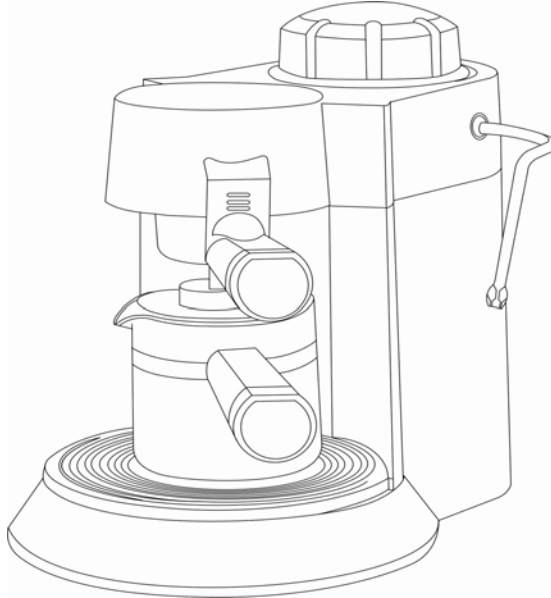




ESPRESSO MAKER

MCEM1B

-HOUSEHOLD USE ONLY-



⚠ CAUTION:
**BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL IMPORTANT
SAFEGUARDS, PRECAUTIONS AND OPERATING INSTRUCTIONS.**

Table of Contents

Safety Instructions	3-5
Parts and Features	6
Operating Instructions	7-8
Troubleshooting	8
Cleaning and Maintenance	9-10
Mineral Deposit and Decalcifying	10-11
Warranty	12
Spanish Section	13-24

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instruction appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution and care must be exercised when installing, maintaining, or operating appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

WARNING

WARNING-Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

CAUTION

CAUTION-Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 1) Read all instructions.**
- 2) This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
- 3) Do not use this appliance for other than its intended use.
- 4) Before using for the first time, check if voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the voltage in your home.
- 5) Do not turn the power on unless this appliance is properly assembled.
- 6) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 7) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.

Return appliance to authorized service center for examination, repair or adjustment.

- 8) The use of attachments or accessories not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- 9) Unplug the appliance from the outlet when not in use, assembling and disassembling, and before cleaning. Make sure the appliance cools down completely before assembling, disassembling and cleaning.
- 10) Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 11) Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 12) Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 13) To connect, always plug the cord into the wall outlet first. To disconnect, turn the knob to "OFF" and then remove plug from wall outlet.
- 14) Never use the carafe on a range top or in a conventional microwave oven.
- 15) Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
- 16) Snap the lid securely to the carafe before serving.
- 17) Scalding may occur if the cover is lifted or removed during the brewing cycle.
- 18) Do not set a hot carafe on a wet or cold surface.
- 19) Do not use a cracked carafe, or a carafe that has a loose or weakened handle.
- 20) To avoid interruption of airflow underneath the appliance, use on a hard, flat level surface only.
- 21) Always be sure that the water tank boiler cap is tightened securely before turning the appliance on.
- 22) Do not clean the espresso maker with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

 WARNING:

To protect against electric shock, fire, and injury to persons, do not immerse main cord, plug or unit in water or any other liquid.

⚠️ CAUTION:

To avoid possible burns and other injuries, **DO NOT** remove the boiler cap until the steam pressure is completely released.

