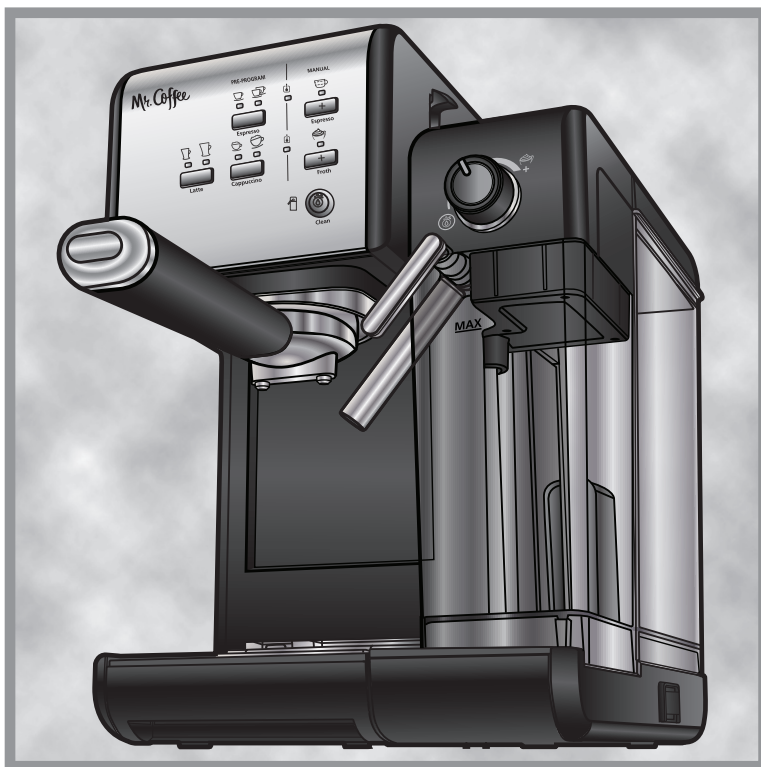


Mr. Coffee®  
EST. 1970



MODELS **BVMC-EM6701 Series**  
MODELO **Serie BVMC-EM6701**

INSTRUCTION MANUAL  
**ONE-TOUCH COFFEEHOUSE**

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**ONE-TOUCH COFFEEHOUSE**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

[www.mrcoffee.com](http://www.mrcoffee.com) P.N. 193989 / NWL0001323354 Rev. A

# 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 filter holder to the locking mechanism. Failure to do so may disengage the filter holder during the brew cycle and cause injuries.
14. Models intended to be used with sealed capsules: Only use capsules intended for this appliance. If the capsule does not fit, do not force the capsule into the appliance.
15. Models with coffee grinders: Check hopper for presence of foreign objects before using.

#### For appliances with service panels:

16. **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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

ENGLISH-1



## POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade 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.

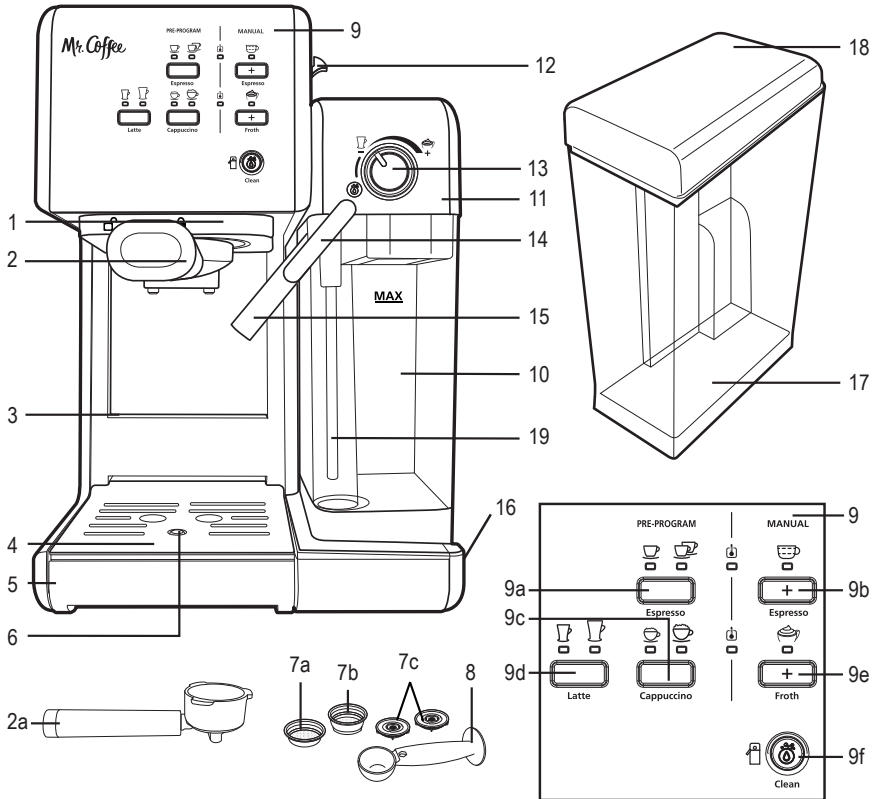
### CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS

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

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Brew Head
2. Porta-Filter:
  - a. Porta-Filter for Ground Coffee and E.S.E. pods (45mm)
3. Height Adjusting Slot for Small Cups
4. Removable Drip Grid
5. Removable Drip Tray
6. Drip Tray Overflow Floater
7. Filters For:
  - a. Single Shot of Espresso and E.S.E. pods (45mm)
  - b. Double Shot of Espresso
  - c. Detachable Bottom Covers of Filters
8. Measuring Scoop/Tamper
9. Control Panel
  - a. Single and Double Espresso Button with Indicator Lights
  - b. Manual Espresso Brew Button with Indicator Light
  - c. Small and Large Cappuccino Button with

- d. Small and Large Latte Button with Indicator Lights
- e. Manual Milk Frothing Button with Indicator Light
- f. Clean Button with Indicator Light
10. Removable/Clear Milk Reservoir
11. Milk Reservoir Lid
12. Milk Reservoir Release Button
13. Milk Froth Level Control Knob
14. Milk Frothing Tube Guide Lever
15. Frothed Milk Dispensing Tube
16. On/Off Switch "I/O"
17. Removable Water Tank
18. Water Tank Lid
19. Milk Hose

ENGLISH-3

# INTRODUCTION

Congratulations! You have selected the new and innovative Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse. This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espressos, cappuccinos and lattes quickly, conveniently, and automatically with the touch of a button.

## **ESPRESSO**

A unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 44 to 59 mL (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

## **CAPPUCCINO**

A drink made with about  $\frac{1}{3}$  espresso,  $\frac{1}{3}$  steamed milk, and  $\frac{1}{3}$  frothed milk.

## **LATTE**

A drink made with about  $\frac{1}{4}$  espresso and  $\frac{3}{4}$  steamed milk.

Please read ALL of the instructions, cautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

Your Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse can be used with ground coffee as well as E.S.E. (Easy Serving Espresso) pods (45mm), making it exceptionally practical and versatile to prepare single shots of espresso, cappuccino and latte.

# BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME



## CLEANING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Please refer to the “Description of the Appliance” section to familiarize yourself with the product and identify all parts.

1. Please make sure the unit is off “O” by pressing the on/off “I/O” switch located on the right side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. REMOVE RED PLUG FROM THE BOTTOM OF THE WATER RESERVOIR.
4. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the porta-filter, the two filters and measuring scoop/tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
5. Refer to the instructions on “PLACING THE PORTA-FILTER” section before placing or removing the porta-filter and any filter from the unit.
6. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the “PREPARING CAPPUCCINO” section using water in both reservoirs and no ground coffee in the filter. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

## IMPORTANT - PRIME THE UNIT

To prime unit, run the steam cycle by following the steps below:

1. Fill water reservoir up to the “MAX” line and make sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed.
2. Fill the milk reservoir with water up to the MAX level and slide the milk reservoir back in its place. You should feel the milk reservoir lock in place.
3. Select one of the filters (single or double espresso) and place it in the porta-filter for ground coffee. Place the porta-filter in the unit ensuring it is properly locked and place a large cup under it. **Also, make sure the tip of the frothed milk dispensing tube is pointing inside the cup.**
4. Plug the appliance into the appropriate outlet.
5. Turn the power button on “I”.
6. The 2 control panel lights (Espresso heater “☒” and Steam heater “☒”) will start blinking. Once these lights become solid, press the manual espresso button “”. The water will flow and stop automatically.
7. Dispose of water in the cup and place it back in the unit.
8. Press the manual froth button “”. The water will flow and stop automatically.
9. The 2 control panel lights (Espresso heater “☒” and Steam heater “☒”) will turn on solid. Now your unit has been primed and is ready to be used.

## HOW TO SELECT THE RIGHT CUP

Please make sure to select your cup according to the following chart:

BEVERAGE		SUGGESTED CUP
Espresso	Single (☕)	1.25 oz
	Double (☕)	2.5 oz
Cappuccino	Small (☕)	7.5 oz
	Large (☕)	15.5 oz
Latte	Small (☕)	13.5 oz
	Large (☕)	18.5 oz

**NOTE:** The total amount of the beverage can vary depending on the type of milk and level of froth used.

## SELECTING THE RIGHT COFFEE

### THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only retain its flavour for 7 – 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. Coffee beans stored in an airtight container will preserve flavour for up to 4 weeks.

