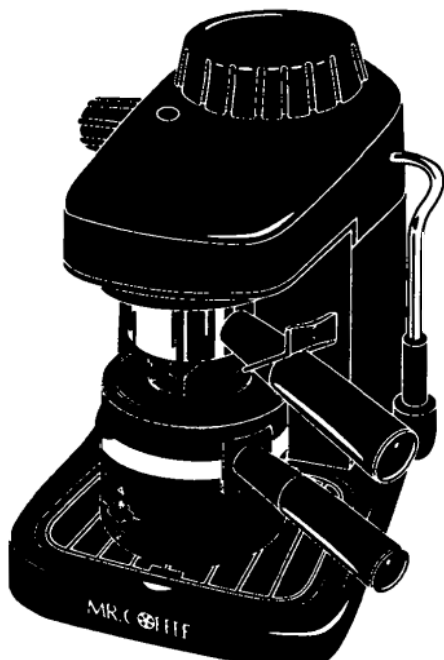


OPERATING INSTRUCTIONS FOR THE
MR. COFFEE
STEAM ESPRESSO/CAPPUCCINO MAKER
ECM9 SERIES



Mr. Coffee replacement
carafe model DECM8



FOR HOUSEHOLD USE ONLY
FOR SERVICE, REPLACEMENT PARTS OR QUESTIONS, CALL

I-800-MR COFFEE

I-800-672-6333 (U.S.A. & Canada)
Monday through Friday,
8:30 a.m. to 5:00 p.m. Eastern Standard Time

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before using the machine.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or machine in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Turn selector control knob to OFF and unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any machine with a damaged cord or plug or after the machine malfunctions, or has been damaged in any manner. Return this machine only to the nearest authorized service center for repair.
7. The use of accessory attachments not recommended by Mr. Coffee may cause hazards or injuries
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place this machine on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. To disconnect, turn selector control knob to OFF, then remove power cord from electrical outlet.
12. Do not use machine for other than intended use.
13. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of air flow underneath the machine.
14. Always be sure water tank boiler cap is tightened securely before turning machine on.
15. DO NOT remove boiler cap until pressure is completely relieved. See section “**CAUTION: PRESSURE**” on page 3.
16. **Carafe Use and Care**
Breakage may occur if the following instructions are not followed:
 - a. This carafe is designed for use with your Mr. Coffee espresso/cappuccino maker and therefore must never be used on a range top or in any oven, including a microwave.
 - b. Do not set a hot carafe on a wet or cold surface.
 - c. Do not use a cracked carafe or a carafe having a loose or weakened handle.
 - d. Do not clean the carafe with cleanser, steel wool pads, or other abrasive materials.
 - e. Discard carafe immediately if it is ever boiled dry.
 - f. Avoid sharp blows, scratches, or rough handling.
17. **WARNING:** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized personnel only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least 10 amps and 120 volts. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
- **This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**

CAUTION: PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water NEVER open the boiler cap while your Mr. Coffee Steam Espresso/Cappuccino Maker is turned on or as long as there is pressure in the water tank.

In order to check if the machine is under pressure, proceed as follows:

1. Turn the selector control knob to OFF, and unplug the machine.
2. Rotate the selector control knob to the "steam" position. If steam comes out of the frothing tube, then the water tank is still under pressure. Turn the selector control knob to OFF.
3. To release the pressure, hold a pitcher with water under the frothing tube and immerse the frothing aid in the water. Slowly **turn the selector control knob to the "steam" position and release the steam.**
4. When the frothing tube stops releasing steam, the boiler cap can be removed.
5. Turn the selector control knob back to the OFF position.
6. **Do not remove the filter holder at any time during the brewing process or until pressure is relieved.**
7. **Use caution when removing the filter holder from the brew head. The metal parts may still be very hot. Also, there may be hot water floating on the top of the filter basket**
8. If the filter holder is blocked, allow the machine to cool down, then release the steam with the instructions above. The blockage may be caused by too finely ground coffee. See "Problems and Causes" on page 11.
9. **WHEN CLEANING THE FROTHING NOZZLE:** Place a frothing pitcher or large cup (with at least an 11 ounce capacity) half full of water under the frothing aid. **Make sure the tip of the frothing tube is in liquid before turning the selector control knob to the "steam"**

Introduction

Congratulations! You are the owner of a Mr Coffee ECMS Series Steam Espresso/Cappuccino Maker. This machine has been designed to provide you with an excellent tasting cup of espresso or cappuccino quickly and conveniently.

Espresso is a unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground espresso coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular American coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 1-1/2 to 2 ounce portions, in demitasse cups.

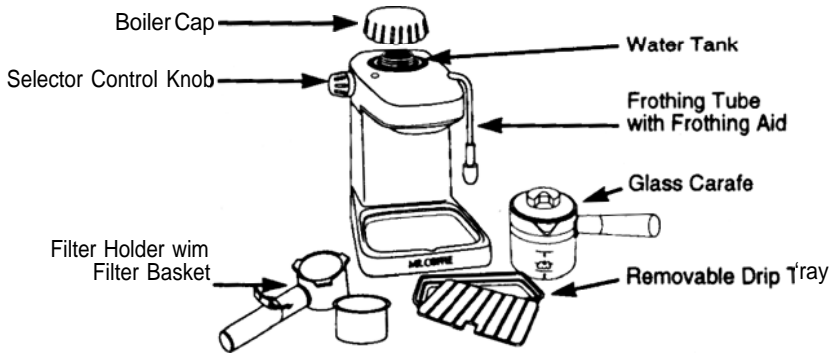
Most espresso drinkers outside Europe prefer **cappuccino**, a drink made of about one-third espresso, one-third steamed milk and one-third frothed milk. Preparing espresso or cappuccino is very different than brewing regular automatic drip coffee in that **machine operates under pressure and requires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

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

Table of Contents

	Page
Important Safeguards2
Special Cord Set Instructions3
Caution: Pressure	3
Diagram of Parts..5
How to Prepare Espresso and Cappuccino at Home5
Before Using Your Espresso/Cappuccino Maker.....	.5
How to Brew Espresso6-7
How to Make Cappuccino.....	7-8
Cleaning Your Espresso/Cappuccino MakerS
Deliming..	S-10
Carafe Cleaning10
Problems and Causes.....	.11
If Service is Required..11
Recipes12
Limited Warranty	

Diagram of Parts



How to Prepare Quality Espresso and Cappuccino At Home

The Coffee

The coffee should be a freshly ground, dark roasted variety. You may want to try a French or Italian roast. Pre-ground coffee will only retain its flavor for 7-8 days, provided it is stored in an air tight container, in a cool, dark area. Do not store in refrigerator or freezer.

Whole beans are recommended to be ground just before use. Coffee beans stored in an air tight container will keep up to 4 weeks before they begin to lose their flavor.

