

# Mr. Coffee®

- + One Touch control panel for easy drink selection
- + 19-bar Italian pump delivers optimal flavor extraction
- + Automatic milk frother easily creates light, creamy froth
- + Removable milk and water reservoirs for easy filling and cleaning



## BVMC-ECM-PMPAT Series

ONE-TOUCH COFFEEHOUSE +

## USER MANUAL

P.N: NWL0001370467/2176898



[www.mrcoffee.com](http://www.mrcoffee.com)

# INTRODUCTION

Welcome and congratulations on the purchase of your new 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.

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 espresso, cappuccino and latte 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 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.

# IMPORTANT SAFEGUARDS CONT.

## For appliances with service panels:

- 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



**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:

- 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;
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
- 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

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

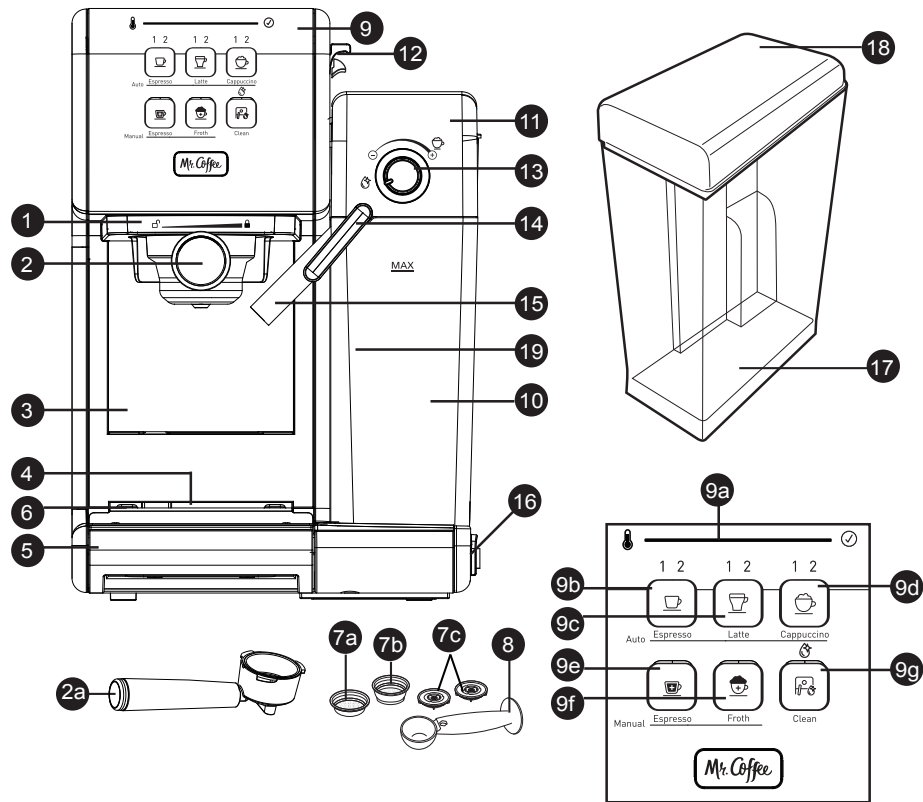
## CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS

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

# GET TO KNOW YOUR ESPRESSO, CAPPUCCINO & LATTE MAKER



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. Progress Bar
  - b. Single (1) & Double (2) Espresso Button
  - c. Small (1) & Large (2) Latte Button
  - d. Small (1) & Large (2) Cappuccino Button
  - e. Manual Espresso Brew Button
  - f. Manual Milk Frothing Button
  - g. Clean Button
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

# INTRODUCTION TO ESPRESSO

Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse + 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 45 to 60 ml (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

## CAPPUCCINO

A drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk.

## LATTE

A drink made with about 1/4 espresso and 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. pods (45 mm), 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 "Get to know your espresso, cappuccino & latte maker" section to familiarise 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.

- 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 main body of the appliance or power cord and plug 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:

- 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.
- 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.
- 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.
- Plug the appliance into the appropriate outlet.
- Turn the power button on "I".
- The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "☺") showing the progress. Once the progress bar is a fully illuminated and solid light, press the manual espresso button "☺". The water will flow, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
- Dispose of the water in the cup and place it back in the unit.
- Press the manual froth button "☺". The water will flow, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
- The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "☺") will turn into a solid light. 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)	40ml/1.25oz
	Double (2)	80ml/2.5oz
Cappuccino ☺	Small (1)	230ml/7.5oz
	Large (2)	460ml/15.5oz
Latte ☺	Small (1)	400ml/13.5oz
	Large (2)	550ml/18.5oz

**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

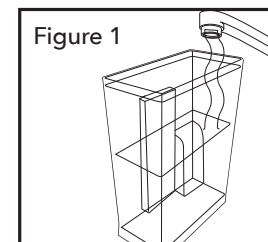
This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee. It may require practice. The coffee must be of a fine grind.

- 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

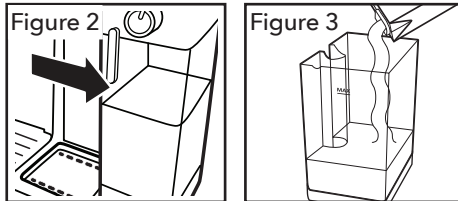
- Fill the water reservoir with water (see figure 1). You may use either a pitcher to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. Fill the reservoir with the desired amount of water below the "MAX" level on the reservoir. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.



- 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.



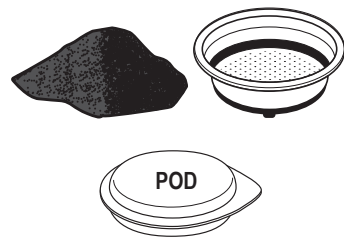
**NOTE:** You can use any type of milk you prefer, i.e. whole milk, low fat milk, organic or soy milk.

