Mr. Coffee®/MD



QUICK START GUIDE ON PAGES 7-14

GUIDE DÉMARRAGE RAPIDE PAGES 32-40

BVMCECM-PMPMN-SS

COMPACT ESPRESSO MAKER / MACHINE À EXPRESSO COMPACTE

USER MANUAL / MANUEL DE L'UTILISATEUR

P.N: NWL0001698897 REV A

www.mrcoffee.com
www.mrcoffee.com/canada.html

INTRODUCTION

Welcome and congratulations on the purchase of your new MR. COFFEE® COMPACT ESPRESSO MAKER. This unique appliance has been designed to help you easily prepare delicious espresso, cappuccinos and lattes just like your favorite coffee shop.

Our number one goal is to give you the best-tasting cup of coffee every time, so if you have any questions about your new compact espresso maker, please contact us at **1 800 672-6333** or visit us at **www.mrcoffee.com**



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

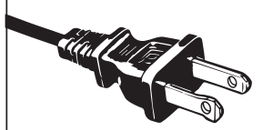
1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Unplug from outlet when either the appliance or display clock (if provided) is not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet (for appliances with detachable cords). To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
13. **WARNING:** To avoid the risk of injury, never open or disengage the brew chamber (portafilter) during the brew cycle. Always properly engage the portafilter to the locking mechanism. Failure to do so may disengage the portafilter during the brew cycle and cause injuries.

For appliances with service panels:

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

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 2-3 2024/11/25 11:29

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY



North American models with 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 defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS

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

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

Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

PRODUCT NOTICES

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

CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS

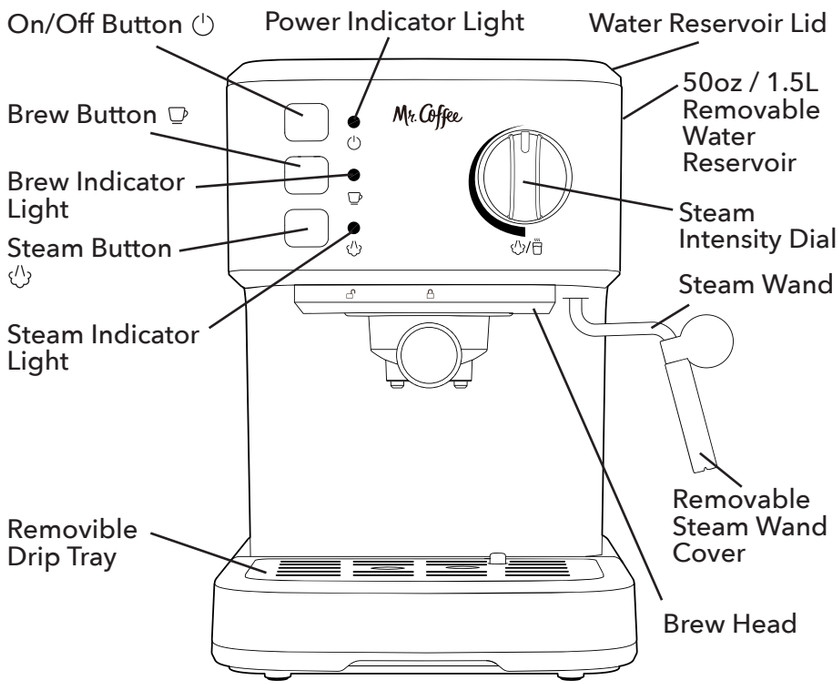
Do not use sugar roasted* ground coffee or sugar roasted coffee beans as these will clog the filter and damage the appliance. If sugar roasted coffee is accidentally used, stop using the unit and call customer care.

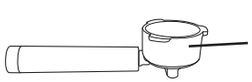
We recommend descaling the machine periodically to keep it in good working condition. Contact our customer care line to learn about this process.

(*) Ground with sugar

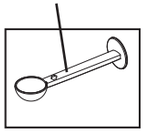
BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 4-5 2024/11/25 11:29

GETTING TO KNOW YOUR COMPACT ESPRESSO MAKER

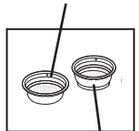



Portafilter

Measuring Scoop/Tamper

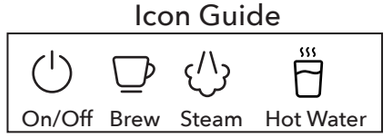


1 Cup Filter (single espresso shot)



2 Cup Filter (double espresso shot)

Icon Guide



Before First Use

Step 1. Remove Packaging
Ensure all packaging has been removed.

Important: Peel off sticker attached to water reservoir. Remove the red plug at the base of the water reservoir.

Step 2. Position Machine
Ensure the espresso machine is positioned on a dry, stable, flat surface.

Step 3. Wash Parts
Wash the 5 parts listed below in warm water with a mild detergent.

- Water Reservoir and Lid
- Portafilter
- Filters
- Measuring Scoop/Tamper
- Removable Drip Tray

Rinse and dry each part thoroughly.

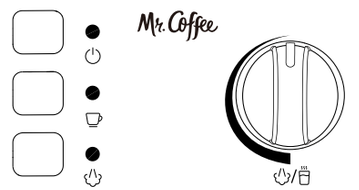
Important: Priming must be completed before the first use.

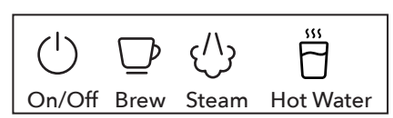
Step 4. Prime the Machine
• Add water to water reservoir
- Push the lid back to open.
- Fill with room temperature water.

or
- Remove the reservoir by opening the lid and lifting it upwards using the handle inside.
- Fill with room temperature water.
- Replace the water reservoir firmly into position and close the lid.

• Power
Ensure that:
- Steam intensity dial is fully clockwise to min intensity.
- Press the On/Off "⏻" button.

The On/Off light will illuminate & pulse to indicate it is warming up.
When the On/Off button is fully illuminated, the machine is ready.





• Insert portafilter
- Place the 2-cup filter in the portafilter.
- Insert the portafilter into the brew head.

Position the portafilter underneath the brew head. Position the handle so that it lines up with the unlocked "🔓" 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 "🔒".

• Prime the Machine
- Double-press the brew "☕" button and allow the water to run through the machine.
- Repeat once more.

Now, the machine should be thoroughly primed and ready to use.

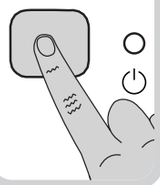
BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 6-7
2024/11/25 11:29

Espresso Making Guide

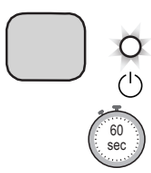
1. Start Up



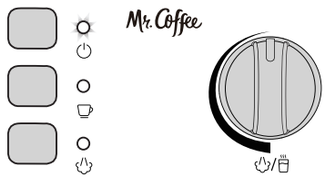
NOTE: Remove the red plug at the base of the water reservoir before filling. Fill reservoir with water.



Press On/Off "⏻" button to turn on.

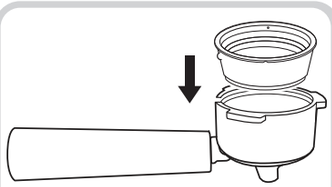


On/Off light pulses = Heating up.

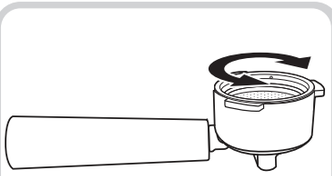


On/Off light is fully illuminated = Ready.

2. Select Filter and Insert into Portafilter



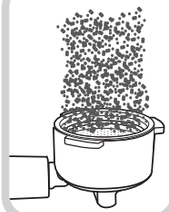
Select either 1 or 2-cup filters and insert into portafilter.



Turn the filter to the left or right to lock into place.

Espresso Making Guide

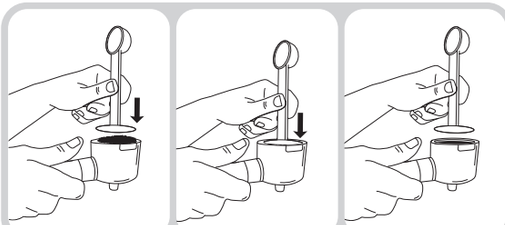
3. Dose & Tamp



Fill the filter with ground espresso.

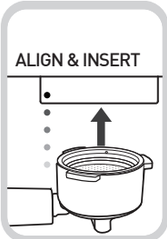


Wipe excess grounds from rim of portafilter and edges.

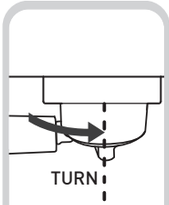


Tamp or compress espresso grounds using tamper (included).

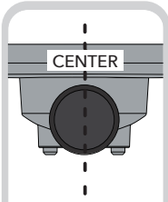
4. Insert Portafilter into Brew Head



Keep portafilter flat, insert into brew head.



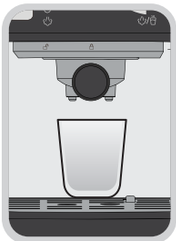
Turn portafilter.



Portafilter should be in the center position.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 8-9 2024/11/25 11:29

5. Position Cup



Position cup(s) on the drip tray under portafilter.

Pro Tip:
The drip tray can be removed to accommodate taller cups. Once brewing is finished, remove the cup and put back the drip tray.

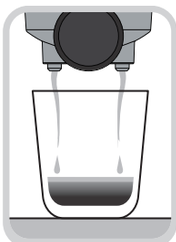
6. Espresso Extraction



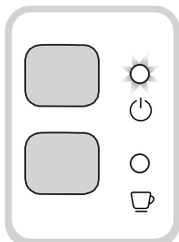
Press brew button "☕" once for one cup. After pre-infusion, Brew LED will flash once.