The Grind

This is a vital step in the espresso making process and takes practice. **The coffee must be ground fine**, but not too fine.

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

Be sure to use a quality grinder or burr mill for uniform consistency in your espresso grind. Oval shaped coffee grinders are not recommended because the grind is not consistent. We recommend using a Mr. Coffee Burr Mill. The burr method of grinding ensures a more precise, even grind.

Before Using Your Mr. Coffee Espresso/Cappuccino Maker

Please refer to top of page for Diagram of Parts.

1. Turn the selector control knob to the 'OFF' position and unplug the machine from the electrical outlet.
2. First remove and then wash the carafe, lid, filter basket and filter holder in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and replace into the machine. See 'How to Brew Espresso' on page 6 for instructions on removal and replacement of filter basket and holder.
3. To clean the inside of the machine, follow steps for 'How to Brew Espresso' on pages 6 - 7, using water only. Do not immerse in water or attempt to reach any internal parts of the machine.

How To Brew Espresso

First unwind the electrical cord from the bottom of your machine.

Filling the Water Tank...

1. Turn the selector control knob to the OFF position.
2. Fill the glass carafe with cold water to the designated marking for the desired number of servings of espresso. Never use warm or hot water to fill the water tank. Note: If you are making cappuccino, refer to page 8 for the proper water measurements.
 - For 2 servings, fill with water up to the 2 cup marking indicated on the carafe.
 - For 4 servings, fill with water up to the 4 cup marking indicated on the carafe.
3. Remove the water tank boiler cap and pour the water into the water tank. Do not fill to the top of the tank or there will not be enough area to generate steam.
CAUTION: Do not pour water into the tank while the machine is on. Check to make sure the selector control knob is OFF. Do not pour more than 10 ounces of water into the tank.
4. Screw the boiler cap back on top of the water tank. Make sure it is on tight.

Preparing the Coffee...

1. Remove the filter holder by turning the filter handle 1/4 turn to the left. The filter holder will now release.
2. Place the filter basket in the filter holder. **See figure 1.**
3. Fill with fresh, fine ground espresso coffee to the 2 or 4 cup mark in the filter basket. Do not fill above the 4 cup marking. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit understand brew head.

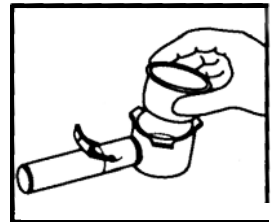


Figure 1

ATTENTION:

- a. **Do not pack coffee.**
 - b. Do not overfill the filter basket.
This might cause clogging or overflow.
4. Place the filter retainer dip in the release position, by laying the clip back toward your hand. Place the filter holder underneath the brew head so that the handle is positioned in the center. Lift the filter holder up and insert into the brew head. Rotate handle completely to the right until it stops. Make sure the filter holder is secure. **See figure 2.**



Figure 2

Brewing Espresso...

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

1. Make sure the drip grid is in place on the drip tray.
2. Place the cover on the carafe so the lid opening faces the spout, and set it on the drip tray.
3. Make sure the selector control knob is in the center, OFF position.
4. Plug the power cord into an electrical outlet and rotate the selector control knob upward to the “cup” symbol, which begins the brewing process. The light will illuminate to let you know the machine is on. **See figure 3.**
5. Espresso will begin to flow into the carafe in about three minutes.
6. When the espresso has stopped flowing into the carafe, turn the selector control knob to OFF. Unplug the power cord and allow the machine to cool. **Do not remove boiler cap until the pressure in the machine has been released.** Follow procedures in section marked “**CAUTION: PRESSURE**” on page 3.

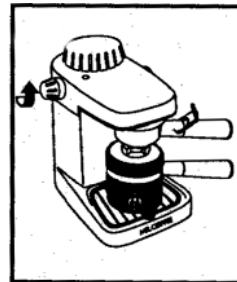


Figure 3

CAUTION: Do not remove filter holder at any time while the machine is under pressure or until the machine has cooled down. Follow the procedures marked “**CAUTION: PRESSURE**” on page 3 to relieve the pressure before removing the filter holder and brew basket.

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

CAUTION: The metal parts of the filter holder might still be very hot. Make sure to use the filter retainer clip when discarding the grounds. Cool these parts by running under cold water.

8. See instructions for cleaning on page 9.

How to Make Cappuccino

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

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

1. The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, pour in sufficient water for the required quantity of espresso, plus enough water for the production of steam for frothing milk. Cup level markings are indicated on the glass carafe.

How to Make Cappuccino (continued)

- For 2 servings, fill with water to the midpoint between the 2 and 4 cup markings.
- For 4 servings, fill with water up to the bottom of the metal band.

2. Follow steps 1 - 3 in "Brewing Espresso" on page 7.
3. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher full with cold milk and set next to machine. Skim milk or 2% will be the easiest to froth.
4. Rotate the selector control knob to the "cup" marking. The espresso will begin to flow in about three minutes. As soon as the espresso reaches the steaming symbol on the glass carafe, turn the selector control knob to the OFF position. At that time the boiler has created enough pressure and steam to start frothing the milk. Frothing the milk before finishing the espresso prevents you from running out of steam. This can happen if you froth towards the end of the brewing process.

5. Hold the pitcher under the frothing tube so that the frothing aid is slightly immersed in the milk. Turn the selector control knob slowly to the "steam" position. Gently move the pitcher in a circular motion around the steam nozzle. The amount of steam pressure for frothing milk can be regulated in four positions. To change amount of pressure rotate the selector control knob toward you, past the "steam" position. Because warm milk does not froth, the milk should be frothed from just below the surface.

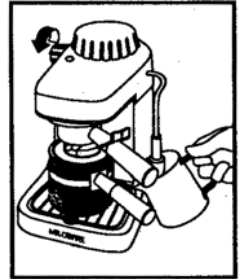


Figure 4

6. When the milk has doubled in volume, or reached 100 F on your beverage thermometer (if you own a thermometer), insert the frothing aid deeper into the milk to further heat the milk. To avoid splattering of hot milk, do not let the frothing aid go above the surface of the milk until the selector control knob is OFF. This is done by rotating the selector control knob back to the OFF position. After the milk is frothed set the pitcher aside and allow the frothed milk to settle. Turn the selector control knob back to the "cup" position to finish making espresso.
7. When the espresso has stopped flowing into the carafe, turn the selector control knob to OFF. Pour the espresso into a cup which has the capacity of at least 5 ounces. Then add the steamed milk to the espresso and spoon on the frothed milk. The proportion between espresso and milk is to taste; in Italy it is normally 1 part espresso, 1 part steamed milk, plus 1 part froth.
8. Follow the instructions on page 3 under section marked "**CAUTION: PRESSURE**" to flush out any residual milk from the frothing tube and frothing aid.
9. Unplug the power cord and allow the machine to cool. **Do not remove boiler cap until the pressure in the machine has been released.** Follow procedures in section marked "**CAUTION: PRESSURE**" on page 3.