## 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.

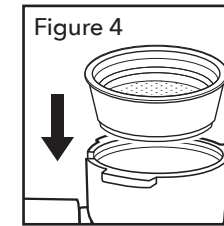


- FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS - use the filter for a double shot of espresso. By placing two small cups underneath the porta-filter, you may prepare two single shots of espresso at once.



## PLACING THE FILTER ON THE PORTA-FILTER

Insert the filter into the porta-filter (see Figure 4)

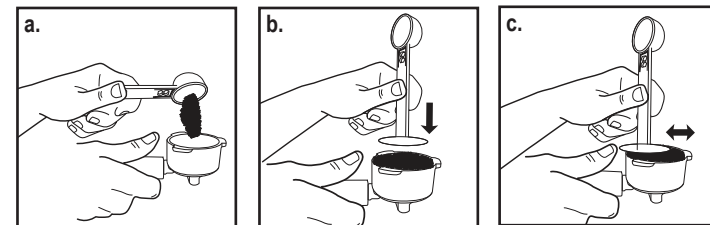


**WARNING:** Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the porta-filter.

## FILLING WITH COFFEE

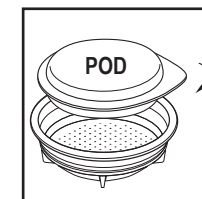
### FOR GROUND COFFEE:

- Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee about 3mm from the rim (DO NOT overfill).
- 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.
- Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.



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

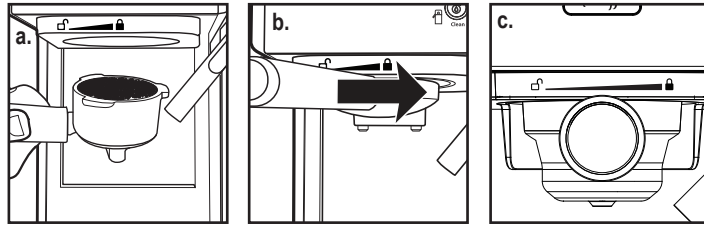
Simply place the pod in the filter for a single shot of espresso. If there is any loose paper from the pod sticking out from the filter, be sure to fold it inside to ensure a good seal when brewing.



## PLACING THE PORTA-FILTER

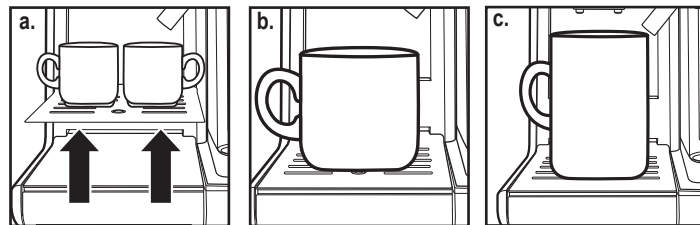
- Position porta-filter underneath the brew head.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon "☐" on the unit and fits into the groove.
- Then, slowly turn it to the right until the handle is aligned with the closed lock symbol "🔒" on the unit.

**CAUTION:** Ensure you do not accidentally press a drinks button.



## PLACING THE CUP(S)

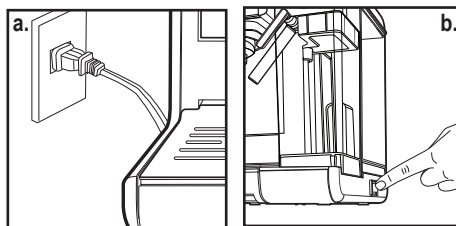
- Adjust the height by inserting the removable drip grid in the height-adjusting slot if you are using a small "demitasse" cup(s) to brew espresso.
- Keep the removable drip grid on top of the removable drip tray if you are using a larger cup to brew cappuccino or latte.



**IMPORTANT:** 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.

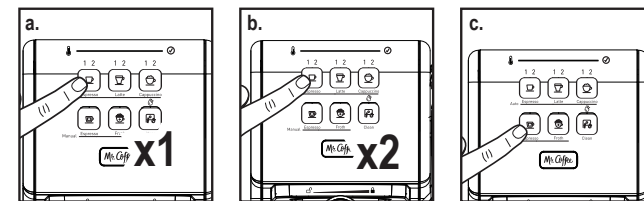


The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🔥") during the heating process and until the water and milk (if preparing cappuccino or latte) reach the perfect temperature. Once the progress bar is a fully illuminated and a solid light, the unit is ready to use.

# SELECT THE FUNCTION

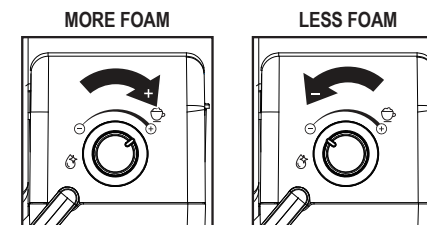
## PREPARING ESPRESSO

- Press the Espresso Button "☕" once to brew a single shot. The indicator symbol (1) will illuminate for a single shot of espresso. The progress bar will indicate 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 symbol (2) will illuminate for a double shot of espresso. the progress bar will indicate 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 progress bar will fully illuminate in a solid light, 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.
- For manual espresso, press the Manual Espresso Button "☕" once to begin brewing. When you have the desired amount of espresso, press the Manual Espresso button once again to stop the machine.



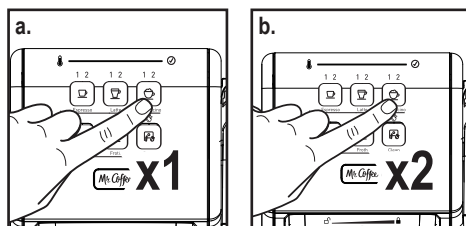
## PREPARING CAPPUCCINO

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).



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

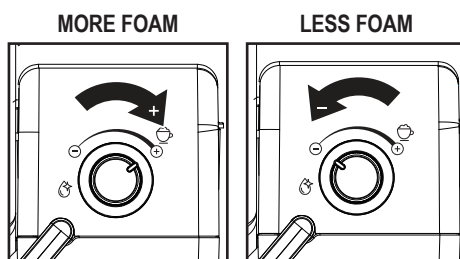
- Press the Cappuccino Button “☕” once to brew a small cup of cappuccino. The indicator symbol (1) will illuminate for a small cup of cappuccino. The progress bar will indicate a small cup of cappuccino is brewing.
- Press the Cappuccino Button “☕” twice to brew a large cup of cappuccino. The indicator symbol (2) will illuminate for a large cup of cappuccino. The progress bar will indicate a large cup of cappuccino is brewing.



