter** handle to a 90° angle. The **espresso portafilter** should be in a centered position.



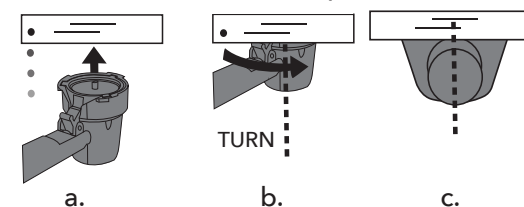
8. Place the cup underneath the **espresso portafilter**.
9. Turn the **knob** to the "brew" position.
10. Use the **brew size selector** to select 1 shot or 2 shots.
11. Press the **brew now** button.
12. When the coffeemaker beeps and the **brew now indicator** light turns off, turn the **knob** to the "standby" position.
13. Enjoy!

HOW TO MAKE YOUR FIRST SINGLE SERVE COFFEE

1. Fill the **water tank** to the "MAX" marking with clean, filtered water.
2. Turn the coffeemaker ON by using the **power switch** on the side.
NOTE: The **ready indicator** light will pulse while the coffeemaker heats up and will turn solid when the coffeemaker is ready to use.
3. Insert a K-Cup® Pod or **permanent single serve filter** inside the **single serve portafilter** and press it down firmly. Then, place the **single serve portafilter** lid over the K-CUP® Pod or **permanent single serve filter** and insert it into the coffeemaker.
NOTE: If using the **permanent single serve filter**, fill the basket with coffee up to the edge where the nylon mesh ends (about 10 grams of coffee). Do not over fill.

NOTE: The **single serve portafilter** lid does not lay flat when a K-Cup® Pod is inserted.

4. If using a small cup, lower the **height adjustment tray**. If using a larger cup, leave the **height adjustment tray** in the upright position.
5. Insert the **single serve portafilter** into the coffeemaker:
 - a. Keep the **single serve portafilter** handle flat.
 - b. Insert the **single serve portafilter** at a 45° angle (left), ensuring the lid closes during insertion.
 - c. Turn the **single serve portafilter** to a 90° angle. The **single serve portafilter** should be in a centered position.



6. Place the cup underneath the **single serve portafilter**.
7. Turn the **knob** to the "brew" position.
8. Use the **brew size selector** to select the desired brew size.
9. Press the **brew now** button.
10. When the coffeemaker beeps and the **brew now indicator** light turns off, turn the **knob** to the "standby" position.
11. Enjoy!

NOTE: After brewing, remove the **single serve portafilter** from the coffeemaker carefully and dump any remaining water into the sink before lifting the lid.

HOW TO STEAM MILK

1. Fill the **water tank** to the "MAX" marking with clean, filtered water.
2. Turn the coffeemaker ON by using the **power switch** on the side.
NOTE: The **ready indicator** light will pulse while the coffeemaker heats up and will turn solid when the coffeemaker is ready to use.
3. Fill a milk pitcher or cup about 1/3 to 1/2 full with cold milk.
NOTE: Any type of milk can be used - soy, rice, almond, coconut, etc. - but 2% fat dairy milk creates the best froth.
4. Insert the **milk frothing wand** tip just below the surface of the milk.
5. Turn the **knob** to the "steam" position.
NOTE: The **ready indicator** light will pulse while the water is heating up. Once the coffeemaker reaches the correct temperature, the **ready indicator** light will turn solid. Some water and steam may come out of **milk frothing wand** while the coffeemaker heats up.
6. Steam your milk until it reaches the desired texture and temperature.
NOTE: Steaming milk makes a hissing noise.
7. When finished, turn the **knob** to the "standby" position. Then, remove the **milk frothing wand** from the milk pitcher or cup.
NOTE: After steaming milk, the **knob** must be turned to the "standby" position until the **ready indicator** light turns solid. If the **knob** is turned directly to the "brew" position after steaming milk, the coffeemaker will beep, the **display** will go blank and the coffeemaker will not brew coffee. To fix the error, the **knob** will need to be turned to the "standby" position until the **ready indicator** light turns solid.
8. Remember to clean the **milk frothing wand** after every use. For instructions on how to do so, please refer to the cleaning section on page 12.
9. Enjoy!
NOTE: When the **knob** is turned to the "standby" position after steaming milk, the coffeemaker will enter an automatic cool-down cycle that lasts approximately 35 seconds. During this cycle, the **ready indicator** light with pulse and water will be released into the **drip tray** though an internal channel. Steam may be emitted from the **drip tray**. When the **ready indicator** light turns solid, the coffeemaker has cooled down and is ready to use.

Helpful Tips for Steaming Milk:

1. Insert the **milk frothing wand** tip just below the surface of the milk.
2. Position the **milk frothing wand** and milk pitcher or cup at an angle that allows the milk to move in a whirlpool pattern.
3. As the milk level rises, lower the milk pitcher or cup to keep the **milk frothing wand** tip just below the surface.
4. When the desired texture is achieved, immerse the **milk frothing wand** half way.



11.

ROUTINE CLEANING

Make sure your coffeemaker is unplugged and has cooled completely before cleaning. We recommend hand washing all removable parts to help preserve their appearance.

Pot of Coffee

1. Remove the **brew basket**, **brew basket lid**, **filter**, **coffee pot** and **coffee pot lid** and wash them with warm water and mild liquid soap. Dry thoroughly.

Single Serve

1. Remove the **single serve portafilter** from the coffeemaker carefully and dump any remaining water into the sink before lifting the lid. Then, discard the K-Cup® Pod into the trash bin
2. Rinse the **single serve portafilter** with water, shake the water off and dry it on the outside.

WARNING: There is a sharp needle at the bottom of the **single serve portafilter**.

Espresso

1. Remove the **espresso portafilter** from the coffeemaker. Then, release the **filter retainer clip** and press it over the **filter**. Hold it in place while you tap the **espresso portafilter** against the trash bin to discard the espresso grounds.
2. Remove the **filter** from the **espresso portafilter** by twisting the **filter** until the bump on the **filter** is aligned with the notch on the **espresso portafilter**. Wash the **filter** and the **espresso portafilter** with warm water and mild liquid soap.
3. Place the **filter** back into the **espresso portafilter** and insert the **espresso portafilter** back into the coffeemaker. Follow the same steps for brewing espresso, but with no espresso in the **filter**. Discard the water in the cup.
4. Remove the **espresso portafilter** from the coffeemaker. Dry the **filter** and **espresso portafilter** thoroughly.

Milk Frothing Wand

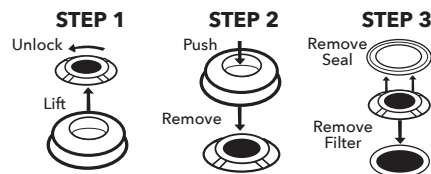
1. Remove the **milk frothing wand cover** and wash with warm water and mild liquid soap.
2. With a damp cloth, wipe down the metal on the **milk frothing wand**.
3. Fill the **water tank** and place a jug under the **milk frothing wand**.
4. Turn the **knob** to the "steam" position and press the **clean** button. The **clean indicator** light will illuminate and the coffeemaker will enter a 2-minute clean cycle.
5. When the **clean indicator** light turns off, turn the **knob** to the "standby" position. The coffeemaker will then enter an automatic cool-down cycle that lasts approximately 35 seconds.