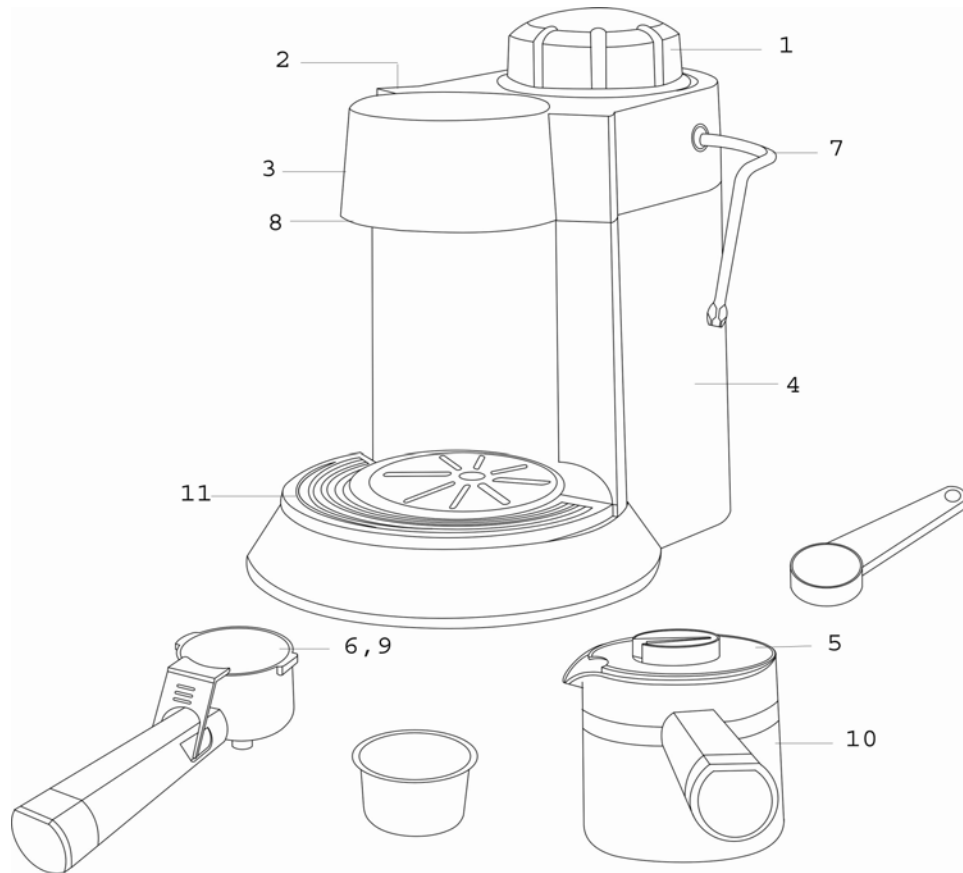
⚠️ CAUTION:

This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) as a safety feature to reduce the risk of electrical shock. This plug will fit into a polarized outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician.

Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the appliance or any extension cord used with this appliance. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts and Features



1. Water Tank Boiler Cap
2. Indicator Light
3. Control Knob
4. Water Tank
5. Carafe Lid
6. Filter Basket
7. Steam Nozzle
8. Retainer Clip
9. Filter
10. Glass Carafe
11. Base Grid

Before Your First Use

Carefully unpack the coffee maker and remove all packaging materials. Wipe the heating stand with a clean, damp cloth. Do not immerse the heating stand in water or other liquid. To remove any dust that may have accumulated on the removable parts during packaging, wash the carafe, lid and filter basket with warm soapy water. Rinse and dry. We recommend that prior to brewing your first pot of coffee, you “brew” just the cold water without ground coffee or a paper filter. This will remove any dust that may have settled inside the coffee maker.

Operating Instructions

MAKING ESPRESSO

- 1) Place your espresso maker on a flat, level surface, such as a countertop. Plug the espresso maker into a 120_volt 60Hz AC only outlet.
- 2) Make sure that the control knob(3) is in the “OFF” position.
- 3) Fill the glass carafe(10) with cold water to the desired amount.
- 4) Unscrew the water tank boiler cap(1) by turning counter-clockwise and pour water into the water tank(4). Do not fill all the way to the top of the water tank(4) because there will not be enough area to generate steam.
- 5) Screw the water tank boiler cap(1) back on by turning clockwise and make sure that it is tightly secured.
- 6) Remove the filter basket(6) by grabbing the filter handle and sliding 1/4th to the left. The filter basket(6) will now be able to release.
- 7) Make sure that the filter(9) is inside the filter basket(6). The retainer clip(8) is to hold the filter basket(6) and the filter(9) together. Fill with fresh ground espresso coffee to the desired amount. Clean any excess coffee from the rim of the filter basket(6).
- 8) Release and pull back the retainer clip(8) and position it underneath the brew head and slide it 1/4th to the right. Make sure the filter basket(6) is on tight.
- 9) Place the carafe lid(5) on the glass carafe(10) so that the carafe lid(5) opening is facing the spout and set it on the base grid(11).
- 10) Turn the control knob(3) to “☕” position. The indicator light(2) will turn on to let you know that the espresso maker is on.

NOTE: It will take couple of minutes before the espresso begins to drip into the glass carafe.

- 11) When brewing has completed, you can use the steam remaining in the water tank for frothing milk. First, pour 3 to 4 oz. of cold milk into a small pitcher, which should fit underneath the steam nozzle(7). Then turn the control knob(3) to “☁” position for frothing. (If you find the steam is not enough for frothing milk, pour some water into water tank.) In just a few

seconds, as steam is injected into the milk, it will begin to froth up. To finish frothing, turn the control knob(3) back to "Off".

 **CAUTION:**

DO NOT remove the water tank boiler cap(7) until the steam pressure in the machine has been released COMPLETELY. To remove all steam pressure, turn control knob(3) to the "☐" position and allow all steam pressure and residual water to completely cease.

12) Unplug the power cord and allow the machine to cool.