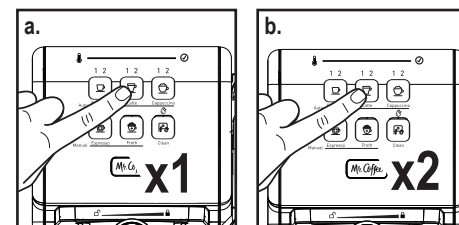
The unit will start brewing cappuccino according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the progress bar will become a solid illuminated light, indicating that the cycle has completed. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed!

#### 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).



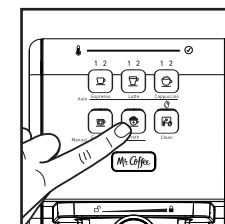
- Press the Latte Button “☕” to brew a small cup of latte. The indicator symbol (1) will illuminate for a small cup of latte. The progress bar will indicate a small cup of latte is brewing.
- Press the Latte Button “☕” to brew a large cup of latte. The indicator symbol (2) will illuminate for a large cup of latte. The progress bar will indicate 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 progress bar will become a solid illuminated light, indicating that the cycle has completed.

#### PREPARING FROTHED MILK

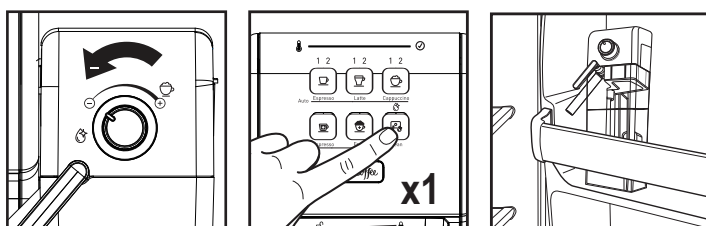
The Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse + also allows you to prepare frothed milk alone. Press the Manual Foam “Froth” Button “☕” if you wish to add more foam to your beverage or to prepare frothed milk for any other beverage, e.g. macchiato, hot chocolate, chai latte, etc. Press the Manual Foam “Froth”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



### 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. Either way, always remember to do a clean cycle as described below to clean the milk frothing tube.

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 "C" 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 progress bar stops cycling and fully illuminates in a solid light, the clean cycle is completed, or you can press the clean button "☹" to stop the process.



## CLEANING YOUR MACHINE

Cleaning light will remain illuminated when your machine is ready for a cleaning cycle. Always switch off, unplug and allow to cool before removing parts and cleaning

### 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

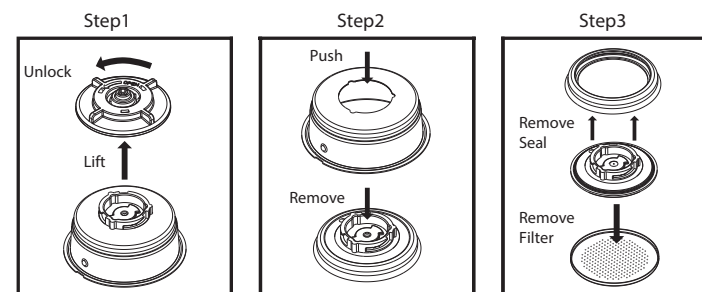
Although you can store the milk reservoir with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

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 "C" 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 water 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.



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 water 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". 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.

**CAUTION:** Do not immerse main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

#### 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.

#### DESCALING

Build-up of mineral deposits in the unit will affect the operation of the

appliance. Your appliance must be descaling 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 DESCALE 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 DESCALE INTERNAL PARTS:

1. Make sure you descale the inside of the water reservoir first by following the descale 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), the control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "☺" ) showing the progress. Once the progress bar is a fully illuminated and a solid light, press the automatic espresso button "☺" twice (2). The vinegar will start flowing, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
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.


- 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.

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

#### CLEANING PROCEDURE

- 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.
- Rotate the milk tank knob to the clean position. Place a large cup under the frothed milk dispensing tube.
- Press the clean button for 5 seconds to activate the deep clean mode.
  - The progress bar slowly cycles, same as when the brew cycle is operating, through the entire cleaning cycle.
  - 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.
- Pour out any remaining solution from the water tank and replace with clean water. Fill with clean water up to the Max level line.
- Press the manual Espresso button  and let the water fill a cup, then press the manual espresso button to stop the machine.
- Rotate the milk tank knob to the clean position and press the clean button to run the normal clean mode.
- Press the espresso button and then the steam function to flush the system out.

## 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>Check the froth control position.</li> <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 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water reservoir is out of water.</li> <li>Brewing function button was pressed prior to the progress bar fully illuminating to show the machine is ready.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Add water to reservoir.</li> <li>Wait until the progress bar is fully illuminated, and a solid light, to indicate the machine is ready.</li> </ul>
Cleaning light remains on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Your machine is letting you know it is ready for a cleaning cycle to be performed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perform cleaning cycle (see page 20).</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

# Mr. Coffee®

© 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)

# Mr. Coffee®

- + Tablero de control "Un Toque" para elegir bebidas fácilmente
- + Bomba italiana con 19 bares para un sabor más óptimo en la extracción
- + Espuma la leche automáticamente
- + Depósitos de leche y agua desmontables y fácil de almacenar



**SERIE BVMC-ECM-PMPAT**

ONE TOUCH COFFEEHOUSE +

## MANUAL DEL USUARIO

P.N: NWL0001370467/2176898



[www.mrcoffee.com](http://www.mrcoffee.com)

# INTRODUCCIÓN

Bienvenido y felicitaciones por la compra de su nueva Mr. Coffee® One Touch CoffeeHouse +. Esta cafetera única se ha diseñado para ayudarle a preparar deliciosos espressos, capuchinos y lattes de forma rápida, sencilla y cómoda con solo pulsar un botón.