12.

ROUTINE CLEANING CONT.

Deep Cleaning the Espresso Filters

Make sure to deep clean your espresso **filters** 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.



Emptying the Drip Tray

1. When the **water level indicator** rises above the **drip tray cover**, carefully slide the **drip tray** out from the coffeemaker, remove the **drip tray cover**, and discard the water.
2. Place the **drip tray cover** back on the **drip tray** and slide it into the coffeemaker.

DESCALING

After continued use, your coffeemaker may develop a build-up of mineral deposits, and therefore require occasional descaling. We recommend descaling your coffeemaker every 4-6 months, although this period will depend on the hardness of water and frequency of use.

IMPORTANT: If the descaling process is not completed or stopped part way through any of the descaling steps, you will need to start the descaling process again from the beginning.

Descaling: Coffeemaker

1. In an empty **water tank**, add 1 1/2 tablespoons of white vinegar and 4 cups of water. Allow the solution to mix thoroughly.
2. Place the **water tank** into position.
3. Insert the **brew basket** into the coffeemaker without coffee in it.
4. Place the **coffee pot** on the **drip tray cover**.
5. Turn ON the coffeemaker.
6. Turn the **knob** to the "**brew**" position.
7. Press the **clean** button. During the descaling process the **clean indicator** light will be on.
NOTE: When the descaling process is complete, the **clean indicator** light will turn off and the **ready indicator** light will illuminate.
8. When the **clean indicator** light turns off, discard the water in the **coffee pot**.
9. Repeat steps 1-8 using clean water without vinegar.
10. Rinse the **water tank**, **brew basket**, **brew basket lid**, and **coffee pot** with warm water and mild liquid soap.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Causes	Solutions
Brew size options don't show up on the display , even though the attachment is in the coffeemaker.	1. Attachment is placed incorrectly in the coffeemaker or isn't fully locked into place. 2. The knob was turned directly from the "steam" position to the "brew" position without being on the "standby" position until the ready indicator light turned solid.	1. Reinsert the attachment into the coffeemaker until it locks in properly and is in a horizontal position. 2. Turn the knob to the "standby" position until the ready indicator light turns solid.
Single Serve: Coffeemaker leaks when brewing single serve pods.	1. Too much force is applied to the lid of the single serve portafilter after the pod is inserted. 2. The single serve portafilter isn't inserted properly. 3. Too much coffee was poured into the permanent single serve filter.	1. Press the coffee pod down into the single serve portafilter. Then, place the lid over the coffee pod and place into the coffeemaker. 2. Remove the single serve portafilter from the coffeemaker. Then, reinsert it making sure it locks into place at a 90° angle. 3. Pour out excess coffee from the permanent single serve filter.
No steam is generated.	1. The water tank is empty. 2. The coffeemaker is not turned on. 3. The milk frothing wand is blocked.	1. Add water to the water tank, then turn the knob to the "standby" position and press the brew now button. When the ready indicator light turns solid, turn the knob back to the "steam" position and restart the steaming process. 2. Turn the coffeemaker ON and follow the operating instructions. 3a. Perform the milk frothing wand clean cycle. 3b. Turn off the coffeemaker, remove the milk frothing wand cover and use a needle or toothpick to unclog the nozzle opening.
Milk is not foamy after frothing.	1. The milk is not cold enough. 2. The milk frothing wand is submerged too deep into the milk.	1. Chill the milk prior to steaming. 2. Submerge the milk frothing wand just below the milk surface.
Espresso: 1. Coffee does not come out when brewing espresso. 2. Coffee comes out too quickly and/or is too weak.	1a. The water tank is empty. 1b. Espresso grind is too fine. 1c. Espresso grinds were tamped with too much pressure. 1d. Too much espresso in the filter. 1e. The filter is clogged and needs to be cleaned. 1f. The coffeemaker is not turned ON. 2a. Ground coffee is too coarse. 2b. Not enough coffee in the filter.	1a. Add water to the water tank, then turn the knob to the "standby" position and press the brew now button. When the ready indicator light turns solid, turn the knob back to the "brew" position and restart the brewing process. 1b. Grind coffee to espresso ground level of fineness. 1c. Tamp (press) the espresso grounds with less pressure. 1d. Fill the filter with less coffee. 1e. Clean the filter. 1f. Turn the coffeemaker ON and follow the operating instructions. 2a. Use finer ground coffee. 2b. Add more coffee.

TROUBLESHOOTING GUIDE CONT.

Problem	Possible Causes	Solutions
"0" flashes on the display .	The water tank is empty.	Add water to the water tank , then turn the knob to the " standby " position and press the brew now button. When the ready indicator light turns solid, the coffeemaker is ready to use.
The display is blank when trying to brew coffee and the ready indicator light is flashing.	The knob was turned directly from the " steam " position to the " brew " position without being on the " standby " position until the ready indicator light turned solid.	Turn the knob to the " standby " position until the ready indicator light turns solid. Then, turn the knob to the " brew " position to restart the brewing process.
Steam is emitted from the drip tray and the pump operates intermittently.	The coffeemaker has overheated and entered the automatic cool-down cycle.	The coffeemaker will complete the automatic cool-down cycle. The ready indicator light will pulse during the cool-down cycle and will turn solid when the cycle is complete.
The drip tray fills with water on its own.	The coffeemaker has gone through a few automatic cool-down cycles.	When the water level indicator rises, pull out the drip tray and discard the water.
Coffeemaker does not brew for the first time even though it is turned on, there is water in the water tank and attachments are inserted properly.	The red plug has not been removed from underneath the water tank .	Remove the red plug from underneath the water tank by pulling on the tag.
Brew size options don't show up on the display even though the attachment is inserted properly.	The knob wasn't fully turned to the " brew " position.	Turn the knob to the " brew " position.
Coffeemaker makes a buzzing sound when brewing.	The buzzing sound is normal and comes from the pump-based heating system used to achieve the best temperature control.	This is normal.

RECIPE GUIDE

Lattes:

Iced Latte Using a large cup:

1. Add 1 tablespoon of sugar
2. Brew 2 shots of espresso into the cup
3. Add 1 cup of ice
4. Add ½ cup of milk
5. Stir & enjoy!

Pumpkin Spice Latte

Using a large cup:

1. Add 2 teaspoons of brown sugar
2. Add a pinch of pumpkin pie spice
3. Brew 1 shot of espresso into the cup
4. Froth ½ cup of milk in a separate milk pitcher
5. Pour milk into cup
6. Stir & enjoy!

Honey-Vanilla Latte

Using a large cup:

1. Add 2 to 3 teaspoons of honey
2. Brew 1 shot of espresso into the cup
3. Froth ½ cup of milk in a separate milk pitcher
4. Pour milk into cup
5. Add a drop of vanilla extract
6. Stir until vanilla extract is completely blended
7. Enjoy!

Toffee Latte

Using a large cup:

1. Add 1 tablespoon of caramel syrup
2. Add 1 to 2 teaspoons of toffee bits
3. Brew 1 shot of espresso into the cup
4. Froth ½ cup of milk in a separate milk pitcher
5. Pour milk into cup
6. Stir until toffee bits are dissolved
7. Enjoy!