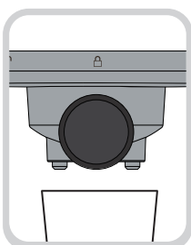
Press brew button "☕" twice for two cups. After pre-infusion, Brew LED will flash once.



Extraction begins and will automatically stop.



Brew light will turn off when brewing has finished.

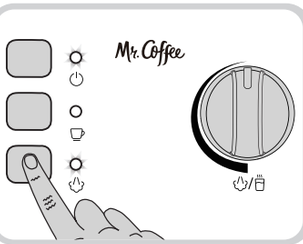


Leave portafilter in the brew head until after milk frothing is finished.

7. Before Frothing Milk



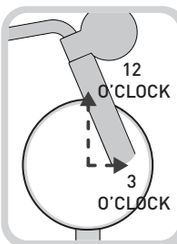
Fill a coffee mug with handle or stainless steel frothing pitcher (not included) ½ full with cold milk.



Press the steam "♨" button once. Steam indicator light will illuminate solidly when machine is ready.

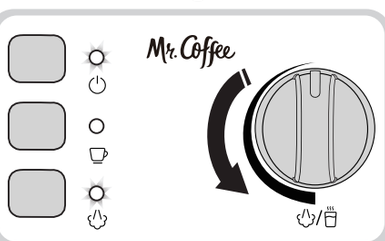


Insert steam wand tip just below the surface of the milk.



Steam wand position: Arm at 12 o'clock Tip at 3 o'clock

8. Start Frothing Milk



When steam indicator light becomes solid, turn steam intensity dial to the left to adjust steam intensity.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 10-11
2024/11/25 11:29

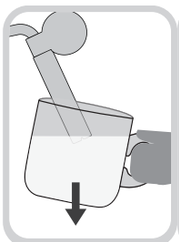


Frothing makes a smooth hissing noise.

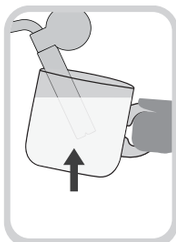


Check milk is moving in a whirlpool action.

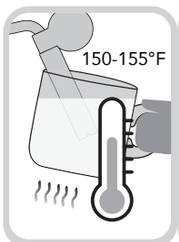
9. Milk Frothing



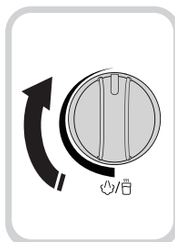
As milk level rises, lower mug or pitcher to keep tip just below the surface.



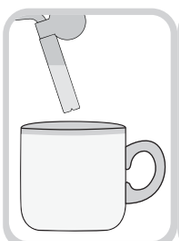
When milk has doubled in volume, immerse the steam wand fully into the mug or pitcher. The hole on the steam wand should be immersed in the milk.



Milk is ready when the mug or pitcher is too hot to touch for 3 seconds.

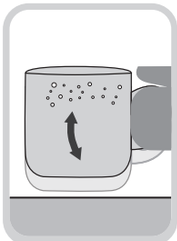


Turn steam dial clockwise to min intensity and press steam "♨" button to turn off steam output.



Remove mug or pitcher from steam wand.

10. Finishing Touches



Tap mug or pitcher to release larger air bubbles.

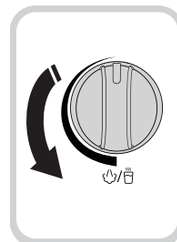


Swirl mug or pitcher to blend milk and create a silky texture.

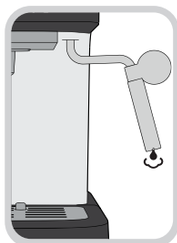
11. Purge and Clean Steam Wand



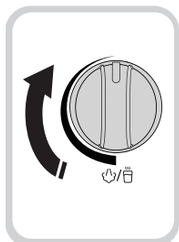
Pour milk in one steady stream.



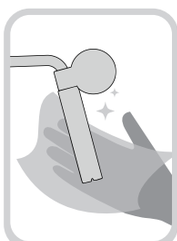
Ensure machine is on and steam light is solid. Position steam wand over drip tray and turn steam dial to the left to max intensity.



Milky water may come out of steam wand.



Turn steam dial to clockwise to min intensity. Press On/Off "⏻" button to turn off the machine.



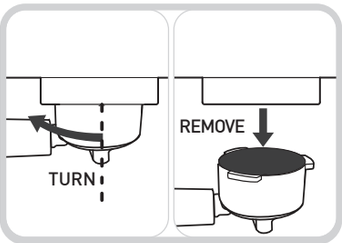
Wipe steam wand & tip with a damp cloth. Remove the wand cover to fully clean the steam wand.

Pro Tip:
To keep optimum steam wand performance, always purge & clean the steam wand after frothing milk.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 12-13 2024/11/25 11:29

Espresso Making Guide

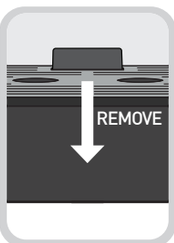
12. Cleaning Up



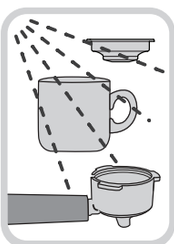
Turn portafilter towards the left and remove from brew head.



Remove used espresso grounds from portafilter.



Check if drip tray needs to be emptied.



Wash parts with warm water and dry.

LEARNING ABOUT YOUR APPLIANCE

CAUTION

Please follow these important safety instructions while using your Mr. Coffee® Compact Espresso Maker:

1. Before removing any of the parts and accesories, please make sure the unit is off by pressing the on/off "⏻" button located on the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Before brewing, ensure that the portafilter is firmly attached to the brew head by turning the handle all the way to the right so that it aligns with the locked symbol "🔒". This symbol indicates that the portafilter is securely in place and ready for brewing. Do not remove the portafilter at any time during the brewing process.
3. Use caution when removing the portafilter. 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.
4. If coffee does not drip, the filter might be blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground. See "PROBLEMS AND CAUSES" section.
5. WHEN CLEANING THE STEAM WAND: Place a frothing pitcher or mug (with at least 11-ounce capacity) half full of water under the steam wand. Make sure the tip of the steam wand is submerged in liquid before pressing the steam "♨" button. Froth the water for approximately 15 seconds then wipe clean the steam wand and tip.
6. For drinks that require a larger cup, we recommend using a wider cup that is not too tall. If the cup you are using is too tall and does not fit under the portafilter on the Mr. Coffee Compact Espresso Maker, you can remove the drip tray to have more space while preparing your drink. Once you have finished brewing, you can remove the cup and put back the drip tray.

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

HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCCINO

COFFEE TIPS

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast. Pre-ground coffee will only retain its flavor for 7 – 8 days, provided it is stored in an 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

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 14-15 2024/11/25 11:29

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.

1. The correct grind should look like salt.
2. If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
3. 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. Burr or Conical grinders are recommended for best results. **NOTE:** Preground coffee that has been ground specifically for espresso can be used in this machine. For best results, only use high-quality espresso-ground coffee.

BEFORE BREWING YOUR FIRST ESPRESSO

1. Make sure the unit is off by pressing the on/off "⏻" button located on the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. First, peel off the sticker attached to the water reservoir to detach it from the unit, then remove the red plug from the bottom. Once removed, wash the water reservoir and lid, portafilter, filters, measuring scoop/tamper and drip tray in a mixture of mild detergent and water. **NOTE:** Do not immerse the appliance in the water or attempt to reach any of its internal parts.
3. To prime the machine before first use, refer to the next section "PRIME THE MACHINE".

PRIME THE MACHINE

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

1. Add water to the water reservoir. **NOTE:** Remove the plug at the bottom of the reservoir before attaching it to the unit.
2. Press the on "⏻" button, make sure steam intensity dial is fully clockwise to the min intensity position.
3. Wait for the light on the on/off button "⏻" to turn on steadily. Place a cup underneath the brew head and double press the espresso brew button "☕". (Some water and/or steam may release during process).

HOW TO BREW ESPRESSO

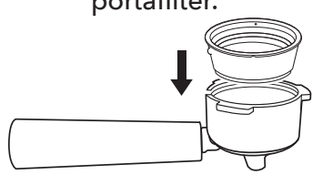
PREPARATION: Gather the following prior to brewing

- Fine espresso ground coffee
- Tap water (or, preferably your favorite bottled water)
- An espresso cup or mug

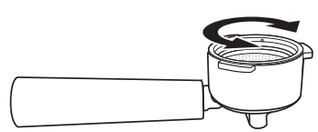
1. Make sure the on/off button "⏻" light is off.
2. Fill the reservoir with water. You may either use bottled water or a pitcher to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place, aligning the grooves on the reservoir with the lock tabs on the back of the unit to ensure there are no gaps. 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.
3. Close the water reservoir lid.

PREPARING ESPRESSO

1. Place the filter in the portafilter. Select from the two filters that come with your unit depending on the amount of cups you wish to prepare (1 or 2 espresso cups). The recommended recipe is to use the small 1 cup filter to make a single (1oz / 30mL) shot of espresso. The large 2 cup filter can be used for a double (2oz / 60mL) shot. To insert the filter:
   a. To insert the selected filter in the portafilter, make sure to align the notch on the filter with the groove inside the portafilter.



   b. Turn the filter to the left or right to lock in place. This will help secure the filter in the portafilter.