Nuestro objetivo principal es brindarle la mejor taza de café cada vez, por lo tanto, si tuviera alguna pregunta acerca de su cafetera, póngase en contacto al **1-800-672-6333** o visítenos en la página **www.mrcoffee.com**.



# 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.

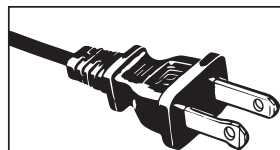
## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES (CONTINUACIÓN)

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



### Enchufe polarizado

Este aparato tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el

tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no entra, consulte a un electricista calificado. No intente ignorar esta característica de seguridad ni modificar el enchufe de manera alguna. Si el enchufe entra holgadamente en el tomacorriente de corriente alterna o si el tomacorriente de corriente alterna se siente caliente, no utilice 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.

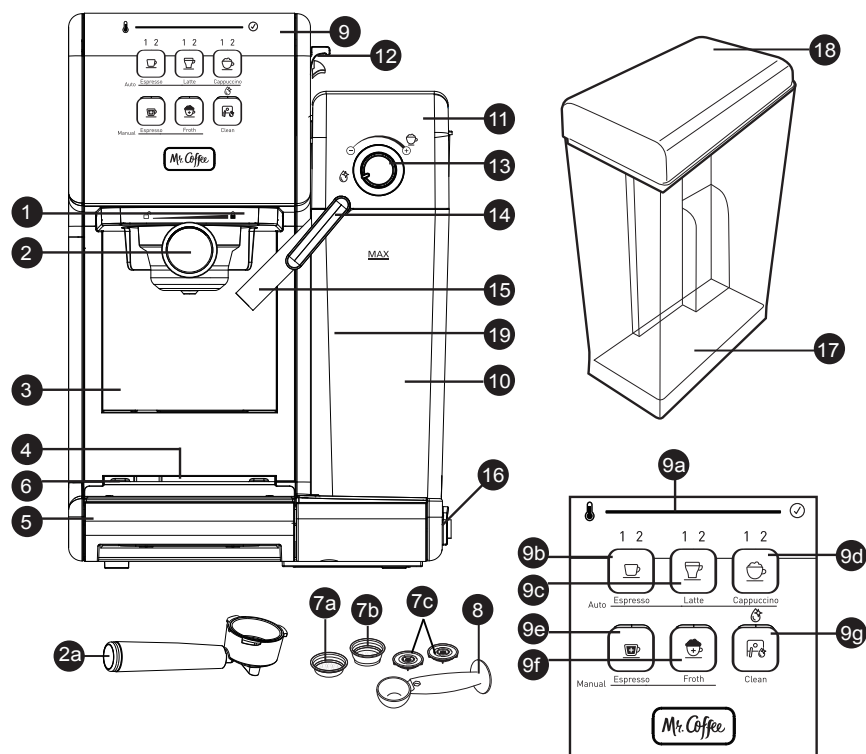
## USO DEL CAFÉ MOLIDO ADECUADO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO

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

# CONOZCA SU MÁQUINA DE ESPRESO, CAPUCHINO Y LATTE



1. Cabezal de preparación
2. Portafiltro:
  - a. Portafiltro para café molido y cápsulas E.S.E. (45 mm)
3. Ranura de ajuste de la altura para tazas pequeñas
4. Rejilla de goteo extraíble
5. Bandeja de goteo extraíble
6. Elemento móvil de la bandeja de goteo que indica el rebose de líquidos
7. Filtros para:
  - a. Una sola dosis de espresso y cápsulas E.S.E. (45 mm)
  - b. Dosis doble de espresso
  - c. Cubiertas inferiores desmontables de los filtros
8. Dosificador/compactador
9. Panel de control
  - a. Barra de progreso
  - b. Botón de espresso sencillo (1) y doble (2)
  - c. Botón de latte pequeño (1) y grande (2)
- d. Botón de capuchino pequeño (1) y grande (2)
- e. Botón de preparación manual de espresso
- f. Botón para espumar la leche de forma manual
- g. Botón de limpieza
10. Depósito de leche desmontable/transparente
11. Tapa del depósito de leche
12. Botón para desencajar el depósito de leche
13. Botón de control del nivel de espuma de leche
14. Palanca de guía para espumar leche
15. Tubo espumador
16. Interruptor de encendido/apagado "I/O"
17. Depósito de agua extraíble
18. Tapa del depósito de agua
19. Tubo para leche

6

# PRESENTACIÓN

La cafetera Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse + se ha diseñado para ayudarle a preparar deliciosos espressos, capuchinos y lattes de forma rápida, sencilla y cómoda con solo pulsar un botón.

## ESPRESSO

Un método único de preparar café por el que el agua caliente pasa a través del café finamente molido. Es muy popular en Europa, y tiene mucho más cuerpo que el café preparado por goteo. Debido a su intensidad, el espresso suele servirse en porciones de entre 45 y 60 ml, en tazas específicas de tamaño reducido.

## CAPUCHINO

Una medida compuesta por aproximadamente 1/3 de espresso, 1/3 de leche caliente y 1/3 leche espumada.

## LATTE

Una medida compuesta por 1/4 de espresso y 3/4 de leche caliente.

Lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, advertencias y notas, incluido este manual de instrucciones, antes de usar este aparato. Durante su uso, se calentarán algunas piezas y accesorios, y debe dejar que se enfríen. Un cuidado y mantenimiento adecuados garantizarán que la Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse + tenga una larga vida útil y funcione sin problemas. Guarde estas instrucciones y consúltelas a menudo para obtener consejos de limpieza y cuidado.

Su Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse + puede usarse con café molido, así como con cápsulas E.S.E. (45 mm), lo que la hace excepcionalmente práctica y versátil y permite preparar espressos, capuchinos y lattes.

# ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

## LIMPIEZA DEL APARATO ANTES DEL PRIMER USO

Consulte la sección "Descripción del aparato" para familiarizarse con el producto e identificar todas sus partes y piezas.

1. Asegúrese de que la unidad está apagada ("O") pulsando el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado en el lado derecho del aparato. Asegúrese de que está desenchufada de la corriente eléctrica.
2. Retire las pegatinas y las etiquetas de la unidad.
3. Retire el tapón rojo de la parte inferior del depósito de agua.
4. Retire y luego lave el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, los dos filtros y el dosificador/compactador con agua y detergente suave. Aclárelos con abundante agua y vuelva a colocarlos en la unidad.
5. Consulte las instrucciones de la sección "CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO" antes de colocar o retirar el portafiltro o cualquier otro filtro de la unidad.

7

- Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos de la sección "CÓMO PREPARAR UN CAPUCHINO" usando agua en ambos depósitos y sin poner café molido en el filtro. No sumerja el cuerpo principal del aparato ni el cable/enchufe de alimentación en agua ni intente llegar hasta las piezas internas.

#### IMPORTANTE: CEBADO DE LA MÁQUINA

Para cebar la máquina, ejecute el ciclo de vapor siguiendo estos pasos:

- Llene el depósito de agua hasta la línea "MAX" y asegúrese de colocarlo bien encajado en la unidad con la tapa cerrada.
- Llene el depósito de leche con agua hasta el nivel "MAX" y vuelva a colocarlo en su sitio. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.
- Seleccione uno de los filtros (espresso sencillo o doble) y colóquelo en el portafiltro para café molido. Coloque el portafiltro en la unidad y asegúrese de que queda correctamente encajado; coloque una taza grande debajo. Asegúrese que la punta del tubo espumador apunta hacia dentro de la taza.
- Conecte el aparato a un enchufe adecuado.
- Enciéndalo con el botón de encendido "I".
- La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "☺") para mostrar el progreso. Cuando la barra de progreso presente una luz fija y esté iluminada por completo, pulse el botón de preparación manual de espresso "☺". El agua fluirá; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.
- Deseche el agua de la taza y vuelva a colocarla en la unidad.
- Pulse el botón para espumar la leche de forma manual "☺". El agua fluirá; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.
- La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "☺") con una luz fija. La unidad ya está cebada y lista para usarse.

#### CÓMO SELECCIONAR LA TAZA ADECUADA

Asegúrese de seleccionar una taza de acuerdo con el siguiente cuadro:

BEBIDA		SUGERENCIA DE TAZA
Espresso ☺	Sencillo (1) Doble (2)	40ml/1.25oz 80ml/2.5oz
Capuchino ☺	Pequeño (1) Grande (2)	230ml/7.5oz 460ml/15.5oz
Latte ☺	Pequeño (1) Grande (2)	400ml/13.5oz 550ml/18.5oz

**NOTA:** la cantidad total de bebida puede variar en función del tipo de leche y del nivel de espuma usado.

## CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

#### EL CAFÉ

El café debe estar recién molido y tener un tueste oscuro. Recomendamos usar un café molido de tueste francés o italiano para los espressos. El café molido previamente solo conserva su sabor durante 7 u 8 días si se almacena en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro. No lo almacene en el frigorífico ni en el congelador. Se recomienda que los granos enteros se muelan justo antes usarlos. Los granos de café almacenados en un recipiente hermético conservarán su sabor hasta 4 semanas.

#### LA MOLIENDA

Es un paso imprescindible en el proceso de preparación de un espresso y puede requerir algo de práctica. El café debe molerse fino.

- La molienda debe tener el aspecto de la sal de mesa.
- Si la molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café, ni siquiera con una presión alta. Este tipo de moliendas parecen polvo y notará que tienen la consistencia de la harina cuando las toque.
- Si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluye con demasiada rapidez a través del café y no permite conservar todo el sabor en la extracción. Asegúrese de usar un molinillo de calidad para conseguir una consistencia uniforme.

## INSTRUCCIONES DE USO

#### CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

- Llene el depósito de agua con agua (consulte la figura 1). Puede usar una jarra para llenarlo, o retirarlo de la unidad y llenarlo directamente bajo el grifo. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua sin sobrepasar el nivel "MAX". No use nunca agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.

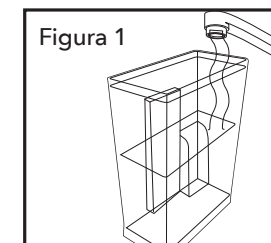
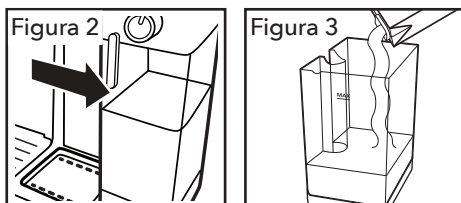


Figura 1

- Cierre la tapa del depósito de agua. Si lo ha extraído de la unidad para llenarlo de agua, vuelva a colocarlo en su sitio y asegúrese de que esté bien encajado

## CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE LECHE

Si desea preparar un capuchino o un latte, retire el depósito de leche de la unidad levantando el botón de liberación y deslizando a la vez el depósito de leche (consulte la figura 2). A continuación, vierta la cantidad deseada de leche fría que estime que va a necesitar, y asegúrese que no sobrepasa el nivel "MAX" (consulte la figura 3). Cuando haya acabado, vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad y asegúrese de que esté bien situado. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.



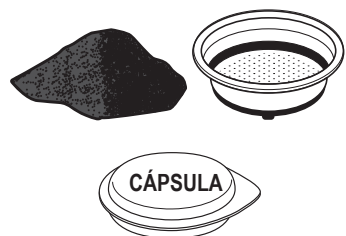
**NOTA:** Puede usar el tipo de leche que prefiera: entera, desnatada, orgánica, de soja, etc...

## CÓMO USAR EL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO Y CÁPSULAS E.S.E.

### CÓMO ELEGIR EL FILTRO

Seleccione el filtro del siguiente modo:

a. PARA UNA SOLA DOSIS: elija el filtro para una sola dosis de espresso si usa café molido o cápsulas E.S.E. (Easy Serving Espresso).