### THE GRIND

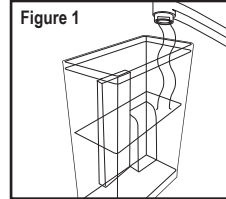
This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee. It may require practice. The coffee must be of a fine grind.

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

# OPERATING INSTRUCTIONS

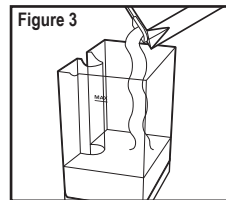
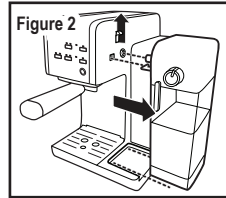
## FILLING THE WATER RESERVOIR

- Fill the water reservoir with water (see figure 1). You may use either a pitcher to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. Fill the reservoir with the desired amount of water below the "MAX" level on the reservoir. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
- Close the water reservoir lid. If you removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place.



## FILLING THE MILK RESERVOIR

If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit by lifting up on the milk reservoir release button, simultaneously sliding milk reservoir out (see figure 2). Then, pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the "MAX" level on the reservoir (see figure 3). Once finished, slide the milk reservoir back onto the unit ensuring it fits tightly. You should feel the milk reservoir lock in place.



**NOTE:** You can use any type of milk you prefer, i.e. whole milk, low fat milk, organic or soy milk.

## CHOOSING THE PORTA-FILTER

Your unit includes one porta-filter for use with ground coffee and E.S.E. pods.

## USING THE PORTA-FILTER FOR GROUND COFFEE AND E.S.E PODS

### CHOOSING THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

- FOR A SINGLE SHOT** – use the filter for a single shot of espresso if using ground coffee, or if using E.S.E. (Easy Serving Espresso) pods.



- FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS** – use the filter for a double shot of espresso. By placing two small cups underneath the porta-filter, you may prepare two single shots of espresso at once.



**NOTE:** The pod filter included with your unit has been designed to work only with E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45mm) pods.



## PLACING THE FILTER ON THE PORTA-FILTER

1. Insert the filter into the porta-filter, making sure to align the filter dimple to the porta-filter notch (see figure 4).
2. Turn the filter to the left or right to lock it in place (see figure 5).

**NOTE:** To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to align the filter dimple to the porta-filter notch and proceed to remove.

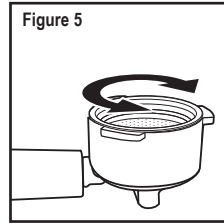
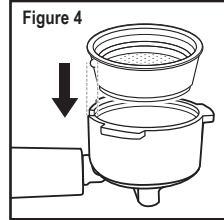
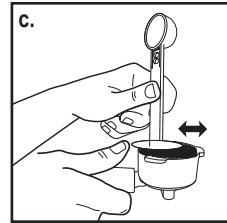
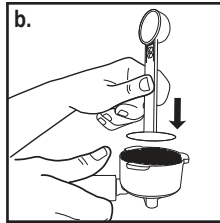
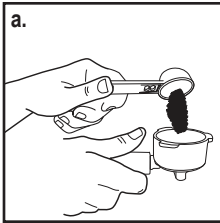
**WARNING:** Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the porta-filter.

## FILLING WITH COFFEE

Place selected filter in porta-filter as follows:

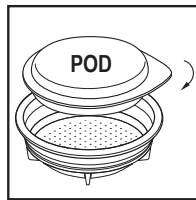
### FOR GROUND COFFEE:

- a. Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee about  $\frac{1}{8}$  of an inch (3mm) from the rim (**DO NOT** overfill).
- b. Using the tamping part of the scoop, push the coffee grounds downwards as far as the tamper will go to get your espresso grounds compact and even.
- c. Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.



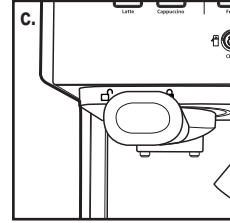
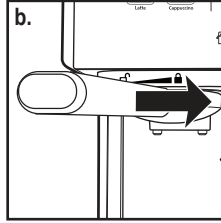
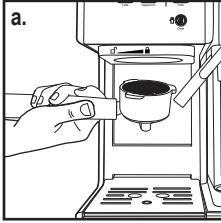
### FOR E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO) PODS

Simply place the pod in the filter for a single shot of espresso. If there is any loose paper from the pod sticking out from the filter, be sure to fold it inside to ensure a good seal when brewing.



## PLACING THE PORTA-FILTER

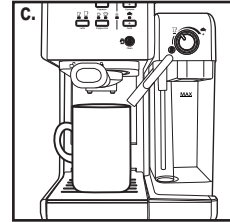
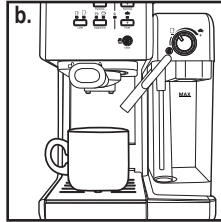
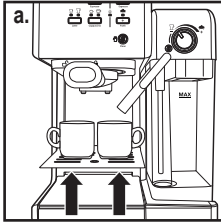
- Position porta-filter underneath the brew head.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon “☐” on the unit and fits into the groove.
- Then, slowly turn it to the right until the handle is aligned with the closed lock symbol “☒” on the unit.



## PLACING THE CUP(S)

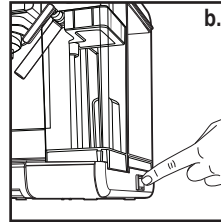
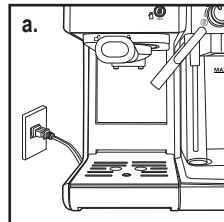
- Adjust the height by inserting the removable drip grid in the height-adjusting slot if you are using a small “demitasse” cup(s) to brew espresso.
- Keep the removable drip grid on top of the removable drip tray if you are using a larger cup to brew cappuccino or latte.

**CAUTION:** When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the frothed milk dispensing tube to point inside the cup that is being used.



## TURNING THE UNIT ON

- Make sure unit is plugged into the appropriate electrical outlet.
- Turn unit on “I” using the on/off “I/O” switch located on the right side on the unit.

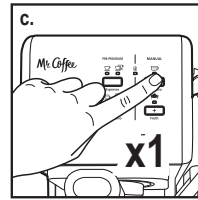
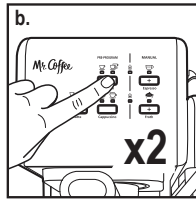
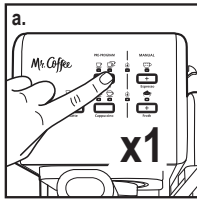


The 2 control panel lights (Espresso heater “☒” and Steam heater “☒”) will start blinking during the heating process and until the water and milk (if preparing cappuccino or latte) reach the perfect temperature. Once these lights become solid, the unit is ready to use.

## SELECT THE FUNCTION

### PREPARING ESPRESSO

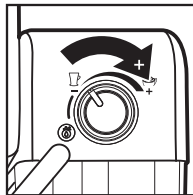
- Press the Espresso Button “☕” once to brew a single shot. The indicator light for a single shot of espresso will turn on. It will start blinking; indicating that a single shot of espresso is brewing.
- Press the Espresso Button “☕” twice to brew a double shot or two single shots of espresso. The indicator light for a double shot of espresso will turn on. It will start blinking; indicating that a double shot of espresso is brewing.  
For both Automatic Espresso functions, the unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed!  
**NOTE:** If you would like to brew less coffee than the preset serving, press the function button at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.
- Press the Manual Espresso Button “☕<sup>MANUAL</sup>” once to brew espresso to your preference. Once finished, press the Manual Espresso Button “☕<sup>MANUAL</sup>” once again to stop it.



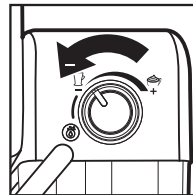
### PREPARING CAPPUCCINO

Prior to preparing your cappuccino, adjust the level of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more foam (cappuccino) and to the left for less foam (latte).

MORE FOAM

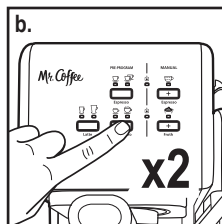
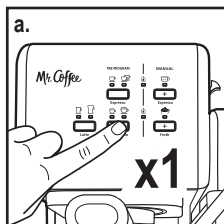


LESS FOAM



**NOTE:** The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

- Press the Cappuccino Button “☕” once to brew a small cup of cappuccino. The indicator light for small cup of cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a small cup of cappuccino is brewing.
- Press the Cappuccino Button “☕” twice to brew a large cup of cappuccino. The indicator light for large cup of cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of cappuccino is brewing.

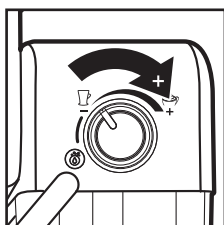


The unit will start brewing cappuccino according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed!

