



bene casa

Guaranteeing Product Performance Since 1970
Commitment to a Higher Standard
Designed in the USA / Made in China

Designed to inspire



Connect with us @ClubBeneCasa
www.ClubBeneCasa.com

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO



Model: BC-99189
Modelo: BC-99189



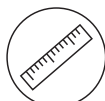
4 Cup
4 TAZAS



800W



3.96 lb
1.8 Kg



in: 19 L x 17.5 W x 13.7 H
cm: 48.4 L x 44.6 W x 34.8 H



Recyclable
Carton



ESPRESSO MAKER

USER MANUAL
AND RECIPE GUIDE



BC-99189

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. FILTER HOLDER MUST BE ATTACHED SECURELY, IN THE LOCKED POSITION, BEFORE USE TO AVOID UNINTENTIONAL DISLODGING DURING BREW PROCESS WHICH CAN CAUSE DAMAGE OR INJURY.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. Scalding may occur if the lid is removed during or immediately after the brewing cycles. Contents may be hot. Allow to cool before opening the lid.
5. To avoid possible burns to body part and/or other injury from hot steam and water, NEVER open the Water Reservoir Cap or remove filter holder while your espresso maker is turned on or as long as there is pressure in the water reservoir.
6. Always be sure Water Reservoir Cap is tightened securely before turning appliance on.
7. DO NOT attempt to unscrew Water Reservoir Cap OR remove Filter Holder without releasing pressure first.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock or injury to persons.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not use outdoors.
11. To protect against fire, electric shock and injury, do not immerse cords, plugs or the appliance in water or any other liquid.
12. Use only water in this appliance. Do not put any other liquids or foods in the water reservoir.
13. To disconnect the espresso maker, remove the power plug from the power supply.
14. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is damaged in any manner.
15. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
16. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
17. Do not use appliance for other than intended use.
18. Place the espresso maker on a hard, flat, level surface to avoid interruption of airflow underneath.
19. This carafe must never be used on a range top or in any oven, including a microwave oven.
20. Do not set a hot carafe on a wet or cold surface.

21. Do not clean the carafe with abrasive cleaners, steel wool pad or other abrasive materials.
22. Avoid sudden temperature changes, such as rinsing, washing, filling, or immersing a hot container with cold liquids.
23. Do not use a cracked carafe or a carafe having a loose or weakened handle.
24. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

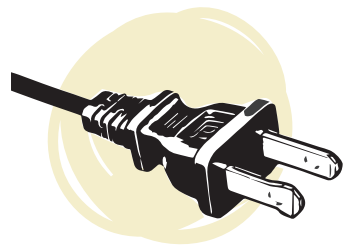
Please read ALL of the instructions in this manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care and maintenance will optimize life and operation of this appliance. Please save these instructions and refer to them as needed.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

POWER CORD INSTRUCTIONS

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

POLARIZED PLUGS



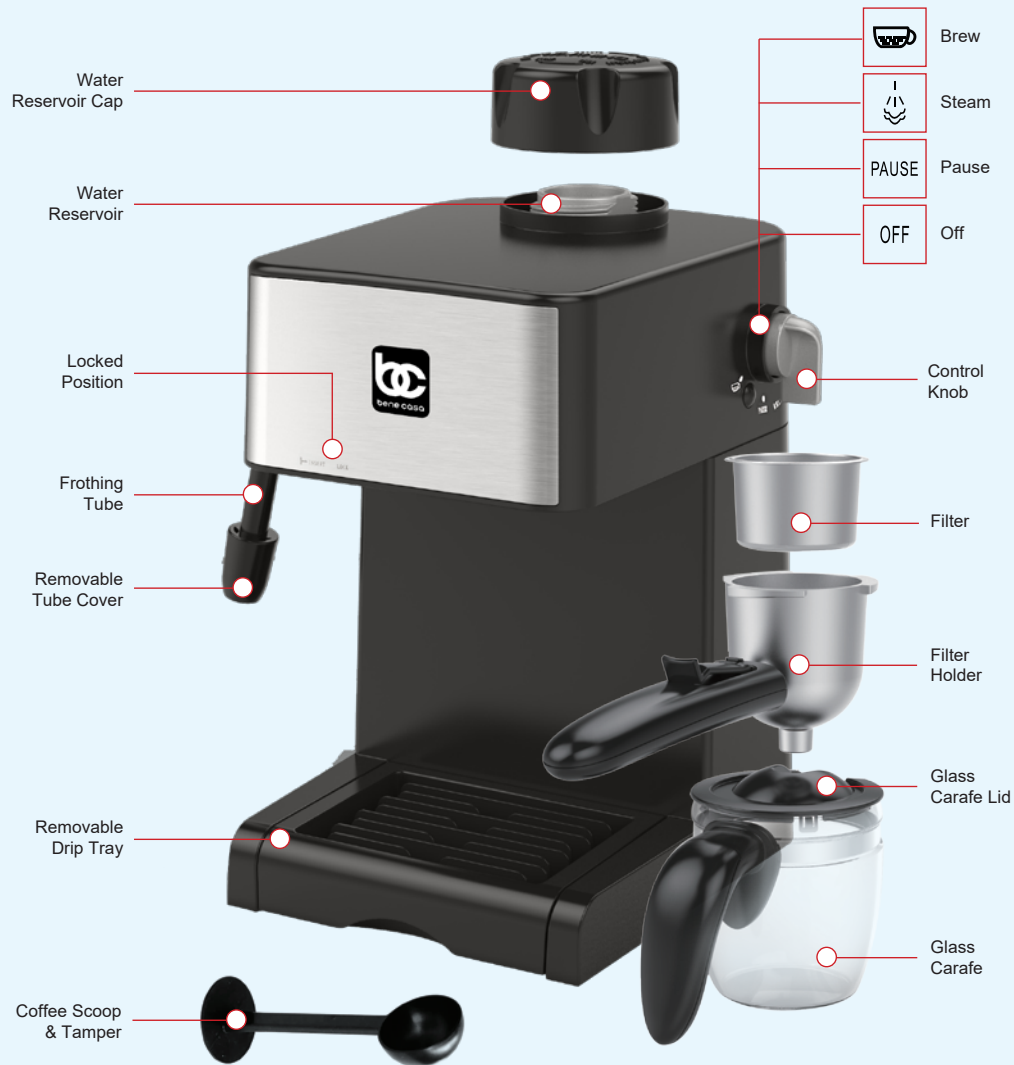
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to reverse this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.



