

VillaWare™
Food. Passion. Life.

For product questions contact:
USA : 1.866.484.5529
www.villaware.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:
EE.UU.: 1.866.484.5529

www.villaware.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR082510

Printed in China
Impreso en China

P.N. 139432 Rev. C

VillaWare™

Food. Passion. Life.

Espresso
NDVLEM1000

Espresso
Manual del Usuario



● OWNERS MANUAL



Welcome to VillaWare™ brand products. For 100 years, the VillaWare™ brand has been the choice of experts and our commitment to providing you with the highest quality kitchen electrics, that remain as strong today as when we sold our first pasta machine in 1906.

Our products are steeped in tradition and provide the values of great home cooking with modern culinary aspirations, creating an inspiring line of authentic kitchen electrics and tools. And like you, we share a taste for Food. Passion. Life. ●

WAFFLER



FOOD PROCESSOR



COFFEEMAKER



ESPRESSO MACHINE



BLENDER



PANINI



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Read all instructions before using.

- 1 Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- 2 To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- 3 Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- 4 This appliance should not be used by children.
- 5 Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
- 6 Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
- 7 Never pull the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- 8 Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner.
- 9 In order to avoid the risk of an electric shock, never repair the Espresso/Cappuccino maker yourself. Take it to an authorized service center for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Espresso/Cappuccino maker is used.
- 10 The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- 11 Do not use outdoors or for commercial purposes.
- 12 Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
- 13 Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
- 14 Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- 15 Use on a heat-resistant, flat level surface only.
- 16 Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
- 17 To disconnect, turn control to OFF and remove plug from outlet.
- 18 Always unplug after use. The appliance will remain on unless unplugged.
- 19 CAUTION: This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
- 20 When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance has a polarized alternating current plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician. **DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.**

EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Special Cautions:

CAUTION: STEAM PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water or damages to the unit, never remove the filter holder while your VillaWare® espresso/cappuccino maker is brewing coffee or frothing. The control knob should be in the OFF position before you can remove the filter holder to make additional cups of coffee.

CAUTION

Please follow these important safety instructions while using your unit:

- 1 Before removing any of the parts and accessories as directed by this manual, make sure the control knob on the front of the unit is turned to the OFF position, press the center of the control knob for the OFF position and unplug the appliance.
- 2 Do not remove the filter holder at any time during the brewing process. Scalding may result.
- 3 Use caution when removing the filter holder. The metal parts may still be very

hot. Also, there may be hot water floating on the top of the filter. Hold it only by its handle and dispose the brewed coffee grounds by using the filter retention clip.

- 4 If coffee does not drip from filter holder, it may be blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground or tamped too tightly. See "TROUBLESHOOTING" on Page 11.
- 5 **WHEN CLEANING THE FROTHING TUBE:** Place a frothing pitcher or large cup (with at least 11-ounce capacity) half full of water under the frothing tube cap. Make sure the tip of the frothing tube is submerged in liquid before turning the control knob to the Froth position. Froth the water for approximately 15 seconds, then wipe clean the frothing tube and cap.

NOTE: In order for your unit to work properly time after time, clean the frothing tip and tube after each use.



Before Use:

Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your Espresso Maker. Be sure all parts (listed under Features) of your new appliance have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date. Before using your VillaWare® Espresso Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the base, cover, and controls with a damp cloth.

Before brewing your first espresso

Please refer to Page 3 for the Features.

- 1 Turn the knob to the OFF position (center position) and make sure it is unplugged from the electrical outlet.
- 2 First remove and then wash the water reservoir, lid, filter holder and filter cups in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit. Refer to the instructions on “How to Brew Espresso” before removing the filter and filter holder.
- 3 To clean the inside of the appliance, follow steps listed on “How to Brew Espresso” using water only. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT: To prime the pump before the initial brew, run steam cycle for 30 seconds following the steps below:

- 1 Ensure that the control knob switch is in the OFF position, then press the center of the control knob to turn on unit.
- 2 Press the froth function button. Froth light ring will pulse.
- 3 After the froth light becomes solid, place a cup under the frothing tube and turn the control knob clockwise to the froth position.

Prepare:

- 4 After 30 seconds, turn the control knob counter-clockwise to the OFF position.
- 5 Begin the brew espresso process.

Coffee Tips

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

Bean Grinding Tips

This is a vital step in the espresso-making process and takes practice. The coffee must be of a fine grind.

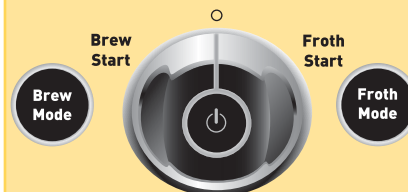
- The correct grind should look like salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even if under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing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

Hint: We recommend a conical burr grinder for grinding the beans.



Functions:

Quick Start



Center Control Knob

Press the center of the knob to power unit ON and OFF.

Brew Mode

This function is to brew espresso. Press this function to initiate brew pre-heat (light on brew mode will pulse).

When light stays solid, turn control knob to Brew Start to brew espresso, then turn back to center to stop.

Froth Mode

This function is to froth milk. Press this function to initiate froth pre-heat (light on froth mode will pulse).

When light stays solid, turn control knob to Froth Start to froth milk, then turn back to center to stop.

How To:

Brew Espresso

PREPARATION

Gather the following prior to brewing:

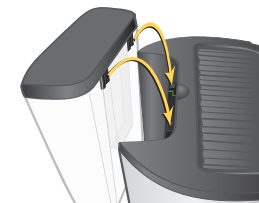
- 1 Fine espresso ground coffee
- 2 Tap water (or, preferably, your favorite filtered water)
- 3 Teaspoon
- 4 Your favorite cups/demitasses

NOTE: The top of the Espresso Maker is a warming zone for your cups. Any time the unit is on, the warming zone will be warm.

Next

- 5 Make sure the knob is in the OFF position.
- 6 Fill the reservoir with water. You may either use bottled water or a pitcher to fill it up, or remove it from the unit and then fill it up under the tap. Fill the reservoir with the desired amount of water ensuring it ranges within the “MIN” and “MAX” markings on the tank. Never use warm or hot water to fill the water reservoir. If you have removed the reservoir from the unit to fill up with water, please make sure to place it back flush against the back of the Espresso Maker.

It is important to place the black plastic tab on the back of the water reservoir firmly into the tab slots on the back of the Espresso Maker. This will ensure proper fit of the water reservoir and proper water flow into the pump.