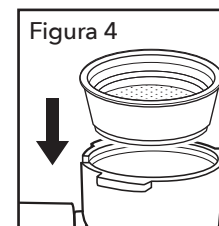


b. PARA UNA DOSIS DOBLE O DOS DOSIS SENCILLAS: elija el filtro para una dosis doble de espresso. Si coloca dos tazas pequeñas bajo el portafiltro, podrá preparar dos dosis sencillas de espresso a la vez.



## CÓMO COLOCAR EL FILTRO EN EL PORTAFILTRO

Inserte el filtro en el portafiltro (consulte la figura 4)

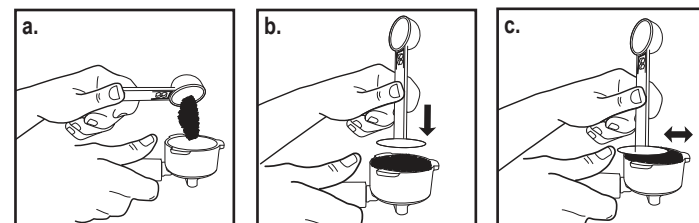


**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el filtro se ha enfriado antes de intentar extraerlo del portafiltro.

## CÓMO LLENAR DE CAFÉ

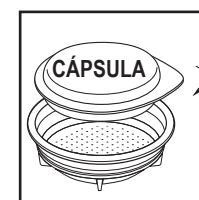
### PARA EL CAFÉ MOLIDO:

- Llene el filtro con café espresso recién molido con una molienda fina hasta unos 3 mm del borde (NO lo llene en exceso).
- Use la parte compactadora del dosificador para aplastar el café molido para espresso y conseguir que quede compacto y uniforme.
- Limpie los restos de café del borde para asegurarse de que encaje a la perfección bajo el cabezal de preparación.



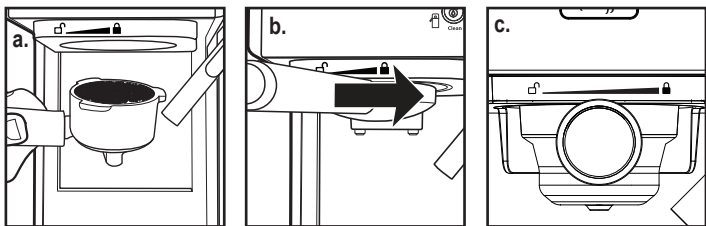
### PARA CÁPSULAS E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO)

Solo tiene que colocar la cápsula en el filtro si desea una dosis sencilla de espresso. Si queda algún trozo de papel de la cápsula fuera del filtro, asegúrese de doblarlo hacia dentro para garantizar un sellado correcto durante la preparación.



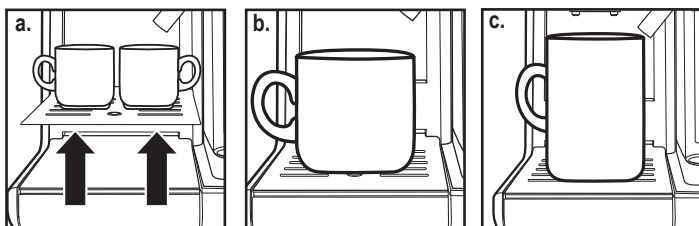
## CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

- Coloque el portafiltro bajo el cabezal de preparación.
- Coloque el mango de tal forma que quede alineado con el icono del candado abierto "☐" de la unidad y encaje en la muesca.
- A continuación, gírelo lentamente hacia la derecha hasta que el mango quede alineado con el símbolo del candado cerrado "🔒" de la unidad.  
ADVERTENCIA Asegúrese de no pulsar accidentalmente uno de los botones de bebida.



## CÓMO COLOCAR LA(S) TAZA(S)

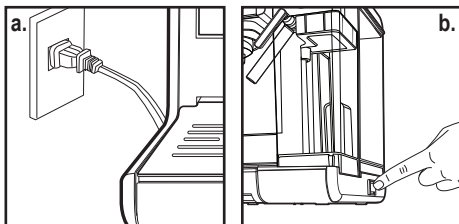
- Ajuste la altura insertando la rejilla de goteo extraíble en la ranura de ajuste de altura si usa una taza pequeña de espresso.
- Mantenga la rejilla de goteo extraíble encima de la bandeja de goteo extraíble si usa una taza grande para capuchino o latte.



**PRECAUCIÓN:** Cuando prepare capuchinos o lattes, asegúrese de ajustar la palanca de guía para espumar leche y colocar el tubo espumador dentro de la taza.

## CÓMO ENCENDER LA UNIDAD

- Asegúrese de que la unidad esté conectada en el enchufe adecuado.
- Encienda la unidad ("I") con el interruptor de encendido/apagado "I/O" ubicado en el lado derecho.

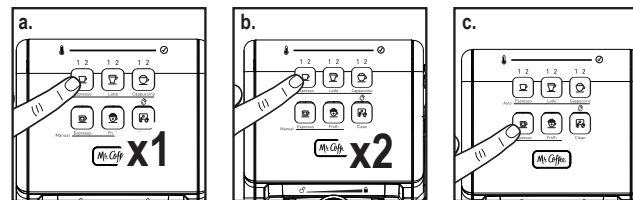


La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "☁") durante el proceso de calentamiento y hasta que el agua y la leche (si prepara un capuchino o un latte) alcancen la temperatura ideal. Cuando la barra de progreso se ilumine por completo con una luz fija, la unidad estará lista para usarse.