TABLE of CONTENTS

- Important Safeguards..... 02
- Power Cord Instructions 04
- Parts Diagram..... 06
- Set-Up & How to Brew..... 08
- How to Froth Milk..... 10
- Cleaning & Maintaining..... 11
- Troubleshooting 14
- Recipes Ideas 16
- Instrucciones en Español..... 20

GETTING TO KNOW YOUR BENE CASA ESPRESSO MAKER



BEFORE FIRST USE

WHAT SHOULD BE READILY AVAILABLE:

- Stainless steel frothing pitcher or ceramic mug for frothing. (The glass carafe is not suitable for frothing.)
- Coffee should be ground to a fine espresso grind that resembles salt grains.
- Milk for making cappuccinos or lattes.
- For best espresso drinks, it's recommend using filtered or bottled water.

CLEAN YOUR ESPRESSO MAKER

1. Wash the glass carafe, glass carafe lid, filter and filter holder with mild detergent and a soft sponge or cloth.
2. Remove the water reservoir cap.
3. Fill glass carafe with filtered water to the 4 cup mark and pour into water reservoir.
4. Screw cap back onto the water reservoir.
5. Insert filter holder where "INSERT" marking is noted with no coffee. Once inserted on the left, push the filter handle to the right until in the locked position. It is important for the filter to be in the locked position. Filter holder handle must be aligned with the locked position on the body of the espresso maker.
6. Place glass carafe with lid under the filter holder.
7. Turn the knob on the right side of the machine to the brew icon. Keep the knob there until there is no longer water exiting the filter.
8. Be sure to turn the knob to the "Off" position and unplug the appliance.

CAUTION: Do not immerse the power cord, power plug or coffeemaker in water or in any other liquid. Do not remove the water reservoir cap or filter until the pressure in the unit is released. Make sure filter holder is in locked position before use.

HOW TO RELEASE PRESSURE BEFORE REMOVING THE WATER RESERVOIR CAP OR THE FILTER HOLDER

1. Unplug the espresso maker. Place a cup under the frothing tube.
2. Turn knob on the left right of the machine to "Steam" icon.
3. Once there is no longer steam or water exiting the frothing tube, remove the water reservoir cap.
4. Turn knob back to "Off".
5. Slowly remove the filter holder.



HOW TO MAKE ESPRESSO, CAPPUCCINO OR LATTE

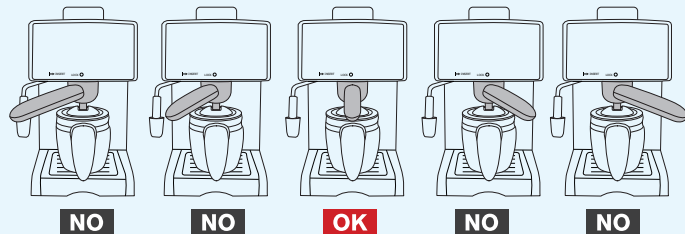
CAUTION: Make sure filter holder is in locked position before use. Do not remove water reservoir cap or filter holder until you release the pressure in the unit.

WATER PREPERATION:

1. Remove the water reservoir cap.
 - For 2 or 4 servings of espresso, fill the glass carafe with water to the appropriate mark and pour into water reservoir.
 - If making a cappuccino or latte, fill glass carafe with water up to the steam mark  and pour it into the reservoir.
2. Screw cap back onto water reservoir.

ESPRESSO PREPERATION:

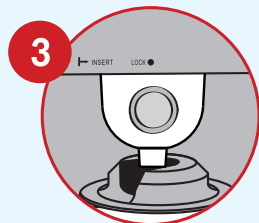
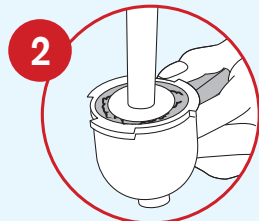
1. Scoop your finely ground espresso into the filter.
 - For 2 servings of espresso, fill filter to the 2 cup line located inside the filter.
 - For 4 servings of espresso, fill filter to the 4 cup line located inside the filter.
2. Lightly tamp/press down the espresso in the filter by pushing down with the end of the measuring scoop/tamper. (If tamped too much, the water will not go through the espresso.)
3. Insert the filter holder into machine. The handle should be aligned with the locked marking on the front of the machine.



BREW & FROTH:

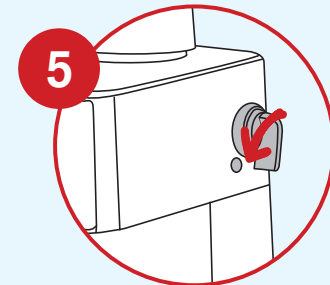
Note: If making a cappuccino or a latte, follow steps 1-8. If you are making an espresso, follow steps 1, 2, 7, 8!

1. Place the glass carafe with lid onto the drip tray and under the filter holder. Make sure the lid opening is aligned with the pour spout of the glass carafe.
2. Plug in the machine and turn knob on the right side of the machine to the "Brew" icon.
3. Pour in your desired amount of cold milk into a stainless steel frothing pitcher (or ceramic mug), allowing enough room for expansion of the foam (approximately 1/3 or 1/2 below the top). **DO NOT USE THE GLASS CARAFE!**



*Frothing texture is highly dependent upon the milk type used. 2% is recommended; whole milk creates finer bubbles while skim milk creates larger bubbles.

4. Once the coffee begins to brew into the glass carafe, interrupt the brewing process by turning the knob to PAUSE, place your stainless steel frothing pitcher so that the frothing wand is submerged about 1/2 -1" into the milk.
5. Turn the knob to "Steam". This may take a few seconds to heat up before bubbling. You should hear the steam coming out. If it is silent, it may mean you are out of water and no steam is coming out. If this happens, remove the cup from the frothing tube. When you hear steam coming out, move the pitcher in a circular motion until desired amount of froth is reached. *It takes about 2 minutes to froth 4 oz. of milk to 165°F heat.
6. Before removing the frothing pitcher from underneath the frothing tube, turn the knob back into the "Brew" position to complete the brewing process.
7. When the espresso finishes brewing, turn the knob to the "Off" position and unplug the machine.
8. Follow "how to release pressure before removing the water reservoir cap and the filter holder" on page 7.



BUILDING YOUR CAPPUCCINO OR LATTE:

Cappuccino: 1/3 of espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 milk foam

Latte: 1/3 espresso, 2/3 steamed milk topped with milk foam.

Mocha: Splash of chocolate syrup, 1/3 espresso, 2/3 steamed milk topped with milk foam. Drizzle chocolate syrup on top.

*A latte has less foam and more steamed milk than a cappuccino.

EASY AS 1,2,3!

1. Grab your favorite drinking mug.
2. Pour the espresso into your drinking mug.
3. Finally, pour frothed milk into your mug, then stir and enjoy.



HOW TO FROTH MILK

WATER PREPERATION:

CAUTION: DO NOT remove water reservoir cap or filter until you release the pressure in the unit. Make sure filer holder is in locked position before use.