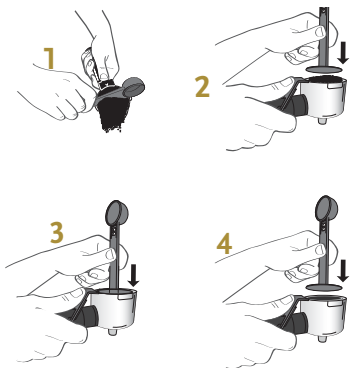


- 7 Close the water reservoir lid.

PREPARING THE COFFEE


- Place the filter in the filter holder. Select from the two filters that come with your unit depending on the amount of cups you wish to prepare (1 or 2 demitasses). The recommended recipe is to use the small 7 gram filter to make a one-ounce shot of espresso. The large 14 gram filter can be used for two one-ounce shots. These recipes can be adjusted by adjusting the amount of water used in each shot, less water for stronger espresso.
- Fill the selected filter with fresh, fine ground espresso coffee. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.

ATTENTION: Tamp or compress coffee using the tamper as show below. Do not overfill the filter. This might cause clogging or overflow.



Hint: You can also tamp the espresso grounds and finish with a quarter turn of the tamp tool.

- Position filter holder underneath the brew head, attach filter holder by first moving retainer clip back, position handle so that

the handle lines up with the lock icon  on the brew head and fits into the groove. Then, slowly turn the handle to the right until it lines up with the locked position.

Hint: Power on your Espresso Maker while you are preparing your grounds to speed up the pre-heat process.

Ready to Brew

- Make sure the drip grid is in place on the drip tray. Place the drip tray in the unit.
- Make sure the control knob is in the OFF position.
- Place the cup or two cups (demitasses) under the filter holder or if you prefer, place a small jar or carafe. If you wish to prepare up to 4 cups at a time, you should use a small jar, carafe or regular cup and then pour the espresso into the demitasses. If you will be brewing up to two demitasses at a time, you can place the two small cups under the filter holder ensuring each one of them is directly under one of the two outlet spouts located under the filter holder.
- Plug the power cord into an electrical outlet and then switch the unit on by pressing the center control knob. The power indicator light in the center of the control knob will become solid while the unit is on.
- Press the brew mode function button. The brew mode light will come on and the light ring may pulse during the pre-heat and until it reaches the proper temperature.
- Once the light becomes solid, rotate the control knob to the left, counter clockwise, to the brew position. This will initiate the brewing process and espresso will begin to flow in just seconds.

NOTE: If the brew and froth buttons begin to flash, after the knob is rotated, the unit has informed you that the instructions were not followed correctly. Turn the control knob back to center (OFF) and return to Step 5 to resume brewing espresso.

- When the cup/carafe is filled to the desired level, turn the knob clockwise to the OFF position. Using less water will provide a stronger espresso taste.

CAUTION: Do not leave unit unattended while brewing since the brewing process requires to be manually stopped. This will avoid overflow, spillage and potential hazards and damages. The unit needs to be turned off manually.

- Once you have prepared the desired amount of espresso, switch the power button to the OFF position “O” and unplug the unit. Allow the unit to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.
- After the unit has cooled down, remove the filter holder from the brew head. Using the filter retention clip to secure the filter in the filter holder, turn the filter holder upside down to remove the used espresso grounds, tap if needed. Rinse the filter and filter holder with water.
- If you wish to brew additional espresso, repeat the process by following the steps in the “How to Brew Espresso” section.

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.

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 steamed 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.

Hint: We recommend for best results you clean the frothing arm well after each use. See Care and Cleaning section for details.

PREPARATION

Gather the following prior to brewing

- Fine espresso ground coffee
- Tap water (or, preferably your favorite bottled water)
- Milk (2% or skim is recommended for best frothing results)
- Frothing pitcher
- Teaspoon
- Your favorite cups/demitasses

NOTE: The top of the Espresso Maker is a warming zone for your cups. Any time the unit is on, the warming zone will be warm.

- A kitchen thermometer (optional) placed into the frothing pitcher will help enhance your tasting experience by optimizing the steamed milk temperature to 150°–155° F.

Next

- 1 The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, fill the water reservoir with cold water. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
- 2 Follow the steps in the “How to Brew Espresso” section, Page 5.
- 3 Fill a small stainless steel or ceramic pitcher ½ full with cold milk and set next to machine. Skim or 2% milk will be the easiest to froth.
- 4 You are now ready to froth and steam your milk.
 - Press center control knob to power the Espresso Maker.
 - Press the Froth Mode function button, the Froth Mode light will come on and the light ring will pulse during the pre-heat and until it reaches the proper temperature.
 - Once the light becomes solid, hold the pitcher under the frothing tube (which can be swiveled) so that the tip of the frothing tube is slightly immersed in the milk.
 - Rotate the control knob to the right, clockwise, to the Froth position. This will initiate the frothing process. Hold the pitcher for about 50 seconds (for 4 oz. of milk) or longer if warmer milk is desired.

REMEMBER: The milk and the pitcher should be very cold prior to frothing.

- 5 When the milk has doubled in volume, or if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 38°C (100°F), insert the frothing tube deeper into the milk so that the top of the frothing tube cap is just under the surface of the milk.

This will draw the froth back through the frothing tube cap, creating a finer textured froth. Do not heat milk above 65°C (150°F). To avoid splattering of hot milk, do not let the tip of the frothing tube go above the surface of the milk. After frothing is completed, turn the control knob back to the OFF position.

NOTE: If you choose to run an espresso brew cycle immediately after steaming milk or turn unit off, it is normal for the motor to run briefly and some steam to appear from the drip tray.

- 6 You are now ready to make cappuccino. **REMEMBER:** It is ⅓ espresso, ⅓ steamed milk and ⅓ frothed milk (both steamed and frothed milk are in the same pitcher). Pour the espresso into a cup, which has a capacity of at least 150 ml (5 ounces). Then add the steamed milk to the espresso and spoon on the frothed milk.

- 7 When you are finished steaming milk, follow the care and cleaning steps to flush out any residual milk from the frothing tube. It is important to properly clean your frothing tube and wash its cap after each use to ensure it continues to work properly.
- 8 Unplug the power cord and allow the machine to cool.



CAUTION: Do not immerse appliance in liquids.