Cinnamon Sugar Latte

Using a large cup:

1. Add 2 teaspoons of sugar
2. Add a pinch of ground cinnamon
3. Brew 1 shot of espresso into the cup
4. Froth ½ cup of milk in a separate milk pitcher
5. Pour milk into cup
6. Stir & enjoy!

RECIPE GUIDE

Nutella Latte

Using a large cup:

1. Add 1 tablespoon of Nutella (chocolate hazelnut spread)
2. Brew 1 shot of espresso into the cup
3. Froth ½ cup of milk in a separate milk jug
4. Pour milk into cup
5. Stir until it is completely blended
6. Enjoy!

CAPPUCCINOS:

Café Mocha

Using a large cup:

1. Add 2 tablespoons of chocolate syrup
2. Add ½ teaspoon of sugar
3. Brew 1 shot of espresso into the cup
4. Froth ½ cup of milk in a separate milk pitcher
5. Pour milk into cup
6. Stir
7. Top with additional foam (optional)
8. Enjoy!

Sweet Cappuccino

Using a large cup:

1. Add ½ teaspoon of sugar
2. Brew 1 shot of espresso into the cup
3. Froth ½ cup of milk in a separate milk pitcher
4. Pour milk into cup
5. Stir
6. Top with additional foam (optional)
7. Enjoy!

Raspberry Cappuccino

Using a large cup:

1. Add 1 tablespoon of raspberry syrup
2. Brew 1 shot of espresso into the cup
3. Froth ½ cup of milk in a separate milk pitcher
4. Pour milk into cup
5. Stir
6. Top with additional foam (optional)
7. Enjoy!

RECIPE GUIDE

Caramel Cappuccino

Using a large cup:

1. Add 1 tablespoon of caramel syrup
2. Add ¼ teaspoon of sugar
3. Brew 1 shot of espresso into the cup
4. Froth 1/4 cup of milk in a separate milk pitcher
5. Pour milk into the cup
6. Stir
7. Top with additional foam (optional)
8. Enjoy!

Coconut Cappuccino

Using a large cup:

1. Add 2 teaspoons of coconut cream (not coconut milk)
2. Brew 1 shot of espresso into the cup
3. Froth ½ cup of milk in a separate milk pitcher
4. Pour milk into cup
5. Stir
6. Top with additional foam (optional)
7. Enjoy!

Café Conquistador (21+)

Using a large cup:

1. Add 1 oz. (2 tablespoons) of Kahlua (coffee liqueur)
2. Brew 1 shot of espresso into the cup
3. Froth ½ cup of milk in a separate milk pitcher
4. Pour milk into cup
5. Stir
6. Top with additional foam (optional)
7. Enjoy!

Cappuccino Royale (21+)

Using a large cup:

1. Add 1 oz. (2 tablespoons) of Frangelico (hazelnut liqueur) or Amaretto (almond liqueur)
2. Brew 1 shot of espresso into the cup
3. Froth ½ cup of milk in a separate milk pitcher
4. Pour milk into cup
5. Stir
6. Top with additional foam (optional)
7. Enjoy!

RECIPE GUIDE

Espresso:

Café Cubano

Using a small cup:

1. Add 1 tablespoon of sugar
2. Brew 1 shot of espresso into the cup
3. Stir & enjoy!

Café Shakerato

1. Fill a cocktail shaker half full with ice cubes
2. Brew 2 shots of espresso in a cup and pour into the shaker
3. Add 1 tablespoon of vanilla syrup
4. Shake until foamy (about 30 seconds)
5. Strain into a martini glass
6. Enjoy!

Espresso con Panna

Using a small cup:

1. Add ½ teaspoon of sugar
2. Brew 1 shot of espresso into the cup
3. Stir to dissolve sugar
4. Fill cup with sweetened whipped cream
5. Enjoy!

Café Bombon

Using a small cup:

1. Add 1½ to 2 tablespoons of sweetened condensed milk
2. Brew 1 shot of espresso into the cup
3. Serve with a spoon to stir just before drinking
4. Enjoy!

Mud Pie Milkshake

Using a large cup:

1. Brew 2 shots of espresso and refrigerate until chilled
2. In a blender add:
 - o 2 cups (about 4 scoops) of cookies 'n cream ice cream,
 - o ¼ cup of milk,
 - o 2 shots of cold brewed espresso
3. Cover and process until blended
4. Enjoy!

Affogato al Café

1. Brew 1 shot of espresso
2. Add ½ cup (about 1 scoop) of vanilla ice cream in a dessert dish
3. Pour hot espresso over ice cream
4. Serve immediately with a spoon
5. Enjoy!

Espresso Martini (21+)

Using a large cup:

1. Brew 2 shots of espresso
2. Fill a cocktail shaker half full with ice
3. Pour espresso into shaker
4. Add to cocktail shaker:
 - o 1½ oz. (3 tablespoons) vodka,
 - o 1½ oz. (3 tablespoons) Kahlua (coffee liqueur),
 - o ¼ teaspoon of sugar
5. Shake until foamy (about 30 seconds)
6. Strain into a martini glass
7. Enjoy!

USER MAINTENANCE

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning and Descaling Section should be performed by an Authorized Service Representative only.

SERVICE MAINTENANCE AND WARRANTY

Service Maintenance and Warranty can be found online at www.mrcoffee.com or call us toll-free at the Consumer Service Department, 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333).

Mr. Coffee®



Mr. Coffee®

OCCASIONS™



BVMC-O-C SERIES

CAFETERA TODO EN UNO

MANUAL DE INSTRUCCIONES

P.N. 198074



www.mrcoffee.com

INTRODUCCIÓN

Bienvenido y felicitaciones por la compra de su nueva Cafetera Occasions™ MR. COFFEE®. Nuestro objetivo principal es ofrecerle una taza de café o espresso con el mejor sabor cada vez, así que si tiene alguna pregunta acerca de su nueva cafetera, por favor llámenos al 1-888-800-9130 o visítenos en www.mrcoffee.com.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

A fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesión personal cuando se utilizan electrodomésticos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua o ningún otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por los niños ni por personas con su capacidad física, sensorial o mental reducida.
5. Todo aparato utilizado cerca de los niños, requiere la supervisión cercana de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento, o si ha sido dañado de manera alguna. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su examinación, reparación o ajustamiento. No intente reemplazar o cortar un cable dañado.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesión personal.
9. No utilice el aparato a la intemperie.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica ni dentro de un horno caliente.
12. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y luego enchufe el cable al tomacorriente (para aparatos con cables separables). Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
14. Todas las tapas deben estar cerradas durante el uso.
15. Si la tapa es retirada o la cesta de preparación se abre durante o inmediatamente después que termine el ciclo de preparación, esto podría ocasionar quemaduras. El contenido puede estar caliente. Permita que se enfríe antes de abrir la tapa.
16. Para evitar posibles quemaduras corporales y otras lesiones asociadas con el vapor y el agua caliente, o daños a la unidad, nunca retire el tanque de agua o los portafiltros mientras la cafetera Mr. Coffee® Occasions™ está preparando café o haciendo espuma Para electrodomésticos con paneles de servicio:
PRECAUCIÓN: Para reducir el Riesgo de incendio o descarga eléctrica. No quite esta tapa. No tiene piezas en el interior que deban ser reparadas por el usuario. Cualquier reparación solo debe ser realizada por personal de servicio autorizado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO



ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no entra, consulte a un electricista calificado. No intente ignorar esta característica de seguridad ni modificar el enchufe de manera alguna. Si el enchufe entra holgadamente en el tomacorriente de corriente alterna o si el tomacorriente de corriente alterna se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Un cable de alimentación corto (o cable de alimentación separable) puede ser provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. Existen cables de alimentación separables más largos o cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación separable o cable de extensión:

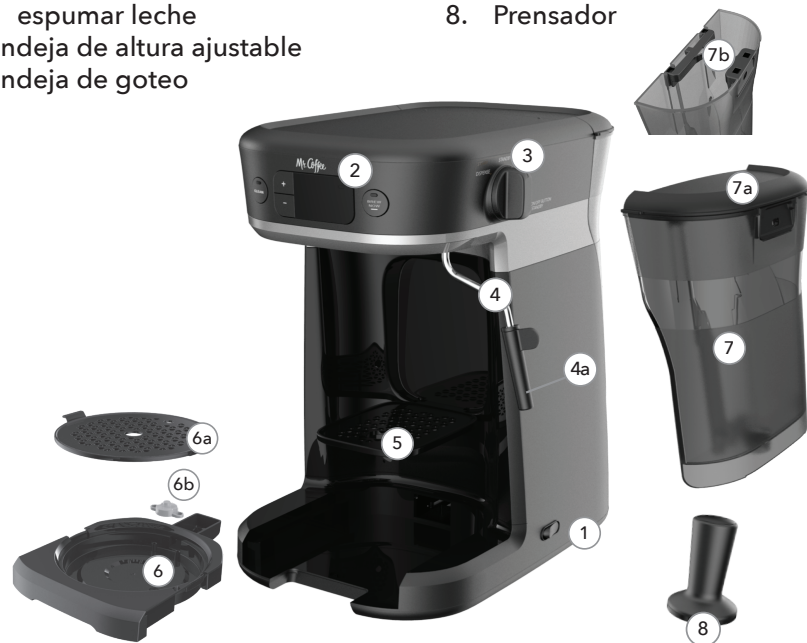
- La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación separable o cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
- Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
- El cable más largo debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta. No tire, retuerza ni maltrate el cable de alimentación.

AVISOS DEL PRODUCTO

- Coloque el aparato sobre una superficie dura, plana y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo de la cafetera.
- No opere el aparato con un tanque de agua vacío.
- Mantenga el área encima del aparato despejada durante el uso, ya que vapor caliente saldrá del aparato.

CONOZCA SU CAFETERA

1. Interruptor de encendido/apagado
2. Pantalla
3. Perilla
4. Vara para espumar leche
 - a. Cubierta de la vara para espumar leche
5. Bandeja de altura ajustable
6. Bandeja de goteo
 - a. Tapa de la bandeja de goteo
 - b. Indicador de nivel de agua
7. Tanque de agua
 - a. Tapa del tanque de agua
 - b. Asa del tanque de agua
8. Prensador



PANEL DE CONTROL



1. Botón "clean" (limpieza)
2. Indicador de limpieza
3. Selector del tamaño de preparación
4. Pantalla
5. Indicador de listo
6. Botón "brew now" (preparar ahora)
7. Indicador de preparar ahora

PERILLA

1. Función de "steam" (vapor)
2. Función de "standby" (espera)
3. Función de "brew" (preparar café, espresso, una sola porción)



ATTACHMENTS

1. Jarra de café
 - a. Tapa de la jarra de café
2. Cesta de preparación
 - a. Tapa de la cesta de preparación
3. Portafiltro de café espresso
 - a. Clip del retenedor del filtro
 - b. Filtro de espresso sencillo
 - c. Filtro de espresso doble
4. Portafiltro de una sola porción



OTROS ARTÍCULOS PARA SU CAFETERA (no incluidos en todos los modelos)

1. Filtro permanente de una sola porción
2. Cesta del filtro permanente
3. Bandeja de almacenamiento



GUÍA RÁPIDA

ADVERTENCIA: Esta Guía Rápida no está diseñada para sustituir el resto del manual del usuario, y debe leer y entender las advertencias e instrucciones en el manual del usuario antes utilizar el aparato.

Guía Breve para Preparar Café en la Cafetera Occasions™ de Mr. Coffee®:

1. Limpie y prepare la cafetera antes de preparar café por primera vez.
2. Llene el **tanque de agua** hasta la marca "MAX" con agua limpia, filtrada.
3. Encienda la cafetera utilizando el **interruptor de encendido/apagado** situado a un lado de la cafetera.
NOTA: La luz del **indicador de listo** parpadeará mientras la cafetera se calienta y cambiará a sólida cuando la cafetera está lista para utilizar.
4. Inserte el accesorio deseado lleno de café, espresso o una cápsula K-Cup® en la cafetera.
5. Coloque la **jarra de café** o una taza sobre la **bandeja de goteo o bandeja de altura ajustable**.
6. Gire la **perilla** a la posición de **"brew"** (preparación).
7. Utilice el **selector del tamaño de la preparación** para elegir el tamaño de preparación deseado.
8. Presione el botón **"brew now"** (preparar ahora).
9. Cuando la cafetera emita un bip y la luz del indicador de **"brew now"** (preparar ahora) se apague, gire la **perilla** a la posición de **"standby"** (espera).
10. ¡Disfrute!

MANUAL DEL USUARIO

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desempaque su cafetera y retire las bolsas plásticas, los cartones y cualquier cinta adhesiva en la cafetera.

IMPORTANTE: Retire el tapón rojo de debajo del **tanque de agua**.

2. Coloque la cafetera sobre un mostrador seco, estable y horizontal.

IMPORTANTE: MANTENGA LAS BOLSAS PLÁSTICAS ALEJADAS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

Limpie y Prepare la Cafetera antes de Utilizar Siga estos pasos sencillos:

1. Lave todas las piezas desmontables en agua caliente y líquido de fregar suave.
2. Llene el **tanque de agua** hasta la marca "MAX" con agua limpia, filtrada.
3. Encienda la cafetera utilizando el **interruptor de encendido/apagado**, situado a un lado de la cafetera.
NOTA: La luz del **indicador de listo** parpadeará mientras la cafetera se calienta y cambiará a sólida cuando la cafetera está lista para utilizar.
4. Asegure la **tapa de la cesta de preparación** sobre la **cesta de preparación** y deslícela entro de la cafetera. Luego, asegure la tapa de la jarra de café sobre la jarra de café y coloque la **jarra de café** sobre la **tapa de la bandeja de goteo**.
5. Gire la **perilla** a la posición de **"brew"** (preparación).
6. "10 cup" ("10 tazas") se iluminará en la pantalla.
7. Presione el **botón "clean"** (limpieza).
8. Cuando la cafetera emite un bip y la luz del **indicador de limpieza** se apage, gire la **perilla** a la posición de **"standby"** (espera).
9. Deseche el agua de la **jarra de café**. ¡Su cafetera Occasions™ de Mr. Coffee® está lista para utilizar!