CAUTION: Do not remove filter holder at any time while the machine is under pressure or until the machine has cooled down. Follow the procedures marked **caution PRESSURE** on page 3 to relieve the pressure before removing the filter holder and brew basket.

10. Continue to follow steps 7 - 8 in "Brewing Espresso" on page 7.

Cleaning Your Espresso/Cappuccino Maker

1. Unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Clean the frothing tube and frothing aid **immediately** after frothing milk by following the section marked "CAUTION: PRESSURE" on page 3, relieving the pressure through the frothing tube and aid. Wipe frothing tube and aid with a damp cloth. The frothing tube may still be hot, do not touch it with your hands. If steam does not flow through the frothing tube, the tube may be blocked with milk. After the machine has cooled, clean the frothing aid and tube with a needle if it is blocked.
3. The carafe, lid, filter holder, filter basket, drip tray and grid can be washed with soapy water or placed on the top rack only of your dishwasher.
CAUTION: Do not immerse machine in water. Do not remove boiler cap while machine is under pressure. See section "CAUTION: PRESSURE" on page 3.
4. After the pressure has been released, remove boiler cap. Discard the remaining water through the top opening of the water tank by turning the machine upside down over the sink. Do not immerse machine in water. Screw the boiler cap back in place.
5. Always empty the water tank of any water between uses.
6. Wipe housing with a soft damp cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they will scratch the finish.
7. Do not store the filter holder in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the filter holder while brewing espresso.

Deliming

Mineral deposits built-up in the espresso maker will affect the operation of the machine. Your espresso maker 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 INTERVAL	
Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water	every 80 brew cycles
Hard Water	every 40 brew cycles

Your espresso maker may be delimed using white household vinegar, as follows:

To delime water tank:

1. Make sure the selector control knob is in the center OFF position and that the power cord is disconnected from the electrical outlet.
2. If the machine is cool and the pressure has been released (see section "CAUTION: PRESSURE" on page 3) remove the boiler cap and pour 8 ounces of fresh undiluted white household vinegar into the water tank.
3. Screw on the boiler cap and allow machine to sit overnight with the vinegar solution in the water tank.
4. SLOWLY remove the boiler cap and discard vinegar through the top opening of the espresso maker by turning the machine upside down over the sink.
5. Rinse the water tank 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 tank first by following step 5 under the "Deliming" section on the bottom of page 9.
2. Make sure all controls are OFF, the power cord is disconnected from the electrical outlet, the machine is cool and all pressure in the machine has been released (see section "**CAUTION: PRESSURE**" on page 3). Remove the boiler cap and pour 8 ounces of fresh undiluted white household vinegar into the water tank.
3. Screw the boiler cap back on top of the water tank. Make sure the cap is on tight.
4. Insert the filter holder into the brew head and place the glass carafe with lid on the drip tray.
5. Plug the power cord into the electrical outlet.
6. Place a cup with cold water under the frothing tube. Turn the selector control knob to the "cup" position. When vinegar begins to flow into the carafe, insert the frothing tube and frothing aid into the water and slowly turn the selector control knob to the "steam" position. After a few seconds turn the selector control knob to the OFF position. This will clean any residue left in the frothing tube from frothing milk.
7. Turn the selector control knob to the "cup" position. When all the vinegar has been pumped into the carafe and the flow has stopped, turn the selector control knob to OFF and allow the machine to cool.
8. Repeat steps 1 - 7 using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine. Repeat this rinsing process twice, allowing the machine to cool and pressure to be released before each rinsing.

Carafe Cleaning

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

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

Problems and Causes

Problem

Coffee does not come out

Causes

- No water in tank
- Ground coffee is too fine
- Too much coffee in the filter
- Soiler cap is not secure, steam is escaping
- Machine was not turned on, or plugged in

Coffee comes out too quickly

- Ground coffee is too coarse
- Not enough coffee in filter basket

Coffee comes out around the edge of the filter holder

- Filter holder is not inserted in the brew head properly
- Coffee grounds around the filter basket rim
- Too much coffee in the filter basket
- Coffee has been packed too tightly

No steam is generated

- Water tank is empty
- Too much water in the tank, no room for steam
- Machine is not turned on

Coffee is splattering out of frothing tube

- Water tank is empty or low, not enough pressure

Milk is not foamy after frothing

- Ran out of steam
- Milk is not cold enough

If Service Is Required, Do Not Return to Your Store

For service, call 1-800 MR COFFEE (1-800-672-6333)
8:30 a.m. to 5:30 p.m. Eastern Standard Time, Monday through Friday.

To assist us in serving you, please have the model number ECM9, and date of purchase available.

All repairs must be made by Mr. Coffee or an *authorized* Mr. Coffee Service Center. Please call us for assistance or for the location of the nearest authorized Mr. Coffee Service Center. **Please do not return this appliance to your store.**

We welcome your questions, comments or suggestions.

Please include your complete name, address and telephone number and description of problem in all communications.

**Consumer Affairs Department
MR. COFFEE
24700 Miles Road
Bedford Heights, Ohio 44146-1399**

A Division of health o Inc.

RECIPE IDEAS THAT YOU WILL LOVE TO TRY!

San Francisco Cappuccino

espresso, steamed hot chocolate, brandy, topped with whipped cream and cinnamon

Cafe Irish

espresso, Irish whiskey, topped with whipped cream

Cafe Tuaca

espresso, tuaca liqueur, topped with whipped cream

Cafe Vienna

espresso, brandy, topped with whipped cream

Cafe Tia Maria

espresso, Tia Maria liqueur topped with frothed milk

Cafe Grand Marnier

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

Mexican Cafe

espresso, Kahlua, tequila, topped with whipped cream

Cafe Roman0

espresso, brandy and lemon twist

Limited Warranty

Mr. Coffee warrants to the purchaser that the ECM9 Series Espresso/Cappuccino Maker by Mr. Coffee (except for cord set) is free from manufacturer's defects in material and workmanship for a period of one year from the date of original purchase when used in compliance with directions in the manufacturer's instruction manual, which will constitute reasonable and necessary maintenance by the purchaser.

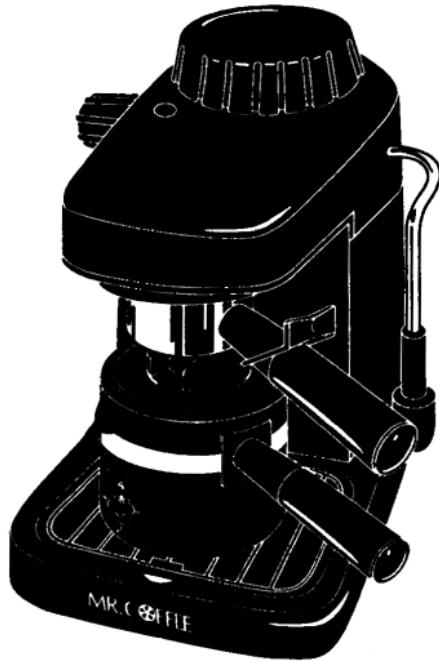
In case of manufacturer defects in material or workmanship, Mr. Coffee **agrees** to repair (remedy) a defective espresso/cappuccino maker without charge. The purchaser's exclusive remedy against Mr. Coffee shall be for the repair or replacement of a defective Mr. Coffee product.