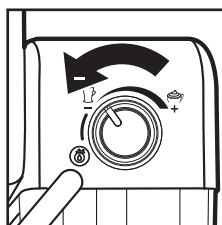
## PREPARING LATTE

Prior to preparing your latte, adjust the level of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more foam (cappuccino) and to the left for less foam (latte).

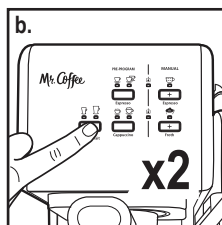
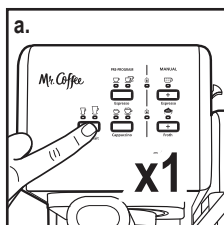
### MORE FOAM



### LESS FOAM



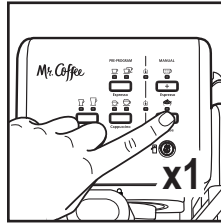
- Press the Latte Button “☞” once to brew a small cup of latte. The indicator light for a small cup of latte will turn on. It will start blinking; indicating that a small cup of latte is brewing.
- Press the Latte Button “☞” twice to brew a large cup of latte. The indicator light for large cup of latte will turn on. It will start blinking; indicating that a large cup of latte is brewing.



The unit will start brewing latte according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious latte is now ready to be enjoyed!




## PREPARING FROTHED MILK

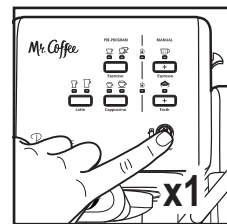
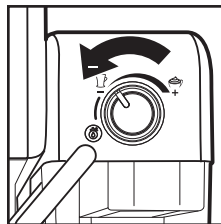
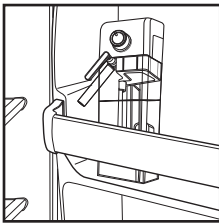
The Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse also allows you to prepare frothed milk alone. Press the Manual Foam “Froth” Button  if you wish to add more foam to your beverage or to prepare frothed milk for any other beverage, e.g. macchiato, hot chocolate, chai latte, etc. Once finished, press the Manual Foam “Froth” Button  once again to stop it.



## AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir directly in the refrigerator (ready to be used for the next time) or dispose of the leftover milk.

Place a large empty cup (with at least 325 mL/ 11 fl. oz. capacity) under the frothed milk dispensing tube. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position  then press the Clean button  to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube until it comes out clear. The unit will automatically stop when the clean cycle is completed, or you can press the clean button  to stop the process.



# CLEANING YOUR AUTOMATIC ESPRESSO, CAPPUCCINO, AND LATTE MAKER

## CLEANING THE DRIP TRAY

Empty the Drip Tray when required. If the red Water Level Indicator appears through the Grill, empty the Drip Tray immediately.



Clean the Drip Tray and Grid weekly with warm water and a little non-abrasive washing up liquid, rinse and dry.

## CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

Although you can store the milk reservoir with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

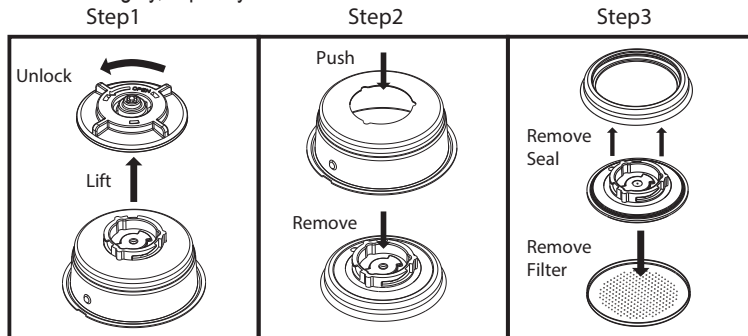
1. Remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir release button and simultaneously sliding the milk reservoir out.
2. Remove the lid of the reservoir.
3. Dispose of any milk left, then rinse and wash the milk reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.

**NOTE:** The milk reservoir is also dishwasher safe (top rack). Do not place the lid of the milk reservoir in the dishwasher.

4. Fill milk reservoir with water, not above the MAX fill line. Place milk reservoir back onto unit, lifting up on reservoir release button and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid.
5. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.
6. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position “” then press the Clean “” button to activate the clean function. The unit will start releasing steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.
7. Dispose of any water left in the milk reservoir and place it back in the unit. You should feel the milk reservoir lock in place.


## DEEP CLEANING THE FILTERS

Make sure to deep clean your filter every 90 days for optimal brewing performance. Follow these disassembly instructions and rinse the pieces in a large bowl of warm water. Once rinsed thoroughly, wipe dry and reassemble.





## CLEANING THE FILTERS


1. To remove the detachable bottom covers from under the filters, rotate them counterclockwise towards the unlock icon “”.

2. Wash the detachable bottom covers and filters with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.
3. Place the detachable bottom covers back onto the filters by inserting them in their place and then rotating them clockwise (away from the unlock icon “”) until you hear it click.

### **FROTH MILK DISPENSING TUBE CLEANING - WITHOUT AFFECTING MILK IN RESERVOIR**

1. Ensure the milk reservoir and lid are properly inserted in the unit.
2. Place a large empty mug under the froth dispensing tube.
3. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position “” then press the “” button to activate the clean function. The unit will start releasing steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.
4. Dispose of the water in the mug.
5. You can remove the milk reservoir with the lid and store it in the fridge for later use.

### **CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTA-FILTER AND FILTERS**

1. Press the on/off “I/O” switch located on the right side of the unit to the off position “O” and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Some of the metal parts may still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.
3. Remove the porta-filter and discard the coffee grounds or used pod. Wash both the porta-filter and filter thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.  
**NOTE:** Do not wash the porta-filters and filters in the dishwasher.
4. Wipe the lower part of the brew head in the unit with a damp cloth or paper towel to remove any coffee grounds that might have been left.
5. Place the porta-filter (without any filter) back in the brew head in the unit and lock it in place.
6. Place a large empty cup under the porta-filter.
7. Plug the power cord into the electrical outlet. Press the on/off “I/O” switch to the on position “I”.
8. Press the Espresso “” button once and let the unit brew with water until it stops automatically.

### **CLEANING THE WATER RESERVOIR**

1. Dispose of the remaining water by removing the water reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses.
2. Wash the water reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.  
**NOTE:** Do not wash the water reservoir or its lid in the dishwasher.

### **CLEANING THE UNIT**

1. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
2. Do not store any of the porta-filters in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the porta-filter while brewing espresso.

**CAUTION:** Do not immerse appliance in water or any other liquid.

### **DELMING**

Build-up of mineral deposits in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be delimed when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head.

The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

## SUGGESTED CLEANING INTERVALS

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

### TO DELIME WATER RESERVOIR:

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

### TO DELIME INTERNAL PARTS:

1. Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the “Deliming” steps above.
2. Make sure to switch the on/off button to the off “O” position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with undiluted white household vinegar.
3. Insert the porta-filter (with filter and no coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the porta-filter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the on/off button to switch the unit on “I”, once the 2 control panel lights (Espresso heater “☺” and Steam heater “☺”) turn solid press the Automatic Espresso “☺” Button twice. The vinegar will start flowing through the unit and it will stop automatically.
6. Place a large empty cup (with at least 325 mL/ 11 fl. oz. capacity) under the frothed milk dispensing tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position “☺” then press the Clean “☺” button to activate the clean function. Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.
7. Repeat Steps 1 – 6 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

### CLEANING NOTIFICATION


After 200 cycles the Cleaning Notification will activate.

1. The Cleaning Indicator Light will remain on as a notification until the cleaning procedure is completed.
  - a. If you brew another espresso, latte, or cappuccino, the cleaning light will turn off momentarily, but will start flashing after completion of the brew.
  - b. When the unit is powered off the Cleaning Indicator Light will turn off.
  - c. When the unit powers down and goes into sleep mode, the cleaning indicator light will turn off.

### CLEANING PROCEDURE

1. Pour a solution of 50% white vinegar and 50% clean water into the water tank. Stir the solution with a spoon to make sure it is properly mixed.
2. Rotate the milk tank knob to the clean position. Place a large cup under the frothed milk dispensing tube.
3. Press the clean button for 5 seconds to activate the clean mode.
  - a. The light slowly pulses, same as the brew cycle pulse through the entire cleaning cycle.



- b. The pump will turn on and off multiple times for about 12 minutes. The cleaning light will then turn off indicating that the cleaning cycle is completed.
4. Pour out any remaining solution from the water tank and replace with clean water. Fill with clean water up to the Max level line.
5. Press the manual Espresso button “” and let the cycle run until completed.
6. Rotate the milk tank knob to the clean position and press the clean button to run the normal clean mode.
7. Press the espresso button and then the steam function to flush the system out.