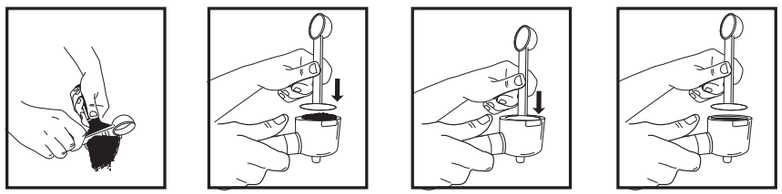
NOTE: To remove and clean the filter, turn filter to the left or right to align the filter notch with the groove inside the portafilter.

WARNING: Make sure the portafilter has cooled before attempting to remove the filter.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 16-17 2024/11/25 11:29

2. Fill the selected filter with fresh, fine ground espresso coffee. Clean any excess coffee from the rim of the portafilter. This will assure proper fit under the brew head.

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



HOW TO PLACE THE PORTAFILTER

Position the portafilter underneath the brew head, position handle so that the handle lines up with the unlocked 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 "🔒".

BREWING ESPRESSO

1. Ensure drip tray is in the unit.
2. Make sure the on/off button "⏻" light is off.
3. Place the cup or 2 cups under the portafilter or if you prefer, place a small mug. If you wish to prepare up to 4 cups at a time, you should use a small mug or regular cup and then pour the espresso into the individual espresso cups. If you will be brewing up to 2 espresso cups at a time, you can place the 2 small cups under the portafilter ensuring each one of them is directly under one of the two outlet spouts located under the portafilter.
4. Plug the power cord into an electrical outlet and press the on "⏻" button. The power indicator light will become solid while the unit is on.
5. To begin the brewing process, press the brew button "☕" either once for 1 cup, or twice for 2 cups. The espresso will begin flowing in seconds. **NOTE:** Press and hold the brew button "☕" to start the brewing process manually.
6. Once you have brewed your espresso, press the off button "⏻" and unplug the unit. Allow the unit to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.
7. After the unit has cooled down, remove the portafilter from the brew head. Turn the portafilter upside down to remove the used espresso grounds. Rinse the filter and portafilter with water.
8. 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 portafilter might still be very hot. Cool these parts by running under cold water.

9. For cleaning instructions, refer to the "CLEANING YOUR ESPRESSO MAKER" section.

NOTE: If the unit has not been used for several days, it is recommended to prime the unit for 30 seconds. (see PRIME THE MACHINE section on page 16)

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

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

For best results, we recommend frothing the milk in a separate mug with handle and pouring the steamed milk into your coffee. The milk and mug should be cold. Do not use a pitcher that 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.

Serving Size	Fine Espresso Ground Coffee	Milk (Skim or 2% froths more easily)
1 Cup	Use filter for 2 espresso cups	4oz / 120mL

PREPARATION: Gather the following prior to brewing

- Fine espresso ground coffee
- Tap water (or, preferably your favorite bottled water)
- Milk (2% is recommended for best frothing results)
- Mug with handle or frothing pitcher (not included)
- An espresso cup or mug
- A kitchen thermometer (optional) placed into the mug with handle or frothing pitcher will help enhance your tasting experience by optimizing the steamed milk temperature to 150°-155°F (65°-75°C)

1. The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, fill the water reservoir with room temperature water. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
2. Follow the steps in the "HOW TO BREW ESPRESSO" section.
3. Fill a mug with handle or stainless-steel frothing pitcher $^1/_2$ full with cold milk and set next to machine. Skim or 2% milk will be the easiest to froth.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 18-19 2024/11/25 11:29

4. You are now ready to steam and froth your milk. Press the steam "♨" button. Hold the mug or pitcher under the steam wand (which can be swiveled) so that the tip of the steam wand is slightly immersed in the milk. When the steam indicator light becomes solid, turn the steam intensity dial to the left to adjust the steam intensity. Hold the pitcher for about 50 seconds (for 4oz / 120mL of milk) or longer if warmer milk is desired. **REMEMBER:** The milk and the mug or 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 100°F (38°C), insert the steam wand deeper into the milk so that the top of the steam wand aid is just under the surface of the milk. This will draw the froth back through the steam wand aid, creating a finer textured froth. Do not heat milk above 155°F (70°C). To avoid splattering of hot milk, do not let the tip of the steam wand go above the surface of the milk. After frothing is completed, turn the steam intensity dial clockwise to the minimum intensity and press the steam button "♨" to turn off the steam output.

NOTE: If you choose to run an espresso brew cycle immediately after steaming milk, you have to switch off the steam button and turn the steam intensity dial anti-clockwise to run briefly to release a small amount of steam and hot water from the steam wand to lower down the heater temperature. When the brew button indicator light is not flashing, heater temperature is now ready for brewing coffee.

6. You are now ready to make cappuccino. **REMEMBER:** It is $^1/_3$ espresso, $^1/_3$ steamed milk and $^1/_3$ frothed milk. Pour the espresso into a cup, which has the capacity of at least 5 ounces. Then add the steamed milk to the espresso and spoon on the frothed milk.
7. **IMPORTANT CLEANING TIP:** When you are finished steaming milk, follow step 11 on page 13 under section marked Purge and Clean Steam Wand to flush out any residual milk from the steam wand. It is important to properly clean your steam wand and wash the steam tip after each use to ensure it continues to work properly.
8. Unplug the power cord and allow the machine to cool.

CLEANING YOUR ESPRESSO MAKER

- Turn the steam intensity dial fully clockwise to the lowest intensity, press the off "⏻" button and unplug the cord from the outlet.
- Do not touch it with your hands until it has cooled. Remove and wash the steam wand cover and wipe steam wand with a damp cloth. Clean the steam wand with a needle or toothpick.
- 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 portafilter in your dishwasher). **CAUTION:** Do not immerse appliance in water.
- 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.
- Wipe housing with a soft, wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
- Do not store the portafilter in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the portafilter while brewing espresso.

IMPORTANT: The portafilter is NOT dishwasher safe.

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

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

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 20-21 2024/11/25 11:29

YOUR ESPRESSO MAKER MAY BE DESCALED USING WHITE HOUSEHOLD VINEGAR AS FOLLOWS:

TO DESCALE WATER RESERVOIR:

1. Verify that the steam intensity dial is fully clockwise at minimum intensity, the on/off button "⏻" light is off, and the power cord is disconnected from the 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 descale the inside of the water reservoir first by following the "DESCALING" steps above.
2. Make sure the unit is off "⏻" and that the power cord is disconnected from the outlet. Fill the reservoir halfway with white vinegar.
3. Insert the portafilter (with filter) and place mug or regular cup on top of the drip tray and under the portafilter. Place mug with cold water under the tip of the steam wand. Also make sure the steam intensity dial is turned fully clockwise.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the on button "⏻". Once the power indicator light illuminates solidly, press and hold the brew "☕" and steam "♨" buttons simultaneously for 3 seconds. The brew and steam lights will flash 3 times. The vinegar will start to flow.
6. To clean the steam wand internally, turn the steam intensity dial anti-clockwise. Let the steam come out for about 10 seconds. This will clean any residue left in the steam wand from frothing milk.
7. Turn the steam intensity dial to fully clockwise. The vinegar will start to flow from the portafilter. The unit will automatically stop flowing once the descaling cycle is complete.
8. Repeat steps 1 -7 as necessary using only tap water to rinse out any remaining traces of vinegar from the machine.

PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	• Haven't used unit in a long time, or haven't primed it.	• Run priming.
	• No water in reservoir.	• Add water to water reservoir.
	• Coffee grind is too fine.	• Grind coffee to medium ground.
	• Too much coffee in the filter.	• Fill filter with less coffee.
	• Appliance is not turned on or plugged in.	• Plug unit into electrical outlet. Turn it on.
	• Coffee has been tamped/ compressed too much.	• Refill filter with coffee, but tamp SOFTLY.
Coffee comes out around the edge of the portafilter.	• Portafilter not rotated to full lock position.	• Rotate portafilter to full lock position.
	• Coffee grounds around the filter rim.	• Wipe off rim.
	• Too much coffee in the filter.	• Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing.	• Ran out of steam.	• Ensure there is enough water in the reservoir.
	• Milk is not cold enough.	• Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino.
	• Using whole milk.	• For best results, use 2% or skim milk.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 22-23 2024/11/25 11:29

PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
No steam is generated.	• Water reservoir is empty. • Appliance is not turned on. • Steam wand is blocked.	• Fill reservoir with correct amount of water. • Turn on unit and follow the operating instructions. • 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 steam wand with a needle or toothpick.
Coffee comes out too quickly.	• Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter.	• Use a finer grind. • Use more coffee.
Coffee is too weak.	• Using small filter for two espresso cups. • Too much water is used. • Ground coffee is too coarse.	• Use large filter for two espresso cups. • Manually stop the brew earlier by pressing the brew button during the cycle. • Use a finer grind.
Two cup function will not activate. Machine starts and stops and no coffee comes out.	• Time between button presses is too long.	• Press brew button. Release button entirely and immediately re-engage button for second press and release. • The maximum time allowed between button presses is 2 seconds.

WARRANTY

In the U.S.A.

Please visit www.MrCoffee.com for warranty information for your Mr. Coffee® product. If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.672.6333 or visit the Mr. Coffee® brand website. In the U.S.A, this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. located at 5 Concourse Parkway, 8th Floor, Atlanta, GA 30328.

In Canada

Please visit www.MrCoffee.ca for warranty information for your Mr. Coffee® product. If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.877.804.5383 or visit the Mr. Coffee® brand website. In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y OM1.