- 1 Turn the knob to the OFF position, and unplug the power cord from the electrical outlet.
- 2 The frothing tube may still be hot. Do not touch it with your hands until it has cooled. Remove and wash the frothing tube cap and wipe frothing tube with a damp cloth. Using the wrench built into the measuring spoon/tamper, use the hole in the handle as a wrench to loosen the frothing tube tip, then clean the frothing tip tube valve with running water and with a needle or toothpick if needed to clear debris. Let air dry, then replace tube tip back on to frothing arm and replace tube cap.



- 3 The water reservoir, filters, drip tray and drip grid can be washed with soapy water or placed in the top rack of your dishwasher (avoid washing the filter holder in your dishwasher).
- 4 Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses and use fresh water for each brew. Do not immerse appliance in water.
- 5 Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
- 6 Do not store the filter holder in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the filter

holder while brewing espresso.

- 7 As needed, remove drip tray & grid and pour out any liquid collected during usage. Wipe out and/or wash as necessary and replace into unit before using.

To keep your VillaWare product looking new and to remove fingerprints

When the VillaWare product is not in use, please wipe the outside of unit with warm water or stainless steel appliance cleaner, then wipe and dry.

DESCALING

Mineral deposits built-up in the Espresso Maker will affect the operation of the appliance.

Your Espresso Maker must be descaled 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 (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

DELIME USING WHITE HOUSEHOLD VINEGAR AS FOLLOWS

To descale water reservoir

- 1 Make sure the control knob is in the OFF position, and the power cord is disconnected from the electrical outlet.

- 2 Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
- 3 Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
- 4 Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
- 5 Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

To descale internal parts

- 1 Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the “Deliming” steps above.
- 2 Make sure all controls are in the OFF position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level into reservoir.
- 3 Insert the filter holder (with filter) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the filter holder.
- 4 Plug the power cord into the electrical outlet.
- 5 Press the control knob to switch the unit ON. Press the brew mode function button. When the brew mode light stays solid, turn the control knob to the left, counter clockwise, to brew. The vinegar will start flowing through the unit. Once all the vinegar has been drained from the reservoir turn the control knob clockwise back to the OFF position.
- 6 To remove any remaining traces of vinegar from the internal parts, repeat Steps 2–5 above, replacing the vinegar with water, as often as necessary.

- 7 To clean the frothing tube internally, place a cup with cold water under the tip of the frothing tube. Press the center of the control knob, then press the froth mode function button. Once the light stays solid, insert the frothing tube into the water and turn the control knob to froth. Let the steam come out for about 10 seconds. This will clean any residue left in the frothing tube from frothing milk.
- 8 Turn the control knob counter-clockwise back to the OFF position.
- 9 Repeat Steps 1–7 as necessary, using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

Problem	Causes	Solutions
Coffee does not come out	<ul style="list-style-type: none"> • Appliance was not turned on or plugged in. • No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Too much coffee in the filter. • Coffee has been tamped/ compressed too much. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plug unit into electrical outlet. Turn it on. • Add water. • Grind coffee medium ground. • Fill filter with less coffee. • Refill filter basket with coffee - DO NOT TAMP.
Coffee comes out around the edge of the filter holder	<ul style="list-style-type: none"> • Filter holder not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter basket rim. • Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate filter holder to full lock position. • Wipe off rim. • Fill with less coffee.
No steam is generated	<ul style="list-style-type: none"> • Appliance is not turned on. • Water reservoir is empty. • Frothing tube is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn on unit and follow the operating instructions. • Fill reservoir with correct amount of water. See Pages 5 and 6. • Following frothing stage, operate frothing function for 1–2 seconds to extract excess milk. Or, turn off unit, allow unit to cool, unplug unit and clean out frothing tube with a needle or toothpick.
Milk is not foamy after frothing	<ul style="list-style-type: none"> • Ran out of steam. • Milk is not cold enough. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure there is enough water in the reservoir. • Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino.
Coffee comes out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> • Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a finer grind. • Use more coffee.
Coffee is too weak	<ul style="list-style-type: none"> • Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter. • Using small filter for two demitasses. • Too much water is used. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a finer grind. • Use more coffee. • Use large filter for two demitasses. • Manually stop the brew earlier by turning the knob clockwise to the OFF position.
Lights are flashing rather than pulsing.	<ul style="list-style-type: none"> • An error has occurred in the steps to brew or froth. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the control knob back to center (OFF) position; begin the process again.
Unit turns off during the brew or froth pre-heat.	<ul style="list-style-type: none"> • If the brew or froth mode buttons are pressed twice during the pre-heat, before the control is turned to either brew or froth, then the Espresso Maker will turn off. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the unit back to the OFF position; begin the process again.

Café Mocha

30 ml (1 oz.) of chocolate syrup,
one shot of espresso,
237 ml (1 cup) frothed milk

Café Americano

½ Espresso and ½ hot water

Café Macchiato

⅓ Espresso and ⅔ steamed milk

(For adults 21 years and older)

San Francisco Cappuccino

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

Café Irish

Espresso, irish whiskey,
topped with whipped cream

Café Tuaca

Espresso, tuaca liqueur,
topped with whipped cream

Café Vienna

Espresso, brandy,
topped with whipped cream

Café Latte

¼ Espresso and ¾ steamed milk,
pour both in a mug at the same time

Café au Lait

½ Espresso, ½ steamed milk

Mocha Hot Chocolate

Add 60 ml (2 oz.) of espresso to
one cup of hot chocolate

Café Tia Maria

Espresso, tia maria liqueur,
topped with frothed milk

Café Grand Marnier

Espresso, grand marnier liqueur,
topped with whipped cream and
grated orange peel

Mexican Café

Espresso, kahlua, tequila,
topped with whipped cream

Café Romano

Espresso, brandy and lemon twist

*No claim is made to any of the recipes or recipe names listed above. Any rights to the recipe or recipe names listed above belong to their respective owners, if any.

Two Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of two years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party. Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-866-484-5529 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-866-484-5529 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES
OR TO THE PLACE OF PURCHASE**

Please visit us online at www.villaware.com to register your product online with us and for other helpful information.

VillaWare[™]
Food. Passion. Life.

Bienvenido a la marca de productos Villaware[™]. Durante 100 años, la marca Villaware ha sido la elección de los expertos y el compromiso de brindarle la calidad más alta de artefactos eléctricos de cocina, que se mantienen tan sólidos hoy como cuando vendimos nuestra primera máquina para hacer pasta en 1906.