## 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 section.

# PROBLEMS, CAUSES AND SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No water in reservoir.</li> <li>• Coffee grind is too fine.</li> <li>• Too much coffee in the filter.</li> <li>• Appliance was not turned on or plugged in.</li> <li>• Coffee has been tamped/ compressed too much.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add water.</li> <li>• Grind medium ground coffee.</li> <li>• Fill filter with less coffee.</li> <li>• Plug unit into electrical outlet and turn it on.</li> <li>• Refill filter basket with coffee and TAMP GENTLY.</li> </ul>
Coffee comes out around the edge of the porta-filter.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porta-filter not rotated to full lock position.</li> <li>• Coffee grounds around the filter basket rim.</li> <li>• Too much coffee in the filter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate filter holder to full lock position.</li> <li>• Wipe off rim.</li> <li>• Fill with less coffee.</li> </ul>
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ran out of steam.</li> <li>• Milk is not cold enough.</li> <li>• Frothing tube is blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure there is enough water in the water reservoir.</li> <li>• Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino or latte.</li> <li>• Follow the instructions to clean the milk reservoir &amp; frothing tube.</li> </ul>
Coffee comes out too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ground coffee is too coarse.</li> <li>• Not enough coffee in filter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use a finer grind.</li> <li>• Fill filter with more coffee.</li> </ul>
Coffee is too weak.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Using single filter for double shot of espresso.</li> <li>• Ground coffee is too coarse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use double filter for double shot of espresso.</li> <li>• Use a finer grind.</li> </ul>
The control panel lights are flashing alternatively.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water reservoir is out of water.</li> <li>• Brewing function button was pressed prior to two control panel lights becoming solid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add water to reservoir.</li> <li>• Wait until two control panel lights become solid, indicating machine is ready to be used.</li> </ul>

# WARRANTY INFORMATION

## 1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period.

Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty from Sunbeam.

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

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

## What are the Limits on Sunbeam's Liability?

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

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

Sunbeam disclaims all other warranties, or conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for damages arising from any tort, including negligence or gross negligence, or fault committed by Sunbeam, its agents or employees or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or jurisdiction to jurisdiction.

## How to Obtain Warranty Service

### In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-672-6333 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. Boca Raton, Florida 33431. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to Consumer Service Department.

# 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](http://www.mrcoffee.com) or call us toll-free at the Consumer Service Department, 1-800-672-6333

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir medidas básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua o ningún otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por los niños ni por personas con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimiento. Todo aparato utilizado cerca de los niños, requiere la supervisión cercana de un adulto. Los niños deben supervisarse para asegurar que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando éste o el reloj digital (si es proporcionado) no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
6. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento o si ha sido dañado de manera alguna. No intente reemplazar o cortar un cable dañado. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
8. No utilice el aparato a la intemperie ni para propósito comercial.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica ni dentro de un horno caliente.
11. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable al tomacorriente (para aparatos con cables separables). Para desconectar, gire todo control a la posición de apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente.
12. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
13. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesión, nunca abra o desconecte la cámara de preparación (portafiltro) durante el ciclo de preparación. Siempre conecte adecuadamente el sostenedor del filtro al mecanismo de cerrado. El no hacerlo, podría desconectar el sostenedor del filtro durante el ciclo de preparación y ocasionar lesiones.
14. Modelos diseñados para utilizarse con cápsulas selladas: Solo utilice cápsulas diseñadas para este aparato. Si la cápsula no encaja en posición, no la fuerce dentro del aparato.
15. Modelos con molinillos de café: Revise el depósito de granos para la presencia de otros artículos antes de usarlo.

## Para aparatos con paneles de servicio:

16. **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, NO RETIRE ESTA TAPA. NO TIENE PIEZAS EN EL INTERIOR QUE DEBAN SER REPARADAS POR EL USUARIO. CUALQUIER REPARACIÓN SOLO DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES  
SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

ESPAÑOL-I



## ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, como una función de seguridad, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solo de una forma. Si el enchufe no se inserta completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, consulte a un electricista calificado. No intente ignorar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe en forma alguna. Si el enchufe se inserta holgadamente en el tomacorriente de corriente alterna o si el tomacorriente de corriente alterna se siente caliente, no use ese tomacorriente.

### INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Un cable de alimentación corto (o cable de alimentación separable) puede ser provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. Existen cables de alimentación separables más largos o cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación separable o cable de extensión:

- La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación separable o cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
- Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
- El cable más largo debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

No tire, tuerza ni maltrate el cable de alimentación.

### AVISOS SOBRE EL PRODUCTO

- Coloque el aparato sobre una superficie dura, plana y nivelada para evitar interrupciones en el flujo de aire por debajo de la cafetera.
- No opere el aparato con un tanque de agua vacío.
- Mantenga el área arriba del aparato despejada durante el uso, ya que vapor caliente saldrá del aparato.

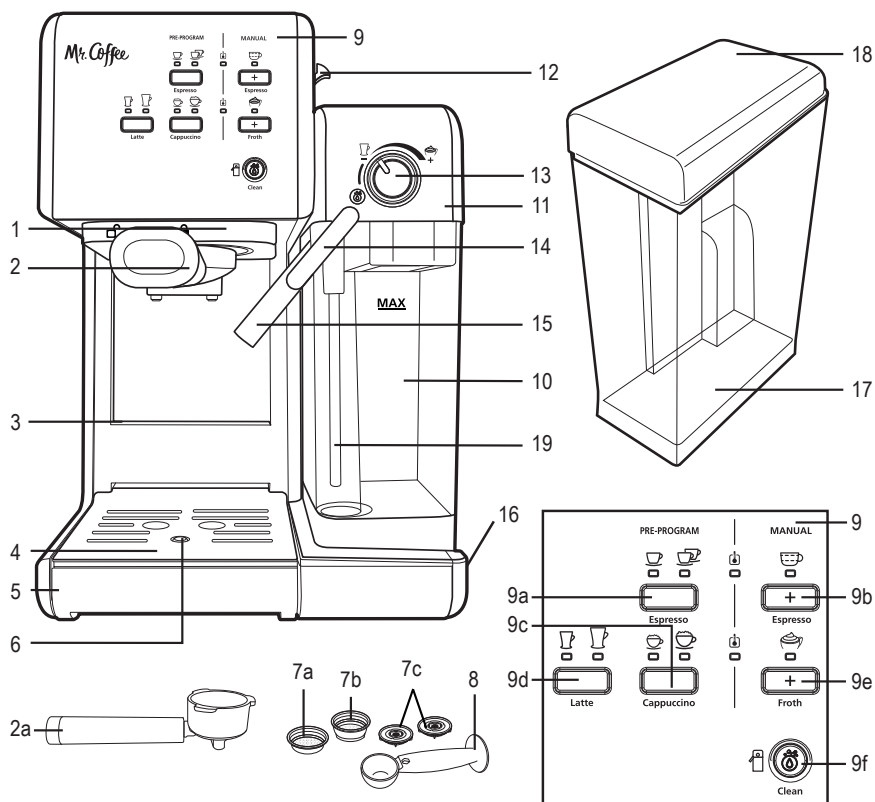
### USO DEL CAFÉ MOLIDO ADECUADO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO

No utilice café molido tostado con azúcar (\*) ni granos de café tostados con azúcar, ya que estos obstruirán el filtro y dañarán el electrodoméstico. Si se ha utilizado accidentalmente café molido tostado con azúcar, pare de utilizar la unidad y llame a servicio al cliente.

Recomendamos descalcificar periódicamente la máquina para mantener en buenas condiciones su funcionamiento. Comuníquese con nuestra línea de servicio al cliente para obtener más información sobre este proceso.

(\*) Molido Con Azúcar

# DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Cabeza de preparación
2. Portafiltro:
  - a. Portafiltro para café molido y bolsitas E.S.E. (45mm)
3. Ranura de ajustamiento de altura para tazas pequeñas
4. Rejilla de goteo desmontable
5. Bandeja de goteo desmontable
6. Difusor para desbordamiento de la bandeja de goteo
7. Filtros para:
  - a. Espresso simple y bolsitas E.S.E. (45mm)
  - b. Espresso doble
  - c. Tapas de filtros separables en la parte inferior
8. Cuchara medidora/Presador
9. Panel de control
  - a. Botón para espresso simple y doble con luces indicadoras
  - b. Botón para preparación manual de espresso con luz indicadora
  - c. Botón para porción pequeña y grande de capuchino con luces indicadoras
  - d. Botón para porción pequeña y grande de latte con luces indicadoras
  - e. Botón para preparación manual de leche espumada con luz indicadora
  - f. Botón de limpieza con luz indicadora
10. Tanque de leche transparente/desmontable
11. Tapa del tanque de leche
12. Botón de liberación del tanque de leche
13. Perilla de limpieza con luz indicadora
14. Palanca de guía de la vara espumadora de leche
15. Vara dispensadora de leche espumada
16. Interruptor de encendido/apagado "I/O"
17. Tanque de agua desmontable
18. Tapa del tanque de agua
19. Manguera de leche

ESPAÑOL-3

# INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones! Usted ha seleccionado la nueva e innovadora Máquina de Cafetería de Un Toque Mr. Coffee®. Este distintivo electrodoméstico ha sido diseñado para ayudarlo a preparar rápidamente, convenientemente y automáticamente deliciosos espressos, capuchinos y lattes con el toque un botón.

## ESPRESSO

Un método único de preparar café en el cual agua caliente es forzada a través de café molido finamente. Popular en Europa, es una preparación resultante en un sabor mucho más fuerte y concentrado que la preparación de café regular a goteo. Debido a su sabor fuerte, el espresso es usualmente servido en porciones de 44 a 59 ml (1.5 a 2 onzas), en tascitas pequeñas.