CÓMO PREPARAR SU PRIMERA JARRA DE CAFÉ

1. Llene el **tanque de agua** hasta la marca "MAX" con agua limpia, filtrada.
2. Encienda la cafetera utilizando el **interruptor de encendido/apagado**, situado a un lado de la cafetera.
NOTA: La luz del **indicador de listo** parpadeará mientras la cafetera se calienta y cambiará a sólida cuando la cafetera está lista para utilizar.
3. Retire la **tapa de la cesta de preparación** de la **cesta de preparación**, girándola hacia la derecha.
4. Coloque un filtro dentro de la **cesta de preparación** y vierta la cantidad de café deseada dentro del filtro.
5. Asegure la **tapa de la cesta de preparación** sobre la **cesta de preparación**, girándola hacia la izquierda.
6. Deslice la **cesta de preparación** dentro de la cafetera.
7. Coloque la **jarras de café** sobre la tapa de la bandeja de goteo.
8. Gire la **perilla** hasta la posición de **"brew"** (preparar).
9. Utilice el **selector del tamaño de preparación** para elegir el tamaño de preparación.
10. Presione el **botón "brew now"** (preparar ahora).
NOTA: La luz **indicadora de listo** se apagará y la luz del indicador de **preparar ahora** se iluminará.
NOTA: Algunos modelos cuentan con la característica de expansión del café, la cual pausa el ciclo de preparación por 30 segundos después que todos los granos de café han sido anteriormente remojados con agua. Esto permite a los granos de café liberar los más ricos sabores de café durante el tiempo restante del ciclo de preparación. Durante la fase de expansión, la bomba se encenderá y apagará cada varios segundos y luego regresará al modo de preparación después de 30 segundos.
11. Cuando la cafetera emite un bip y la luz del **indicador de preparar ahora** se apaga, gire la **perilla** a la posición de **"standby"** (espera).
NOTA: Después de preparar una jarra de café, recomendamos dejar que la cafetera se enfríe por 5 minutos antes de preparar una segunda jarra de café.
12. ¡Disfrute!

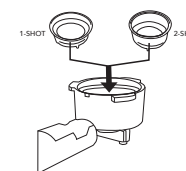
Cartilla Sugerida Para La Medida Del Café:

Tazas de Café	Granos de Café
10 tazas	10 cda. (50 g.)
8 tazas	8 cda. (40 g.)
6 tazas	6 cda. (30g.)
4 tazas	4 cda. (20 g.)

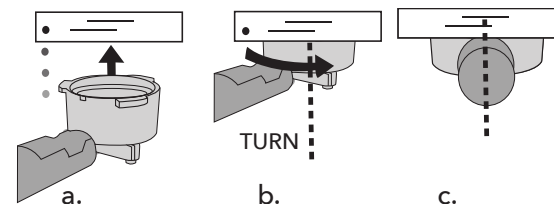
Bono: Para una taza de sabor fuerte, use cucharadas amontonadas.

CÓMO PREPARAR SU PRIMERA TAZA DE ESPRESSO SENCILLO O DOBLE

1. Llene el **tanque de agua** hasta la marca "MAX" con agua limpia, filtrada.
2. Encienda la cafetera utilizando el **interruptor de encendido/apagado**, situado a un lado de la cafetera.
NOTA: La luz del indicador de listo parpadeará mientras la cafetera se calienta y cambiará a sólida cuando la cafetera está lista para utilizar.
3. Elija el tamaño del **filtro: filtro de espresso sencillo o filtro de espresso doble**. Asegúrese de que la parte saliente en el **filtro** esté alineada con la muesca en el **portafiltro de espresso** y coloque el filtro dentro del **portafiltro de espresso**.
4. Añada el café molido para espresso al filtro.



5. Utilizando el prensador, aplane (presione) de forma uniforme los granos molidos para espresso. Luego, limpie los bordes para eliminar el exceso de café molido.
6. Si utiliza una taza pequeña, baje la **bandeja de altura ajustable**. Si utiliza una taza más grande, **deje la bandeja de altura ajustable** en la posición vertical.
7. Inserte el **portafiltro de espresso** en la cafetera.
 - a. Mantenga plano el mango del **portafiltro de espresso**.
 - b. Inserte el **portafiltro de espresso** a un ángulo de 45° (izquierda).
 - c. Gire el mango del **portafiltro de espresso** a un ángulo de 90°. El **portafiltro de espresso** debe estar en la posición del centro.

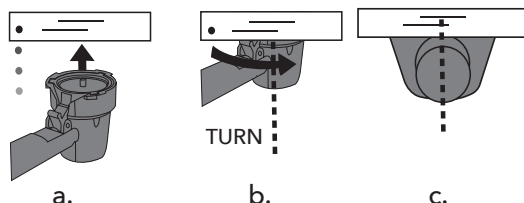


8. Coloque la taza debajo del **portafiltro de espresso**.
9. Gire la **perilla** hasta la posición de **"brew"** (preparación).
10. Utilice el **selector del tamaño de preparación** para elegir espresso sencillo o espresso doble.
11. Presione el **botón "brew now"** (preparar ahora).
12. Cuando la cafetera emite un bip y la luz del **indicador de "brew now"** (preparar ahora) se apaga, gire la **perilla** a la posición de **"standby"** (espera).
13. ¡Disfrute!

CÓMO PREPARAR SU PRIMERA TAZA DE CAFÉ DE UNA SOLA PORCIÓN

1. Llene el **tanque de agua** hasta la marca "MAX" con agua limpia, filtrada.
2. Encienda la cafetera utilizando el **interruptor de encendido/apagado**, situado a un lado de la cafetera.
NOTA: La luz del **indicador de listo** parpadeará mientras la cafetera se calienta y cambiará a sólida cuando la cafetera está lista para utilizar.
3. Coloque una cápsula K-Cup® o un **filtro permanente de una sola porción** (no incluido en todos los modelos) dentro del **portafiltro de una sola porción** y coloque la tapa ligeramente sobre el portafiltro.
NOTA: Si usa el **filtro permanente de una sola porción**, llene la canasta con café hasta el borde donde termina la malla de nylon (aproximadamente 10 gramos de café). No sobrellene el filtro.
NOTA: La tapa del **portafiltro de una sola porción** no queda en posición completamente plana cuando la capsula K-Cup® está adentro.
4. Si utiliza una taza pequeña, baje la **bandeja de altura ajustable**. Si utiliza una taza más grande, **deje la bandeja de altura ajustable en la posición vertical**.
5. Inserte el **portafiltro de una sola porción** en la cafetera.
 - a. Mantenga plano el mango del **portafiltro de una sola porción**.
 - b. Inserte el **portafiltro de una sola porción** a un ángulo de 45° (izquierda), asegurando que la tapa se cierre durante la inserción.
 - c. Gire el mango del **portafiltro de una sola porción** a un ángulo de 90°.

El **portafiltro de una sola porción** debe estar en la posición del centro.