Nuestros productos están empapados en tradición y proveen valores de la gran comida casera junto a aspiraciones culinarias modernas, creando así una línea inspiradora de auténticos artefactos eléctricos y utensilios de cocina. Al igual que usted, nosotros compartimos la afición por la Comida. Pasión. Vida. ●

WAFLERA



PROCESADOR DE ALIMENTOS



CAFETERA



MÁQUINA DE EXPRESO



LICUADORA



SANDWICHERA



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones de seguridad básicas incluyendo las siguientes:

Lea todas las instrucciones antes de usar:

- 1 Asegúrese de que el voltaje en su tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa de clasificación del aparato.
- 2 Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o la unidad en agua o cualquier otro líquido.
- 3 No toque las superficies calientes. Utilice los mangos y las perillas.
- 4 Este aparato no debe ser usado por niños.
- 5 Debe tomarse extrema precaución cuando cualquier aparato sea usado cerca de niños.
- 6 Desenchufe del tomacorriente de pared cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita enfriar antes de limpiar o almacenar este aparato.
- 7 Nunca tire del cordón para desconectar la unidad del tomacorriente. En cambio, sujete el enchufe y jálelo para desconectar.
- 8 No opere ningún aparato si el cordón está dañado. No use este aparato si la unidad funciona inadecuadamente, si se deja caer o si ha sido dañada de cualquier manera.
- 9 Para evitar el riesgo de choque eléctrico, nunca repare usted mismo la máquina para Expreso/Capuccino. Llévela a un centro de servicio autorizado para ser examinada y reparada. Un reensamblaje incorrecto podría presentar un riesgo de choque eléctrico cuando la máquina de Expreso/Capuccino sea usada.
- 10 El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
- 11 No use al aire libre o para uso comercial
- 12 No use este aparato para otro propósito que no fuera para el cual fue diseñado
- 13 No permita que el cordón eléctrico cuelgue del borde de la mesa o tablero de cocina, o que toque superficies calientes.
- 14 No coloque sobre o cerca de hornillas de gas o eléctrica u horno calientes.
- 15 Use solamente sobre una superficie plana y nivelada, resistente al calor.
- 16 Use extrema precaución cuando mueva cualquier aparato que contenga comida, agua, aceite u otro líquido caliente.
- 17 Para desconectar, gire el control hacia APAGADO (OFF) y retire el enchufe del tomacorriente.
- 18 Siempre desenchufe después de usar. El aparato permanecerá encendido hasta que sea desenchufado.
- 19 PRECAUCIÓN: Este aparato genera calor durante su uso. Debe tomar las precauciones adecuadas para prevenir riesgo de quemaduras, incendio u otro daño a personas o propiedades.
- 20 Cuando use este aparato, mantenga ventilación adecuada por encima y a los lados para la circulación del aire. No permita que este aparato toque cortinas, papel tapiz, ropa, toallas de cocina o cualquier otro material inflamable durante su uso.

ESTA UNIDAD HA SIDO DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

Este electrodoméstico tiene un enchufe de corriente alternativo polarizado (una paleta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, como una función de seguridad, este enchufe encaja en la toma polarizada solo de una forma. Si el enchufe no se inserta completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aun no encaja, contacte a un electricista calificado. **NO INTENTE IGNORAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD**

USO DE CABLE DE EXTENSIÓN

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más extenso. Si se utiliza con cuidado, puede emplearse un cable de extensión. En caso de utilizar un cable de extensión, la capacidad eléctrica del cable debe ser al menos igual que la capacidad eléctrica nominal del electrodoméstico. El cable de extensión debe instalarse de modo que no cuelgue de la mesada o mesa donde pueda ser jalado por niños o pueda ocasionar tropiezos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Precauciones especiales:

PRECAUCIÓN: PRESIÓN DE VAPOR

Para evitar posibles quemaduras a cualquier parte del cuerpo u otro tipo de lesión debido al vapor y agua calientes o daño a la unidad, nunca remueva el soporte del filtro mientras que su máquina de Espresso/Capuccino Villaware está preparando café o haciendo espuma. La perilla de control debe estar en la posición de APAGADO (OFF) antes de que usted remueva el soporte del filtro para hacer tazas adicionales de café.

PRECAUCIÓN

Por favor siga estas importantes instrucciones de seguridad mientras usa su unidad:

- 1 Antes de remover cualquiera de las partes o accesorios como se indica en este manual, asegúrese de que la perilla de control en el frente de la unidad está en la posición de APAGADO (OFF). Presione el centro de la perilla de control para la posición de apagado y desenchufe el aparato.
- 2 No remueva el soporte del filtro en ningún momento durante el proceso de preparado. Puede causar que arda.
- 3 Tome precauciones cuando remueva el soporte del filtro. Las partes de metal pueden estar aún muy calientes. También

puede que haya agua caliente flotando arriba del filtro. Sosténgalo solamente de su mango y deseche los granos de café preparado usando el clip de retención del filtro.

- 4 Si el café no gotea del soporte del filtro, puede que esté bloqueado. Apague el aparato y deje que se enfríe. Puede que el bloqueo se deba a que los granos de café están muy finamente molidos o que hayan sido apretados demasiado. Vea "Solución de Problemas" en la página 26.
- 5 CUANDO LIMPIE EL TUBO PARA HACER ESPUMA: Coloque una jarra para espuma o una taza grande (con una capacidad de por lo menos 11 onzas) con agua hasta la mitad debajo de la tapa del tubo para hacer espuma. Asegúrese que la punta del tubo para hacer espuma está sumergido en líquido antes de girar la perilla de control a la posición de Espuma (Froth). Haga espuma en el agua por aproximadamente 15 segundos. Luego limpie el tubo para hacer espuma y la tapa.

NOTA: Para que su unidad funcione correctamente cada vez, limpie la punta del tubo para espuma y el tubo después de cada uso.



Antes de Usar:

Remueva de su Máquina para hacer Espresso todo material de embalaje y cualquier etiqueta promocional. Asegúrese de que todas las partes (que se listan en la sección Características) de su nuevo artefacto estén incluidas antes de deshacerse de estos materiales de embalaje. Es recomendable que se quede con la caja y los materiales de embalaje para cualquier uso futuro.