## CAPUCHINO

Una bebida preparada con  $\frac{1}{3}$  de café espresso,  $\frac{1}{3}$  de leche vaporizada y  $\frac{1}{3}$  de leche espumada.

## LATTE

Una bebida preparada con aproximadamente  $\frac{1}{4}$  de café espresso y  $\frac{3}{4}$  de leche vaporizada.

Por favor lea detalladamente TODAS las instrucciones, precauciones, notas y advertencias incluidas en este manual de instrucciones antes de utilizar el artefacto. Cuando esta unidad es utilizada, algunas piezas y accesorios se calientan y necesitan tiempo para enfriarse. El cuidado y mantenimiento debido prolongarán la vida útil de su Máquina de Cafetería de un Toque Mr. Coffee® y su funcionamiento sin problemas. Conserve estas instrucciones y utilícelas como referencia con frecuencia para consejos de limpieza y cuidado.

Su Máquina de Cafetería de Un Toque Mr. Coffee® puede ser utilizada con café molido y con bolsitas E.S.E. (espresso fácil de servir) (45mm), haciéndola super práctica y versátil para preparar porciones simples de espresso, capuchino y latte.

# ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO POR PRIMERA VEZ

## LIMPIEZA DE LA UNIDAD ANTES DEL PRIMER USO

Por favor consulte la sección “DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO” para familiarizarse con el producto e identificar todas las piezas.

1. Asegúrese de que la unidad esté apagada “O”, presionando el interruptor de encendido/apagado “I/O”, situado en el lado derecho de la unidad. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada del tomacorriente.
2. Retire las etiquetas y despegue las etiquetas adheridas a la unidad.
3. **RETIRE EL ENCHUFE ROJO DE LA PARTE INFERIOR DEL TANQUE DE AGUA.**
4. Primero retire y luego lave el tanque de agua, el tanque de leche, el portafiltro, los dos filtros y la cuchara medidora/prensador en una mezcla de detergente suave y agua. Enjuague bien cada pieza antes de colocarla en posición o retirar el portafiltro y cualquier otro filtro de la unidad.
5. Consulte las instrucciones en la sección “CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO EN POSICIÓN” antes de colocar o retirar el portafiltro y cualquier otro filtro de la unidad.
6. Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos descritos en la sección “CÓMO PREPARAR CAPUCHINO”, utilizando agua en ambos tanques sin café en el filtro. No sumerja el aparato en agua ni intente alcanzar ninguna de sus piezas internas.

## IMPORTANTE – PREPARE LA UNIDAD

Para preparar la unidad, active el ciclo de vapor siguiendo los pasos a continuación:

1. Llene el tanque de agua hasta la línea que indica “MAX” y asegúrese de colocar firmemente el tanque de agua de nuevo en la unidad con la tapa cerrada.
2. Llene el tanque de leche con agua hasta el nivel “MAX” y deslice el tanque de leche de nuevo en su lugar. Usted debe sentir que el tanque se asegura firmemente en su lugar.
3. Seleccione uno de los filtros (para espresso simple o doble) y colóquelo en el portafiltro para café molido. Coloque el portafiltro en la unidad asegurándose de que esté colocado firmemente en su lugar y coloque una taza grande debajo del portafiltro. También asegúrese que la punta de la vara dispensadora de leche espumada esté apuntando hacia adentro de la taza.
4. Enchufe el aparato a un tomacorriente adecuado.
5. Presione el botón de funcionamiento a la posición “I”.
6. Las 2 luces en el panel de control (calentador de espresso “☺” y calentador de vapor “☺”) comenzarán a parpadear. Una vez que estas luces se conviertan en sólidas, presione el botón de espresso manual “☺<sup>MANUAL</sup>”. El agua fluirá y se detendrá automáticamente.
7. Deseche el agua en la taza y colóquela de nuevo en la unidad.
8. Presione el botón de espuma manual “☺<sup>FROTH</sup>”. El agua fluirá y se detendrá automáticamente.
9. Las 2 luces en el panel de control (calentador de espresso “☺” y calentador de vapor “☺”) se convierten en sólidas. Ahora su unidad está preparada y lista para utilizar.



## CÓMO SELECCIONAR LA TAZA CORRECTA

Por favor asegúrese de seleccionar su taza de acuerdo a la siguiente tabla.

BEBIDA		TAZA SUGERIDA
Espresso	Simple (☕)	1.25 oz
	Doble (☕☕)	2.5 oz
Capuchino	Pequeña (☕)	7.5 oz
	Grande (☕)	15.5 oz
Latte	Pequeña (☕)	13.5 oz
	Grande (☕)	18.5 oz

**NOTA:** La cantidad total de la bebida puede variar dependiendo del tipo de leche y el nivel de espuma utilizado.

# SELECCIÓN DEL CAFÉ ADECUADO

## EL CAFÉ

El café debe ser recién molido y de tueste oscuro. Tal vez pueda probar un café molido Francés o Italiano para espresso. El café premolido solo conservará su sabor por 7 a 8 días, siempre que esté almacenado en un recipiente hermético y en un área fresca y oscura. No lo almacene en el refrigerador ni el congelador. Es recomendado moler los granos enteros justo antes de su uso. Los granos almacenados en un recipiente hermético conservarán el sabor por hasta 4 semanas.

## EL MOLIDO

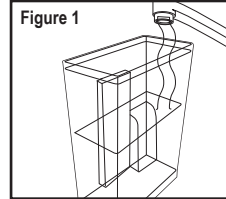
Este es un paso fundamental en el proceso de preparación de espresso si va a moler su propio café. Puede requerir práctica. El café debe consistir de un molido fino.

- El molido correcto debe lucir como la sal de mesa.
- Si el molido es demasiado fino, el agua no fluirá a través del café, aún bajo presión alta. Este molido luce como el polvo y se siente como la harina cuando se frota entre los dedos.
- Si el molido es demasiado grueso, el agua fluye a través del café demasiado rápido, previniendo la extracción máxima de sabor. Asegúrese de utilizar un molinillo de café de calidad para obtener una consistencia uniforme.

# INSTRUCCIONES DE USO

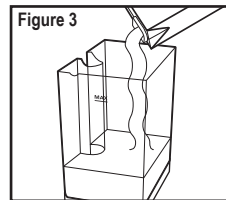
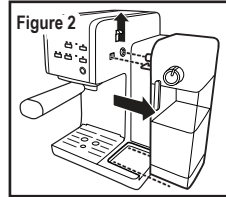
## LLENADO DEL TANQUE DE AGUA

- Llene el tanque de agua con agua (ver figura 1). Puede utilizar una jarra para llenar o retirarlo de la unidad y después llenarlo debajo de la pila. Llene el tanque con la cantidad de agua deseada, por debajo del nivel que indica "MAX". Nunca utilice agua tibia ni caliente para llenar el tanque de agua.
- Cierre la tapa del tanque de agua. Si lo retiró de la unidad para llenarlo con agua, asegúrese de colocarlo de nuevo firmemente en su lugar.



## LLENADO DEL TANQUE DE LECHE

Si planea preparar un capuchino o latte, retire el tanque de leche de la unidad, subiendo la palanca de liberación en el tanque, al mismo tiempo que desliza el tanque de leche fuera de la unidad (ver figura 2). Luego, vierta la cantidad de leche fría deseada, asegurándose de que quede por debajo del nivel que indica "MAX" (ver figura 3). Una vez que haya terminado, deslice el tanque de leche de nuevo en la unidad, asegurándose de que se encaje firmemente. Usted debe sentir que el tanque de leche encaja en su lugar.



**NOTA:** Usted puede utilizar cualquier tipo de leche que prefiera, por ejemplo, leche entera, leche baja en grasa, orgánica o leche de soya.

## SELECCIÓN DEL PORTAFILTRO

Su unidad incluye un portafiltro para utilizar con café molido y bolsitas E.S.E.

## USO DEL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO Y BOLSITAS E.S.E.

### CÓMO SELECCIONAR EL FILTRO

Escoja el filtro a utilizar según se describe a continuación:

- PARA UNA PORCIÓN SIMPLE** – utilice el filtro para espresso simple si va a utilizar café molido o las bolsitas E.S.E. (espresso fácil de servir).



- PARA UNA PORCIÓN DOBLE O DOS PORCIONES SIMPLES** – utilice el filtro para espresso doble. Colocar dos tazas pequeñas debajo del portafiltro, le permitirá preparar dos espressos simples a la vez.



**NOTA:** El filtro de bolsita incluido con su unidad ha sido diseñado para funcionar con las bolsitas E.S.E. (espresso fácil de servir) (45mm).

ESPAÑOL-7

## CÓMO COLOCAR EL FILTRO EN EL PORTAFILTRO

1. Inserte el filtro en el portafiltro, asegurándose de alinear la bolita saliente del filtro con la abertura del portafiltro (ver figura 4).
2. Gire el filtro hacia a izquierda o derecha para asegurarlo en posición (ver figura 5).

**NOTA:** Para retirar el filtro para limpiarlo, gire el filtro hacia la izquierda o derecha para alinear la bolita saliente con la abertura del portafiltro y retírelo.