1. Remove the water reservoir cap.
2. Fill the glass carafe to the steam line  with filtered water and pour into reservoir.
3. Screw cap back onto water reservoir.



FROTHING:

4. Pour in your desired amount of cold milk into a stainless steel frothing pitcher (or ceramic mug), but allow enough room for expansion of the foam (typically 1/3 or 1/2 of the top). **Do not use the glass carafe!**

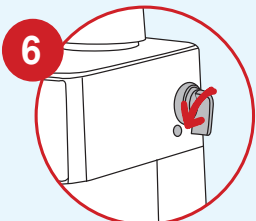
*Frothing texture is highly dependent upon the milk type used. 2% is recommended; whole milk creates finer bubbles while skim milk creates larger bubbles.

5. Place your stainless steel frothing pitcher so that the frothing wand is submerged into the milk. About 1/2 -1" into the milk.

6. Turn the knob to "Steam". This will take a few seconds to heat up before bubbling. Move the pitcher in a circular motion until desired amount of froth is reached. *It takes about 2 minutes to froth 4 oz. of milk to 165 F.

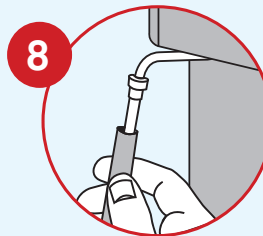
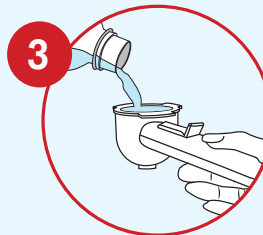
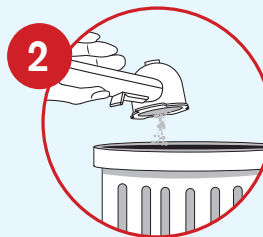
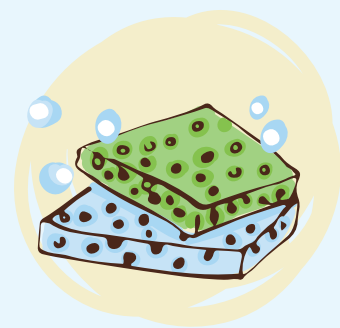
7. Before removing the frothing pitcher from underneath the frothing wand, turn the knob to the "Off" position and remove the stainless steel frothing pitcher or mug.

Note: it is extremely important to clean the frothing wand after every use. Refer to page 11 for cleaning instructions.



CLEANING YOUR ESPRESSO MAKER AFTER EACH USE

Keep your Bene Casa Espresso Maker running smoothly by cleaning it after every use.



1. Rinse carafe and stainless steel frothing pitcher/mug.

CAUTION: DO NOT remove water reservoir cap or filter until you release the pressure in the unit. Make sure filer holder is in locked position before use.

2. Remove filter holder, discard coffee grounds.

3. Rinse filter with fresh water. Please note that the filter and filter holder are NOT dishwasher safe. Handwash only!
NOTE: If you did not froth milk, skip steps 4-9.

4. Fill glass carafe halfway to the steam mark with water and pour into the water reservoir.

5. Screw cap back onto the water reservoir and plug in the machine.

6. Fill stainless steel frothing pitcher or mug half way with water and place so that the frothing wand is submerged into the water.

7. Turn the knob to "Steam" and steam with water instead of milk for 30 seconds. This will help rinse the internal parts of the machine.

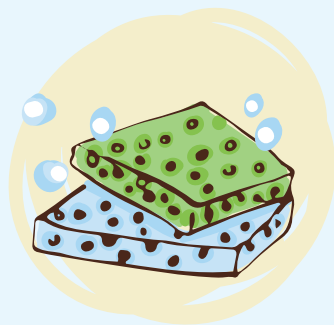
8. Once the frothing wand is cool, remove and rinse frothing tube cover.

9. Wipe down frothing tube with a damp cloth and rinse the frothing tube cover.

CAUTION: To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids. Make sure filer holder is in locked position before use.

CLEANING EVERY 1-3 MONTHS

Once every 1 to 3 months depending on usage and the type of water, we recommend that you delime/descale your machine to keep it working properly.



DELIME/ DESCALE INTERNAL PARTS

1. Make sure the control knob is in the “Off” position.

CAUTION: DO NOT remove water reservoir cap or filter holder until you release the pressure in the unit. Make sure filter holder is in locked position before use.

2. Fill water reservoir to the top with fresh, undiluted white household vinegar.

3. Brew just enough to get some vinegar to come out.

4. Steam just enough to get some vinegar to come out.

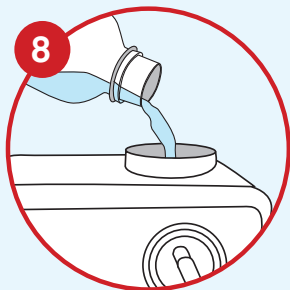
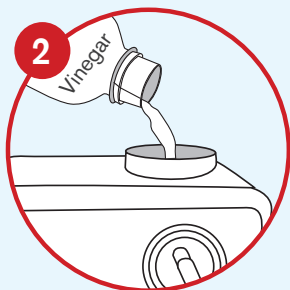
5. Unplug the machine.

6. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.

7. Discard vinegar through the top opening of the espresso maker by turning the machine upside down over the sink.

8. 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.

9. Brew and steam with fresh water at least 4 times or until you do not smell any vinegar.

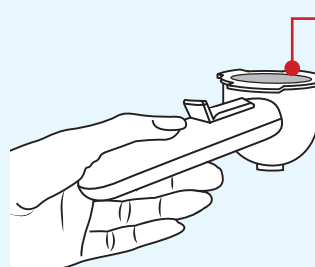


HELPFUL HINTS



● Make sure the large side knob is set to “Off” before using the machine.

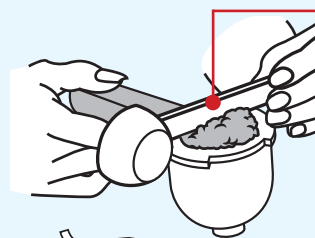
● Filter retainer clip should be in the back position when installing the filter holder into the unit.



● Do not attempt to push the filter holder past the lock position.

● Do not overfill the filter with ground coffee, as this will cause an improper lock of the filter holder, which could result in leaking, damage to the machine and/or cause injury.

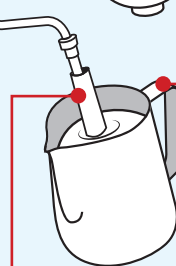
● For best results, use high-quality espresso ground coffee.



● Do not leave excess coffee grounds on the edge of the filter. Excess grounds on the edge will cause an improper lock which could result in leaking and damage to the seal.

● Do not “Brew” or “Steam” with the appliance without water in the water reservoir.

● Do not leave water in the water reservoir between uses.