If you would like a physical copy of the warranty for your Mr. Coffee® product, feel free to print the warranty available on website listed above, or call us at the phone number listed above or write our Customer Service Department at the address listed above, and we'd be happy to send you a copy.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 24-25 2024/11/25 11:29

USER MAINTENANCE

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

SERVICE MAINTENANCE AND WARRANTY

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

INTRODUCTION

Bienvenue et félicitations pour l'achat de votre nouvelle machine MR. COFFEE MACHINE À EXPRESSO COMPACTE. Cet appareil unique a été conçu pour vous aider à préparer facilement de délicieux expressos, cappuccinos et lattes, comme dans votre café préféré.

Notre but est de vous procurer à tout coup la meilleure tasse de café qui soit; si vous avez des questions sur votre nouvelle machine à expresso compacte, veuillez communiquer avec nous en appelant au **1 800 667-8623** ou en visitant le site **www.mrcoffee.com/canada.html**.



BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 26-27 2024/11/25 11:29

CONSIGNES IMPORTANTES

Employer des appareils électriques exige l'observation de précautions de sécurité fondamentales pour réduire le risque d'incendies, de chocs électriques et/ou de blessures corporelles, y compris des suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, ne placez ou ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas prévu pour être employé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui sont dénuées d'expérience ou de connaissance. Redoublez de vigilance si un appareil sert près d'enfants. Surveillez assidûment ceux-ci afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et gardez l'appareil et le cordon hors de leur portée.
5. Débranchez l'appareil entre utilisations ou si son horloge (le cas échéant) ne sert pas, et avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi pour monter ou démonter toute pièce et le nettoyer.
6. N'employez jamais un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a présenté une anomalie de fonctionnement ou a été endommagé d'une façon quelconque. Ne tentez pas de remplacer ou d'épisser un cordon abîmé. Portez l'appareil à un centre de réparation agréé pour lui faire subir les vérifications, réparations ou ajustements voulus.
7. Utiliser des accessoires que ne conseille pas formellement le fabricant de l'appareil peut provoquer incendie, chocs électriques ou blessures corporelles.
8. Ne vous servez de l'appareil ni à l'air libre ni à des fins commerciales.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du comptoir ou du plateau de table et qu'il ne touche aucune surface chaude.
10. Ne posez l'appareil ni sur ni près de brûleurs électriques ou à gaz chauds, ni dans un four chauffé.
11. Connectez toujours la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon sur la prise (appareils à cordon amovible). Pour le déconnecter, éteignez l'appareil puis tirez la fiche hors de la prise.
12. N'employez l'appareil qu'aux fins prévues. L'abus peut causer des blessures.

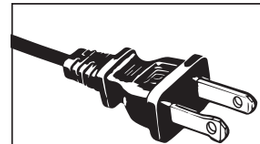
CONSIGNES IMPORTANTES (SUITE)

13. **AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout risque de blessure, n'ouvrez jamais et ne désengagez jamais le réservoir d'infusion (portafiltre) pendant le cycle d'infusion. Engagez toujours correctement le portafiltre sur le mécanisme de verrouillage. Ne pas le faire pourrait désengager le portafiltre pendant le cycle d'infusion et entraîner des blessures.

Appareils avec panneau de service

14. **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE SECOUSSES, N'ENLEVEZ PAS LE COUVERCLE. NE RENFERME PAS DE PIÈCES QUE PUISSE RÉPARER L'UTILISATEUR. CONFIEZ TOUJOURS LA RÉPARATION AU PERSONNEL COMPÉTENT ET AGRÉÉ.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS
RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE



Modèles nord-américains à fiches polarisées

Ces appareils sont équipés d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche ne s'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens. Si elle ne pénètre pas bien dans la prise, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, faites changer la prise par un électricien agréé. Ne tentez en aucune façon de neutraliser cette mesure de sécurité ou de modifier la fiche. Si la fiche s'enfonce dans la prise sans s'assujettir fermement ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 28-29 2024/11/25 11:29

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON

Un cordon d'alimentation court (ou amovible) est délibérément fourni pour éviter de s'empêtrer les pieds ou de trébucher, comme pourrait le causer un cordon plus long. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs et des cordons prolongateurs sont disponibles et utilisables, à condition d'observer les précautions d'usage. Si un cordon d'alimentation amovible long ou un cordon prolongateur est employé…

a. sa puissance nominale marquée doit être au moins égale à la puissance nominale de l'appareil ;
b. si l'appareil est du genre mis à la terre, le prolongateur employé doit obligatoirement être un cordon trifilaire ; et enfin
c. le cordon long ne doit pas pendre du comptoir ou du plateau de table afin que les enfants ne puissent ni le tirer ni trébucher accidentellement.

Ne tirez, tordez ou abusez du cordon d'alimentation en aucune façon.

AVIS RELATIFS AU PRODUIT

1. Posez l'appareil sur une surface rigide, plane et d'aplomb afin que l'air circule librement sous la machine expresso.
2. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un réservoir vide.
3. Prévoyez un vide au-dessus de la machine car de la vapeur chaude s'échappera durant le fonctionnement.

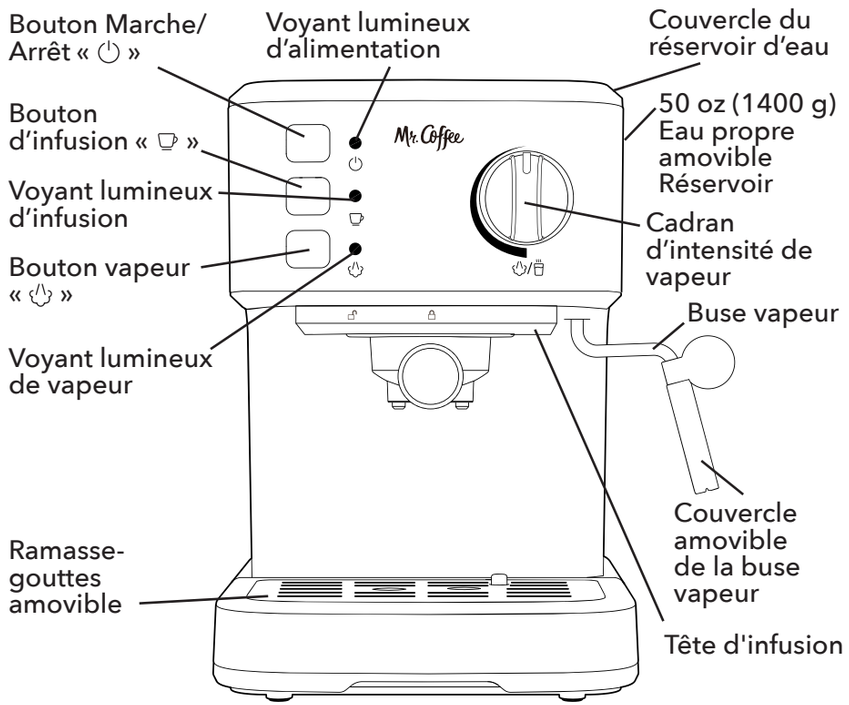
EMPLOI DE CAFÉ MOULU DANS LES MACHINES À EXPRESSO

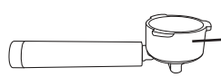
N'employez ni café moulu sucré ni grains de café sucrés*, ce genre de café colmaterait le filtre et abîmerait la machine. En cas d'utilisation accidentelle, cessez d'employer la machine au plus tôt et communiquez avec le service à la clientèle.

Nous conseillons de détartrer la machine de temps à autre pour la garder en parfait état. Communiquez avec le service à la clientèle pour vous familiariser avec ce processus.

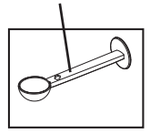
(*) Broyés avec du sucre

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE MACHINE À EXPRESSO COMPACTE

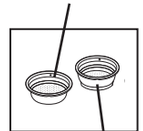



Portafiltre

Cuillère à mesurer/ tasse-mouture

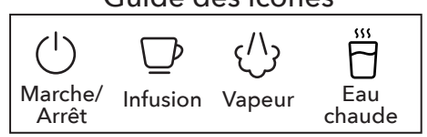


Filtre de 1 tasse (une seule dose d'expresso)



Filtre de 2 tasses (double dose d'expresso)

Guide des icônes



BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 30-31
2024/11/25 11:29

Étape 1. Retirez l'emballage
Assurez-vous que tout l'emballages a été retiré.

Important : Décollez l'autocollant apposé au réservoir d'eau. Retirez la fiche rouge à la base du réservoir d'eau.

Étape 2. Positionnez la machine
Assurez-vous que la machine à expresso est positionnée sur une surface sèche, stable et plane.

Étape 3. Lavez les pièces
Lavez les 5 parties énumérées ci-dessous à l'eau tiède avec un détergent doux.

- Réservoir d'eau et couvercle
- Portafiltre
- Filtres
- Cuillère à mesurer/tasse-mouture
- Plateau à graisse amovible

Rincez et séchez soigneusement chaque pièce.

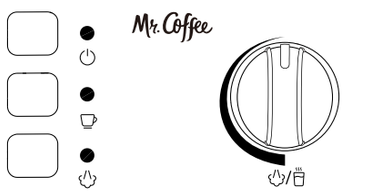
Important : L'amorçage doit être terminé avant la première utilisation.

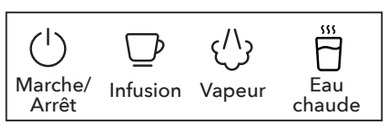
Étape 4. Amorcez la machine
• Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau
- Poussez le couvercle vers l'arrière pour l'ouvrir.
- Remplissez d'eau à température ambiante.

ou
- Retirez le réservoir en ouvrant le couvercle et en le soulevant vers le haut à l'aide de la poignée à l'intérieur.
- Remplissez d'eau à température ambiante.
- Remettez solidement en place le réservoir d'eau et fermez le couvercle.