6. Coloque la taza debajo del **portafiltro de una sola porción**.
7. Gire la **perilla** hasta la posición de **"brew"** (preparar).
8. Utilice el **selector del tamaño de preparación** para elegir el tamaño de preparación deseado.
9. Presione el botón **"brew now"** (preparar ahora).
10. Cuando la cafetera emite un bip y la luz del indicador de **"brew now"** (preparar ahora) se apaga, gire la perilla a la posición de **"standby"** (espera).
11. ¡Disfrute!
NOTA: Después de preparar el café, retire con cuidado el **portafiltro de una sola porción** de la cafetera y vacíe el agua restante en el fregadero antes de levantar la tapa.

CÓMO VAPORIZAR LECHE

1. Llene el **tanque de agua** hasta la marca "MAX" con agua limpia, filtrada.
2. Encienda la cafetera utilizando el interruptor de encendido/apagado, situado a un lado de la cafetera.
NOTA: La luz del **indicador de listo** parpadeará mientras la cafetera se calienta y cambiará a sólida cuando la cafetera está lista para utilizar.
3. Llene una jarrita para espumar leche o una taza con aproximadamente 1/3 a 1/2 de leche fría.
NOTA: Se puede utilizar cualquier tipo de leche - de soya, arroz, almendra, coco, etc. - pero la leche entera que contiene 2% de grasa crea la mejor espuma.
4. Inserte la punta de la **vara para espumar leche** justo debajo de la superficie de la leche.
5. Gire la **perilla** a la posición de **"steam"** (vapor).
NOTA: La luz del **indicador de listo** parpadeará mientras el agua se calienta. Una vez que la cafetera alcanza la temperatura correcta, la luz del **indicador de listo** cambiará a sólida. Agua y vapor pueden salir de la **vara para espumar leche** mientras la cafetera se calienta.
6. Vaporice su leche hasta que alcance la textura y temperatura deseadas.
NOTA: El vaporizar la leche emite un sonido de silbido.
7. Cuando haya terminado, gire la **perilla** a la posición de **"standby"** (espera). Luego, retire la **vara para espumar leche** de la jarrita o taza.
NOTA: Después de vaporizar la leche, la **perilla** debe ser girada a la posición de **"standby"** (espera) hasta que la luz del **indicador de listo** se ponga sólida. Si la **perilla** es girada directamente a la posición de **"brew"** (preparación) después de vaporizar la leche, la cafetera emitirá un bip, la **pantalla** se pondrá en blanco y la cafetera no preparará café. Para arreglar el error, la **perilla** necesitará ser girada a la posición de **"standby"** (espera) hasta que la luz del **indicador de listo** se ponga sólida.
8. Recuerde limpiar la **vara para espumar leche** después de cada uso. Para instrucciones de cómo hacerlo, por favor consulte la sección de limpieza en la página 13.
9. ¡Disfrute!
NOTA: Cuando la **perilla** es girada a la posición de **"standby"** (espera) después de vaporizar la leche, la cafetera entrará en un ciclo de enfriamiento automático que dura aproximadamente 35 segundos. Durante este ciclo, la luz del **indicador de listo** parpadeará y el agua saldrá dentro de la **bandeja de goteo** a través de una ranura interna. Puede que salga vapor de la **bandeja de goteo**. Cuando la luz del **indicador de listo** cambie a sólida, la cafetera se ha enfriado y está lista para utilizar.

Consejos Útiles para Vaporizar Leche

1. Inserte la punta de la **vara para espumar leche** justo debajo de la superficie de la leche.
2. Posicione la **vara para espumar leche** y la jarrita para espumar leche o la taza a un ángulo que permita que la leche se mueva en forma de remolino.
3. Mientras el nivel de la leche sube, baje la jarrita de leche o taza para mantener la punta de la **vara para espumar leche** justo debajo de la superficie.
4. Cuando la textura deseada es alcanzada, sumerja la **vara para espumar leche** por la mitad.



LIMPIEZA DE RUTINA

Asegúrese de que se cafetera esté desenchufada y enfriada por completo antes de limpiarla. Recomendamos lavar a mano las piezas para ayudar a conservar su apariencia.

Jarra de Café

1. Retire la **cesta de preparación**, la **tapa de la cesta de preparación**, el filtro, la jarra de café y la **tapa de la jarra de café** y lávelos con agua caliente y líquido de fregar suave. Séquelos bien.

Una Sola Porción

1. Retire con cuidado el **portafiltro de una sola porción** de la cafetera y vacíe el agua restante en el fregadero antes de levantar la tapa. Luego, deseche la cápsula K-Cup® en la papelera.
2. Enjuague el **portafiltro de una sola porción** con agua, sacuda el agua y séquelo por la parte exterior.

ADVERTENCIA: El **portafiltro de una sola porción** contiene una aguja afilada en la parte inferior.

Espresso

1. Retire el **portafiltro de espresso** de la cafetera. Suelte el **clip del retenedor del filtro** y presione sobre el **filtro** mientras presiona el **portafiltro de espresso** contra el tanque de basura para desechar los granos molidos.
2. Retire el filtro del **portafiltro de espresso** girando el filtro hasta que la parte saliente quede alineada con la muesca. Lave el **filtro** y el **portafiltro de espresso** con agua.
3. Coloque de nuevo el filtro dentro del **portafiltro de espresso** e inserte el **portafiltro de espresso** en la cafetera. Siga los mismos pasos de para preparar espresso, pero sin café espresso en el **filtro**. Deseche el agua en la taza.
4. Retire el **portafiltro de espresso** de la cafetera. Lave el **filtro** y el **portafiltro de espresso** con agua y líquido de fregar suave y seque bien.

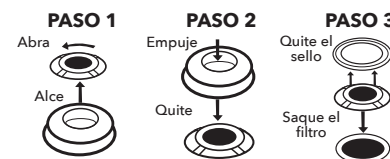
Vara para Espumar Leche

1. Extraiga la **cubierta de la vara para espumar leche** y lávela con agua caliente y líquido de fregar suave.
2. Con un paño húmedo, limpie el metal en la **vara para espumar leche**.
3. Llene el **tanque de agua** y coloque una jarra debajo de la **vara para espumar leche**.
4. Gire la perilla a la posición de **"steam"** (vapor) y presione el **botón "clean"** (limpieza). La luz del **indicador de limpieza** se iluminará y la cafetera realizará un ciclo de limpieza de 2 minutos de duración.
5. Cuando la luz del **indicador de limpieza** se apague, gire la perilla a la posición de **"standby"** (espera). La cafetera entrará en un ciclo de enfriamiento automático que dura aproximadamente 35 segundos.

LIMPIEZA DE RUTINA CONT.

Limpieza Profunda de los Filtros de Espresso

Asegúrese hacer una limpieza profunda de sus filtros de espresso cada 90 días para un rendimiento de preparación óptimo. Siga estas instrucciones de desensamble y enjuague las piezas en un recipiente grande con agua caliente. Una vez que todas las piezas estén bien enjuagadas, séquelas y vuelva a ensamblar.



Para Vaciar la Bandeja de Goteo

1. Cuando el **indicador de nivel de agua** suba por arriba de la **tapa de la bandeja de goteo**, deslice con cuidado la bandeja de goteo hacia afuera de la cafetera, retire la **tapa de la bandeja de goteo** y deseche el agua.
2. Coloque de nuevo la **cubierta de la bandeja de goteo** en la **bandeja de goteo** y deslice dentro de la cafetera.