● Make sure the frothing tube is submerged in your milk or milk substitute before turning the knob to “Steam”.

● Do not store the filter holder in the brew head. This can cause an improper lock which could result in leaking and damage to the seal.

● The frothing tube features a removable black cover.

● Do not fill water to the top of the water reservoir.

PROBLEMS, CAUSES & SOLUTIONS

In the unlikely event that your new espresso machine does not operate satisfactorily, please review the following potential problems and try the steps recommended.

Problem	Possible Cause	Solution
Unable to steam	• Water reservoir is empty • Unit is not turned on • Frothing wand is clogged	• Fill water reservoir with 2 oz of water or fill to steam line in carafe and pour into water reservoir • Plug in power cord and slowly turn control knob to steam position • Remove frothing wand cover and check if metal frothing wand is clogged with a needle or paper clip. Then, follow cleaning instructions on page 11.
Coffee does not come out	• No water in water reservoir • Coffee grind is too fine • Too much coffee in the filter • Appliance not turned on or plugged in • Coffee has been tamped / compressed too much	• Add water to water reservoir • Grind coffee less fine • Fill filter following measuring guide on filter • Plug in power cord • Refill filter with espresso ground coffee and GENTLY tamp
Coffee comes out too quickly	• Coffee is ground too coarse • Not enough coffee in the filter holder	• Use a finer grind of espresso coffee • Follow How to Brew Espresso instructions carefully paying close attention to measurements for coffee

Problem	Possible Cause	Solution
Milk is not foamy after frothing	• Not enough water in water reservoir to steam • Milk is not cold • Using whole milk	• Follow the “How to Froth” instructions paying close attention to the water measurements • Use cold milk to froth • For best results, use 2% or skim milk
Coffee comes out around the edge of the Filter Holder	• Filter holder not rotated to lock position • Coffee grounds around edge of filter • Too much coffee in the filter • All pressure was not released • Filter removed too fast	• Rotate filter holder to lock position • Wipe off excess grounds from rim of filter • Put less coffee in the filter • Follow instructions on how to release pressure on page 7 • Slowly remove filter holder
Filter Holder changed color	• Dishwasher	• It is still safe to use. We do not recommend putting it in the dishwasher
Milk sucked in the machine through the frothing wand	• Not enough water to froth / steam in the water reservoir	• You should hear the steam coming out. If it is silent, remove the frothing wand from the milk. Then, follow frothing instructions on page 8 & 9.



DELICIOUS RECIPES for all COFFEE LOVERS!



SAN FRANCISCO CAPPUCCINO

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



CAFÉ ROMANO

espresso, brandy and lemon twist



CAFÉ VIENNA

espresso, brandy, topped with
whipped-cream



CAFÉ IRISH

espresso, irish whiskey,
topped with whipped-cream

No claim is made to any of the recipes or recipe names listed. Any rights to the recipe or recipe names listed belong to their respective owners, if any. Please drink responsibly and obey legal drinking age laws.

DELICIOUS RECIPES for all COFFEE LOVERS!



CAFÉ TUACA

espresso, tuaca liqueur,
topped with whipped-cream



CAFÉ TIA MARIA

espresso, tia maria liqueur,
topped with frothed-milk



CAFÉ GRAND MARNIER

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



MEXICAN CAFÉ

espresso, kahlua, tequila,
topped with whipped-cream

No claim is made to any of the recipes or recipe names listed. Any rights to the recipe or recipe names listed belong to their respective owners, if any. Please drink responsibly and obey legal drinking age laws.

DELICIOUS RECIPES for all COFFEE LOVERS!



LATTE

milk foam
1/3 steamed milk
2/3 espresso



ESPRESSO

espresso
(1 shot)



FLAT WHITE

2/3 steamed milk
1/3 espresso



AMERICANO

2/3 water
1/3 espresso



BREVE

2/3 steamed half & half
1/3 espresso



CAPPUCINO

1/3 milk foam
1/3 hot milk
1/3 espresso

DELICIOUS RECIPES for all COFFEE LOVERS!



MOCHA

(whipped cream)
1/5 steamed milk
2/5 chocolate
2/5 espresso



GALÃO

3/4 steamed milk
1/4 espresso



CAFÉ AU LAIT

1/2 steamed milk
1/2 coffee



CAFFÈ AFFOGATO

2/5 espresso
3/5 vanilla ice cream



MACCHIATO

dash of steamed milk
double shot espresso



ICED COFFEE

ice cubes
chilled coffee

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan artefactos eléctricos, deben seguirse unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.
2. Antes de utilizar esta cafetera, el soporte del filtro debe colocarse de manera segura en la posición de bloqueado. Esto es mandatorio para evitar la caída no intencionada de esta pieza durante el proceso de colado de café y así poder evitar posibles daños o lesiones.
3. No toque las superficies calientes. Use asas y perillas.
4. Se puede quemar si se retira la tapa durante o inmediatamente después de los ciclos de colado. El contenido puede estar caliente. Deje enfriar antes de abrir la tapa.
5. Para evitar posibles quemaduras en alguna parte del cuerpo y / u otras lesiones de vapor y agua caliente, NUNCA abra la tapa del Tanque de Agua o Portafiltro mientras la cafetera esté encendida o mientras haya presión en el tanque de agua.
6. Siempre asegúrese que la tapa del Tanque de Agua esté bien apretada antes de encender el artefacto.
7. No intente desatornillar el Tanque de Agua o eliminar el portafiltro sin liberar la presión en primer lugar.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede provocar un incendio, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
9. No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
10. No utilizar al aire libre.
11. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja los cables, los enchufes, ni el aparato en agua o en ningún otro líquido.
12. Use solamente agua en el artefacto! No coloque ningún otro líquido o alimentos dentro del tanque de agua.
13. Para desconectar la cafetera, desenchufe del tomacorriente.
14. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento, o si está dañado de alguna manera.
15. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
16. Una estricta supervisión es necesaria cuando el artefacto es usado por o cerca de niños.

17. Siempre asegúrese que la tapa del Tanque de Agua esté bien apretada antes de encender el artefacto.
18. No utilice el artefacto para otro uso del que se pretende.
19. Coloque la cafetera sobre una superficie dura, plana y horizontal, para evitar la interrupción del flujo de aire por debajo.
20. Esta jarra nunca debe ser usado en una estufa o en cualquier horno, incluyendo un horno de microondas.
21. No coloque una jarra caliente sobre una superficie húmeda o fría.
22. No limpie la jarra con limpiadores abrasivos, esponjas de acero u otros materiales abrasivos.
23. Evite cambios repentinos de temperatura, al enjuagar, lavar, llenar o sumergir un recipiente caliente con líquidos fríos.
24. No use una jarra rajada o una jarra que tiene un mango suelto o debilitado.
25. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar el artefacto.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

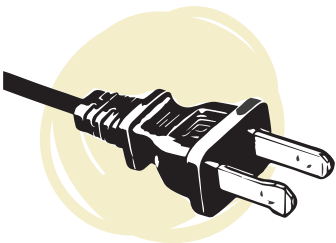
Por favor, lea todas las instrucciones en este manual antes de comenzar a usar este artefacto. El cuidado y mantenimiento apropiado asegurarán una larga vida útil y un funcionamiento sin problemas del artefacto. Por favor, guarde estas instrucciones y consúltelos para consejos de limpieza y cuidado.