MAKING CAPPUCCINO

- 1) Repeat steps 1-9 on "MAKING ESPRESSO".
- 2) Fill a small pitcher with 1/3rd of cold milk and set it next to the machine.
- 3) Turn the control knob(3) to the "☐" position. When the espresso reaches the "☺" mark on the glass carafe(10), turn the control knob(3) to the "OFF" position. By that time, the boiler should have created enough steam to start frothing the milk. Froth milk before finishing the espresso to prevent from running out of the steam.
- 4) Hold the prepared pitcher underneath the steam nozzle(7). Rotate the control knob(3) slowly to the "☁" position. Gently move the pitcher in a circular motion around the steam nozzle(7). Because warm milk does not froth, froth just below the surface of the milk to avoid heating up the milk.
- 5) When the milk has almost doubled in volume, insert the steam nozzle(7) down into the milk for heating. To avoid splattering hot milk, turn control knob(3) "OFF" before removing the steam nozzle(7) out of the milk. After frothing, set the pitcher aside to allow the frothed milk to settle.
- 6) Turn the control knob(3) back to the "☐" position to finish making the espresso.
- 7) Turn the control knob(3) to the "☁" position to flush out any remaining milk from the steam nozzle(7).
- 8) When the espresso has stopped flowing into the carafe, turn the control knob(3) to the "OFF" position. Pour the espresso into a cup that has at least 5 ounces of capacity. Then add the steamed milk to the espresso and spoon on the frothed milk.
- 9) Unplug the power cord and allow the machine to cool. Do not remove the boiler cap until all the steam in the machine has been released.

Troubleshooting

Problem	Causes
Coffee does not brew	<ul style="list-style-type: none">• No water in the water tank• Coffee grind is too fine• Too much coffee in the filter• Boiler cap is not tight and steam is escaping• Machine is not turned on, or plugged in
Coffee brews too quickly	<ul style="list-style-type: none">• Coffee grind is too coarse• Not enough coffee in the filter
Coffee leaks around the edge of the filter holder	<ul style="list-style-type: none">• Filter holder is not inserted in the brew head properly• There are coffee grounds around the filter holder rim• Too much coffee in the filter• Coffee is packed too tightly
No steam is generating	<ul style="list-style-type: none">• The water tank is empty• Too much water in the tank and not enough room for steam
Steam splatters out of the spout	<ul style="list-style-type: none">• The water tank is empty or low and not enough pressure
Milk is not foamy after frothing	<ul style="list-style-type: none">• Ran out of steam• Milk is warm or hot

Cleaning and Maintenance

COMPLETELY CLEAN AND DRY ALL PARTS AFTER EVERY USE.

Always turn coffee maker "Off" and remove the plug from the electrical outlet before cleaning it.

Clean the steam nozzle **immediately** after frothing milk with the remaining steam, which will help soften the milk residue outside and inside of the steam nozzle. Wipe with damp cloth.

The espresso carafe, carafe lid, filter basket, and base grid can be washed with soapy water or placed on the top rack of your dishwasher only.

Never immerse base unit in water or other liquid. Do not remove boiler cap while espresso maker still has pressure. After the pressure has been released, remove boiler cap. Discard the remaining water through the top opening of the water

tank. Place the boiler cap back in its place. Always empty the water tank between uses.

Wipe base unit with a clean, damp cloth. Never use rough, abrasive materials or cleansers to clean the base unit.



Do not store the filter holder in the brew head. This can adversely affect the space between the brew head and the filter holder while brewing espresso.

Mineral Deposits and Decalcifying


Mineral deposit build-up frequently occurs in espresso makers. This build-up is quite normal and is caused by minerals commonly found in drinking water. Periodically, your espresso maker will need cleaning to remove any mineral deposits that may form. Excessive steaming or prolonged brewing cycle is a sign that your espresso maker needs decalcifying. During decalcifying, more steaming will occur than while making espresso.

- 1) Make sure that the plug is disconnected from the electrical outlet and the control knob is in the "OFF" position.
- 2) When the espresso maker is cool and all of the pressure has been released, remove the boiler cap and pour 8 ounces of undiluted white vinegar into the water tank.
- 3) Place the boiler cap back on and allow sitting overnight with the vinegar solution in the water tank.
- 4) Slowly remove the boiler cap and discard vinegar through the top opening of the espresso maker.
- 5) Rinse the water tank thoroughly with tap water.