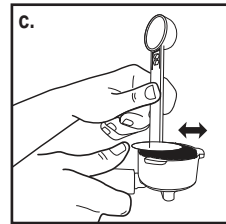
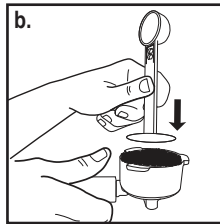
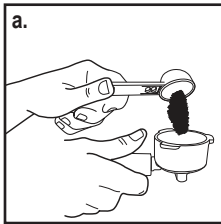
**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el filtro se haya enfriado antes de intentar retirarlo del portafiltro.

## CÓMO LLENAR CON CAFÉ

Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro como se describe a continuación:

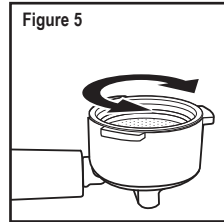
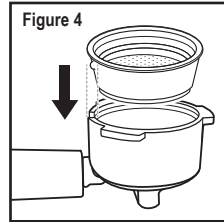
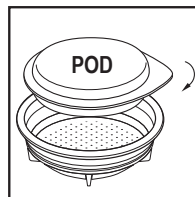
### PARA CAFÉ MOLIDO:

- a. Llene el filtro con café fresco molido finamente, a una distancia aproximada de  $\frac{1}{8}$  pulgada (3mm) del borde (NO LO LLENE EN EXCESO).
- b. Utilizando el prensador de la cuchara, presione el café molido hacia abajo hasta que el prensador no pueda presionar más para lograr que sus granos de café espresso queden compactos y uniformes.
- c. Limpie cualquier exceso de café del borde para asegurar que encaje adecuadamente en la cabeza de preparación.



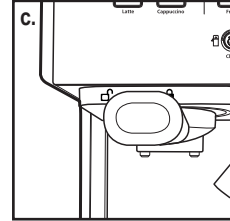
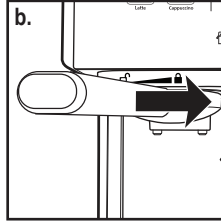
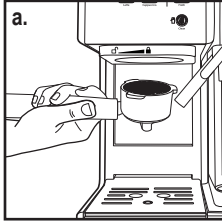
### PARA BOLSITAS E.S.E. (ESPRESSO FÁCIL DE SERVIR):

Simplemente coloque la bolsita en el filtro de espresso sencillo. Si algún papel queda suelto y sobresaliendo del filtro, asegúrese de doblarlo hacia adentro del filtro para asegurar un buen sellado durante el proceso de preparación.



## CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

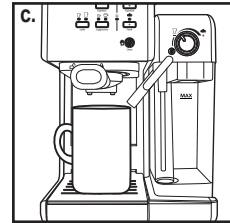
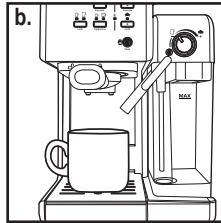
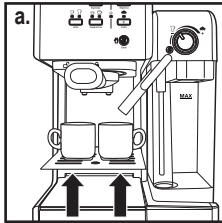
- Coloque el portafiltro debajo de la cabeza de preparación.
- Posicione el mango del portafiltro de manera que quede alineado con el símbolo de candado abierto “☞” en la unidad y encaje en la muesca.
- Después, gírelo lentamente hasta que el mango esté alineado con el símbolo de candado cerrado “☛” en la unidad.



## CÓMO COLOCAR LAS TAZAS

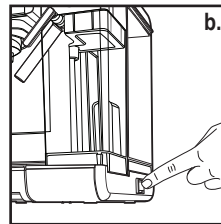
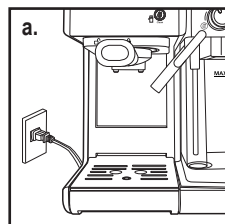
- Ajuste la altura insertando la rejilla de goteo desmontable en la ranura de ajustamiento de altura, si va a utilizar tazas pequeñas para preparar espresso.
- Mantenga la rejilla de goteo desmontable encima de la bandeja de goteo desmontable, si va a utilizar una taza más grande para preparar capuchino o latte.

**PRECAUCIÓN:** Cuando vaya a preparar capuchino o latte, asegúrese de ajustar la palanca de la vara espumadora para posicionar la vara dispensadora de leche espumada de manera que apunte adentro de la taza a utilizar.



## CÓMO ENCENDER LA UNIDAD

- Asegúrese de que la unidad esté enchufada a un tomacorriente adecuado.
- Encienda la unidad a la posición “I” utilizando el interruptor de encendido/apagado “I/O”, situado en el lado derecho de la unidad.

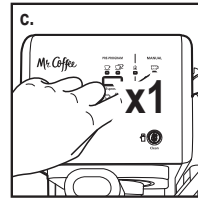
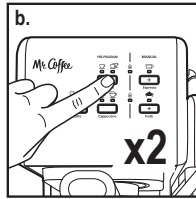
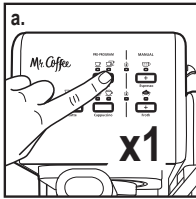


Las 2 luces en el panel de control (calentador de espresso “☛” y calentador de vapor “☛”) comenzarán a parpadear durante el proceso de calentamiento y hasta que el agua y la leche (si está preparando capuchino o latte) alcancen la temperatura perfecta. Una vez que estas luces se conviertan en sólidas, la unidad está lista para utilizar.

## SELECCIONE LA FUNCIÓN

### PARA PREPARAR ESPRESSO

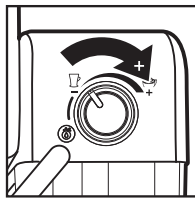
- Presione el botón Espresso “☕” una vez para preparar espresso sencillo. La luz indicadora para espresso sencillo se iluminará. Ésta comenzará a parpadear, indicando que una porción sencilla de espresso se está colando.
- Presione el botón Espresso “☕” dos veces para preparar espresso doble o dos espressos sencillos. La luz indicadora para espresso doble se iluminará. Ésta comenzará a parpadear, indicando que una porción de espresso doble se está colando. Para ambas funciones de espresso automático, la unidad comenzará a colar el espresso de acuerdo a su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de preparación y la luz cambiará a sólida, indicando que el ciclo ha terminado. Su delicioso espresso ya está listo para ser disfrutado!  
**NOTA:** Si desea preparar menos cantidad de café que la porción programada, presione el botón de la función en cualquier momento durante el proceso de preparación para detener el proceso cuando la cantidad deseada sea alcanzada.
- Presione el botón Manual Espresso “☕<sup>MANUAL</sup>” una vez para preparar espresso a su gusto. Una vez que termine, vuelva a presionar el botón Manual Espresso “☕<sup>MANUAL</sup>” una vez para detener el proceso.



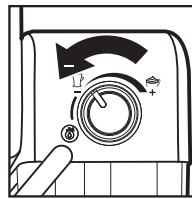
### PARA PREPARAR CAPUCHINO

Antes de preparar su capuchino, ajuste el nivel de leche espumada según su preferencia, girando hacia la derecha la perilla de control de espuma para más espuma (capuchino) y hacia la izquierda para menos espuma (latte).

#### MÁS ESPUMA

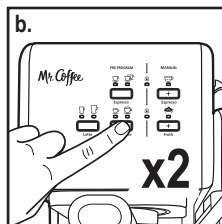
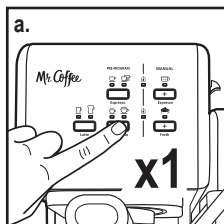


#### MENOS ESPUMA



**NOTA:** El nivel de espuma también puede ser ajustado durante el ciclo de preparación.

- Presione el botón Capuccino “☕” una vez para preparar una taza pequeña de capuchino. La luz indicadora para la opción de taza pequeña de capuchino se iluminará. Ésta comenzará a parpadear, indicando que una taza pequeña de capuchino se está colando.
- Presione el botón Capuccino “☕” dos veces para preparar una taza grande de capuchino. La luz indicadora para la opción de taza grande de capuchino se iluminará. Ésta comenzará a parpadear, indicando que una taza grande de capuchino se está colando.

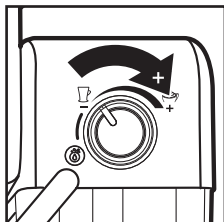


La unidad comenzará a colar el capuchino de acuerdo a su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de preparación y la luz cambiará a sólida, indicando que el ciclo ha terminado. Su delicioso capuchino ya está listo para ser ¡disfrutado!

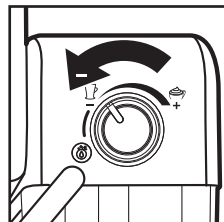
## PARA PREPARAR LATTE

Antes de preparar su latte, ajuste el nivel de leche espumada según su preferencia, girando hacia la derecha la perilla de control de espuma para más espuma (capuchino) y hacia la izquierda para menos espuma (latte).