DESCALCIFICACIÓN

Después del uso continuo, su cafetera puede desarrollar una acumulación de depósitos minerales, por lo tanto, requiere descalcificación. Recomendamos descalcificar su cafetera cada 4 a 6 meses, aunque este período de tiempo dependerá en la dureza del agua y la frecuencia del uso.

IMPORTANTE: Si el proceso de descalcificación no es completado o detenido en parte durante cualquiera de los pasos de descalcificación, necesitará comenzar el proceso de descalcificación otra vez desde el comienzo.

Descalcificación de la Cafetera

1. En un **tanque de agua** vacío, añada 1 ½ cucharadas de vinagre blanco y 4 tazas de agua. Permita que la solución se mezcle bien.
2. Coloque el **tanque de agua** en su lugar.
3. Inserte la **cesta de preparación** en la cafetera, sin café.
4. Coloque la **jarra de café** sobre la tapa de la **bandeja de goteo**.
5. Encienda la cafetera.
6. Gire la **perilla** a la posición de **"brew"** (preparación).
7. Presione el **botón "clean"** (limpieza). Durante el proceso de descalcificación, la luz del indicador de limpieza se iluminará.
NOTA: Cuando el proceso de descalcificación termine, la luz del **indicador de limpieza** se apagará y la luz del **indicador de listo** se iluminará.
8. Cuando la luz del **indicador de limpieza** se apague, deseche el agua de la **jarra de café**.
9. Repita los pasos 1-8 con agua limpia sin vinagre.
10. Enjuague el **tanque de agua**, la cesta de preparación y la **tapa de la cesta de preparación**, y la **jarra de café** con agua caliente y líquido de fregar suave.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas Posibles	Soluciones
Las opciones de los tamaños de preparación no aparecen en la pantalla , a pesar de que el accesorio está instalado en la cafetera.	1. El accesorio está colocado incorrectamente en la cafetera o no está asegurado por completo en su lugar. 2. La perilla fue movida de la posición de "steam" (vapor) directo a la posición de "brew" (preparar) antes de que la luz del indicador de listo se iluminara sólida.	1. Vuelva a insertar el accesorio en la cafetera hasta que se asegure correctamente y este en la posición horizontal. 2. Gire la perilla a la posición de "standby" (espera) hasta que la luz del indicador de listo se ilumine sólida.
Una sola porción: La cafetera gotea cuando se prepara café en cápsulas de una sola porción.	1. Se ha aplicado fuerza excesiva a la tapa del portafiltro de una sola porción después que la cápsula es insertada. 2. El portafiltro de una sola porción no se ha insertado correctamente. 3. El filtro permanente de una sola porción esta sobrecargado de café.	1. Presione hacia abajo la cápsula de café dentro del portafiltro de una sola porción. Luego, coloque la tapa sobre la cápsula de café y coloque en la cafetera. 2. Saque el portafiltro de una sola porción, vuelva a insertarlo, y verifique que esté insertado correctamente. Debe cerrar a un ángulo de 90°. 3. Vierta el exceso de café del filtro permanente de una sola porción.
No genera vapor.	1. El tanque de agua está vacío. 2. La unidad no está encendida. 3. La vara para espumar está obstruida.	1. Añada agua al tanque de agua y gire la perilla a la posición de "standby" (espera), presione el botón "brew now" (preparar ahora), y espere hasta que la luz del indicador de listo se ilumine sólida. Luego gire de nuevo la perilla a la posición de "steam" (vapor). 2. Encienda la cafetera y siga las instrucciones de operación. 3a. Realice el ciclo de limpieza automática de la vara para espumar leche. 3b. Apague la cafetera, quite la cubierta de la vara para espumar leche y utilice una aguja o palillo de dientes para destupir la apertura de la boquilla.
La leche no tiene espuma después de espumar.	1. La leche no está lo suficientemente fría. 2. La vara para espumar leche está insertada demasiado profunda en la leche.	1. Enfríe la leche antes de espumar. 2. Sumerja la vara para espumar leche justo debajo de la superficie de la leche.
Espresso: 1. No sale café cuando se prepara café espresso. 2. El café sale demasiado rápido y/o está demasiado aguado.	1a. El tanque de agua está vacío. 1b. El café está molido demasiado fino. 1c. Los granos de café molidos fueron aplanados con exceso de presión. 1d. Hay demasiado café en el filtro. 1e. El filtro está obstruido y necesita limpieza. 1f. La cafetera no está encendida. 2a. El café está molido demasiado grueso. 2b. No hay suficiente café en el filtro.	1a. Añada agua al tanque de agua y gire la perilla a la posición de "standby" (espera), presione el botón "brew now" (preparar ahora), y espere hasta que la luz del indicador de listo se ilumine sólida. Luego gire de nuevo la perilla a la posición de "brew" (preparación). Vuelva a empezar el proceso de preparar espresso. 1b. Muela el café a un grado de molienda adecuado para espresso. 1c. Aplane (presione) el café molido con menos presión. 1d. Llene el filtro con menos cantidad de café. 1e. Limpie el filtro. 1f. Prenda la cafetera. 2a. Utilice café molido más fino. 2b. Utilice más cantidad de café.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causas Posibles	Soluciones
"0" aparece parpadeando en la pantalla.	El tanque de agua está vacío.	Añada agua al tanque de agua y gire la perilla a la posición de "standby" (espera), presione el botón "brew now" (preparar ahora), y espere hasta que la luz del indicador de listo se ilumine sólida. Vuelva a empezar el proceso de preparar café, espresso, o una sola porción.
La pantalla está en blanco cuando se intenta preparar café y la luz del indicador de listo está parpadeando.	La perilla fue movida de la posición de "steam" (vapor) directo a la posición de "brew" (preparar) antes de que la luz del indicador de listo se iluminara sólida.	Gire la perilla a la posición de "standby" (espera) hasta que la luz del indicador de listo se ilumine sólida. Después, mueva la perilla a la posición de "brew" (preparar) para volver a empezar el proceso de preparar café.
La pantalla está en blanco cuando se intenta preparar café y la luz del indicador de listo está parpadeando.	La cafetera se ha sobrecalentado y pasó al ciclo de enfriamiento automático.	La cafetera completará el ciclo de enfriamiento automático. La luz del indicador de listo parpadeará durante el ciclo de enfriamiento y cambiará a sólida cuando el ciclo termine.
La bandeja de goteo se llena de agua por si sola.	La cafetera ha pasado por unos cuantos ciclos de enfriamiento automático.	Cuando el indicador del nivel de agua suba, saque la bandeja de goteo y deseche el agua.
La cafetera no prepara café por primera vez, a pesar de que está encendida, hay agua en el tanque de agua y los accesorios están insertados correctamente.	El tapón rojo no se ha quitado de debajo del tanque de agua .	Retire el tapón rojo de debajo del tanque de agua tirando de la etiqueta.
Las opciones de tamaño de preparación no aparecen en la pantalla a pesar de que el accesorio está insertado correctamente.	La perilla no estaba completamente girada a la posición de "brew" (preparación).	Gire la perilla a la posición de "brew" (preparación).
La cafetera hace un zumbido cuando prepara café.	El zumbido es normal y proviene del sistema de calefacción con bomba utilizado para lograr el mejor control de temperatura.	Ninguna. Esto es normal.