To decalcify internal parts

- 6) Remove the water tank boiler cap and pour 8 ounces of undiluted white vinegar into the water tank.
- 7) Screw the water tank boiler cap back on top of the water tank. Make sure the cap is tightly secured.
- 8) Insert the filter basket into the brew head and place the glass carafe with lid on the base grid.
- 9) Plug the espresso maker into an electrical outlet.
- 10) Turn the control knob to the  position. Let half of the vinegar to flow into the carafe and then turn the control knob back to "OFF" position.
- 11) Place a cup with cold water underneath the steam nozzle and insert the nozzle into the water. Turn the control knob to the  position slowly. This

will clean any residue left in the steam nozzle from frothing milk. After a few seconds, turn the control knob back to “OFF” position

- 12) Turn back to the  position and finish brewing rest of the vinegar solution.
- 13) Fill the espresso maker with fresh water and follow the steps in the “Before Your First Use” to flush out any remaining cleaning solution.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Magic Chef Limited Warranty

This **Magic Chef** product is warranted, to the original purchaser or gift recipient, to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for a period of one (1) year from the date of purchase as shown on retailer's receipt.

The obligation of **Magic Chef** under this warranty shall be limited to repair or replacement (at our option) during the warranty period, of any part that proves to be defective in material or workmanship under normal installation and use. The product is returned to **Magic Chef** or an Authorized Service Center **POSTAGE PREPAID**. A copy of the original receipt along with your name, address and phone number must accompany products returned. Include a description of the defect along with the date you purchased the product.

This warranty shall be invalid if the product is damaged as a result of misuse, abuse, negligence, defacement, destruction, accident, fire or other casualties or alterations in any manner. Improper repair, improper use of electrical voltages or currents, alteration of serial number, maintenance by any person or entity other than our own Service Facility or Center, or any use not in conformity with product instruction, shall render this warranty invalid.

Magic Chef assumes no responsibility for damage resulting from the use of this product in a manner or location other than that for which it was intended.

WARRANTY CONDITIONAL TO NORMAL AND NON-COMMERCIAL USE OF THIS APPLIANCE FOR DOMESTIC USE ONLY.

For the nearest Authorized Service Center, contact:

Magic Chef Customer Service: 1-888-775-0202

Or visit our website at www.magicchef-ewave.com

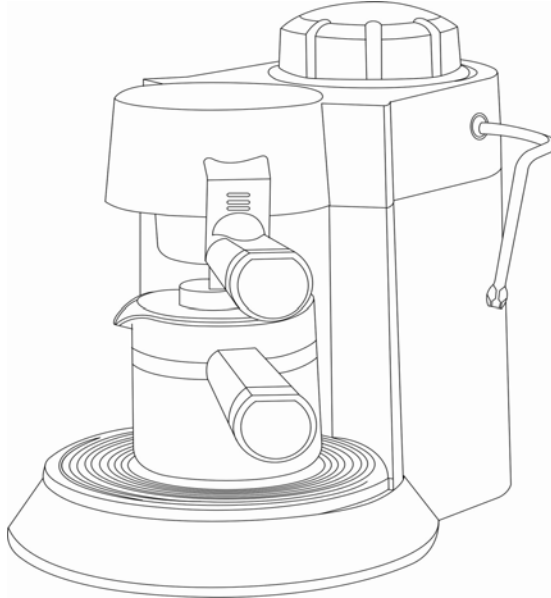
Magic Chef is a trademark of the Maytag Corporation and is used under license to MC Appliance Corp. All rights reserved.



MAQUINA DE CAFÉ EXPRES

MCEM1B

-USO DOMESTICO EXCLUSIVAMENTE-



⚠ PRECAUCIÓN:
ANTES DE USAR, SÍRVASE LEER Y OBSERVAR TODAS LAS
ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE USO.

Tabla de Contenidos

Instrucciones de Seguridad	15-17
Partes y Características	18
Instrucciones de Uso	19-21
Resolución de problemas	21
Limpieza y Mantenimiento	21-22
Depósito de minerales y descalcificación	22-23
Garantía	24

¿Qué necesita saber sobre las instrucciones de seguridad?

Las advertencias e instrucciones de seguridad importantes que aparecen en este manual no cubren todas las condiciones y situaciones que pueden presentarse. Cuando instale, utilice o realice el mantenimiento del electrodoméstico, aplique el sentido común, y opere con precaución y cuidado.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su proveedor, distribuidor, agente de servicios o fabricante.

Observar los símbolos, leyendas y rotulos de seguridad

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA-Peligros o practicas riesgosas que **PODRIAN** causar lesiones graves o aun la muerte.

PRECAUCION

PRECAUCION-Peligros o practicas riesgosas que **PODRIAN** causar lesiones leves.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

Siempre que utilice un electrodoméstico, asegúrese de observar las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1) Leer todas las instrucciones.