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

- 1. Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de accidentes, al enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- 2. Una cable de extensión se puede comprar y usar si se tiene cuidado en su uso.
- 3. Si se utiliza un cable de extensión, la clasificación eléctrica marcada de la extension del cable debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del artefacto. El cable de extension debe ser colocado de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa donde pueda ser halado por un niño o tropezarse accidentalmente.

ENCHUFES POLARIZADOS



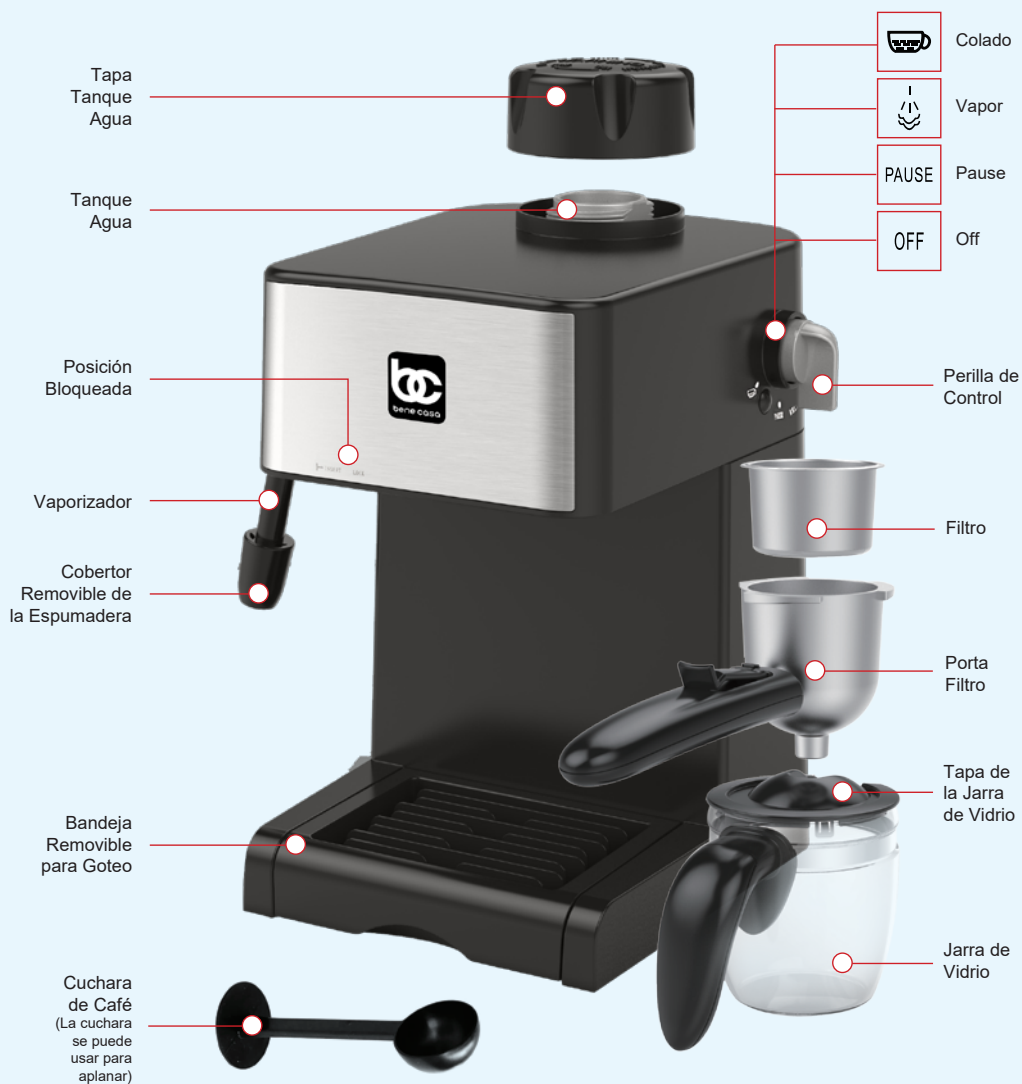
Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe de manera alguna. Si el enchufe al encajar se siente flojo dentro del tomacorriente de AC o si el tomacorriente AC se recalienta no utilice dicho tomacorriente.



CONTENIDO

- Precauciones importantes..... 20
- Instrucciones especiales para el juego de cables.. 22
- Descripción del aparato..... 24
- Armado y formas de preparar..... 26
- Cómo espumar la leche..... 28
- Limpieza y mantenimiento..... 29
- Solución de problemas 32
- Ideas para recetas 34

CONOZCA SU CAFETERA BENE CASA



ANTES DEL PRIMER USO, LIMPIE Y PREPARE SU CAFETERA



LO QUE NECESITA TENER A MANO:

- Una jarrita de acero inoxidable para la espuma o una taza de cerámica para espumar. (La jarra de vidrio no es adecuada para espumar).
- El café debe estar molido muy fino para espresso asemejándose a los granos de sal.
- La leche para hacer capuccinos o café con leche (latte).
- Para obtener los mejores bebidas de café espresso, se recomienda utilizar agua filtrada o embotellada.

LIMPIEZA DE LA CAFETERA!

Nota: El portafiltro no está apto para el lavavajillas solamente lave a mano.

1. Lave la jarra de vidrio, la tapa de la jarra de vidrio, el filtro y el portafiltro con un detergente suave y una esponja o paño suave.
2. Retire la tapa del tanque de agua.
3. Llene la jarra de vidrio con agua filtrada hasta la marca de 4 tazas y vierta en el tanque de agua.
4. Vuelva a enroscar la tapa del tanque de agua.
5. Inserte el portafiltro donde se indica con la marca de inserción sin café. Una vez insertado a la izquierda, empuje el mango del filtro y bloqueándolo hacia la derecha. Es importante que el portafiltros esté en la posición de bloqueo. El mango del portafiltro debe estar alineado con la marca bloqueada en el cuerpo de la cafetera.
6. Coloque la jarra de vidrio con tapa debajo del portafiltro.
7. Gire la perilla del lado izquierdo de la máquina a la posición "Brew". Mantenga la perilla en "Brew" hasta que ya no haya agua saliendo del portafiltro.
8. Asegúrese de girar la perilla a la posición "OFF" y desconecte el Artefacto.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cable electrico, el enchufe o la cafetera en agua ni en ningún otro líquido. No retire la tapa del tanque de agua o el portafiltro hasta que no se libere la presión en la unidad.