Antes de usar su Máquina para hacer Espresso Villaware por primera vez, remueva cualquier polvo del embalaje limpiando la base, la cubierta y los controles con una tela húmeda.

Antes de preparar su primer Espresso

Por favor refiérase a la página 3 para características.

- 1 Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF) (posición central) y asegúrese de que esté desenchufado del tomacorriente.
- 2 Remueva primero y luego lave el depósito de Agua, la tapa, el soporte del filtro, y las tazas filtrantes en una mezcla de agua y detergente suave. Enjuague completamente cada pieza y colóquelas de vuelta en la unidad. Refiérase a las instrucciones en "Cómo preparar Espresso" antes de remover el filtro y el soporte del filtro.
- 3 Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos indicados en "Cómo preparar Espresso" usando agua solamente. No sumerja el aparato en agua o intente tocar ninguna de sus partes internas.

IMPORTANTE: Para cebar la bomba antes de la preparación inicial, haga correr el ciclo del vapor por 30 segundos siguiendo los pasos siguientes:

- 1 Asegúrese de que la perilla de control del interruptor esté en la posición APAGADO

(OFF), luego presione el centro de la perilla de control para encender la unidad.

- 2 Presione el botón de la función de hacer espuma. El aro de luz de la Espuma pulsará.
- 3 Luego de que el aro de luz de la espuma permanezca sólido, coloque una taza debajo del tubo de la espuma y gire la perilla de control en dirección de las manecillas del reloj a la posición de Espuma.
- 4 Luego de 30 segundos, gire la perilla de control en dirección contraria a las manecillas del reloj a la posición de APAGADO (OFF).
- 5 Inicie el proceso de preparado de Espresso.

Prepare:

Consejos de Café

El café debe ser café espresso molido fresco. El café previamente molido retendrá su sabor de 7 a 8 días si se conserva en un recipiente hermético y en un lugar fresco y oscuro. No lo guarde en la refrigeradora o en el congelador. Se recomienda que los granos enteros se muelan momentos antes de su uso. Los granos de café que se hayan guardado en un recipiente hermético se mantendrán hasta por 4 semanas antes de que empiecen a perder su sabor.

Consejos para molido de granos

Este es un paso vital en el proceso de preparado de Espresso y requiere de práctica. El café debe ser de un molido fino.

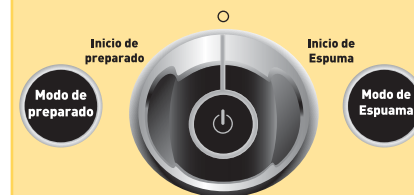
- El molido correcto deberá parecer a sal.
- Si el molido es demasiado fino, el agua no fluirá a través del café aún cuando esté a presión. Estos granos molidos se asemejarán a polvo y se sentirán como la harina se siente cuando se frota entre los dedos.
- Si el molido es demasiado grueso, el agua fluirá a través del café demasiado rápido, previniendo que se obtenga una extracción llena de sabor.
- Asegúrese de usar un molador de granos de buena calidad para obtener granos de consistencia uniforme.

Consejo: Le recomendamos un molador cónico para moler los granos.



Funciones:

Inicio Rápido



Perilla Central de Control

Presione el centro de la perilla para Encender (ON) o Apagar (OFF) la unidad.

Modo de preparado

Esta función es para preparar Espresso. Presione esta función para iniciar el precalentamiento del preparado (la luz en el modo de preparado pulsará)

Cuando la luz permanezca sólida, gire la perilla de control a Inicio de Preparado para preparar el Espresso, luego gírela nuevamente hacia el centro para parar.

Modo de Espuma

Esta función es para hacer espuma en la leche. Presione esta función para iniciar el calentamiento de la función de hacer espuma (la luz en el modo de espuma pulsará)

Cuando la luz permanezca sólida, gire la perilla de control a Inicio de Espuma para hacer espuma en la leche, luego gírela nuevamente hacia el centro para parar.

Preparar Espresso

PREPARACIÓN

Junte lo siguiente antes de preparar:

- 1 Café Espresso de molido fino
- 2 Agua de grifo (o de preferencia su agua filtrada favorita)
- 3 Cucharita
- 4 Sus tasetas favoritas (desmitasses)

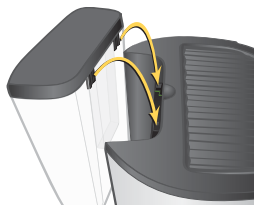
NOTA: La parte superior de la Máquina de Espresso es una zona para entibiar sus tazas. En cualquier momento que la unidad esté prendida, la zona para entibiar estará tibia.

Siguiente

- 5 Asegúrese de que la perilla esté en la posición de Apagado (OFF).
- 6 Llene el depósito con agua. Usted puede usar agua embotellada o una jarra para llenarlo, o remuévalo de la unidad y póngalo debajo del grifo para llenarlo. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua asegurándose de que fluctúa entre las marcas de Mínimo (MIN) y Máximo (MAX) en el depósito. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.

Si usted ha removido el depósito de la unidad para llenarlo con agua, por favor asegúrese de que al volverlo a colocar esté pegado a la parte de atrás de la Máquina para Espresso.

Es importante colocar las lengüetas negras de plástico en la parte trasera del depósito de agua firmemente, dentro de las ranuras, en la parte de atrás



de la Máquina para Espresso. Esto asegurará que el depósito de agua esté colocado adecuadamente y que el agua fluya dentro de la bomba de manera adecuada.

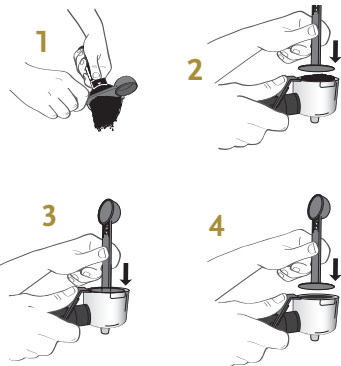
- 7 Cierre la tapa del depósito de agua.

PREPARANDO CAFÉ

- 1 Coloque el filtro en el soporte del filtro. Seleccione uno de los dos filtros que vienen con su unidad dependiendo de la cantidad de tazas que desea preparar (1 o 2 tasetas /desmitasses).

La receta que le recomendamos es que use el filtro pequeño de 7 granos para hacer una medida de una onza de Espresso. El filtro grande de 14 gramos puede ser usado para dos medidas de una onza. Estas recetas pueden modificarse ajustando la cantidad de agua usada en cada medida, con menos agua para un Espresso más fuerte.