All repairs must be made by an authorized Mr. Coffee Service Center. To locate a Mr. Coffee Service Center, call 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333). Mr. Coffee *shall not be responsible for any repairs performed at any facility which is not an authorized Mr. Coffee Service Center.*

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which **vary** from state to state. Any implied warranty is limited in duration to the one year provided in this, the only, expressed warranty. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

In no event shall Mr. Coffee be responsible for incidental or consequential damages, nor damage due to misuse or the use of **any** unauthorized attachment; nor damage caused by use of an electrical circuit not specified on the Mr. **Coffee** product. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

CAFETIÈRE À VAPEUR POUR
MR. COFFEE
EXPRESSO/CAPPUCCINO
SÉRIE ECM9



Verseuse de recharge
Mr. Coffee Modèle DECM8



POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
POUR INFORMATIONS OU SERVICE, SIGNALEZ

I-8001MR COFFEE

(1-800-672-6333) (États-Unis et Canada) 1-216-464-4000 (Mexique)

Du lundi au vendredi

De 8 h 30 à 17 h 00 (heure de

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours suivre un certain nombre de mesures de **précautions élémentaires** -- y compris les suivantes -- afin de **réduire** les risques **d'incendie**, de choc électrique, et/ou de blessures.

1. Lire toutes les instructions avant utilisation de la machine.
2. Ne pas toucher de surface chaude. Utiliser les manches ou poignées.
3. Pour **prévenir les chocs électriques**, ne pas immerger ou rincer les câbles, les fiches ou le dispositif dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lors de l'utilisation du dispositif par des enfants ou **à leur proximité**.
5. Mettre le bouton selecteur sur ARRÊT (OFF) et débrancher la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas en service ou avant de le nettoyer. Laisser le dispositif refroidir avant de mettre ou de retirer une pièce, un accessoire, et avant de le nettoyer.
8. Ne pas utiliser d'appareil électrique avec un câble ou une fiche endommagés, après qu'il soit tombe en panne ou ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Seulement retourner cet appareil au centre de service après-vente le plus proche pour des **réparations**.
7. L'utilisation d'accessoires non-recommandés par Mr. Coffee peut provoquer dangers et blessures.
8. Ne pas utiliser au dehors.
9. Ne pas laisser le câble pendre sur les bords de tables ou de comptoirs, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer cet appareil sur ou près de plaques électriques ou à gaz ou dans un four chaud.
11. Pour débrancher le dispositif, tourner le bouton sélecteur sur ARRÊT (OFF), puis retirer le **câble** électrique de la prise de courant.
12. N'utiliser l'appareil que pour les usages prescrits.
13. N'utiliser que sur une surface dure, plate et horizontale pour éviter une interruption de la circulation d'air sous l'appareil.
14. Assurez-vous toujours que le bouchon de pression du réservoir d'eau est bien fermé avant de mettre la machine en marche.
15. NE PAS retirer le couvercle de la chaudière si celle-ci est encore sous pression. Consulter la section "ATTENTION: PRESSION" à la page 15.
18. **Usage et entretien de la carafe**
La carafe peut se casser si l'on ne respecte pas les instructions suivantes:
 - a. Cette carafe est conçue pour l'usage avec votre Cafetière à vapeur pour **expresso/ cappuccino** de Mr. Coffee et ne doit jamais être utilisée sur les éléments d'une cuisinière ou dans un four, y compris les fours à micro-ondes.
 - b. Ne pas placer une carafe chaude sur une surface humide ou froide.
 - c. Ne pas utiliser une carafe fissurée ou une carafe avec un manche desserré ou affaibli.
 - d. Ne pas nettoyer la carafe avec des nettoyeurs, des tampons à la laine d'acier, ou autres **matériaux** abrasifs.
 - e. **Jeter immédiatement** la carafe si elle a bouilli à sec.
 - f. Éviter les coups brusques, les égratignures, ou un utilisation brusque.
17. **AVERTISSEMENT:** Pour diminuer les risques d'incendie ou de choc électrique, n'enlever aucun couvercle d'entretien. Il n'y a pas à l'intérieur de pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Les réparations ne doivent être effectuées que par le personnel autorisé.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE SPÉCIAL

1. Un câble d'alimentation électrique court est fourni pour réduire les dangers liés à des enchevêtrements ou des trébuchements sur un long câble.
2. Une rallonge **électrique** peut être achetée et utilisée si l'on est attentif.
3. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, la capacité indiquée de ce câble doit être d'au moins 10 ampères et 120 volts. Le câble et la rallonge doivent être placés de **manière à** ne pas pendre d'une table ou d'un comptoir, d'où des enfants pourraient tirer dessus, et à ne pas trébucher par dessus.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne rentre dans une prise que d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas **entièrement** dans la prise, la tourner. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

ATTENTION: PRESSION

Pour éviter de potentielles brûlures corporelles **et/ou** d'autres blessures dues à de l'eau ou de la vapeur chaude, n'ouvrez jamais le couvercle de la chaudière si votre **Cafetière à vapeur pour expresso/cappuccino** est allumée ou si le réservoir à eau est sous pression.

Pour savoir si la machine est sous **pression**, suivez la procédure suivante:

1. Tourner le bouton sélecteur sur ARRÊT (OFF) et débrancher la machine.
2. Tourner le bouton sélecteur sur la position "vapeur". Si de la vapeur s'échappe du tube à mousser, le **réservoir à eau** est encore sous pression. Tourner le bouton sélecteur sur ARRÊT (OFF).
3. Pour relâcher la pression, **placer** un pichet rempli d'eau sous le tube à mousser et plonger la pièce à mousser dans l'eau. Tourner doucement le bouton sélecteur sur la position "vapeur" et laisser Echapper la vapeur.
4. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus du tube à mousser, le couvercle de chaudière peut être retiré.
5. Remettre le bouton sélecteur en position ARRÊT (OFF).
6. **Ne jamais retirer le porte-filtre lors de la préparation du café ou avant la décharge de la pression.**
7. **Etre attentif lors du retrait du porte-filtre de la tête de sortie d'eau. Les pièces métalliques peuvent encore être très chaudes. De plus, il peut y avoir de l'eau chaude sur le haut du panier à filtre.**
6. Si le porte-filtre est bloqué, laisser la machine refroidir, puis relâcher la vapeur selon les instructions indiquées ci-dessus. Le blocage peut être cause par du café moulu trop fin. Consulter "**Problèmes et causes**" à la page 23.
9. **LORS DU NETTOYAGE DE LA BUSE A MOUSSER:** Placer le pichet à mousser ou une grande tasse (avec une contenance d'au moins 33 centilitres) à moitié rempli d'eau **sous la pièce à mousser. S'assurer que le bout du tube à mousser est immergé dans le liquide avant de tourner le bouton sélecteur sur la position "vapeur".**

Introduction

Félicitations! Vous êtes le propriétaire d'une **Cafetière à vapeur pour expresso/cappuccino** de Mr. **Coffee®** de la Série **ECM9**. Cet appareil a été conçu pour vous procurer rapidement et facilement d'excellentes tasses d'expresso et de cappuccino .