CÓMO LIBERAR LA PRESIÓN ANTES DE QUITAR LA TAPA DEL TANQUE DE AGUA O EL PORTAFILTRO

1. Desenchufe la Cafetera. Coloque una taza debajo de la Espumadera.
2. Gire la perilla del lado izquierdo del artefacto a la posición de "Steam".
3. Una vez que ya no haya vapor ni agua saliendo de la Espumadera retire la tapa del tanque de agua.
4. Gire la perilla de nuevo a la posición "Off".
5. Retire lentamente el portafiltro.



CÓMO HACER ESPRESSO, CAPPUCCINO O LATTE (CAFÉ CON LECHE)

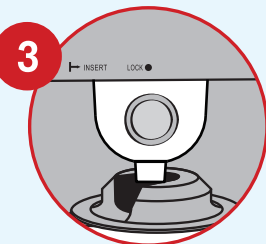
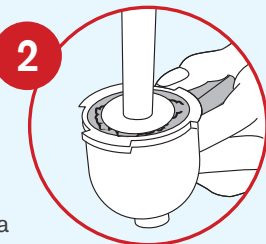
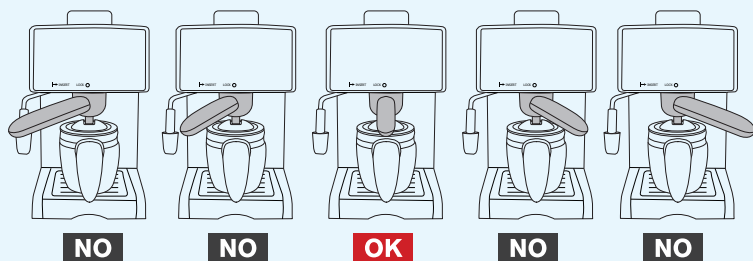
PRECAUCIÓN: No quite la tapa del tanque de agua o el portafiltro hasta que no se libere la presión en la unidad.

CÓMO PREPARAR EL AGUA:

1. Retire la tapa del tanque de agua.
 - Para 2 o 4 porciones de café espresso, llene la jarra de vidrio con agua hasta la marca deseada y viértalo dentro del tanque de agua.
 - Si toma un capuccino o café con leche, llene la jarra de vidrio con agua hasta la marca de vapor ☁ y viértalo dentro del tanque de agua.
2. Enrosque de nuevo la tapa en el tanque de agua.

CÓMO PREPARAR EL ESPRESSO:

1. Llene la cuchara con café finamente molido para espresso y póngala dentro del portafiltro.
 - Para 2 porciones de café espresso, llene el filtro hasta la línea de 2 tazas, situada en el interior del portafiltro.
 - Para 4 porciones de café, llene el filtro hasta la línea de 4 tazas, situada en el interior del portafiltro.
2. Ligeramente comprima / presione hacia abajo el café en el portafiltro empujando hacia abajo con la parte posterior de la cuchara de medir. (Si comprime demasiado, el agua no va pasar a través del espresso.)
3. Inserte el portafiltro en la cafetera. El mango debe estar apuntando directamente hacia usted cuando se coloca delante de la cafetera.



CÓMO COLAR CAFÉ Y HACER ESPUMA:

Nota: Si va hacer un capuccino o un café con leche, siga los pasos 1-8. Si va a preparar un espresso, siga los pasos 1, 2, 7, 8!

1. Coloque la jarra de vidrio con tapa en la bandeja para goteo y debajo del portafiltro. Asegúrese de que la abertura de la tapa esté alineada con el pico de la jarra de vidrio.
2. Enchufe la cafetera y gire la perilla del lado izquierdo de la cafetera a "Brew".
3. Vierta la cantidad deseada de leche fría en una jarrita de acero inoxidable para espumar (o taza de cerámica), pero deje suficiente espacio para la expansión de la espuma (típicamente 1/3 o 1/2 de la parte superior). No utilice la jarra de vidrio!

*La textura de la espuma depende en gran medida del tipo de leche utilizada. Se recomienda la de 2%; la leche entera crea burbujas más finas mientras que la leche descremada crea burbujas más grandes.

4. Una vez que el café comience a colarse dentro de la jarra de vidrio, interrumpa el proceso de colado girando la perilla a la posición "Off", coloque la jarrita de acero inoxidable para espumar de manera que la espumadera quede sumergida de 1/2 a 1 " dentro de la leche.

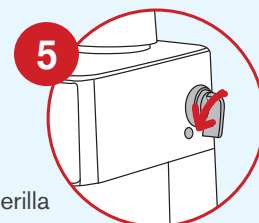
5. Gire la perilla a la posición "Steam" ("Vapor"). Esto tomará unos segundos para calentar antes de burbujear. Usted debe oír que está saliendo el vapor. Si está en silencio, puede significar que se acabó el agua y no hay vapor que salga. Si esto sucede, retire la taza de la espumadera. Cuando oiga que sale el vapor, mueva la jarra en movimiento circular hasta alcanzar la cantidad deseada de espuma.

*Se tarda aproximadamente 2 minutos para espumar 4 oz de leche a 165 °F de temperatura.

6. Antes de retirar la jarrita de acero inoxidable de debajo de la espumadera, gire la perilla a la posición "Brew" nuevamente para completar el proceso de colado.
7. Cuando se termine el proceso de colado del espresso, gire la perilla hacia la posición de "Off" y desenchufe la cafetera.
8. Siga "cómo liberar la presión antes de retirar la tapa del tanque de agua y el portafiltro" en la página 25.

CÓMO PREPARAR SU CAPPUCCINO O CAFÉ CON LECHE:

1. Agarre su taza favorita.
2. A continuación, vierta el café en su taza.
3. Por último, vierta la espuma dentro de su taza, luego revuelva y disfrute.

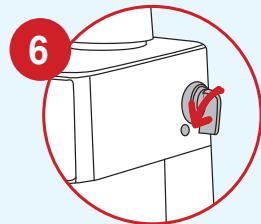


CÓMO ESPUMAR LA LECHE

CÓMO PREPARAR EL AGUA:

PRECAUCIÓN: NO quite la tapa del tanque de agua o el portafiltro hasta que no se libere la presión en la unidad.

1. Retire la tapa del tanque de agua.
2. Llene la jarra de vidrio hasta la línea de vapor  con agua filtrada y viértalo en el tanque de agua.
3. Enrosque de nuevo la tapa en el tanque de agua.