## SELECCIÓN DE FUNCIONES

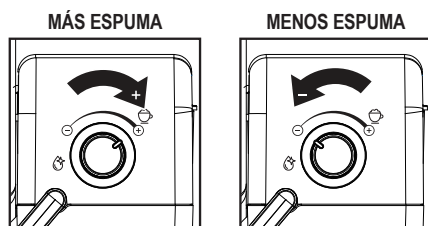
### PARA PREPARAR ESPRESOS

- Pulse el botón de espresso "☕" una vez para preparar una dosis sencilla. El símbolo indicador (1) se iluminará para una sola dosis de espresso. La barra de progreso indicará que se está preparando una sola dosis de espresso.
- Pulse el botón de espresso "☕" dos veces para preparar una dosis doble o dos dosis sencillas de espresso. El símbolo indicador (2) se iluminará para una dosis doble de espresso. La barra de progreso indicará que se está preparando una dosis doble de espresso. En ambas funciones de preparación automática de espresso, la unidad comenzará a preparar el espresso en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado. Ya puede degustar su delicioso espresso.  
**NOTA:** Si desea preparar una cantidad de café inferior a la de la dosis predeterminada, pulse el botón de función en cualquier momento durante la preparación para detener el proceso cuando se haya alcanzado la cantidad deseada.
- Si desea preparar un espresso de forma manual, pulse el botón de preparación manual de espresso "☕" una vez para comenzar el proceso. Cuando haya conseguido la cantidad deseada de espresso, pulse otra vez el botón de preparación manual de espresso para detener la máquina.



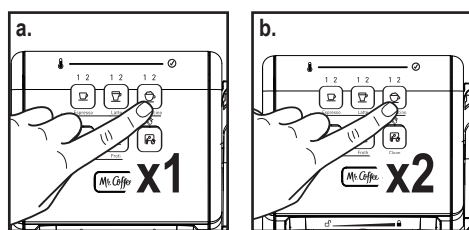
### PARA PREPARAR CAPUCHINOS

Antes de preparar un capuchino, ajuste el nivel de espuma de leche en base a sus preferencias girando el botón de control del nivel de espuma de leche a la derecha para conseguir más espuma (capuchino) o hacia la izquierda para menos espuma (latte).



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

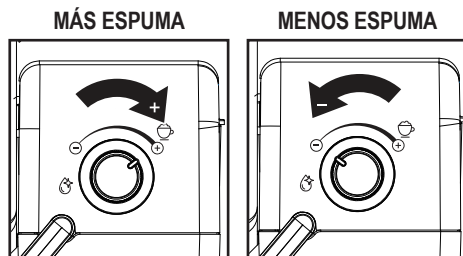
- Pulse el botón de capuchino "☕" una vez para preparar una taza pequeña de capuchino. El símbolo indicador (1) se iluminará para una taza pequeña de capuchino. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza pequeña de capuchino.
- Pulse el botón de capuchino "☕" dos veces para preparar una taza grande de capuchino. El símbolo indicador (2) se iluminará para una taza grande de capuchino. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza grande de capuchino.



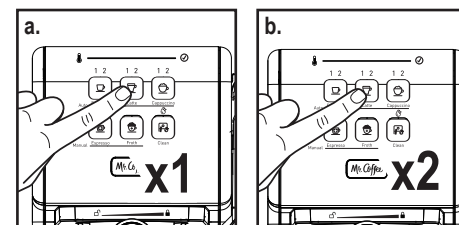
La unidad empezará a preparar un capuchino en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado. ¡Su delicioso capuchino ya está listo para disfrutarse!

#### PARA PREPARAR LATTES

Antes de preparar un latte, ajuste el nivel de espuma de leche según sus preferencias girando el botón de control del nivel de espuma de leche a la derecha para conseguir más espuma (capuchino) o hacia la izquierda para menos espuma (latte).



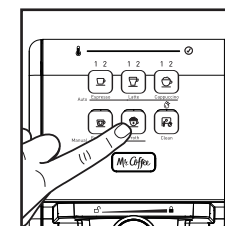
- Pulse el botón de latte "☕" para preparar una taza pequeña de latte. El símbolo indicador (1) se iluminará para una taza pequeña de latte. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza pequeña de latte.
- Pulse el botón de latte "☕" para preparar una taza grande de latte. El símbolo indicador (2) se iluminará para una taza grande de latte. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza grande de latte.



La unidad empezará a preparar un latte en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado.

#### PARA PREPARAR LECHE ESPUMADA

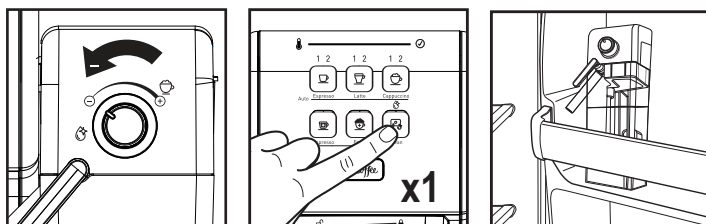
La cafetera Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse + también le permite preparar leche espumada sola. Pulse el botón para espumar la leche de forma manual "☕" si desea añadir más espuma a su bebida o preparar leche espumada para otra bebida, por ejemplo, un macchiato, un chocolate caliente, un chai latte, etc. Pulse el botón para espumar la leche de forma manual.



## DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

Cuando haya terminado de preparar su bebida con leche, puede guardar el depósito de leche de la unidad directamente en el frigorífico (y tenerlo listo para un próximo uso) o desechar la leche sobrante.

Coloque una taza grande vacía (con una capacidad de al menos 325 ml) bajo el tubo espumador. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "C" y pulse el botón de limpieza "P" para activar esa función. Deje que la unidad dispense agua por el tubo hasta que salga limpia. La unidad se detendrá automáticamente cuando la barra de progreso finalice el ciclo y se ilumine por completo con una luz fija para indicar que el ciclo de limpieza ha finalizado; también puede pulsar el botón de limpieza "P" para detener el proceso.



## LIMPIEZA DE SU MÁQUINA

La luz de limpieza se quedará iluminada cuando la máquina esté lista para el ciclo de limpieza. Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y de limpiarlo.