Expresso est une **procédé** unique de faire du **café** par lequel de l'eau chaude est **forcée** à travers du **café à expresso** moulu fin. Populaire en Europe, il est bien plus riche et a plus de corps que la plupart des **cafés américains**. En raison de sa saveur, **l'expresso** est souvent servi en portions de 4 à 6 centilitres, dans de petites tasses.

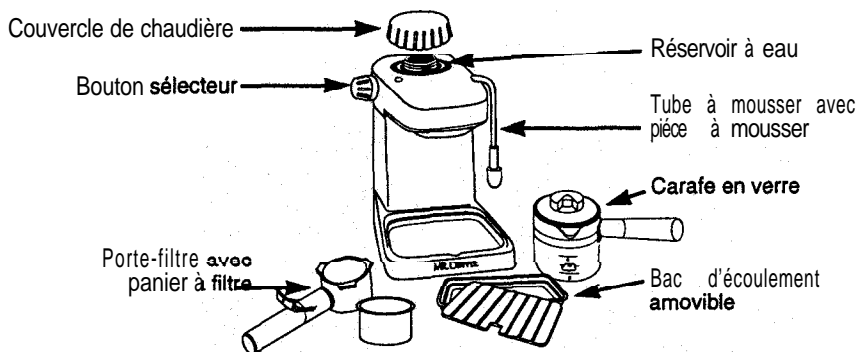
La plupart des buveurs d'expresso hors d'Europe **préfèrent** le cappuccino, une boisson chaude composée d'un tiers d'expresso, un tiers de lait chaud et un tiers de lait moussieux. La préparation d'un **expresso** ou d'un cappuccino est **très** différente de celle du **café** normal dans la mesure où la machine fonctionne sous pression et exige une attention particulière.

Pri&e de lire attentivement toutes les instructions, remarques, notes, avertissements et mises en garde contenues dans cet ouvrage avant d'utiliser cette machine. Un soin et un entretien corrects garantiront une longue vie à cet appareil, ainsi que son fonctionnement sans ennuis. Conserver ces instructions et s'y reporter souvent pour des conseils de nettoyage et d'entretien.

Table des Matières

	Page No
Précautions importantes	14
Instructions pour le câble spécial	15
Attention:Pression	15
Schéma des pièces.....	7
Préparer expressos et cappuccinos chez soi	17
Avant d'utiliser votre cafetière pour expresso et cappuccino	17
Préparer un expresso	16-1 9
Préparer un cappuccino	19-20
Nettoyer votre cafetière pour expresso et cappuccino	21
Déchausage	21-2 2
Nettoyage de la carafe	2 2
Problèmes et causes	23
Service après-vente	23
Recettes	2 4
Garantie limitée.. ..	2 4

Schéma des pièces



Préparer expressos et cappuccinos chez soi

Le café

Le café devrait être fraîchement moulu et noir. Une variété française ou italienne est **sug-gérable**. Du café pré-moulu ne retiendra toute sa saveur que pour 7 à 8 jours, à condition qu'il soit conserve dans un récipient à l'abri de l'air et dans un endroit sombre et frais. Ne pas conserver au réfrigérateur ou au congélateur.

Il est recommande de ne moudre les graines qu'au moment où on s'apprête à faire le café. Les graines de café contenues dans un récipient à l'abri de l'air conservent leur saveur pour 4 semaines.

Moudre le café

Il s'agit d'une **étape** cruciale dans la préparation du l'expresso et demande de l'exercice. Le café doit **être** moulu fin, mais pas trop fin.

- Un bon moulage donne un résultat granuleux, tout comme le sel ou le sable.
- Si le moulage est trop fin, l'eau ne traversera pas le café, même sous pression. Le résultat de ce moulage ressemble à de la poudre et à de la farine au toucher.
- Si le moulage est trop grossier, l'eau traverse le café trop vite, ne permettant une préparation pleine de saveur.

Utiliser un moulin à café de qualité pour que le résultat de moulage soit uniforme. Les moulins à café de forme ovale ne sont pas conseillés car la poudre produite n'est pas uniforme. Nous conseillons l'emploi du moulin à fraise de Mr. Coffee®. La **méthode à fraise** permet un moulage plus précis et plus uniforme.

Avant d'utiliser votre cafetière pour expresso et cappuccino

Consulter la portion supérieure de cette page pour un schéma des pièces.

1. Tourner le bouton sélecteur sur la position ARRÊT (OFF) et débrancher la machine de la prise de courant.
2. Déballez, puis lavez la carafe, le couvercle, le panier à filtre, le porte-filtre dans un **mélange** d'eau et de produit-vaisselle doux. Rincer toutes ces pièce à fond et les remettre dans la machine. Voir "Préparer un expresso" à la page 18 pour obtenir des instructions **sur le** retrait et le remplacement du panier à filtre et du porte-filtre.
3. Pour laver l'intérieur de la machine, suivre les étapes décrites dans la section "**Préparer** un expresso" aux pages 18 et 19, mais en n'utilisant que de l'eau. Ne pas immerger dans de l'eau **ou essayer** d'atteindre une pièce interne de l'appareil.

Préparer un expresso

Avant de commencer, dérouler le câble **électrique** du bas de la machine.

Remplir le réservoir à eau...

1. Tourner le bouton sélecteur sur la position ARRÊT (OFF).
2. Remplir la carafe en verre avec de l'eau froide **jusqu'à** ce que la marque correspondant au volume d'expresso désire soit atteinte. Ne jamais utiliser d'eau **tiède** ou chaude pour remplir le **réservoir à eau**. Note: Si du cappuccino est préparé, consulter les indications de volume d'eau données à la page 20.
 - Pour 2 portions, remplir d'eau jusqu'à la marque sur la carafe pour 2 tasses.
 - Pour 4 portions, remplir d'eau jusqu'à la marque sur la carafe pour 4 tasses.
3. Retirer le couvercle de **chaudière** du réservoir à eau et verser de l'eau dans le réservoir à eau. Ne pas remplir le réservoir jusqu'à ras bord. Sinon, il n'y aurait pas assez d'espace pour **générer** de la vapeur.