CÓMO ESPUMAR:

4. Vierta la cantidad deseada de leche fría en una jarrita de acero inoxidable para espumar (o taza de cerámica), pero deje suficiente espacio para la expansión de la espuma (típicamente 1/3 o 1/2 de la parte superior).

No utilice la jarra de vidrio!

*La textura de la espuma depende en gran medida del tipo de leche utilizada. Se recomienda la de 2%; la leche entera crea burbujas más finas mientras que la leche descremada crea burbujas más grandes.

5. Coloque la jarrita de acero inoxidable para espumar de manera que la espumadera quede sumergida dentro de la leche alrededor de 1/2 - 1 "dentro de la leche.

6. Gire la perilla a la posición de "Steam" ("Vapor"). Esto tomará unos pocos segundos para calentarse antes de burbujear. Mueva la jarrita con movimientos circulares hasta alcanzar la cantidad deseada de espuma.

*Se tarda aproximadamente 2 minutos para espumar 4 oz. de leche a 165 °F de temperatura.

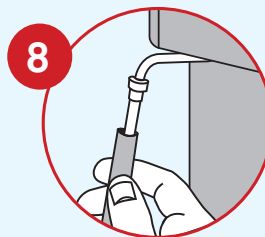
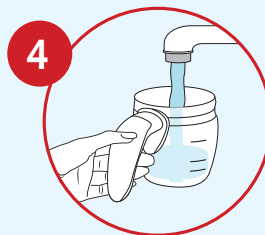
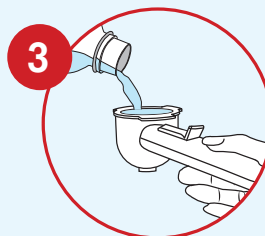
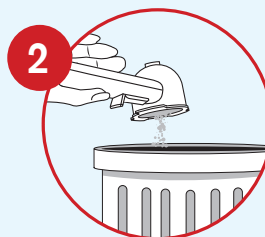
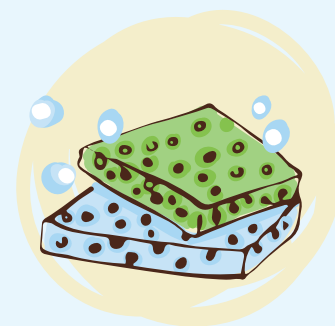
7. Antes de retirar la jarrita de acero inoxidable de debajo de la espumadera, gire la perilla a la posición "Off" y retire entonces la jarrita de acero inoxidable o la taza.

Nota: es muy importante limpiar la espumadera después cada uso. Consulte la página 29 para obtener instrucciones de limpieza.



LIMPIEZA DE SU CAFETERA DESPUÉS DE CADA USO

Mantenga su cafetera funcionando sin problemas con un adecuado cuidado después de cada uso. Siga estos sencillos pasos para limpiar su cafetera:



1. Enjuague la jarra de vidrio y la jarrita de acero inoxidable / taza para espumar.

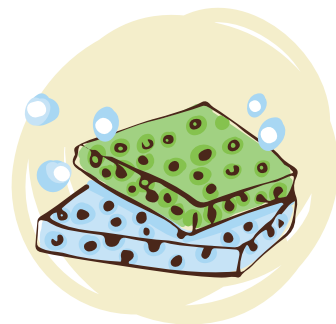
PRECAUCIÓN: NO quite la tapa del tanque de agua o el portafiltro hasta que no se libere la presión en la unidad.

2. Retire el portafiltro, deseche los granos de café.
3. Enjuague con agua fresca. Tenga en cuenta que el portafiltro NO es apto para lavavajillas. ¡Lave únicamente a mano!
NOTA: En caso de no espumar leche, omita los pasos 4-9.
4. Llene la jarra de vidrio con agua hasta la marca de vapor y vierta en el tanque de agua.
5. Vuelva a enroscar la tapa del tanque de agua y enchufe la cafetera.
6. Llene la jarrita de acero inoxidable o la taza hasta la mitad con agua y colóquela de tal modo que la espumadera quede sumergida dentro del agua.
7. Gire el botón a la posición de "Steam" pero en lugar de usar leche, utilice agua y mantenga durante 30 segundos. Esto ayudará a enjuagar las partes internas de la cafetera.
8. Una vez que la espumadera se enfríe, retire y enjuague el cobertor de la espumadera. El cobertor de la espumadera es la pieza de goma negra en la punta de la espumadera. Basta con tirar de la parte inferior para quitar.
9. Limpie la espumadera con un paño húmedo y enjuague el cobertor.

PRECAUCIÓN: Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la cafetera en agua u otros líquidos.

LIMPIEZA DE SU CAFETERA CADA 1-3 MESES

Una vez cada 1 a 3 meses, dependiendo del uso y el tipo de agua, se recomienda descalcificar la cafetera para mantener su funcionamiento apropiadamente.



DESCALCIFICACIÓN DE LAS PARTES INTERNAS

1. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición "Off".

PRECAUCIÓN: NO quite la tapa del tanque de agua o el portafiltro hasta que no se libere la presión en la unidad.

2. Llene el tanque de agua hasta el tope con vinagre blanco, sin diluir.

3. Empiece a colar justo lo suficiente para conseguir que salga un poco de vinagre.

4. Haga vapor justo lo suficiente para conseguir que salga un poco de vinagre.

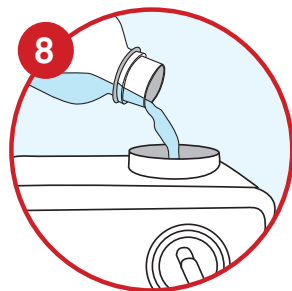
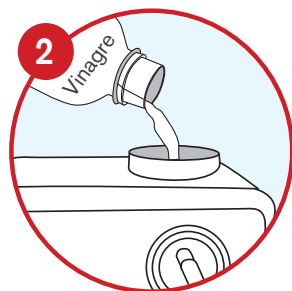
5. Desenchufe la cafetera.

6. Deje la cafetera reposar toda la noche con el vinagre dentro del tanque de agua.

7. Vierta el vinagre dentro del fregadero por la abertura superior de la cafetera volteando la cafetera boca abajo.

8. Enjuague el tanque de agua con agua de grifo, llene el tanque hasta la mitad con agua y vierta el agua dentro del fregadero, repitiendo este paso dos veces.

9. Cuele y haga vapor con agua fresca al menos 4 veces o hasta que no haya olor de vinagre.

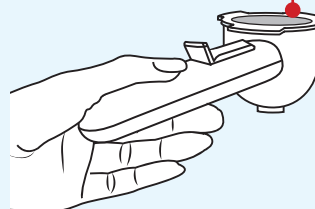


CONSEJOS ÚTILES



● Asegúrese de que la perilla grande lateral esté en posición "Off" antes de usar la cafetera.