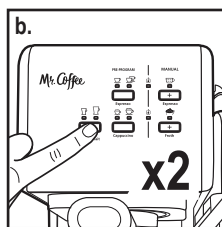
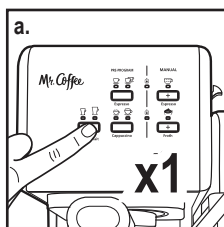
### MÁS ESPUMA



### MENOS ESPUMA





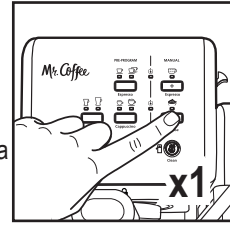
- Presione el botón Latte “☒” una vez para preparar una taza pequeña de latte. La luz indicadora para la opción de taza pequeña de latte se iluminará. Ésta comenzará a parpadear, indicando que una taza pequeña de latte se está colando.
- Presione el botón Latte “☒” dos veces para preparar una taza grande de latte. La luz indicadora para la opción de taza grande de latte se iluminará. Ésta comenzará a parpadear, indicando que una taza grande de latte se está colando.



La unidad comenzará a colar el latte de acuerdo a su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de preparación y la luz cambiará a sólida, indicando que el ciclo ha terminado. Su delicioso latte ya está listo para ser ¡disfrutado!




## PARA PREPARAR LECHE ESPUMADA

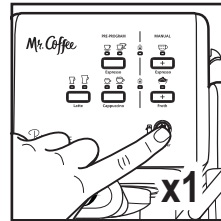
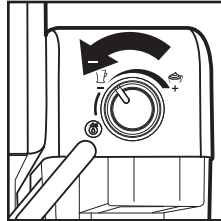
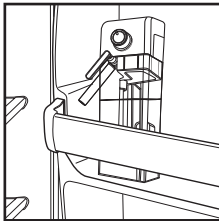
La Máquina de Cafetería de Un Toque Mr. Coffee® también le permite preparar leche espumada solamente. Presione el botón Manual Froth “” si desea añadir más espuma a su bebida o para preparar leche espumada para cualquier otra bebida, por ejemplo, macchiato, chocolate caliente, latte chai, etc. Una vez que termine, vuelva a presionar el botón Manual Froth “” para detener el proceso.



## DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

Una vez que haya terminado de preparar su bebida con leche, puede guardar el tanque de leche directo en el refrigerador (listo para utilizar la próxima vez) o desechar el resto de la leche.

Coloque una taza grande vacía (con capacidad mínima de 325 ml/11 onzas fl.) debajo de la vara dispensadora de leche espumada. Gire la perilla de control de espuma hacia la izquierda hasta la posición de limpieza “”, luego presione el botón Clean “” para activar la función de limpieza. Permita que la unidad dispense el agua a través de la vara hasta que salga clara. La unidad se detendrá automáticamente cuando el ciclo de limpieza termine o puede presionar el botón Clean “” para detener el proceso.



## LIMPIEZA DE SU MÁQUINA AUTOMÁTICA PARA ESPRESSO, CAPUCHINO Y LATTE

### LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

Vacíe la bandeja de goteo cuando sea necesario. Si el nivel indicador de agua aparece rojo a través de la rejilla, vacíe la bandeja de goteo inmediatamente.

Limpie la bandeja de goteo y la rejilla semanalmente con agua tibia y un poco de detergente líquido no abrasivo, enjuague y seque.

### LIMPIEZA DEL TANQUE DE LECHE Y LA VARA ESPUMADORA

A pesar de que puede guardar el tanque de leche con la leche restante en el refrigerador, es importante limpiar el tanque y la vara espumadora regularmente para evitar obstrucciones y acumulación de residuos. Para limpiar el tanque de leche, siga las siguientes instrucciones:

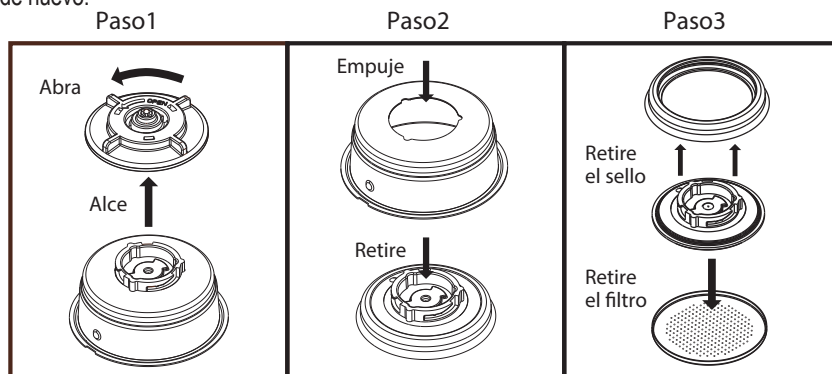
1. Retire el tanque de leche de la unidad, subiendo la palanca de liberación del tanque a la misma vez que desliza el tanque fuera de la unidad.
2. Retire la tapa del tanque.
3. Deseche la leche que haya quedado, luego enjuague y lave el tanque de leche y su tapa con agua caliente jabonosa. Asegúrese de enjuagar y secarlos bien. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarán el acabado.

**NOTA:** El tanque de leche también es apto para la máquina lavaplatos (rejilla superior).

- No coloque la tapa del tanque de leche en la máquina lavaplatos.
4. Llene el tanque de leche con agua, sin sobrepasar la línea de llenado "MAX". Coloque el tanque de leche de nuevo en la unidad, subiendo la palanca de liberación del tanque y a la misma vez deslizando el tanque en la unidad, sujetándolo por la tapa.
  5. Coloque una taza grande vacía debajo de la vara dispensadora de espuma.
  6. Gire la perilla de control de espuma hacia la izquierda hasta la posición de limpieza "Clean"; luego presione el botón Clean "Clean" para activar la función de limpieza. La unidad comenzará a dispensar el vapor a través de la vara dispensadora de espuma. Permita que el ciclo de limpieza funcione hasta que no vea salir leche de la vara o deje que el ciclo funcione hasta que se detenga automáticamente.
  7. Deseche el agua que haya quedado en el tanque de leche y colóquelo de nuevo en la unidad. Usted debe sentir cuando el tanque se encaja en posición.

### LIMPIEZA PROFUNDA DEL FILTRO

Asegúrese de hacer una limpieza profunda del filtro cada 90 días para obtener una preparación óptima. Desensamble las piezas siguiendo estas instrucciones y enjuáguelas en un recipiente grande con agua caliente. Una vez que las piezas estén bien enjuagadas, séquelas y ensamble de nuevo.



### LIMPIEZA DE LOS FILTROS

1. Para retirar las cubiertas separables en la parte inferior de los filtros, gírelas hacia la izquierda, hacia el símbolo de candado abierto "☐".
2. Lave las cubiertas y los filtros con agua caliente jabonosa. Asegúrese de enjuagar y secarlas bien.
3. Coloque las cubiertas de nuevo en los filtros, insertándolas en su lugar y después girándolas hacia la derecha (en dirección contraria al símbolo de candado abierto "☐") hasta que escuche un clic.

### LIMPIEZA DE LA VARA DISPENSADORA DE LECHE ESPUMADA – SIN AFECTAR LA LECHE EN EL TANQUE

1. Asegúrese de que el tanque de leche y la tapa estén instalados correctamente en la unidad.
2. Coloque una taza grande vacía debajo de la vara dispensadora de leche espumada.
3. Gire la perilla de control de espuma hacia la izquierda hasta la posición de limpieza "Clean", luego presione el botón Clean "Clean" para activar la función de limpieza. La unidad comenzará a soltar vapor a través de la vara dispensadora de leche espumada. Permita que el ciclo de limpieza funcione hasta que no vea salir leche de la vara o deje que el ciclo funcione hasta que se detenga automáticamente.
4. Deseche el agua en la taza.
5. Puede retirar el tanque de leche con la tapa de la unidad y guardarlo en el refrigerador para utilizar más tarde.



## LIMPIEZA DE LA CABEZA DE PREPARACIÓN, EL PORTAFILTRO Y LOS FILTROS

1. Presione el interruptor de encendido/apagado "I/O", situado en el lado derecho de la unidad, a la posición "O" y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Algunas de las piezas metálicas pueden aún estar calientes. No las toque con sus manos hasta que se hayan enfriado.
3. Retire el portafiltro y deseche los granos de café o la bolsita utilizada. Lave bien el portafiltro y el filtro con agua caliente jabonosa. Asegúrese de enjuagar y secarlos bien. NOTA: No lave el portafiltro ni los filtros en la máquina lavaplatos.
4. Limpie la parte inferior de la cabeza de preparación en la unidad con un paño húmedo o una toalla de papel para eliminar los granos de café que hayan quedado.
5. Coloque el portafiltro (sin ningún filtro) de nuevo en la cabeza en la unidad y asegure en su lugar.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro.
7. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente. Presione el interruptor de encendido/apagado "I/O" a la posición "I".
8. Presione el botón Espresso "☺" una vez y permita que la unidad cuele con agua hasta que se detenga automáticamente.

## LIMPIEZA DEL TANQUE DE AGUA

1. Deseche el resto del agua, retirando el tanque de agua de la unidad e invirtiéndolo sobre el fregadero. Es recomendado vaciar el tanque de agua entre cada uso.
2. Lave bien el tanque de agua y su tapa con agua caliente jabonosa. Asegúrese de enjuagar y secarlos bien. NOTA: No lave el tanque de agua ni su tapa en la máquina lavaplatos.