ATTENTION: Ne pas verser d'eau dans le **réservoir** si la machine est allumée. Ne pas verser plus de 30 centilitres d'eau dans le réservoir.

4. Visser le couvercle en place sur le haut du réservoir à eau. Vérifier qu'il est bien vissé.

Préparer le café...

1. Retirer le porte-filtre en tournant le manche de filtre d'un quart de tour à gauche. Le porte-filtre est délogé.
2. Placer le panier à filtre dans le porte-filtre. **Voir figure 1.**
3. Remplir de café pour expresso, frais et moulu fin, jusqu'à la marque pour 2 ou 4 tasses du panier à filtre. Ne pas dépasser la marque des 4 tasses. Enlever tout surplus dépassant le bord du porte-filtre pour assurer un bon ajustement sous la tête de sortie d'eau.

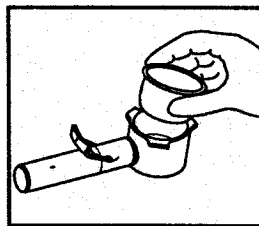


Figure 1

ATTENTION:

- a. Ne **pas tasser** le café.
 - b. -- Ne pas remplir le panier de trop.
Ceci pourrait causer une obstruction ou un débordement.
4. Mettre la pince de fixation du filtre en position de relâche, en repliant la pince vers l'arrière, en direction de sa main. Mettre le porte-filtre sous la **tête** de sortie d'eau avec le manche au centre. Soulever le porte-filtre et **l'insérer** dans la tête de sortie d'eau. Tourner le manche tout **à fait** vers la droite jusqu'à l'arrêt. Vérifier que le porte-filtre est bien engagé. **Voir figure 2.**

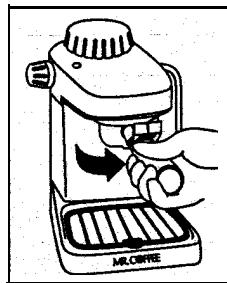


Figure 2

Faire un expresso...

ATTENTION: SI VOUS PRÉVOYEZ DE FAIRE UN CAPPUCCINO, VEUILLEZ CONSULTER LA SECTION SUIVANTE, "PRÉPARER UN CAPPUCCINO".

1. S'assurer que la grille d'écoulement est en place sur le bac d'écoulement.
2. Placer le couvercle sur la carafe de manière à ce que l'ouverture du couvercle soit alignée avec le bec verseur, et mettre la carafe sur le bac d'écoulement.
3. S'assurer que le bouton sélecteur est au centre, en position ARRÊT (OFF).
4. Brancher le câble électrique dans une prise de courant et tourner le bouton sélecteur vers le haut, sur la position au symbole "tasse", pour commencer la préparation du café. Le voyant lumineux s'allumera pour indiquer que la machine est en marche. **Voir figure 3.**
5. L'expresso commencera à couler dans la carafe après environ trois minutes.
6. Lorsque le café a **fini** de couler dans la carafe, tourner le bouton **sélecteur** sur ARRÊT (OFF). Débrancher le câble électrique et laisser la machine **refroidir**. Ne **pas retirer le couvercle de chaudière avant que la machine ne soit plus sous pression**. Suivre la procédure indiquée à la section intitulée "**ATTENTION: PRESSION**" à la page 15.

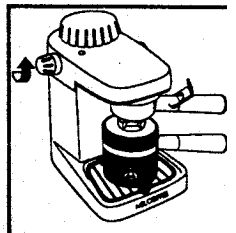


Figure 3

ATTENTION: Ne jamais retirer le porte-filtre si la machine est sous pression ou si elle n'a pas refroidi. Suivre la procédure indiquée à la section intitulée "**ATTENTION: PRESSION**" à la page 15 pour relâcher la pression avant de retirer le porte-filtre et le panier à filtre.

7. Après refroidissement de la machine et relâchement de toute la pression, retirer le porte-filtre de la tête de sortie d'eau. Utiliser la pince de fixation du filtre pour fixer le panier à filtre dans le porte-filtre, renverser le porte-filtre pour le vider. Rincer le panier à filtre et le porte-filtre à l'eau.

ATTENTION: Les parties métalliques du porte-filtre peuvent encore **être très chaudes**. S'assurer d'utiliser la pince de fixation du filtre lors de la mise au rebut de la poudre de café usagée. Refroidir ces pièces en les passant sous l'eau froide.

6. __ Consulter les instructions relatives au **nettoyage** à la page 21.

Préparer un cappuccino

Un cappuccino est un **expresso** auquel on ajoute du lait chaud et du lait moussieux. Faire mousser le lait pour un cappuccino demande de l'exercice. Ne vous découragez pas si ce n'est pas parfait dès la première fois. Une moitié du lait doit être chaude (portion inférieure du pichet) et l'autre mousseuse. Plusieurs tentatives seront sans doute **nécessaires** avant que Vous ne maîtrisiez ce processus à la perfection.

Pour de meilleurs **résultats**, nous conseillons de faire mousser le lait dans un pichet à part et d'ajoutez le lait par la suite, directement dans le café. Le lait et le pichet devraient être froids. Ne pas utiliser un pichet qui vient juste d'être lavé à l'eau chaude. Nous recommandons **également** un pichet à mousser en acier inoxydable et un thermomètre à boissons, si vous disposez de ces ustensiles, pour préparer le meilleur lait.

Préparer un cappuccino (suite)