- 2) Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilizar en exteriores.
- 3) No utilizar el electrodoméstico para un uso diferente del indicado.
- 4) Antes de utilizar por primera vez, verificar si la tensión indicada en la base del electrodoméstico coincide con la tensión suministrada en su hogar.
- 5) No poner en funcionamiento el aparato antes de armar correctamente.
- 6) Se recomienda supervisar atentamente cuando el aparato sea utilizado por niños o en presencia de éstos.

- 7) No poner en funcionamiento ningún electrodoméstico si el cable o enchufe están dañados o si se detectó mal funcionamiento o desperfecto alguno. Llevar a un servicio técnico autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- 8) El uso de accesorios fuera de los recomendados o vendidos por el fabricante puede originar incendios, golpes de corriente o lesiones.
- 9) Desenchufar el aparato cuando no se utilice, cuando se proceda al armado o desarmado, y antes de limpiar. Verificar que esté completamente detenido antes de desarmarlo.
- 10) No dejar el cable colgando del borde de la mesa o mesada, o en contacto con las superficies calientes.
- 11) No colocar el artefacto sobre un quemador u horno caliente, ni en las proximidades de los mismos.
- 12) No tocar las superficies calientes. Utilizar asas o perillas.
- 13) Para conectar, enchufar primero en el tomacorriente de la pared. Para desconectar, girar el control a la posición "OFF" (apagado) y luego retirar el enchufe del tomacorriente de la pared.
- 14) No utilizar la jarra sobre una hornalla o en un horno de microondas convencional.
- 15) No utilizar agua tibia o caliente para llenar el recipiente del agua. Utilizar solamente agua fría.
- 16) Verificar que la tapa esté bien ajustada a la jarra antes de servir cualquier bebida.
- 17) Se pueden producir quemaduras si se saca la tapa durante el ciclo de preparación.
- 18) No coloque la jarra caliente sobre una superficie húmeda o fría.
- 19) No utilice una jarra agrietada, o que tenga el asa floja o dañada.
- 20) Para evitar la falta de circulación de aire debajo del aparato, ubicar solamente sobre superficie rígida y plana.
- 21) Verificar que la tapa de salida de vapor esté bien ajustada antes de poner en funcionamiento la máquina.
- 22) No limpie la cafetera exprés con limpiadores en polvo, esponjas metálicas u otros materiales abrasivos.

 ADVERTENCIA:

Para evitar riesgos de golpes de corriente, incendio y lesiones personales, no sumergir el cordón, el enchufe o la unidad en agua u otro líquido.

⚠️ PRECAUCIÓN:

Para evitar quemaduras y otras lesiones, **NO** retire la tapa de salida de vapor hasta que no haya salido toda la presión de vapor.

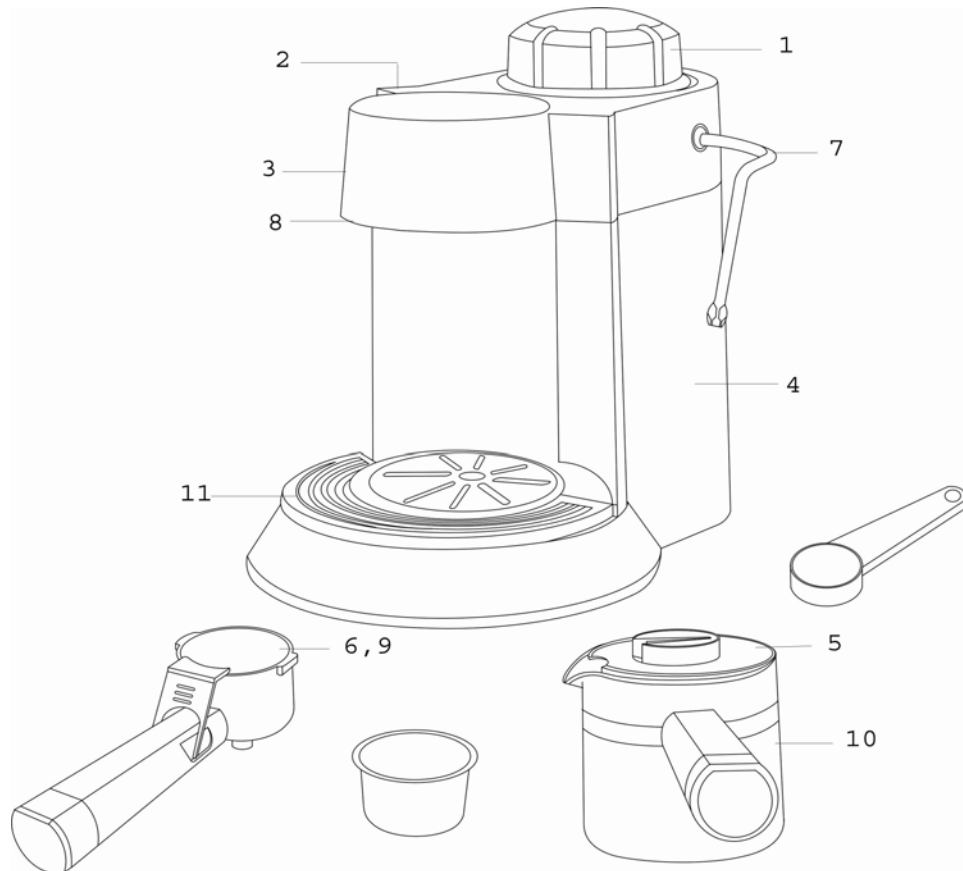
⚠️ PRECAUCIÓN:

Este producto cuenta con un dispositivo de seguridad para reducir el riesgo de golpe de corriente que consiste en un enchufe polarizado (con una pata más ancha que la otra). Sólo hay una forma de colocarlo en un tomacorriente polarizado. Ésta es una medida de seguridad. Si no puede enchufar en el tomacorrientes, intente darlo vuelta. Si a pesar de esto no logra enchufarlo, llame a un electricista autorizado.

No utilice el enchufe con un alargue salvo que el enchufe calce perfectamente en el mismo. No modifique el enchufe del aparato o de cualquier alargue que utilice con este aparato. No intente burlar el dispositivo de seguridad del enchufe polarizado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Partes y Características




1. Tapa de salida de vapor
2. Luz indicadora
3. Perilla de control
4. Del recipiente para el agua
5. Tapa del jarra
6. Porta filtro
7. Boquilla de vapor
8. Lengüeta de retención
9. Filtro
10. Jarra de vidrio
11. Rejilla de la base

Antes de usar por primera vez

Desembalar con cuidado la cafetera y retirar todos los materiales del embalaje. Limpiar el plato térmico con un paño húmedo limpio. No sumergir el plato térmico en agua u otro líquido. Para retirar el polvo acumulado en las partes removibles durante el proceso de embalaje, lavar la jarra, la tapa y el porta filtro con agua jabonosa tibia. Enjuagar y secar. Antes de preparar la primera jarra de café, recomendamos "procesar" sólo agua sin granos de café o filtro de papel. De esta forma, se eliminará el polvo que se haya acumulado dentro de la cafetera.

Instrucciones de uso

PREPARACIÓN DE CAFÉ EXPRÉS

- 1) Colocar la cafetera sobre una superficie lisa y nivelada, como por ejemplo, la mesada. Enchufar la cafetera solamente en un toma corriente de 120_volt 60Hz AC.
- 2) Verificar que la perilla de control (3) se encuentre en la posición "OFF" (apagado).
- 3) Llenar la jarra de vidrio (10) con la cantidad deseada de agua fría.
- 4) Retirar la tapa de salida de vapor (1) girando en sentido contrario a las agujas del reloj y verter agua en el recipiente para el agua (4). No llenar el recipiente para el agua (4) hasta el borde porque no queda espacio suficiente para que se genere el vapor.
- 5) Volver a colocar la tapa de salida del vapor (1) girando en sentido de las agujas del reloj y verificar que esté correctamente colocada.
- 6) Retirar el porta filtro para café exprés (6) tomando del asa y girando 1/4 hacia la izquierda. En esta posición, el porta filtro (6) se puede retirar.
- 7) Verificar que el filtro (9) esté dentro del porta filtro (6). La lengüeta de retención (8) sirve para mantener el porta filtro (6) y el filtro (9) juntos. Colocar la cantidad deseada de café molido exprés. Limpiar el exceso de café depositado en los bordes del porta filtro (6).
- 8) Liberar y jalar hacia atrás la lengüeta de retención (8), colocarla debajo del cabezal y girar 1/4 hacia la derecha. Verificar que el porta filtro (6) esté bien ajustado.
- 9) Colocar la tapa de la jarra (5) en la jarra de vidrio (10) de forma tal que el orificio de la tapa de la jarra(5) enfrente el pico y colocar la jarra sobre la rejilla de la base (11).
- 10) Girar la perilla de control (3) a la posición . La luz indicadora (2) se encenderá para indicarle que la cafetera exprés está encendida.

NOTA: Demorará unos minutos hasta que la cafetera empiece el proceso de filtrado en la jarra de vidrio.

- 11) Cuando finalice la preparación, puede utilizar el vapor que queda en el recipiente del agua para espumar leche. Primero verter de 3 a 4 onzas de leche fría en una jarra pequeña, que debe caber debajo de la boquilla para vapor (7). Girar la perilla de control (3) a la posición "☁️" para espumar. (Si el vapor no es suficiente para espumar la leche, verter agua en el recipiente para el agua). En pocos segundos, al inyectar vapor en la leche, ésta comenzará a espumarse. Para terminar de espumar, volver a girar la perilla de control (3) a la posición "Off" (apagado).