## LIMPIEZA DE LA UNIDAD

1. Limpie la superficie exterior con un paño mojado, suave. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que estos rayarán el acabado.
2. No almacene el portafiltro en la cabeza de preparación. Esto podría afectar el sello entre la cabeza y el portafiltro durante el ciclo de preparación de espresso.

**NOTA:** No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

## DESCALCIFICACIÓN

La acumulación de depósitos minerales en la unidad afectarán su funcionamiento. Su aparato debe ser descalcificado cuando comience a notar un aumento en el tiempo que toma preparar espresso o cuando observe vapor excesivo. Además, puede notar una acumulación de depósitos blancos en la superficie de la cabeza de preparación.

La frecuencia de la limpieza depende de la dureza del agua utilizada. La siguiente tabla le brinda los intervalos de limpieza sugeridos.

### INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS

Tipo de Agua	Frecuencia de la Limpieza
Agua suave (agua filtrada)	Cada 80 ciclos de preparación
Agua dura (agua de la pila)	Cada 40 ciclos de preparación

## PARA DESCALCIFICAR EL TANQUE DE AGUA:

1. Llene el tanque con vinagre blanco fresco doméstico, no diluido.
2. Permita que el aparato se remoje durante la noche con la solución de vinagre en el tanque de agua.
3. Deseche el vinagre, retirando el tanque de la unidad e invirtiéndolo sobre el fregadero.
4. Enjuague bien el tanque de agua con agua de la pila, llenando el tanque hasta la mitad y luego virtiendo el agua en el fregadero; repita este paso dos veces.

## PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS:

1. Asegúrese de primero descalcificar el interior del tanque de agua, siguiendo los pasos de "Descalcificación" anteriores.
2. Cerciórese de presionar el interruptor de encendido/apagado a la posición de apagado "O" y que el cable de alimentación esté desenchufado del tomacorriente. Llene el tanque con vinagre blanco doméstico, no diluido.
3. Inserte el portafiltro (con el filtro y sin café) y coloque una taza grande vacía en la bandeja de goteo y debajo del portafiltro.
4. Enchufe el cable de alimentación al tomacorriente.
5. Presione el interruptor de encendido/apagado a la posición "I" para activar la unidad, una vez que las 2 luces en el panel de control (calentador de espresso "☺" y calentador de vapor "☺") se conviertan en sólidas, presione el botón Espresso preprogramado "☺" dos veces. El vinagre comenzará a fluir a través de la unidad y se detendrá automáticamente.
6. Coloque una taza grande vacía (con capacidad mínima de 325 ml/11 onzas fl.) debajo de la vara dispensadora de leche espumada. Llene el tanque de leche con agua y colóquelo de nuevo en la unidad. Gire la perilla de control de espuma hacia la izquierda hasta la posición de limpieza "☺" y luego presione el botón Clean "☺" para activar la función de limpieza. Permita que el ciclo de limpieza funcione hasta que no vea leche salir de la vara o deje que el ciclo funcione hasta que se detenga automáticamente.
7. Repita los pasos del 1 al 6 según sea necesario, utilizando solo agua de la pila para enjuagar cualquier rasgo de vinagre fuera de la máquina.

## AVISO DE LIMPIEZA

Después de 200 ciclos, la función de aviso de limpieza se activará.

1. La luz indicadora de la función de limpieza se mantendrá encendida como un aviso hasta que el proceso de limpieza se haya completado.
  - a. Si prepara otro espresso, latte o capuchino, la luz de la función de limpieza se apagará momentáneamente, pero comenzará a parpadear después que termine el ciclo de preparación.
  - b. Cuando la unidad es apagada, la luz indicadora de la función de limpieza se apagará.
  - c. Cuando la unidad pasa al modo de espera, la luz indicadora de limpieza se apagará.

## PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

1. Vierta una solución de 50% de viangre blanco y 50% de agua limpia en el tanque de agua. Revuelva la solución con una cuchara para asegurar que esté mezclada adecuadamente.
2. Gire la perilla de control de espuma a la posición de limpieza. Coloque una taza grande vacía debajo de la vara dispensadora de leche espumada.
3. Presione el botón de limpieza por 5 segundos para activar la función de limpieza.
  - a. La luz parpadeará lentamente, igual que en el ciclo de preparación, durante todo el ciclo de limpieza.
  - b. La bomba se encenderá y apagará varias veces por un aproximado de 12 minutos. La luz de limpieza se apagará, indicando que el ciclo de limpieza ha terminado.
4. Vierta el resto de la solución del tanque de agua y reemplace con agua limpia. Llene con agua limpia hasta la línea de llenado "MAX".
5. Presione el botón Manual Espresso "☺" y deje que el ciclo funcione hasta que termine.
6. Gire la perilla hasta la posición de limpieza y presione el botón de limpieza para hacer funcionar el modo de limpieza normal.
7. Presione el botón de espresso y luego la función de vapor para vaciar la solución del sistema.

## MANTENIMIENTO

Este aparato no tiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio que vaya más allá de las instrucciones descritas en la sección de limpieza, debe ser realizado por un representante de servicio autorizado. Consulte la sección de garantía.

# PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES
No sale café.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay agua en el tanque.</li> <li>• Se ha molido demasiado fino el café.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> <li>• No se encendió o no se enchufó el artefacto.</li> <li>• El café se ha comprimido/ prensado demasiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada agua.</li> <li>• Utilice un tipo de molido mediano.</li> <li>• Llene el filtro con menos café.</li> <li>• Enchufe la unidad en un tomacorriente y enciéndala.</li> <li>• Rellene la cesta del filtro con café y PRESIONELO LÍGERAMENTE.</li> </ul>
El café sale alrededor del borde del portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El portafiltro no se ha girado completamente a la posición de cierre.</li> <li>• Hay granos de café alrededor del borde de la cesta del filtro.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire completamente el portafiltro a la posición de cierre.</li> <li>• Limpie el borde.</li> <li>• Llene con menos café.</li> </ul>
La leche no está espumosa después del proceso de espumado o no está saliendo de la vara espumadora.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se acabó el vapor.</li> <li>• La leche no está lo suficientemente fría.</li> <li>• La vara está obstruida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique si hay suficiente agua en el tanque de agua.</li> <li>• Enfríe la leche y la taza antes de preparar capuchino o latte.</li> <li>• Siga las instrucciones para limpiar el tanque de leche y la vara espumadora.</li> </ul>
El café sale demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha molido el café demasiado grueso.</li> <li>• No hay suficiente café en el filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice un tipo de molido más fino.</li> <li>• Llene el filtro con más café.</li> </ul>
El café está demasiado aguado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha utilizado un filtro simple para preparar espresso doble.</li> <li>• Se ha molido el café demasiado grueso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice un filtro doble para preparar espresso doble.</li> <li>• Utilice un tipo de molido más fino.</li> </ul>
Las luces del panel de control parpadean alternativamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tanque de agua no tiene agua.</li> <li>• El botón de la función de preparación ha sido presionado antes de que las dos luces del panel de control cambiaran a sólidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada agua al tanque..</li> <li>• Espere hasta que las dos luces del panel de control cambien a sólidas, indicando que la máquina está lista para utilizar.</li> </ul>

# INFORMACIONES SOBRE LA GARANTÍA

## GARANTÍA LIMITADA POR 1 AÑO

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") garantiza que por un período de uno año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía.

El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

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

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

## ¿Cuál es el límite de responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada. Sunbeam queda exenta de toda otra garantía, condición o manifestación, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza. Sunbeam no será responsable de ningún tipo de daño emergente de la compra, uso o mal uso del producto, ad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

## **Cómo solicitar el servicio en garantía en los Estados Unidos**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, llame al 1-800-672-6333 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES O AL LUGAR DE COMPRA**

# **MANTENIMIENTO POR EL USUARIO**

Este aparato no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio de mantenimiento que no esté descrito en la sección Limpieza deberá ser realizado solamente por un representante de servicio autorizado. Consulte la sección de Garantía.

# **SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y GARANTÍA**

Servicio de mantenimiento y la garantía pueden encontrarse en línea en [www.mrcoffee.com](http://www.mrcoffee.com) o llamándonos libre de gastos al departamento de servicio al consumidor al 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333).



# Mr. Coffee®

EST. 1970

© 2022 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431. Sunbeam Products, Inc. is a subsidiary of Newell Brands Inc.  
Printed in China.

For product questions contact:  
Sunbeam Consumer Service  
1-800-672-6333  
[www.mrcoffee.com](http://www.mrcoffee.com)

©2022 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. Boca Raton, Florida 33431. Sunbeam Products, Inc. Products, Inc. es una subsidiaria de Newell Brands Inc.  
Impreso en China.

Para preguntas sobre los productos, contactar:  
Centro de servicio Sunbeam  
1-800-672-6333  
[www.mrcoffee.com](http://www.mrcoffee.com)

BVMC-EM6701 Series\_22ESM1\_GCDS-LD  
P.N. 193989 / NWL0001323354 Rev. A