- 2 Llene el filtro seleccionado con café expreso fresco finamente molido. Limpie cualquier exceso de café del borde del soporte del filtro. Esto asegurará que quede correctamente encajado debajo de la cabeza de preparado.



ATENCIÓN: Apriete o comprima el café usando el accesorio para apretar como se muestra en la página proxima. No llene el filtro en exceso. Esto puede causar un bloqueo o un desborde.

Consejo: También puede comprimir el expreso molido y terminar con un giro de un cuarto del accesorio para apretar.

- 3 Coloque el soporte del filtro debajo de la cabeza para preparado, adjunte el soporte del filtro moviendo primero el clip de retención hacia atrás, coloque el mango de modo que el mango quede alineado con el símbolo de seguro en la cabeza de preparado y que entre en la ranura. Luego, gire el mango lentamente hacia la derecha hasta que se alinee en la posición de asegurado.

Consejo: Encienda su Máquina para Espresso mientras prepara los granos molidos para acelerar el proceso de precalentado.

Listo para preparar

- 1 Asegúrese de que la rejilla de goteo esté en su lugar en la bandeja de goteo. Coloque la bandeja de goteo en la unidad.
- 2 Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de Apagado (OFF).
- 3 Coloque la tasetita o tasetitas (desmitasses) debajo del soporte del filtro o si prefiere, coloque una jarra pequeña. Si desea preparar hasta 4 tasetitas a la vez, use una jarra pequeña o una taza regular y luego sirva el expreso en las tasetitas. Si va a preparar hasta dos desmitasses o tasetitas a la vez, puede colocar las dos tasetitas debajo del soporte del filtro asegurándose de que cada una de ellas esté ubicada directamente debajo de uno de los dos

picos de salida ubicados debajo del soporte del filtro.

- 4 Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente eléctrico y luego encienda la unidad presionando el centro de la perilla de control. La luz indicadora de corriente en el centro de la perilla de control permanecerá sólida mientras la unidad esté prendida.
- 5 Presione el botón de la función de modo de preparado. La luz del modo de preparado se encenderá. Puede que el aro de luz pulse durante el precalentamiento, hasta que alcance la temperatura apropiada.
- 6 Una vez que la luz permanezca sólida, gire la perilla de control hacia la izquierda, en dirección contraria a las manecillas del reloj, a la posición de preparado. Esto iniciará el proceso de preparado y el Espresso empezará a fluir en pocos segundos.

NOTA: Si los botones de Preparado y de espuma comienzan a destellar después de haber girado la perilla, la unidad le está informando que las instrucciones no fueron seguidas correctamente. Gire la perilla de control de vuelta al centro a la posición Apagado (OFF) y repita desde el paso número 5 para reanudar la preparación del expreso.

- 7 Cuando la taza o jarra esté llena hasta el nivel deseado, gire la perilla en dirección de las manecillas del reloj, a la posición de Apagado (OFF). Si usa menos agua el café tendrá un sabor más fuerte.

PRECAUCIÓN: No deje la unidad descuidada mientras prepara café puesto que el proceso de preparado requiere que la unidad se detenga manualmente. Esto evitará un rebalse, derrame o cualquier peligro o daño posible. La unidad debe apagarse manualmente.

- Una vez que haya preparado la cantidad deseada de expreso, gire el botón de encendido a la posición de Apagado (OFF) “O” y desenchufe la unidad. Deje que la unidad se enfríe antes de mover partes y accesorios antes de la limpieza.
- Una vez que la unidad se haya enfriado, remueva el soporte del filtro de la cabeza de preparado. Usando el clip de retención del filtro para asegurar el filtro en el soporte del filtro, gire el soporte del filtro y póngalo de cabeza para remover los granos usados de expreso, golpee si es necesario. Enjuague el filtro y el soporte del filtro con agua.
- Si desea preparar más expreso, repita el proceso siguiendo los pasos en la sección “Cómo Preparar Expreso”.

PRECAUCIÓN : Las partes de metal del filtro pueden estar aún muy calientes. Asegúrese de usar el clip de retención del filtro cuando deseche los granos molidos. Enfríe estas partes poniéndolas en un chorro de agua fría.

Hacer Capuccino

El Capuccino es el Expreso cubierto con leche a vapor y hecha espuma. Hacer la espuma para el Capuccino requiere de práctica. No se desanime si no le queda perfecta la primera vez. Una mitad de la leche debe haber sido hecha a vapor (parte inferior de la jarra) y la otra mitad hecha espuma (parte superior de la jarra). Puede que le tome varias veces antes de perfeccionar este proceso.

Para mejores resultados le recomendamos que haga la espuma de la leche en una jarra separada y que eche la leche a vapor en su café. La leche y la jarra deben estar frías. No use una jarra que haya sido recientemente lavada en agua tibia. También le

recomendamos una jarra para espuma de acero inoxidable y un termómetro para bebidas si lo tiene, para preparar la mejor leche a vapor y hecha espuma.

Consejo: Le recomendamos que para mejores resultados limpie bien el brazo de la espuma después de cada uso. Vea la sección de Cuidado y Limpieza para más detalles.

PREPARACIÓN

Junte lo siguiente antes de preparar:

- Café Expreso de molido fino
 - Agua de grifo (o de preferencia su agua filtrada favorita)
 - Leche (Se recomienda de 2% o descremada para mejores resultados con la espuma)
 - Jarra para espuma
 - Cucharita
 - Sus tasetas favoritas (desmitasses)
- NOTA:** La parte superior de la Máquina de Expreso es una zona para entibiar de sus tazas. En cualquier momento que la unidad esté prendida, la zona para entibiar estará tibia.
- Un termómetro de cocina (opcional) colocado en la jarra para espuma le ayudará a mejorar su experiencia de sabor optimizando la temperatura de la leche de 150° F a 155° F.

Siguiente

- El primer paso para hacer Capuccino es hacer el expreso. Por lo tanto, llene el depósito de agua con agua fría. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.