⚠️ PRECAUCIÓN:

NO retirar la tapa de salida de vapor (7) hasta que la presión de vapor en la máquina no se libere COMPLETAMENTE. Para liberar toda la presión de vapor, girar la perilla de control (3) a la posición "☁️" y dejar salir toda la presión de vapor y el agua que quede.

- 12) Desenchufar y dejar enfriar la máquina.

PARA PREPARAR CAPUCCINO

- 1) Repetir los pasos de 1 a 9 de "PARA PREPARAR CAFÉ EXPRÉS"
- 2) Llenar la jarra pequeña con 1/3 de leche fría y dejarla cerca de la máquina.
- 3) Girar la perilla de control (3) a la posición "☁️". Cuando la máquina llegue a la marca "☁️" de la jarra de vidrio (10), girar la perilla de control (3) a la posición "OFF" (apagado). Para ese momento, la caldera habrá formado suficiente vapor como para empezar a espumar la leche. Espumar la leche antes de terminar el exprés para evitar que se termine el vapor.
- 4) Ubicar la jarra que preparó debajo de la boquilla para el vapor (7). Girar la perilla de control (3) lentamente a la posición "☁️". Mover suavemente la jarra con movimientos circulares debajo de la boquilla para el vapor (7). Como la leche tibia no se espuma, espumar sólo debajo de la superficie de la leche para evitar calentarla.
- 5) Cuando la leche casi ha duplicado su volumen, introducir la boquilla para el vapor (7) en la leche para calentarla. Para evitar que la leche caliente salpique, girar la perilla de control (3) a la posición "OFF" (apagado) antes de retirar la boquilla (7) de la leche. Después de espumar, colocar la jarra a un lado para dejar que la leche espumada se asiente.
- 6) Volver a girar la perilla de control (3) a la posición "☁️" para terminar de preparar el café exprés.
- 7) Girar la perilla de control (3) a la posición "☁️" para expeler los restos de leche de la boquilla para el vapor (7).
- 8) Cuando finalice el proceso de filtrado del café exprés, girar la perilla de control (3) a la posición "OFF" (apagado). Verter el café exprés en una taza que tenga por lo menos 5 onzas de capacidad. Agregar luego leche espumada e incorporarla con una cuchara.

- 9) Desenchufar y dejar enfriar la máquina. No retirar la tapa de salida de vapor hasta que no se haya liberado toda la presión de vapor de la máquina.

Resolución de problemas

Problema	Causas
El café no filtra	<ul style="list-style-type: none"> • No hay agua en el recipiente para el agua • El café está molido muy fino • Hay mucho café en el filtro • La tapa de salida del vapor no está ajustada y el vapor se escapa • La máquina no está encendida o no está enchufada
El café filtra muy rápido	<ul style="list-style-type: none"> • El café está molido muy grueso • Hay poco café en el filtro
El café filtra por los bordes del porta filtro	<ul style="list-style-type: none"> • El porta filtro no está colocado correctamente en el cabezal • Hay granos de café sobre el borde del porta filtro • Hay mucho café en el filtro • El café está muy compactado
No se produce vapor	<ul style="list-style-type: none"> • El recipiente para el agua está vacío • Hay mucha agua en el recipiente y no hay lugar para el vapor
El vapor sale por el pico	<ul style="list-style-type: none"> • El recipiente para el agua está vacío o tiene poco agua y no hay suficiente presión
La leche no tiene espuma después de espumarla	<ul style="list-style-type: none"> • Se terminó el vapor • La leche está tibia o caliente

Limpieza y Mantenimiento

LIMPIAR Y SECAR BIEN TODAS LAS PARTES CADA VEZ QUE SE USA LA CAFETERA.

Apagar la cafetera y retirar el enchufe del toma corriente antes de limpiarla.

Limpiar la boquilla para el vapor **inmediatamente** después de espumar la leche con el vapor que queda para ablandar los restos de leche por afuera y por adentro de la boquilla. Limpiar con un paño húmedo.

La jarra de vidrio, la tapa de jarra, el porta filtro y la rejilla de la base se pueden lavar con agua jabonosa tibia o en la parte superior del lavavajillas.

No sumergir la base en agua u otro líquido. Para limpiar la base, utilizar un paño húmedo y limpio, y secar antes de guardar. Limpiar el plato térmico con un paño limpio y húmedo. No utilizar limpiadores abrasivos ni esponjas metálicas para limpiar el plato térmico.

No limpiar el interior del recipiente para el agua con paños ya que estos podrían dejar pelusas que tapen la cafetera.