• Intensité
Assurez-vous que :
- Le cadran d'intensité de la vapeur est entièrement tourné dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'intensité min.
- Appuyez sur le bouton « Marche/ Arrêt » (« On/Off »).

La lumière Marche/Arrêt (On/Off) s'allume et se met à clignoter pour indiquer que la machine se réchauffe.
Lorsque le bouton Marche/Arrrêt (On/Off) est entièrement allumé, la machine est prête.





• Insérez le portafiltre
- Placez le filtre 2 tasses dans le portafiltre.
- Insérez le portafilter dans la tête d'infusion.

Positionnez le portafilter sous la tête d'infusion. Positionnez la poignée de sorte qu'elle s'aligne sur l'icône de déverrouillage «» sur la tête d'infusion et s'insère dans la rainure. Par la suite, faites tourner lentement la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit alignée en position verrouillée «».

• Amorcez la machine
- Appuyez deux fois sur le bouton «» et laissez l'eau couler à travers la machine.
- Répétez encore une fois.

La machine devrait maintenant être bien amorcée et prête à utiliser.

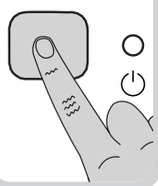
BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 32-33 2024/11/25 11:29

Guide de préparation d'expresso

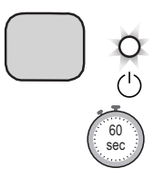
1. Démarrage



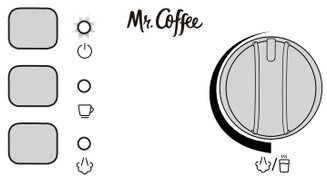
REMARQUE : Retirez le bouchon rouge à la base du réservoir d'eau avant le remplissage. Remplissez le réservoir d'eau.



Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (On/Off) «⏻» pour l'allumer.

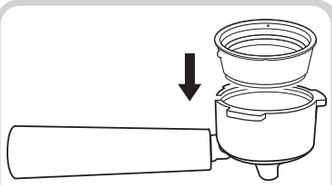


Le bouton On/Off (Marche/Arrêt) clignote = chauffageen cours.

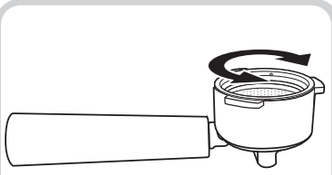


Le bouton On/Off (Marche/Arrêt) est entièrement allumé = prêt.

2. Sélectionnez le filtre et insérez-le dans le porte-filtre



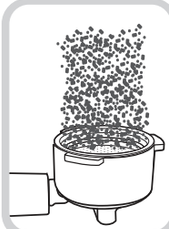
Sélectionnez des filtres à 1 ou 2 tasses et insérez-les dans le portafiltre.



Faites tourner le filtre vers la gauche ou vers la droite pour le verrouiller en place.

Guide de préparation d'expresso

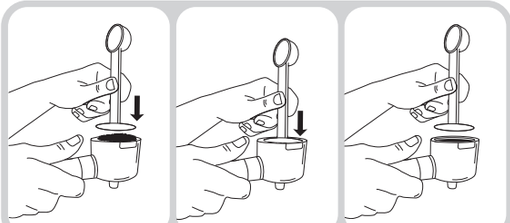
3. Mesurez et tassez



Remplissez le filtre de marc d'expresso.



Essuyez l'excédent d'expresso moulu du rebord du porte-filtre et des bords.

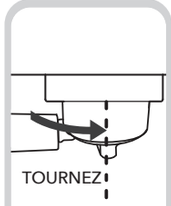


Tassez ou compressez le marc d'expresso à l'aide du tasseur (fourni).

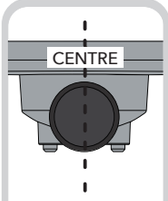
4. Insérez le portafilter dans la tête d'infusion



Gardez le porte- filtre à plat, insérez-le dans la tête d'infusion.



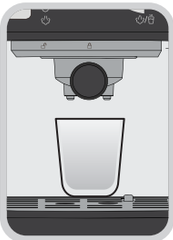
Tournez le porte-filtre.



Le porte-filtre doit être en position centrale.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 34-35 2024/11/25 11:29

5. Positionnez le gobelet



Positionnez le ou les gobelets(s) sur le plateau d'égouttement sous le portafiltre.

Astuce professionnelle :
Le plateau d'égouttement peut être enlevé pour s'adapter aux gobelets plus grands. Une fois l'infusion terminée, retirez le gobelet et remettez le plateau d'égouttement en place.

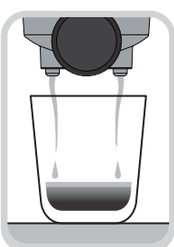
6. Extraction d'expresso



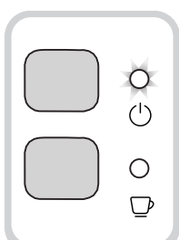
Appuyez une fois sur le bouton d'infusion «☕» pour une tasse. Après pré-infusion, la LED Brew clignote une fois.



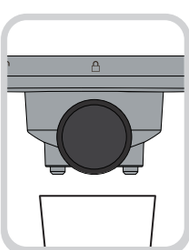
Appuyez deux fois sur le bouton d'infusion «☕» pour deux tasses. Après pré-infusion, la LED Brew clignote une fois.



L'extraction commence et s'arrêtera automatiquement.

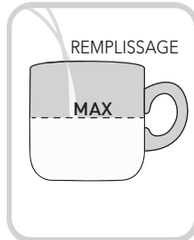


La lumière d'infusion s'éteindra lorsque l'infusion sera terminé.

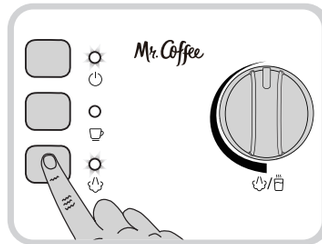


Laissez le portafiltre dans la tête d'infusion jusqu'à ce que le lait mousseux soit terminé.

7. Avant de mousser le lait



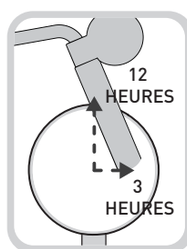
Remplissez un gobelet à café avec une poignée ou un pichet à mousser en acier inoxydable (non fourni) de lait froid à moitié.



Appuyez une fois sur le bouton de vapeur «♨». Le voyant de vapeur s'allumera solidement lorsque la machine sera prête.

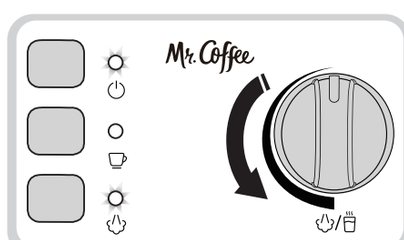


Insérez la pointe de la buse à vapeur juste sous la surface du lait.



Position de la buse à vapeur : Aiguille à 12 heures Pointe à 3 heures

8. Commencez à faire mousser le lait



Lorsque le voyant de vapeur devient solide, tournez le cadran d'intensité de la vapeur vers la gauche afin de régler l'intensité de la vapeur.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 36-37
2024/11/25 11:29

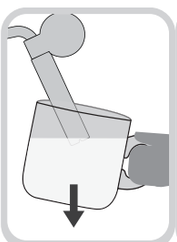


Le moussage émet un bruit de sifflement doux.



Assurez-vous que le lait s'agite en tourbillon.

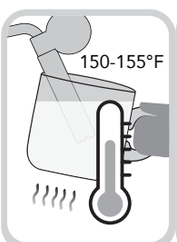
9. Mousser le lait



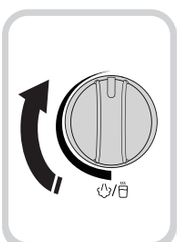
À mesure que le niveau de lait augmente, abaissez la tasse ou le pichet pour que le bec reste juste en dessous de la surface.



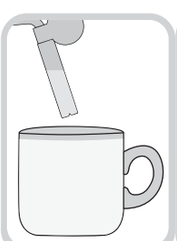
Lorsque le lait a doublé de volume, plongez complètement la buse vapeur dans la tasse ou le pichet. Le trou de la buse vapeur doit être immergé dans le lait.



Le lait est prêt lorsque la trop chaud pour être touché pendant 3 secondes.

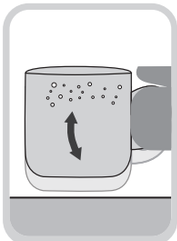


Tournez le cadran de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'intensité minimale et appuyez sur le bouton vapeur «♨» pour désactiver la production de vapeur.



Retirez la tasse ou le pichet de la buse vapeur.

10. Touches finales



Tapotez sur la tasse ou le pichet pour libérer de plus grosses bulles d'air.

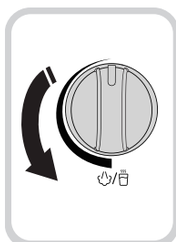


Faites tourner la tasse ou le pichet pour mélanger le lait et créer une texture soyeuse.

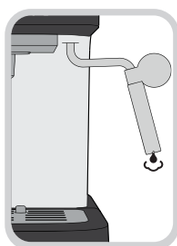
11. Purgez et nettoyez la buse à vapeur



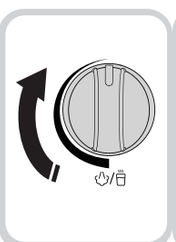
Versez le lait en un filet régulier.