- Siga los pasos en la sección “Cómo preparar expreso” en la página 20.
- Llene una jarra de acero inoxidable o de cerámica con leche fría hasta la mitad y póngala junto a la máquina. Leche descremada o de 2% son las más fáciles para hacer espuma.
- Ahora está listo para hacer espuma y evaporar la leche.
 - Presione el centro de la perilla de control para encender la Máquina de Expreso
 - Presione el botón de modo de espuma. La luz indicadora de Modo de Espuma se encenderá y el aro de luz pulsará durante el precalentamiento hasta que la unidad alcance la temperatura adecuada.
 - Una vez que la luz permanezca sólida, sujete la jarra debajo del tubo para espuma (el cual puede girar) de modo que la punta del tubo para espuma esté ligeramente inmerso en la leche.
 - Gire la perilla de control a la derecha, dirección de las manecillas del reloj, a la posición de Espuma. Esto iniciará el proceso de hacer espuma. Sostenga la jarra por aproximadamente 50 segundos (para 4 onzas de leche) o por más tiempo si se desea una leche más caliente.

RECUERDE: La leche y la jarra deben estar muy frías antes de hacer la espuma.

- Cuando la leche haya duplicado su volumen, o si está usando un termómetro para bebidas, cuando la leche alcance 38°C (100° F), introduzca el tubo para espuma un poco más profundo en la leche, de modo que la parte superior de la tapa del tubo para espuma esté apenas debajo la superficie de la leche. Esto hará caer la espuma de vuelta a través de la

tapa del tubo para espuma, creando una espuma de textura más fina. No caliente la leche por encima de 65°C (150F). Para evitar salpicados de leche caliente, no deje que la punta del tubo para espuma quede por encima de la superficie de la leche. Una vez que el proceso de hacer la espuma se haya completado, gire la perilla de control de vuelta a la posición de Apagado (OFF).

NOTA: Si usted elige realizar un ciclo de preparado de expreso inmediatamente después de haber evaporado leche o de haber apagado la unidad, es normal que el motor opere brevemente y que algo de vapor aparezca en la bandeja de goteo.

- Ahora está listo para hacer el Capuccino.

RECUERDE: Es 1/3 de expreso, 1/3 de leche a vapor, y 1/3 de espuma de leche (la leche a vapor y la espuma están en la misma jarra). Sirva el expreso en una taza con capacidad de por lo menos 150 ml (5 onzas). Luego añada la leche a vapor al expreso y añada la espuma de leche con una cuchara.

- Cuando haya terminado de evaporar la leche, siga las instrucciones de cuidado y limpieza para remover cualquier residuo de leche del tubo para espuma. Es importante que limpie adecuadamente el tubo para espuma y que lave su tapa después de cada uso para asegurar que continúe funcionando correctamente.
- Desenchufe el cordón eléctrico y deje que la máquina se enfríe.



PRECAUCIÓN: No sumerja el aparato en ningún líquido.

- 1 Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF) y desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente de pared.
- 2 El tubo para espuma puede estar aún caliente. No lo toque con sus manos hasta que haya enfriado. Remueva y lave la tapa del tubo para espuma y limpie el tubo para espuma con una tela húmeda. Usando la llave que viene incorporada en la cuchara medidora/apretador, use el agujero en el mango como llave para aflojar la punta del tubo para espuma. Luego limpie la punta del tubo para espuma con un chorro de agua y si es necesario con una aguja o palillo de dientes, para eliminar residuos. Deje que seque al aire y luego vuelva a colocar la punta en el brazo para espuma y remplace la tapa del tubo.



- 3 El depósito de agua, los filtros, la bandeja de goteo y la rejilla de goteo pueden ser lavados en agua jabonosa o colocados en la parte superior del lavaplatos (evite lavar el soporte del filtro en el lavaplatos).
- 4 Deseche el agua residual removiendo el depósito y volteándolo boca abajo en el fregadero o lavabo. Se recomienda que vacíe el depósito de agua entre usos y que use agua fresca para cada preparado. No sumerja el aparato en agua.
- 5 Limpie el exterior con una tela suave y mojada. No use limpiadores abrasivos o esponjas de refregar o metal dado que dañarán el acabado.

- 6 No guarde el soporte del filtro en la cabeza para preparado. Esto podría afectar el sello entre la cabeza para preparado y el soporte del filtro mientras prepara su expreso.
- 7 Si es necesario, saque la bandeja de goteo y la rejilla y retire el líquido que se haya acumulado durante el uso. Limpie y/o lave si es necesario y vuélvala a colocar en la unidad antes de usar.

Para mantener su producto Villaware como nuevo y remover huellas de dedos:

Cuando su producto Villaware no esté en uso, limpie el exterior de la unidad con agua tibia o un limpiador para artefactos de acero inoxidable, luego limpie y seque.

QUITANDO EL SARRO

Los depósitos minerales que se acumulen en la Máquina para expreso afectarán la operación del aparato.

Usted debe quitar el sarro de su máquina para expreso cuando se empiece a dar cuenta de que el tiempo requerido para preparar expreso aumenta o cuando hay vapor excesivo. También puede que note una acumulación de depósitos blancos en la superficie de la cabeza de preparado.

La frecuencia de la limpieza depende de la dureza del agua que utilice. La siguiente tabla le indica los intervalos de limpieza recomendados.

INTERVALOS SUGERIDOS DE LIMPIEZA

Tipo de Agua	Frecuencia de Limpieza
Agua suave (agua filtrada)	Cada 80 ciclos de preparado
Agua dura (agua del grifo/llave)	Cada 40 ciclos de preparado

REMUEVA LA CAL CON VINAGRE DE COCINA DE LA SIGUIENTE MANERA

Para remover la cal del depósito de agua

- 1 Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de Apagado (OFF) y que el cordón eléctrico esté desconectado del tomacorriente eléctrico.
- 2 Llene el depósito con vinagre blanco de cocina fresca sin diluir.
- 3 Deje el aparato con el vinagre remojando en el depósito de agua durante toda la noche
- 4 Deseche el vinagre removiendo el depósito y volteándolo boca abajo sobre el fregadero o lavabo.
- 5 Enjuague el depósito de agua completamente con agua del grifo llenando el depósito hasta la mitad con agua y luego desechando el agua de vuelta en el fregadero/lavabo. Repita este paso dos veces.