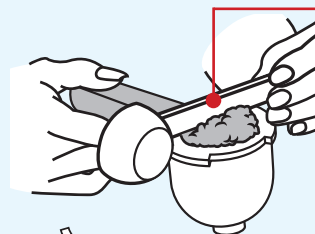
● El retenedor del filtro debe estar en posición hacia atrás cuando se instala el portafiltro en la unidad.



● No intente empujar el portafiltro más allá de la posición de bloqueo.

● No llene en exceso el filtro con café molido, ya que esto causaría un bloqueo indebido del portafiltro, lo que podría resultar en fugas y daños en su hermeticidad.

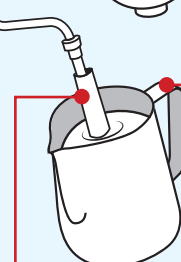
● Para obtener mejores resultados, utilice granos de café espresso de alta calidad.



● No deje exceso de café molido en el borde del portafiltro. El exceso de granos molidos en el borde causaría un bloqueo indebido, lo que podría resultar en fugas y daños en su hermeticidad.

● No cuele ni haga vapor con la cafetera sin agua dentro del tanque de agua.

● No deje agua en el tanque de agua entre usos.



● Asegúrese de que la espumadera se sumerja en el leche o en el sustituto de leche antes de girar la perilla a la posición de "Steam".

● No guarde el portafiltro dentro de la posición de colado. Esto podría causar un bloqueo indebido, lo que podría resultar en fugas y daños en su hermeticidad.

● La espumadera cuenta con un cobertor removible negro.

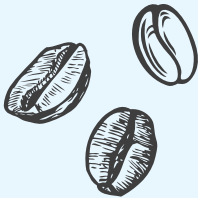
● No llene de agua el tanque hasta el tope.

PROBLEMAS, CAUSES y SOLUCIONES

Su Cafetera de Espresso ha sido cuidadosamente diseñada para darle muchos años de servicio sin problemas. En el caso improbable de que su nueva cafetera de espresso no funcione de manera satisfactoria, por favor revise los siguientes posibles problemas para tratar de aplicar los pasos que se recomiendan.

Problema	Causa Posible	Solución
No hace vapor	• El tanque de agua está vacío • La unidad no está prendida. • La espumadera está tapada	• Llene con 2 oz. de agua o llene hasta la línea de steam (vapor) de la jarra y vierta el agua en el tanque • Enchufe el cable eléctrico y lentamente gire la perilla a la posición de steam (vapor) • Retire el cobertor de la espumadera y revise que la espumadera no esté tapada usando una aguja o un clip de papel. Luego siga las instrucciones de limpieza de la pag. 29.
No sale Café	• El tanque de agua está vacío • La molienda de café es demasiado fina • Hay demasiado café en el filtro • El artefacto no está prendido o enchufado • El café se ha comprimido demasiado	• Ponga agua en el tanque • Muela el café menos fino • Llene el portafiltro siguiendo la guía de Medidas e Ingredientes • Enchufe el cable • Rellene el portafiltro con café espresso molido y aplane SUAVEMENTE
El Café sale demasiado rápido	• El café está molido muy grueso • No hay suficiente café en el portafiltro	• Utilice un molinillo de espresso con molienda más fina • Siga las instrucciones de colado de espresso poniendo especial atención a las medidas de café

Problema	Causa Posible	Solución
La leche no tiene espuma después de espumar	• No hay suficiente agua en el tanque para poder espumar • La leche no está fría • Está usando leche entera	• Siga las instrucciones de “Cómo Espumar” con atención especial en las medidas de agua • Use leche fría para espumar • Para mejores resultados, use leche de 2% ó leche descremada
El café se sale alrededor de los bordes del portafiltro	• El portafiltro no se rotó a la posición de bloqueo. • Hay granos de café alrededor de los bordes del filtro • Demasiado café dentro del filtro • No se liberó toda la presión • El portafiltro se retiró demasiado rápido	• Rote el portafiltro a la posición de bloqueo • Limpie el exceso de los granos del borde del portafiltro • Ponga menos café dentro del portafiltro • Siga las instrucciones para liberar presión en la página 25 • Retire lentamente el portafiltro
El portafiltro cambió de color	• Lavavajillas	• Su uso es todavía seguro. No recomendamos lavarlo dentro del lavavajillas
La leche es subsionada por la cafetera a través de la espumadera	• No hay suficiente agua en el tanque para espumar / hacer vapor	• Usted debe oír que está saliendo el vapor. Si está en silencio, retire la espumadera de la leche. Luego, siga las instrucciones para espumar en las páginas 26 y 27.



IDEAS para RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



CAPPUCCINO SAN FRANCISCO

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



CAFÉ ROMANO

espresso, brandy y concha
de limón



CAFÉ VIENNA

espresso, brandy,
cubierto con crema batida



CAFÉ IRISH

espresso, whisky irlandés,
cubierto con crema batida

No pretendemos ser dueños de ninguna de las recetas o nombres de las recetas listadas. Todos los derechos sobre los nombres de las recetas o recetas enumeradas pertenecen a sus respectivos propietarios, si los hubiere. Por favor, beba con responsabilidad y respete todas las normas legales en cuanto a edad para beber.

IDEAS para RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



CAFÉ TUACA

espresso, licor tuaca,
cubierto con crema batida



CAFÉ TIA MARIA

espresso, licor tia maria,
cubierto con leche espumada



CAFÉ GRAND MARNIER

espresso, licor grand marnier,
cubierto con crema batida y
concha de naranja



CAFÉ MEXICANO

espresso, kahlua, tequila,
cubierto con crema batida

No pretendemos ser dueños de ninguna de las recetas o nombres de las recetas listadas. Todos los derechos sobre los nombres de las recetas o recetas enumeradas pertenecen a sus respectivos propietarios, si los hubiere. Por favor, beba con responsabilidad y respete todas las normas legales en cuanto a edad para beber.

IDEAS para RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



LATTE

espuma de leche
1/3 leche al vapor
2/3 espresso



AMERICANO

2/3 agua
1/3 espresso



ESPRESSO

espresso
(1 shot)



BREVE

2/3 mitad y mitad al vapor
1/3 espresso



FLAT WHITE

2/3 leche al vapor
1/3 espresso



CAPPUCINO

1/3 espuma de leche
1/3 leche caliente
1/3 espresso

IDEAS para RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



MOCHA

(crema batida)
1/5 leche al vapor
2/5 chocolate
2/5 espresso



CAFFÈ AFFOGATO

2/5 espresso
3/5 helado de vainilla



GALÃO

3/4 leche al vapor
1/4 espresso



MACCHIATO

un poco de leche al vapor
doble taza de espresso



CAFÉ AU LAIT

1/2 leche al vapor
1/2 coffee



ICED COFFEE

cubos de hielo
café frío