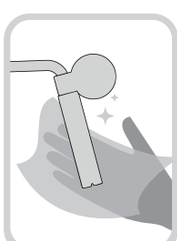
Assurez-vous que la machine est allumée et que le voyant vapeur est allumé. Placez la lance à vapeur sur le bac d'égouttage et tournez le bouton de vapeur vers la gauche jusqu'à l'intensité maximale.



De l'eau laiteuse peut sortir de la buse à vapeur.



Tournez le cadran de vapeur dans le sens des aiguilles dúne montre jusquà L'intensité minimale. Appuyez sur le bouton marche/arrêt «⏻» pour éteindre la machine.



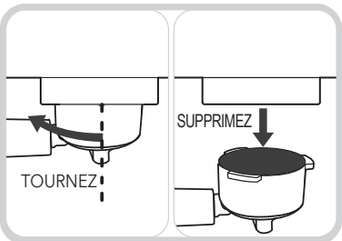
Essuyez la buse et la buse vapeur avec un chiffon humide. Retirez le couvercle de la lance à vapeur pour nettoyer complètement la lance à vapeur.

Conseil de pro :
Pour conserver des performances optimales de la buse à vapeur, purgez et nettoyez toujours la lance à vapeur après avoir fait mousser le lait.

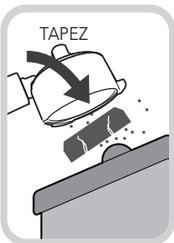
BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 38-39 2024/11/25 11:29

Guide de préparation d'expresso

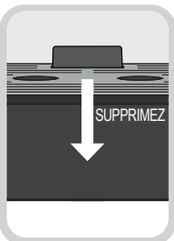
12. Nettoyer



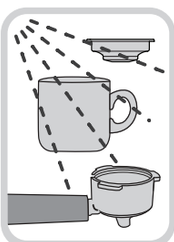
Tournez le portafiltre vers la gauche et retirez-le de la tête d'infusion.



Retirez le marc d'espresso usagé du porte-filtre.



Vérifiez si le bac collecteur doit être vidé.



Lavez les pièces à l'eau tiède et séchez-les.

APPRENDRE À CONNAÎTRE SON APPAREIL

ATTENTION

Veuillez suivre ces importantes consignes de sécurité lors de l'utilisation de votre Machine à Expresso Compacte Mr. Coffee[MD] :

1. Avant de retirer les pièces et accessoires, assurez-vous que l'appareil est éteint en appuyant sur le bouton marche/arrêt « ⏻ » situé sur l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.
2. Avant l'infusion, assurez-vous que le porte-filtre est fermement fixé à la tête d'infusion en tournant la poignée à fond vers la droite de manière à ce que le filtre soit aligné avec le symbole de verrouillage « 🔒 ». Ce symbole indique que le porte-filtre est bien en place et prêt pour l'infusion. Ne retirez le porte-filtre à aucun moment pendant le processus d'infusion.
3. Soyez prudent lorsque vous retirez le porte-filtre. Les parties métalliques peuvent être encore très chaudes. De plus, il peut y avoir de l'eau chaude flottant sur le dessus du filtre. Tenez-le uniquement par sa poignée et jetez le marc de café infusé.
4. Si le café ne s'écoule pas, il se peut que le filtre soit bloqué. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Le blocage peut être dû à une mouture trop fine du café. Voir la section « PROBLÈMES ET CAUSES ».
5. LORS DU NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR : Mettez un pichet à mousser ou une tasse (d'une capacité d'au moins 325 ml [11 oz]) à moitié remplie d'eau sous la buse à vapeur. Assurez-vous que l'extrémité de la buse vapeur est immergée dans le liquide avant d'appuyer sur le bouton vapeur « ♨ ». Faites mousser l'eau pendant environ 15 secondes, puis nettoyez la buse à vapeur et la pointe.
6. Pour les boissons nécessitant une tasse plus grande, nous recommandons d'utiliser une tasse plus large et pas trop haute. Si la tasse que vous utilisez est trop haute et ne passe pas sous le porte-filtre de la Machine à Expresso Compacte Mr. Coffee[MD], vous pouvez retirer le ramasse-gouttes pour avoir plus d'espace pendant que vous préparez votre boisson. Une fois l'infusion terminée, vous pouvez retirer la tasse et remettre le ramasse-gouttes en place.

REMARQUE : Pour assurer un fonctionnement correct de votre appareil, nettoyez la buse à vapeur et la pointe après chaque utilisation.

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO DE QUALITÉ ET LE CAPPUCCINO

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 40-41 2024/11/25 11:29

CONSEILS SUR LE CAFÉ

Le café doit être fraîchement moulu et de torréfaction foncée. Vous voudrez peut-être essayer une torréfaction française ou italienne. Le café prémoulu ne conservera sa saveur que pendant 7 à 8 jours, à condition d'être conservé dans un récipient hermétique et dans un endroit frais et sombre. Ne le conservez pas au réfrigérateur ou au congélateur. Il est recommandé de moudre les grains entiers juste avant de les utiliser. Les grains de café conservés dans un récipient hermétique peuvent se garder jusqu'à 4 semaines avant de commencer à perdre leur saveur.

CONSEILS POUR LA MOUTURE DES GRAINS DE CAFÉ

Cette étape est essentielle dans le processus de préparation de l'expresso et nécessite de la pratique. Le café doit être finement moulu.

1. Une mouture de qualité doit ressembler à du sel.
2. Si la mouture est trop fine, l'eau ne s'écoulera pas à travers le café, même sous pression. Ces moutures ressemblent à de la poudre et ont la même texture que la farine lorsqu'on les frotte entre les doigts.
3. Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoule trop rapidement à travers le café, ce qui empêche l'extraction d'un arôme complet. Veillez à utiliser un moulin de qualité pour obtenir une consistance uniforme. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des moulins à meules ou des moulins coniques. **REMARQUE :** Vous pouvez utilisez du café prémoulu spécialement conçu pour les expressos avec cet appareil. Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement du café expresso moulu de haute qualité.

AVANT DE PRÉPARER VOTRE PREMIER EXPRESSO

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint « ⏻ » en appuyant sur le bouton marche/arrêt « ⏻ » située sur l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.
2. Tout d'abord, décollez l'autocollant attaché au réservoir d'eau pour le détacher de l'appareil, puis retirez le bouchon rouge situé au fond de l'appareil. Une fois enlevés, lavez le réservoir d'eau et le couvercle, le portefiltre, les filtres, la cuillère de mesure / la tasse- mouture et le plateau d'égouttement dans un mélange de détergent doux et d'eau.
   REMARQUE : N'immergez pas l'appareil dans l'eau et n'essayez pas d'atteindre les parties internes.
3. Pour amorcer la machine avant de l'utiliser pour la première fois, consultez la section « AMORCER LA MACHINE » qui suit.

AMORCER LA MACHINE

Pour amorcer la pompe avant la première infusion, faites fonctionner le cycle d'infusion pendant 30 secondes en suivant les étapes ci-dessous :

1. Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau. **REMARQUE :** Retirez le bouchon situé au bas du réservoir avant de le fixer à l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton « ⏻ » de mise en marche, assurez-vous que le bouton de réglage de la vapeur est complètement dans le sens des aiguilles d'une montre en position d'intensité minimale.
3. Attendez que le voyant du bouton marche/arrêt « ⏻ » s'allume en continu. Placez une tasse sous la tête d'infusion et appuyez sur le bouton d'infusion expresso « ☕ ». (De l'eau et/ou de la vapeur peuvent s'échapper pendant le processus).

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO

PRÉPARATION : Rassemblez les éléments suivants avant l'infusion

- Café expresso finement moulu
- Eau du robinet (ou, de préférence, votre eau en bouteille préférée)
- Un gobelet ou une tasse à expresso

1. Assurez-vous que le voyant du bouton marche/arrêt « ⏻ » est éteint.
2. Remplissez le réservoir d'eau. Vous pouvez utiliser de l'eau embouteillée ou un pichet pour le remplir ou le retirer de l'appareil, puis le remplir du robinet. Si vous l'avez retiré de l'appareil pour le remplir d'eau, assurez-vous de bien le remettre à sa place, en alignant les rainures du réservoir avec les languettes de verrouillage à l'arrière de l'appareil pour garantir qu'il n'y a pas d'espace. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau souhaitée en veillant à ce qu'elle soit comprise entre les marquages « Min » et « Max » sur le réservoir. N'utilisez jamais d'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir d'eau.
3. Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

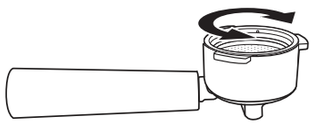
PRÉPARER L'EXPRESSO

1. Placez le filtre dans le porte-filtre. Choisissez l'un des deux filtres fournis avec votre appareil en fonction du nombre de tasses que vous souhaitez préparer (1 ou 2 tasses d'expresso). La recette recommandée est d'utiliser le petit filtre de 1 tasse pour préparer une seule dose d'expresso de 1 oz (30 g). Le grand filtre de 2 tasses peut être utilisé pour deux doses de 1 oz (30 g). Pour insérer le filtre :
   a. Pour insérer le filtre sélectionné dans le porte-filtre, veillez à aligner l'encoche du filtre avec la rainure à l'intérieur du porte-filtre.



BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 42-43 2024/11/25 11:29

b. Tournez le filtre vers la gauche ou la droite pour le verrouiller en place. Cela permet de fixer le filtre dans le porte-filtre.