1. La première **étape** de la composition du cappuccino consiste à faire de l'expresso. Verser donc le volume approprié d'eau pour la quantité d'expresso désirée ainsi que pour la production de vapeur pour faire mousser le lait. Les marque de niveau de tasse sont indiquées sur la carafe en verre.
 - Pour 2 portions, remplir d'eau jusqu'au centre entre les marques pour 2 et 4 tasses.
 - Pour 4 portions, remplir d'eau jusqu'au bas de la bande métallique.
2. Suivre les étapes 1 à 3 de la partie "Faire un expresso" à la page 19.
3. Remplir un pichet en acier inoxydable ou en céramique à un tiers de lait froid et placer celui-ci à côté de la machine. Le lait écrémé et celui à 2% de matière grasse sont les plus faciles à faire mousser.
4. Tourner le bouton selecteur sur la **position "tasse"**. L'expresso commencera à couler après environ trois minutes. Des que l'**expresso** atteint le symbole "vapeur" sur la carafe en verre, tourner le bouton selecteur sur la position ARRET (OFF). La chaudière devrait alors avoir créé suffisamment de pression et de vapeur pour commencer à faire mousser le lait. Faire mousser le lait avant d'avoir fini l'expresso permet d'avoir assez de vapeur. Un quantité insuffisante de vapeur est à craindre vers la fin du cycle de préparation de l'expresso.
5. Tenir le pichet sous le tube à mousser pour que la pièce à mousser soit légèrement immergée dans le lait. Tourner doucement le bouton selecteur sur la position "vapeur". Déplacer délicatement le pichet d'un mouvement circulaire autour de la buse à vapeur. **L'intensité** de pression de vapeur pour faire mousser le lait peut être ajustée en fonction de quatre positions. Pour changer l'**intensité** de la pression, tourner le bouton selecteur dans sa direction, au-delà de la position "vapeur". Dans la mesure où du lait chaud ne peut pas mousser, le lait doit être moussé juste **sous** la surface. **Voir figure 4.**
6. Une fois que le lait a doublé de volume ou a atteint une température de **37°C** sur le thermomètre à boissons (si vous disposez d'un thermomètre), plonger la **pièce à mousser** plus en profondeur dans le lait pour chauffer le lait davantage. Pour éviter de créer des éclaboussures de lait chaud, ne pas avoir la **pièce à mousser** hors du lait avant que le bouton selecteur ne soit en position ARRET (OFF). Ceci est obtenu en tournant le bouton selecteur sur la position ARRET (OFF). Après avoir fait mousser le lait, mettre le pichet de **côté** et laisser le lait reposer. Tourner le bouton selecteur sur la position "tasse" pour finir l'expresso.
7. Une fois que l'expresso a fini de couler dans la tasse, tourner le bouton **selecteur** sur ARRET (OFF). Verser l'expresso dans une tasse avec une capacité d'au moins 15 centilitres. Ajouter ensuite le lait chaud à l'**expresso** ainsi que la mousse de lait, à l'aide d'une cuillère. La proportion de lait et d'expresso est en fait une question de goût; en Italie, on utilise normalement 1 portion d'expresso, 1 portion de lait chaud pour 1 portion de mousse de lait.
8. Suivre les instructions données à la page 15 et intitulées "**ATTENTION: PRESSION**" pour évacuer tout résidu de lait présent dans le tube et la pièce à mousser.
9. Débrancher le câble électrique et laisser la machine refroidir. Ne pas retirer le couvercle de la chaudière avant que la pression n'ait été relâchée. Suivre les instructions indiqués dans la section intitulée "**ATTENTION: PRESSION**" à la page 15.
10. Continuer en suivant les étapes 7 et 8 de la section 'Faire un expresso' à la page 19.

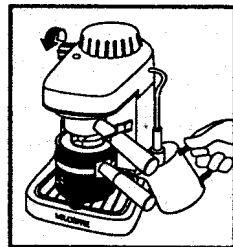


Figure 4

Nettoyer votre cafetière pour expresso et cappuccino

1. Débrancher le câble électrique de la prise de courant.
2. Nettoyer le tube à mousser et la pièce à mousser **immédiatement** après avoir fait mousser du lait. Pour cela, suivre la partie pour relâcher la pression à travers le tube et la pièce à mousser dans la section intitulée “**ATTENTION: PRESSION**” à la page 15. Nettoyer le tube et la pièce à mousser avec un linge humide. Il se peut que le tube à mousser soit encore chaud, ne pas le toucher avec ses mains. Si aucune vapeur ne s'échappe du tube à mousser, il peut être bloqué par du lait. Si tel est le cas, nettoyer la pièce et le tube à mousser après refroidissement de la machine avec une aiguille ou une tige similaire.
3. La carafe, le couvercle, le porte-filtre, le panier à filtre, le bac d'écoulement et la grille peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse ou placés sur, et seulement sur, le panier supérieur de votre lave-vaisselle.
ATTENTION: Ne pas immerger le dispositif dans l'eau. Ne pas retirer le couvercle de la chaudière lorsque la machine est sous pression. Voir la section “ATTENTION: PRESSION” à la page 15.
4. Après relâchement de la pression, retirer le couvercle de la chaudière. Déverser ce qui reste d'eau par l'ouverture du haut du réservoir d'eau en renversant la machine au dessus de l'évier. Ne pas plonger la machine dans l'eau. Revisser le couvercle de la chaudière en place.
5. Toujours vider le réservoir à eau de toute l'eau restante **entre** les utilisations.
6. Nettoyer le boîtier avec un linge doux humide. Ne pas utiliser de nettoyeur abrasif ou de tampon à la laine d'acier car ils pourraient abîmer la couverture.
7. Ne pas ranger le porte-filtre dans la tête de sortie d'eau. Ceci pourrait endommager le joint entre ces deux pièces.

Décaulage

Un dépôt de minéraux dans la cafetière peut affecter la bonne marche de la machine. Votre cafetière pour **expresso** doit être décaulée lorsque vous commencez à remarquer une augmentation du temps nécessaire à la préparation d'un expresso, ou s'il y a trop de vapeur. De plus, il se peut aussi que vous trouviez un dépôt blanchâtre à la surface de la tête de sortie d'eau.

La fréquence de nettoyage dépend du caractère dur de l'eau utilisée. Le tableau suivant donne des intervalles de nettoyage, à titre indicatif.

INTERVALLES DE NETTOYAGE, À TITRE INDICATIF	
Type d'eau	Fréquence de nettoyage
Eau douce	Toutes les 80 préparations
Eau dure	Toutes les 40 préparations

Votre **cafetière** pour **expresso** peut être nettoyée en utilisant du vinaigre blanc de cuisine, tel qu'indiqué ci-dessous:

Pour décauler le réservoir d'eau:

1. Vérifier que le bouton sélecteur est sur la position centrale, ARRÊT (OFF), et que le câble électrique est débranché de la prise de courant.
2. Si la machine est froide et la pression a été relâchée (voir section “**ATTENTION: PRESSION**” à la page 15), retirer le couvercle de la chaudière et verser 24 centilitres de vinaigre blanc de cuisine frais et non dilué dans le réservoir d'eau.

3. Visser le couvercle de la chaudière et laisser la machine reposer une nuit avec la solution de vinaigre dans le réservoir d'eau.
4. Retirer **DOUCEMENT** le couvercle de la chaudière et mettre le vinaigre au rebut par l'ouverture supérieure de la cafetière en inclinant celle-ci au dessus de l'évier.
5. Bien rincer le réservoir d'eau avec de **l'eau** du robinet en remplissant le réservoir à moitié d'eau, en déversant cette eau dans l'évier et en répétant cette opération deux fois.