GUÍA DE RECETAS

Lattes:

Latte Helado

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 cucharada de azúcar
2. Prepare espresso doble en la taza
3. Añada 1 taza de hielo
4. Añada ½ taza de leche
5. Revuelva y ¡disfrute!

Latte de Calabaza Especiada

Utilizando una taza grande:

1. Añada 2 cucharaditas de azúcar moreno
2. Añada una pizca de pastel de calabaza especiada
3. Prepare espresso sencillo en la taza
4. Espume ½ taza de leche en una jarra de leche separada
5. Vierta la leche en la taza
6. Revuelva y ¡disfrute!

Latte con Vainilla y Miel

Utilizando una taza grande:

1. Añada 2 a 3 cucharaditas de miel
2. Prepare espresso sencillo en la taza.
3. Espume ½ taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta leche en la taza
5. Añada una gota de extracto de vainilla
6. Revuelva hasta que el extracto de vainilla esté bien mezclado
7. ¡Disfrute!

Latte con "Toffee"

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 cucharada de sirope de caramelo
2. Añada 1 a 2 cucharaditas de trocitos de "toffee"
3. Prepare espresso sencillo en la taza
4. Espume ½ taza de leche en una jarra de leche separada
5. Vierta la leche en la taza.
6. Revuelva hasta que los trocitos de "toffee" se disuelvan
7. ¡Disfrute!

GUÍA DE RECETAS

Latte con Azúcar y Canela

Utilizando una taza grande:

1. Añada 2 cucharaditas de azúcar
2. Añada una pizca de canela en polvo
3. Prepare espresso sencillo dentro en la taza.
4. Espume ½ taza de leche en una jarra de leche separada
5. Vierta la leche en la taza
6. Revuelva y ¡disfrute!

Latte con Nutella

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 cucharada de Nutella (pasta para untar de chocolate y nuez moscada)
2. Prepare espresso sencillo en la taza
3. Espume ½ taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza.
5. Revuelva hasta que esté bien mezclado
6. ¡Disfrute!

CAPPUCCINOS:

Café Moca

Utilizando una taza grande:

1. Añada 2 cucharadas de sirope de chocolate
2. Añada ½ cucharadita de azúcar
3. Prepare espresso sencillo en la taza
4. Espume ¼ de taza de leche en una jarra de leche separada
5. Vierta la leche en la taza
6. Revuelva
7. Cubra con espuma adicional (opcional)
8. ¡Disfrute!

Cappuccino Dulce

Utilizando una taza grande:

1. Añada ½ cucharadita de azúcar
2. Prepare espresso sencillo en la taza
3. Espume ¼ de taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza
5. Revuelva
6. Cubra con espuma adicional (opcional)
7. ¡Disfrute!

GUÍA DE RECETAS

Cappuccino con Frambuesas

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 cucharada de sirope de frambuesas
2. Prepare espresso sencillo en la taza
3. Espume ½ de taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza
5. Revuelva
6. Cubra con espuma adicional (opcional)
7. ¡Disfrute!

Cappuccino con Caramelo

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 cucharada de sirope de caramelo
2. Añada ¼ cucharada de azúcar
3. Prepare espresso sencillo en la taza
4. Espume ¼ de taza de leche en una jarra de leche separada
5. Vierta la leche en la taza
6. Revuelva
7. Cubra con espuma adicional (opcional)
8. ¡Disfrute!

Cappuccino con Coco

Utilizando una taza grande:

1. Añada 2 cucharaditas de crema de coco (no leche de coco)
2. Prepare espresso sencillo en la taza
3. Espume ¼ de taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza
5. Revuelva
6. Cubra con espuma adicional (opcional)
7. ¡Disfrute!

Café Conquistador (mayor de 21 años)

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 onza (2 cucharadas) de Kahlúa (licor de café)
2. Prepare espresso sencillo en la taza
3. Espume ¼ de taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza
5. Revuelva
6. Cubra con espuma adicional (opcional)
7. ¡Disfrute!

GUÍA DE RECETAS

Cappuccino Royale (mayor de 21 años)

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 onza (2 cucharadas) de Frangelico (licor de avellana) o Amaretto (licor de almendra)
2. Prepare espresso sencillo en la taza
3. Espume ¼ de taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza
5. Revuelva
6. Cubra con espuma adicional (opcional)
7. ¡Disfrute!

Espresso:

Café Cubano

Utilizando una taza pequeña:

1. Añada 1 cucharada de azúcar
2. Prepare espresso sencillo en la taza
3. Revuelva y ¡disfrute!

Café Shakerato

1. Llene una coctelera hasta la mitad con cubitos de hielo
2. Prepare espresso doble en una taza y vierta en la coctelera
3. Añada 1 cucharada de sirope de vainilla
4. Sacuda hasta que esté espumoso (unos 30 segundos)
5. Cuele en una copa de martini
6. ¡Disfrute!

Espresso con Panna

Utilizando una taza pequeña

1. Añada ½ cucharadita de azúcar
2. Prepare espresso sencillo en una taza
3. Revuelva para disolver el azúcar
4. Llene la taza con crema batida endulzada
5. ¡Disfrute!

Café Bombón

Utilizando una taza pequeña

1. Añada 1 ½ a 2 cucharadas de leche condensada
2. Prepare espresso sencillo en una taza
3. Sirva con una cuchara para revolver justo antes de tomar
4. ¡Disfrute!

GUÍA DE RECETAS

Batido de Leche con Pastel de Chocolate

Utilizando una taza grande

1. Prepare espresso doble y refrigere hasta que esté frío
2. En una licuadora, añada:
 - o 2 tazas (aproximadamente 4 cucharas) de helado de crema con galleticas
 - o ¼ taza de leche
 - o Espresso doble preparado frío
3. Tape y procese hasta que esté mezclado
4. ¡Disfrute!

Affogato al Café

1. Prepare espresso sencillo
2. Añada ½ taza (aproximadamente una cuchara) de helado de vainilla, en un plato de postre.
3. Vierta el café espresso caliente sobre el helado
4. Sirva inmediatamente con una cuchara
5. ¡Disfrute!

Espresso con Martini

Utilizando una taza grande

1. Prepare espresso doble
2. Llene una coctelera hasta la mitad con hielo
3. Vierta el espresso en la coctelera
4. Añada a la coctelera:
 - o 1½ onza (3 cucharadas) de vodka,
 - o 1½ onza (3 cucharadas) de Kahlúa (licor de café),
 - o ¼ cucharadita de azúcar.
5. Sacuda hasta que esté espumoso (aproximadamente 30 segundos)
6. Cuele en una copa de Martini
7. ¡Disfrute!

MANTENIMIENTO POR EL USUARIO

Este aparato no tiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio que se extienda más allá de lo descrito en la Sección de Limpieza y Descalificación, debe ser realizado solo por un Representante de Servicio Autorizado.

SERVICIO Y MANTENIMIENTO Y GARANTÍA

Información acerca de servicio y mantenimiento y garantía puede ser encontrada en línea en www.mrcoffee.com o llame gratis al Departamento de Servicio al Consumidor, al 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333).