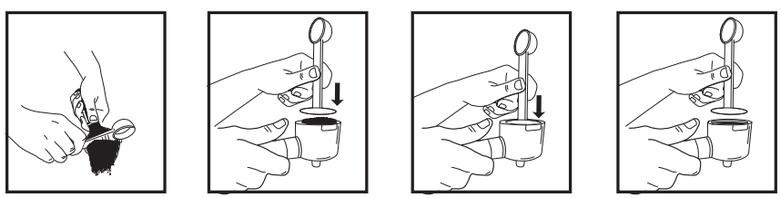


REMARQUE : Pour retirer et nettoyer le filtre, tournez le filtre vers la gauche ou la droite pour aligner l'encoche du filtre avec la rainure à l'intérieur du porte-filtre.

MISE EN GARDE : Assurez-vous que le porte-filtre a refroidi avant d'essayer de retirer le filtre.

2. Remplissez le filtre sélectionné avec du café expresso frais et finement moulu. Nettoyez tout excès de café sur le bord du porte-filtre. Cela permettra d'assurer un bon ajustement sous la tête d'infusion.

ATTENTION : Tassez ou comprimez le café à l'aide du tasse-mouture (inclus) comme indiqué ci-dessous. Ne remplissez pas trop le filtre. Cela pourrait provoquer un colmatage ou un débordement.



COMMENT PLACER LE PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion, positionnez la poignée de manière à ce qu'elle soit alignée avec l'icône déverrouillée « 🔓 » sur la tête d'infusion et qu'elle s'insère dans la rainure. Ensuite, tournez lentement la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle s'aligne sur la position verrouillée « 🔒 ».

PRÉPARATION DE L'EXPRESSO

1. Assurez-vous que le ramasse-gouttes se trouve dans l'appareil.
2. Assurez-vous que le bouton marche/arrêt « ⏻ » est éteint.
3. Placez le gobelet ou les deux gobelet(s) ou, selon votre préférence, une petite tasse, sous le portafiltre. Si vous souhaitez préparer jusqu'à 4 tasses à la fois, utilisez une petite tasse ou un gobelet régulier, puis versez l'expresso dans les gobelets à expresso individuels. Si vous souhaitez préparer jusqu'à deux tasses d'expresso à la fois, vous pouvez placer les deux petites tasses sous le porte-filtre en veillant à ce que chacune d'entre elles se trouve directement sous l'un des deux becs de sortie situés sous le porte-filtre.

4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique et appuyez sur le bouton « ⏻ » de marche Le voyant d'alimentation devient fixe lorsque l'appareil est en marche.
5. Pour lancer le processus d'infusion, appuyez sur le bouton d'infusion « ☕ » soit une fois pour 1 tasse, soit deux fois pour 2 tasses. L'expresso commencera à couler en quelques secondes. **REMARQUE :** Appuyez sur le bouton d'infusion « ☕ » et maintenez-le enfoncé pour arrêter manuellement le processus d'infusion.
6. Une fois l'expresso préparé, appuyez sur le bouton d'arrêt « ⏻ » et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer les pièces et les accessoires et de les nettoyer.
7. Une fois l'appareil refroidi, retirez le porte-filtre de la tête d'infusion. Retournez le porte-filtre pour retirer les grains d'expresso usés. Rincez le filtre et le porte-filtre à l'eau.
8. Si vous souhaitez préparer un autre expresso, répétez le processus en suivant les étapes de la section « COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO ». **ATTENTION :** Les parties métalliques du porte-filtre peuvent être encore très chaudes. Refroidissez-les en les passant sous l'eau froide.
9. Pour les instructions de nettoyage, reportez-vous à la section Nettoyage de votre cafetière à expresso/cappuccino.

REMARQUE : Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plusieurs jours, il est recommandé de l'amorcer pendant 30 secondes. (reportez-vous à la section AMORCER LA MACHINE à la pag 42)

COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO

Le cappuccino est un expresso surmonté de lait mousseux et cuit à la vapeur. Mousser le lait pour un cappuccino demande de la pratique. Ne vous découragez pas si le résultat n'est pas parfait du premier coup. Le lait doit être à moitié cuit à la vapeur (au fond du pichet) et à moitié mousseux (en haut du pichet). Il vous faudra peut-être plusieurs fois avant de perfectionner ce processus.

Pour un résultat optimal, nous vous recommandons de faire mousser le lait dans une tasse séparée et de verser le lait à la vapeur dans votre café. Le lait et la tasse doivent être froids. N'utilisez pas un pichet qui vient d'être lavé à l'eau chaude. Nous vous recommandons également d'utiliser un pichet à lait en acier inoxydable et un thermomètre à boissons, si vous en possédez un, pour préparer la meilleure mousse et le meilleur lait à la vapeur.

Portion	Café expresso finement moulu	Lait (écrémé ou à 2 %, il mousse plus facilement)
1 tasse / 250 g	Utilisez le filtre pour 2 tasses à expresso	120 mL / 4 oz (110 g)

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 44-45 2024/11/25 11:29

PRÉPARATION : Rassemblez les éléments suivants avant l'infusion

- Café expresso finement moulu
- Eau du robinet (ou, de préférence, votre eau en bouteille préférée)
- Lait (2 % est recommandé pour un meilleur résultat de moussage)
- Tasse avec poignée ou pichet à mousser (non fournis)
- Un gobelet ou une tasse à expresso
- Un thermomètre de cuisine (en option) placé dans le gobelet ou le pichet à mousser permet d'améliorer l'expérience de dégustation en optimisant la température du lait cuit à la vapeur à 65 à 75 °C (150 à 155 °F)

1. Pour préparer un cappuccino, il faut d'abord préparer un expresso. Par conséquent, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau à température ambiante. N'utilisez jamais d'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir d'eau.
2. Suivez les étapes décrites dans la section « COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO ».
3. Remplissez une tasse à anse ou un pichet à mousser en acier inoxydable à moitié de lait froid et placez à côté de la machine. Le lait écrémé ou le lait 2 % sont les laits les plus faciles à faire mousser.
4. Vous êtes maintenant prêt à cuire votre lait à la vapeur et à le faire mousser. Appuyez sur le bouton vapeur « ♨ ». Tenez le gobelet ou le pichet sous la buse à vapeur (qui peut être pivotée) afin que la pointe de la buse à vapeur soit légèrement immergée dans le lait. Lorsque le voyant vapeur devient fixe, tournez le bouton de réglage de l'intensité de la vapeur vers la gauche pour régler l'intensité de la vapeur. Maintenez le pichet pendant environ 50 secondes (pour 4 oz. (110 g) de lait) ou plus longtemps si vous souhaitez obtenir un lait plus chaud. **RAPPELEZ-VOUS :** Le lait et gobelet ou le pichet doivent être très froids avant de faire mousser le lait.
5. Lorsque le lait a doublé de volume ou, si vous utilisez un thermomètre pour boissons, lorsque le lait a atteint 38°C (100°F), insérez la buse vapeur plus profondément dans le lait de manière à ce que la partie supérieure de l'aide de la buse vapeur se trouve juste sous la surface du lait. Ceci fera remonter la mousse à travers la buse vapeur, créant ainsi une mousse à la texture plus fine. Ne chauffez pas le lait à plus de 70°C (155°F). Pour éviter les éclaboussures de lait chaud, ne laissez pas la pointe de la buse vapeur dépasser la surface du lait. Une fois la mousse terminée, tournez le bouton de réglage de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'intensité minimale et appuyez sur le bouton vapeur « ♨ » pour arrêter la production de vapeur.

REMARQUE : Si vous décidez de préparer un expresso immédiatement après avoir fait chauffer du lait, vous devez éteindre le bouton vapeur et tourner le bouton de réglage de l'intensité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire fonctionner brièvement l'appareil afin de libérer une petite quantité de vapeur et d'eau chaude de la buse vapeur pour abaisser la température de l'élément chauffant. Lorsque le voyant du bouton d'infusion ne clignote pas, la température du chauffage est maintenant prête pour la préparation du café.

6. Vous êtes maintenant prêt à préparer un cappuccino. **RAPPELEZ-VOUS :** Il se compose d'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait vapeur et d'un tiers de lait mousseux. Versez l'expresso dans une tasse d'une capacité d'au moins 5 oz (140 g). Ajoutez ensuite le lait cuit à la vapeur à l'expresso et versez le lait mousseux avec une cuillère.
7. **CONSEIL DE NETTOYAGE IMPORTANT :** Lorsque vous aurez terminé la préparation du lait à la vapeur, passez à l'étape 11 à la page 39, dans la section « Purge et nettoyage de la buse à vapeur », pour éliminer tout résidu de lait de la buse à vapeur. Il est important de bien nettoyer votre buse à vapeur et de laver la pointe après chaque utilisation afin d'assurer son fonctionnement continu.
8. Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.

NETTOYER VOTRE MACHINE À EXPRESSO

- Tournez le bouton de réglage de l'intensité à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'intensité la plus faible, appuyez sur le bouton d'arrêt « ⏻ » et débranchez le cordon de la prise de courant.
- Ne touchez pas l'appareil avec vos mains tant qu'il n'a pas refroidi. Retirez et lavez le couvercle de la buse à vapeur et essuyez la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide. Nettoyez la buse vapeur avec une aiguille ou un cure-dent.
- Le réservoir d'eau, les filtres, le ramasse-gouttes et la grille d'égouttage peuvent être lavés à l'eau savonneuse ou placés dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle (évitez de laver le porte-filtre dans votre lave-vaisselle). **ATTENTION :** N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Jetez l'eau restante en retirant le réservoir et en le retournant au-dessus de l'évier. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau entre deux utilisations et d'utiliser de l'eau fraîche pour chaque infusion. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer, car ils risquent de rayer la finition.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 46-47 2024/11/25 11:29

- Ne rangez pas le porte-filtre dans la tête d'infusion. Cela peut nuire à l'étanchéité entre la tête d'infusion et le porte-filtre pendant l'infusion de l'expresso.