Para remover la cal de las partes internas

- 1 Asegúrese primero de remover la cal del interior del depósito de agua siguiendo los pasos indicados arriba.
- 2 Asegúrese de que todos los controles estén en la posición de Apagado (OFF) y que el cordón eléctrico esté desconectado del tomacorriente eléctrico. Llene el depósito con vinagre blanco por encima del nivel mínimo.
- 3 Introduzca el soporte del filtro (con el filtro) y coloque una jarra o taza regular encima de la bandeja para goteo y debajo del soporte del filtro.
- 4 Enchufe el cordón eléctrico en el tomacorriente eléctrico.
- 5 Presione la perilla de control para encender la unidad (ON). Presione el

botón de la función del modo de preparado. Cuando la luz del modo de preparado permanezca sólida, gire la perilla de control a la izquierda, dirección contraria a las manecillas del reloj, para preparar. El vinagre comenzará a fluir a través de la unidad. Una vez que todo el vinagre ha sido drenado del depósito gire la perilla de control en dirección de las manecillas del reloj de vuelta a la posición de Apagado (OFF).

- 6 Para remover cualquier residuo de vinagre de las partes internas, repita los pasos de arriba 2 al 5, reemplazando el vinagre con agua, tan seguido como sea necesario.
- 7 Para limpiar el tubo para espuma internamente, coloque una taza con agua fría debajo de la punta del tubo para espuma. Presione el centro de la perilla de control y luego presione el botón del modo para hacer espuma. Una vez que la luz permanezca sólida, inserte el tubo para espuma en el agua y gire la perilla de control a Espuma. Deje que el vapor salga por unos 10 segundos. Esto limpiará cualquier residuo de espuma de leche que se haya quedado en el tubo para espuma.
- 8 Gire la perilla de control en dirección contraria a las manecillas del reloj de vuelta a la posición Apagado (OFF).
- 9 Repita los pasos 1 al 7 cuanto sea necesario usando agua del grifo solamente, para enjuagar cualquier residuo de vinagre fuera de la máquina.

Solución de Problemas:

Problema	Causas	Soluciones
El café no sale	<ul style="list-style-type: none"> El aparato no estaba prendido o enchufado No hay agua en el depósito El café molido es demasiado fino Demasiado café en el filtro El café ha sido apretado/ comprimido demasiado 	<ul style="list-style-type: none"> Enchufe la unidad en el tomacorriente eléctrico. Enciéndala. Añada agua. Muela el café a un grosor medio Llene el filtro con menos café Llene la canasta del filtro con café - NO COMPRIMA
El café sale alrededor del borde del soporte del filtro	<ul style="list-style-type: none"> El soporte del filtro no ha rotado a una posición completamente asegurada. Café molido alrededor del borde de la canasta del filtro Demasiado café en el filtro 	<ul style="list-style-type: none"> Rote el soporte del filtro a una posición completamente asegurada. Limpie el borde Llene con menos café
No se genera vapor	<ul style="list-style-type: none"> El aparato no estaba prendido El depósito de agua esta vacío El tubo para espuma está bloqueado 	<ul style="list-style-type: none"> Encienda la unidad y siga las instrucciones de operación Llene el depósito con la cantidad correcta de agua. Vea páginas 5 y 6. Después de la fase de hacer espuma, opere la función de espuma de 1 a 2 segundos para extraer el exceso de leche. O apague la unidad y deje que la unidad se enfríe. Desenchufe la unidad y limpie el tubo para espuma con una aguja o palillo de dientes.
La leche no está espumosa después de hacer espuma	<ul style="list-style-type: none"> Se quedó sin vapor La leche no está lo suficientemente fría 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito Refrigere la leche y la jarra para espuma antes de hacer el Capuccino
El café sale demasiado rápido	<ul style="list-style-type: none"> El café molido es demasiado grueso No hay suficiente café en la canasta del filtro 	<ul style="list-style-type: none"> Use un molido mas fino Use más café
El café es muy débil	<ul style="list-style-type: none"> El café molido es demasiado grueso No hay suficiente café en el filtro Uso el filtro pequeño para dos demitasses (tasitas) Se usó demasiada agua 	<ul style="list-style-type: none"> Use un molido más fino Use más café Use el filtro grande para dos demitasses (tasitas) Pare manualmente el preparado con más anticipación girando la perilla en dirección de las manecillas del reloj a la posición Apagado (OFF).

Problema	Causas	Soluciones
Las luces están destellando en vez de pulsar	<ul style="list-style-type: none"> Ha ocurrido un error en los pasos del preparado o proceso de hacer espuma 	<ul style="list-style-type: none"> Gire la perilla de control de vuelta al centro (Apagado (OFF)). Reinicie el proceso de nuevo.
La unidad se apaga durante el proceso de precalentamiento del preparado o de hacer espuma	<ul style="list-style-type: none"> Si los botones del modo de preparado o de hacer espuma se presionan dos veces durante el precalentado, antes de que el control haya sido fijado ya sea en preparado o espuma, la máquina para expreso se apagará. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinicie la unidad a la posición Apagado (OFF) y comience el proceso de nuevo

Café Mocha

30 ml (1 onza) de jarabe de chocolate
una medida de expreso
237 ml (1 taza) de espuma de leche

Café Americano

½ Expreso y ½ agua caliente

Café Macchiato

½ Expreso y ⅔ leche a vapor

Café Latte

¼ Expreso y ¾ leche a vapor.
Sirva ambos a la vez en un jarro .

Café au Lait

½ Expreso, ½ leche a vapor

Chocolate Mocha Caliente

Añada 60 ml (2 onzas) de expreso a una
taza de chocolate caliente

(Para adultos mayores de 21 años)

Capuccino San Francisco

Expreso, chocolate caliente, brandy,
cubierto con crema y canela

Café Irlandés

Expreso, whiskey irlandés, cubierto
con crema batida

Café Tuaca

Expreso, licor Tuaca, cubierto
con crema batida

Café Viena

Expreso, brandy, cubierto
con crema batida

Café Tía María

Expreso, licor Tía María, cubierto
con espuma de leche

Café Grand Marnier

Expreso, licor Grand Marnier, cubierto
con crema batida y peladura de naranja

Café Mejicano

Expreso, Kahlua, tequila, cubierto
con crema batida

Café Romano

Expreso, brandy y peladura de limón

Garantía Limitada de Dos Años

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un periodo de dos años a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Esta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará esta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

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

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

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

*No se hace ningún reclamo de derecho sobre ninguno de los nombres de las recetas listadas arriba. Cualquier derecho a la receta o al nombre de la receta listados arriba le pertenece a su respectivo dueño, si es que este existe.