Pour déchauler les pièces internes:

1. S'assurer de commencer par déchauler l'intérieur du réservoir d'eau en suivant l'étape 5 de la section "Déchaulage", au bas de la page 21.
2. Vérifier que toutes les commandes sont sur **ARRÊT** (CFF), que le câble électrique est débranché de la prise de courant, que la machine est froide et que la pression a été relâchée (voir la section "**ATTENTION: PRESSION**" à la page 15). Retirer le couvercle de la chaudière et verser 24 centilitres de vinaigre blanc de cuisine frais et non dilué dans le réservoir d'eau.
3. Revisser le couvercle de la chaudière en place sur le haut du réservoir d'eau. S'assurer que le couvercle est bien serré.
4. **Insérer** le porte-filtre dans la **tête** de sortie d'eau et placer la carafe en verre, avec son couvercle, sur le bac d'écoulement.
5. Mettre le câble électrique dans une prise de courant.
6. Mettre une tasse avec de l'eau froide sous le tube **à** mousser. Tourner le bouton sélecteur sur la position "tasse". Lorsque le vinaigre commence **à** couler dans la carafe, insérer le tube et la pièce à mousser dans l'eau et tourner doucement le bouton sélecteur sur la position "vapeur". Après quelques secondes, tourner le bouton sélecteur sur la position **ARRÊT** (OFF). Ceci dégagera les résidus de lait présents dans le tube à mousser.
7. Tourner le bouton sélecteur sur la position "tasse". Une fois que tout le vinaigre a été pompé dans la carafe et que l'écoulement s'est arrêté, tourner le bouton sélecteur sur **ARRÊT** (OFF) et laisser la machine reposer.
8. Répéter les étapes 1 à 7 en n'utilisant que de l'eau courante pour rincer tout ce qui reste de vinaigre dans la machine. Répéter ce procédé de rinçage deux fois, laisser la machine refroidir et relâcher la pression avant chaque rinçage.

Nettoyage de la carafe

L'eau dure peut laisser un dépôt minéral blanchâtre **à** l'intérieur de la carafe. Le café fait changer la couleur de ce dépôt qui peut quelquefois tourner jaunâtre. Pour enlever ces tâches, suivre ces simples mesures:

1. Utiliser une solution de vinaigre blanc et d'eau chaude, **à** parts égales.
2. Laisser la solution reposer dans la carafe pendant environ 20 minutes et déverser.
3. Bien laver et rincer la carafe avec un linge doux. Ne pas utiliser de nettoyeur abrasif. Ceci pourrait causer des égratignures susceptibles de provoquer des cassures.

Problèmes et causes

Problème

Le café ne sort pas

Causes

- Pas-d'eau dans le réservoir
- Café moulu trop fin
- Trop de **café** dans le filtre
- Couvercle de chaudière mal fixé, de la vapeur s'échappe
- Machine non allumée, câblé électrique non branché

Le café sort trop vite

- Café moulu trop gros
- Pas assez de café dans le filtre

Du café s'échappe du porte-filtre

- Porte-filtre mal engagé dans tête de sortie d'eau
- Poudre de café sur le joint du panier à filtre
- Trop de café dans le panier à filtre
- Café trop tassé

Aucune vapeur n'est générée

- Réservoir d'eau vide
- Trop d'eau dans le réservoir, pas d'espace pour la vapeur
- Machine non allumée

Du café sort du tube à mousser

- Réservoir d'eau vide ou à bas niveau, pas assez de pression

Le lait pour le cappuccino n'est pas à l'état de mousse

- Manque de vapeur
- Lait pas assez froid

Si les services d'un technicien sont requis,

signalez **1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333)** (États-Unis et Canada)
De 8 h 30 à 17 h 00 (heure de l'Est - du lundi au vendredi)

Pour nous aider à mieux vous servir, assurez-vous de pouvoir nous fournir le numéro de **modèle (ECM9)** de votre appareil et la date d'achat.

Toutes les réparations doivent être effectuées par Mr. Coffee ou par un Centre de **réparation** Mr. Coffee. Veuillez nous appeler pour toute information ou pour connaître le Centre de réparation autorisé Mr. Coffee de votre région.

Ne pas retourner cet appareil au magasin.

Faites-nous part de vos questions, commentaires et suggestions.

Veuillez indiquer votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone ainsi que la **description** de votre problème sur toutes vos communications **écrites**.

Consumer Affairs Department
MR. COFFEE
24700 Miles Road
Bedford Heights, Ohio 44146-1 399

Une division de Health o **meter**, Inc.

DES IDÉES DE RECETTES QUE VOUS DEVRIEZ AIMER!

Cappuccino San Francisco

expresso, chocolat chaud, brandy, recouverts de crème **fouettée** et de cannelle

Café Mandais

expresso, **whiskey** irlandais, recouverts de crème **fouettée**

Café Tuaca

expresso, Tuaca, recouverts de crème **fouettée**

Café Viennois

expresso, brandy, **recouverts de** crème **fouettée**

Café Tia Maria

expresso, Tia Maria, recouverts de lait en mousse

Café Grand Mamier

expresso, Grand Mamier, recouverts de **crème fouettée** et d'un zeste d'orange

Café Mexicain

expresso, Kahlua (liqueur de **café**), tequila, recouverts de crème **fouettée**

Café Roman0

expresso, brandy et un zeste de citron

Garantie limitée

Mr. Coffee garantit à l'acheteur que la **Cafetière** pour **expresso** et cappuccino de la **Série ECM9** de Mr. **Coffee®** (sauf le câble **électrique**) est **démunie** de tout **défaut** de fabrication de **matériel** et de main d'oeuvre, pour une **période** d'un an à partir de la date d'achat d'origine, lorsqu'elle est **utilisée conformément** aux instructions **données** dans le mode d'emploi du fabricant, ce qui sera **considéré** comme un entretien raisonnable et **nécessaire** par l'utilisateur.

En cas de **défaut** de-fabrication du **matériel** ou de main d'oeuvre, Mr. Coffee convient de **réparer (remédier)** gratuitement une **cafetière** pour **expresso** et cappuccino **défectueuse**. Le recours exclusif de l'acheteur contre Mr. Coffee consistera en la réparation ou le remplacement d'un produit **défectueux** de Mr. Coffee.

Toute **réparation** devra **être** faite par un centre de service **après-vente agréé** par Mr. Coffee. Pour trouver un tel centre, appeler le **1-800-MR COFFEE** (1-606-672-6333). **Mr. Coffee ne sera responsable d'aucune réparation faite à tout endroit qui ne sera pas un centre de service après-vente agréé par Mr. Coffee.**

Cette garantie vous donne certains droits **légaux spécifiques**, et vous pourriez avoir aussi d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Toute garantie implicite se limite à la **période** d'un an **prévue** ici, qui est la **seule** garantie expresse. Certains États ne permettent pas de limiter la **durée** d'une garantie implicite, donc cette limitation peut ne pas s'appliquer à vous.

Mr. Coffee ne sera responsable en aucun cas de dommages accidentels ou conséquents; ni de dommages **dûs** à un emploi incorrect ou à celui de l'emploi d'un accessoire non **autorisé**; ni à assumer la **responsabilité** de dommages **causés** par l'utilisation d'un circuit **électrique** non **spécifié** sur le produit de Mr. Coffee. Certains États ne permettent pas d'exclusion ou de limitation des dommages **accidentels** ou **conséquents**, donc cette limitation ou exclusion peut ne pas s'appliquer à vous.