IMPORTANT : Le porte-filtre ne passe PAS au lave-vaisselle.

Cet appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout entretien au-delà de celui décrit dans la section Nettoyage doit être effectué uniquement par un représentant agréé. Voir la section Garantie.

DÉTARTRAGE

Les dépôts minéraux accumulés dans la MACHINE À EXPRESSO affectent le fonctionnement de l'appareil. Votre MACHINE À EXPRESSO doit être détartrée lorsque vous commencez à remarquer une augmentation du temps nécessaire à la préparation de l'expresso, ou lorsqu'il y a un excès de vapeur. Vous pouvez également constater une accumulation de dépôts blancs à la surface de la tête d'infusion.

La fréquence de nettoyage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Le tableau suivant indique les intervalles de nettoyage suggérés.

INTERVALLE DE NETTOYAGE SUGGÉRÉ

TYPE D'EAU	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE
Eau douce (eau filtrée)	Tous les 80 cycles d'infusion
Eau dure (eau du robinet)	Tous les 40 cycles d'infusion

VOTRE MACHINE À EXPRESSO PEUT ÊTRE DÉTARTRÉE À L'AIDE DE VINAIGRE MÉNAGER BLANC, COMME SUIT :

POUR DÉTARTRER LE RÉSERVOIR D'EAU :

1. Vérifiez que le bouton de réglage de l'intensité est complètement tourné dans le sens des aiguilles d'une montre à l'intensité minimale, que le bouton marche/arrêt « ⏻ » est éteint et que le cordon d'alimentation est débranché de la prise de courant.
2. Remplissez le réservoir avec du vinaigre blanc de ménage frais et non dilué.
3. Laissez l'appareil reposer toute la nuit avec la solution de vinaigre dans le réservoir d'eau.
4. Jetez le vinaigre en retirant le réservoir et en le retournant au-dessus de l'évier.
5. Rincez soigneusement le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet en garnissant le réservoir à moitié avec de l'eau, puis en reversant l'eau dans l'évier, en répétant cette étape deux fois.

POUR DÉTARTRER LES PARTIES INTERNES :

1. Veillez à détartrer d'abord l'intérieur du réservoir d'eau en suivant les étapes « Détartrer » ci-dessus.
2. Assurez-vous que l'appareil est éteint « ⏻ » et que le cordon d'alimentation est débranché de la prise. Remplissez le réservoir à moitié avec du vinaigre blanc.
3. Réinsérez le portafiltre (avec le filtre) et placez un gobelet ou une tasse ordinaire sur le plateau d'égouttement et sous le portafiltre. Placez un gobelet rempli d'eau froide sous la pointe de la buse à vapeur. Assurez-vous également que le bouton de réglage de l'intensité est tourné à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique.
5. Appuyez sur le bouton marche «⏻». Une fois que le voyant d'alimentation s'allume en continu, appuyez simultanément sur les boutons infusion «☕» et vapeur «♨» et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. Les voyants d'infusion et de vapeur clignoteront 3 fois. Le vinaigre se mettra à couler.
6. Pour nettoyer l'intérieur de la buse vapeur, tournez le bouton d'intensité de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Laissez la vapeur sortir pendant environ 10 secondes. Cette opération permet de nettoyer les résidus laissés dans la buse vapeur par le moussage du lait.
7. Tournez le cadran d'intensité de la vapeur à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. Le vinaigre commencera à couler depuis le porte-filtre. L'appareil arrêtera automatiquement de couler une fois le cycle de détartrage terminé.
8. Répétez les étapes 1 à 7 si nécessaire en utilisant uniquement de l'eau du robinet pour rincer toutes traces de vinaigre de la machine.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 48-49 2024/11/25 11:29

PROBLÈMES ET CAUSES

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le café ne s'écoule pas.	• L'unité n'a pas été utilisée depuis longtemps, ou n'a pas été apprêtée.	• Exécutez l'amorçage.
	• Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	• Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau.
	• La mouture du café est trop fine.	• Moulez le café à mouture moyenne.
	• Il y a trop de café dans le filtre.	• Remplissez le filtre avec moins de café.
	• L'appareil n'est pas allumé ou branché.	• Branchez l'appareil sur une prise électrique. Mettez-le en marche.
	• Le café a été trop tassé/compressé.	• Remplissez le filtre avec du café, mais tassez DOUCEMENT.
Le café s'écoule par le bord du porte-filtre.	• Le porte-filtre n'est pas tourné en position de verrouillage complet.	• Tournez le porte-filtre en position de verrouillage complet.
	• Des marcs de café autour du bord du filtre.	• Essuyez le bord.
	• Il y a trop de café dans le filtre.	• Remplissez avec moins de café.
Le lait n'est pas mousseux après le moussage.	• Il n'y a plus de vapeur.	• Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir.
	• Le lait n'est pas assez froid.	• Refroidissez le lait et la pichet à lait avant de préparer le cappuccino.
	• Utiliser du lait entier.	• Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait 2 % ou écrémé.

PROBLÈMES ET CAUSES

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Aucune vapeur n'est générée.	• Le réservoir d'eau est vide.	• Remplissez le réservoir avec la bonne quantité d'eau.
	• L'appareil n'est pas allumé.	• Mettez l'appareil en marche et suivez les instructions d'utilisation.
	• La buse vapeur est bloquée.	• Après la phase de moussage, utilisez la fonction de moussage pendant 1 à 2 secondes pour extraire l'excès de lait. Ou, arrêtez l'appareil, laissez-le refroidir, débranchez-le et nettoyez la buse vapeur à l'aide d'une aiguille ou d'un cure-dent.
Le café s'écoule trop rapidement.	• Le café moulu est trop grossier.	• Utilisez une mouture plus fine.
	• Il n'y a pas assez de café dans le filtre.	• Utilisez plus de café.
Le café n'est pas assez fort.	• Utilisez un petit filtre pour deux tasses d'expresso.	• Utilisez un grand filtre pour deux tasses d'expresso.
	• Trop d'eau est utilisée.	• Arrêtez manuellement l'infusion plus tôt en appuyant sur le bouton infusion pendant le cycle.
	• Le café moulu est trop grossier.	• Utilisez une mouture plus fine.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 50-51 2024/11/25 11:29

PROBLÈMES ET CAUSES

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
La fonction deux tasses ne s'activera pas. La machine se met en marche et s’arrête et aucun café ne sort.	• Le temps entre les pressions sur les boutons est trop long.	• Appuyez sur le bouton d'infusion. Relâchez complètement le bouton et engagez-le immédiatement à nouveau pour une deuxième pression et relâchement. • Le temps maximal autorisé entre les pressions sur les boutons est de 2 secondes.

GARANTIE

Aux États-Unis

Veuillez allez sur www.MrCoffee.com pour obtenir des informations sur la garantie de votre appareil Mr. Coffee®. Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir un service de garantie, veuillez appeler le 1.800.672.6333 ou visiter le site Web de Mr. Coffee®. Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., situé au 5 Concourse Parkway, 8ème étage, Atlanta, Géorgie, 30328.

Au Canada

Veuillez allr sur www.MrCoffee.ca pour obtenir des informations sur la garantie de votre appareil Mr. Coffee®. Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir un service de garantie, veuillez appeler le 1.877.804.5383 ou visiter le site Web de Mr. Coffee®. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC, située au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y OM1.

Si vous souhaitez obtenir une copie physique de la garantie de votre produit Mr. Coffee®, n'hésitez pas à imprimer la garantie disponible sur le site Web indiqué ci-dessus, à nous appeler au numéro de téléphone indiqué ci-dessus ou à écrire à notre service client à l'adresse indiquée ci-dessus, nous serons ravis de vous envoyer une copie.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 52-53 2024/11/25 11:29

ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR

Cet appareil ne contient aucune pièce que puisse réparer l'utilisateur. Tout entretien au-delà de celui décrit dans la section de nettoyage doit être effectué uniquement par un représentant de service autorisé. Consultez la garantie disponible en ligne.

SERVICE DE RÉPARATION ET GARANTIE

Pour le service de réparation et la garantie, visitez notre site Web au **www.mrcoffee.com/canada.html** ou bien appelez notre service à la clientèle au 1 800 667-8623.

BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2.indd 54-55 2024/11/25 11:29

Mr. Coffee®/MD

© 2025 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc., 5 Concourse Parkway, 8th Floor, Atlanta, GA 30328. In Canada, imported and distributed by Newell Brands Canada ULC, 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.
Printed in China.
For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service
1 800 672-6333
www.mrcoffee.com

© 2025 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés. Distribué par Sunbeam Products, 5 Concourse Parkway, 8ème étage à Atlanta en Géorgie 30328, U.S.A. Au Canada, importé et distribué par Newell Brands Canada ULC du 20B Hereford Street à Brampton (Ontario) L6Y 0M1.
Imprimé en Chine.
Pour des questions sur les produits, contactez :
Service client Sunbeam
1 800 667-8623
www.mrcoffee.com/canada.html

SAP: 2213533
Model #: BVMCECM-PMPMN-SS P.N. NWL0001698897 Rev A
BVMCECM-PMPMN-SS_24EFM2_GCDS-JC