No guardar el porta filtro en el cabezal. Esto puede afectar el espacio entre el cabezal y el porta filtro durante el proceso de filtrado.




Depósito de minerales y descalcificación

Con frecuencia en las cafeteras se produce el depósito de minerales. Esta acumulación es bastante normal y se produce por los minerales presentes en el agua potable. Periódicamente, la cafetera requiere una limpieza para eliminar los depósitos de minerales que se puedan formar. Si se produce mucho vapor o el ciclo de filtrado se prolonga demasiado es posible que la cafetera necesite descalcificación. Durante el proceso de descalcificación, se producirá más vapor que durante el filtrado de café.

- 1) Verificar que el aparato esté desenchufado de la red de electricidad y que la perilla de control (3) se encuentre en la posición "OFF" (apagado).
- 2) Cuando la cafetera esté fría y se haya liberado toda la presión, retirar la tapa de salida del vapor y verter 8 onzas de vinagre blanco sin diluir en el recipiente para el agua.
- 3) Volver a colocar la tapa de salida del vapor y dejar la solución de vinagre en el recipiente durante toda la noche.
- 4) Retirar lentamente la tapa de salida de vapor y desechar el vinagre a través de orificio superior de la máquina.
- 5) Enjuagar el recipiente con abundante agua.

Para descalcificar las partes internas

- 6) Retirar la tapa de salida de vapor y verter 8 onzas de vinagre blanco sin diluir en el recipiente para el agua.
- 7) Volver a colocar la tapa de salida del vapor en la parte superior del recipiente para el agua. Verificar que la tapa esté correctamente ajustada.
- 8) Colocar el porta filtro en el cabezal y ubicar la jarra de vidrio con tapa sobre la rejilla de base.

- 9) Enchufar la cafetera exprés en el toma corriente.
- 10) Girar la perilla de control a la posición . Dejar que la mitad del vinagre filtre en la jarra y luego girar la perilla de control a la posición "OFF" (apagado).
- 11) Colocar una taza con agua fría debajo de la boquilla para el vapor e introducir la boquilla en el agua. Girar lentamente la perilla de control a la posición . Esto permitirá limpiar todos los restos de leche espumada de la boquilla para el vapor. Después de unos segundos, volver a girar la perilla de control a la posición "OFF" (apagado).
- 12) Volver a girar a la posición  para finalizar el proceso de filtrado del vinagre.
- 13) Llenar la cafetera con agua limpia y seguir las instrucciones de la sección "Antes de usar por primera vez" para eliminar los restos de la solución de limpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Garantía Limitada de Magic Chef

Se garantiza que el presente producto **Magic Chef** se entrega sin defectos de fabricación y en perfecto estado de funcionamiento. Esta garantía es válida únicamente para el comprador original, o quien lo hubiese recibido como regalo, por el período de un (1) año a partir de la fecha de la factura o recibo de compra del agente de venta minorista.

La obligación de **Magic Chef** en virtud de la presente garantía estará limitada a la reparación o reemplazo (a nuestra opción), durante el período de garantía, de cualquiera de las partes que se comprobare que, en condiciones de instalación y uso normales, no funcionan correctamente por defectos del material o de mano de obra. El producto deberá enviarse por **SERVICIO POSTAL PREPAGO** a **Magic Chef** o a un Centro de Servicio Técnico Autorizado con una copia del recibo original indicando su nombre, domicilio y teléfono. Por favor describa el defecto y la fecha de compra del producto.

La presente garantía no será válida si el producto se hubiese dañado como consecuencia de mal uso, abuso, negligencia, deformación, destrucción, accidente, incendio u otras contingencias o se lo hubiese alterado de algún modo. La presente garantía no será válida en caso de reparaciones indebidas, uso con tensión o corriente eléctrica no apropiadas, alteración del número de serie, mantenimiento realizado por personas o entidades que no fueran nuestros propios Centros de Servicio o si el mismo no se hubiera usado en conformidad con el modo de empleo recomendado para el producto.

Magic Chef no asume responsabilidad alguna por daños que resultasen de un modo de empleo o ubicación del producto distinto del indicado para el mismo.
LA PRESENTE GARANTÍA SÓLO ES VÁLIDA PARA EL USO NORMAL Y NO COMERCIAL DEL PRESENTE APARATO DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE.

Para información sobre el Centro de Servicio Técnico Autorizado más cercano, dirigirse a: Servicio de atención al cliente **Magic Chef** 1-888-775-0202 o visite nuestro sitio en internet: **www.magicchef-ewave.com**

Magic Chef es una marca registrada de Maytag Corporation utilizada bajo licencia a MC Appliance Corp. Se reservan todos los derechos.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>