### 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.

### CÓMO LIMPIAR EL DEPÓSITO DE LECHE Y EL TUBO ESPUMADOR

Aunque puede guardar el depósito con la leche sobrante en el frigorífico, es importante limpiar tanto el depósito como el tubo con frecuencia para evitar que se atasquen y se acumulen los residuos. Siga las siguientes instrucciones para limpiar el depósito de leche:

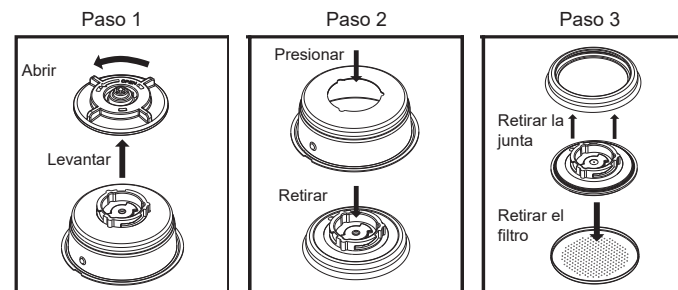
1. Retire el depósito de leche de la unidad levantando el botón de liberación y deslizando a la vez el depósito de leche para sacarlo.
2. Retire la tapa del depósito.
3. Si queda algo de leche, deséchela; a continuación, enjuague y lave el depósito de leche y la tapa con abundante agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien. No use limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan rayar los elementos.

**NOTA:** El depósito de leche puede lavarse en el compartimento superior del lavavajillas, pero la tapa no.

4. Llene el depósito de leche con agua sin sobrepasar la línea "MAX". Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad. Para ello, sujete el depósito por la tapa, levante el botón de liberación y deslice el depósito para encajarlo en la unidad.
5. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
6. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "C" y pulse el botón de limpieza "P" para activar esa función. La unidad comenzará a liberar vapor a través del tubo espumador. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que ya no vea agua salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.
7. Deseche el agua que quede en el depósito de leche y vuelva a colocarlo en la unidad. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.

### LIMPIEZA PROFUNDA DE LOS FILTROS

Asegúrese de limpiar los filtros en profundidad cada 90 días para conseguir un funcionamiento óptimo de la máquina. Siga estas instrucciones para desmontar y enjuagar las piezas en un bol grande con agua tibia. Una vez que las haya enjuagado bien, séquelas con un paño y vuelva a montarlas.



1. Para retirar las cubiertas inferiores desmontables de los filtros, gírelas en sentido contrario a las agujas del reloj hacia el icono de desbloqueo "L".
2. Lave las cubiertas inferiores desmontables y los filtros con agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien.
3. Inserte las cubiertas inferiores desmontables en los filtros para volver a colocarlas y gírelas en el sentido de las agujas del reloj (alejándose del icono de desbloqueo "L") hasta oír un "clic".

### LIMPIEZA DEL TUBO ESPUMADOR SIN AFECTAR A LA LECHE DEL DEPÓSITO

1. Asegúrese de que el depósito de leche y la tapa están correctamente insertados en la unidad.
2. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
3. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "C" y pulse el botón "P" para activar esa función. La unidad comenzará a liberar vapor a través del

tubo espumador. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que ya no vea agua salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.

4. Deseche el agua de la taza.
5. Puede retirar el depósito de leche y la tapa y guardarlo en el frigorífico para usar el contenido en otro momento.

#### LIMPIEZA DEL CABEZAL DE PREPARACIÓN, EL PORTAFILTRO Y LOS FILTROS

1. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado a la derecha de la unidad para que quede en la posición de apagado "O" y desconecte el enchufe de la corriente.
2. Algunas de las piezas metálicas pueden estar calientes. No las toque con las manos antes de que se hayan enfriado.
3. Retire el portafiltro y deseche el café que quede o la cápsula usada. Lave tanto el portafiltro como el filtro con abundante agua tibia con jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien.  
NOTA: No lave el portafiltro ni los filtros en el lavavajillas.
4. Limpie la parte inferior del cabezal de preparación de la unidad con un paño húmedo o con papel de cocina para retirar el café que pueda quedar.
5. Vuelva a colocar el portafiltro (sin ningún filtro) en el cabezal de preparación y fíjelo.
6. Coloque una taza grande vacía bajo el portafiltro.
7. Enchufe el aparato a la corriente eléctrica. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" para que quede en la posición de encendido "I". Pulse una vez el botón de espresso "☑" y deje que la unidad expulse agua hasta que se detenga de forma automática.

#### LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Extraiga el depósito de agua y vuélquelo sobre el fregadero para retirar el agua restante. Se recomienda vaciar el depósito de agua tras cada uso.
2. Lave el depósito de agua y la tapa con abundante agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien.  
NOTA: No lave el depósito de agua ni la tapa en el lavavajillas.  
PRECAUCIÓN: No sumerja el cuerpo principal del aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

#### LIMPIEZA DE LA UNIDAD

1. Limpie la estructura con un paño suave húmedo. No use limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan rayar los elementos.
2. No guarde ninguno de los portafiltros en el cabezal de preparación. Esto podría afectar de forma negativa a la junta que se encuentra entre el cabezal de preparación y el portafiltro cuando se preparan los espressos.

#### PROCESO DE DESCALCIFICACIÓN

La acumulación de depósitos minerales en la unidad afectará al funcionamiento del aparato. Debe descalcificar el aparato cuando empiece a notar un aumento en el tiempo requerido para preparar espressos o cuando salga demasiado vapor. Asimismo, podría observar una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de preparación.

La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua usada. La siguiente tabla incluye los intervalos de limpieza sugeridos.

#### INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS

Tipo de agua	Frecuencia de limpieza
Agua blanda (filtrada)	Cada 80 ciclos de preparación
Agua dura (del grifo)	Cada 40 ciclos de preparación

#### CÓMO DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA:

1. Llene el depósito con vinagre blanco sin diluir.
2. Deje que el vinagre repose en el depósito de agua del aparato durante toda la noche.
3. Extraiga el depósito y vuélquelo sobre el fregadero para desechar el vinagre.
4. Enjuague el depósito con abundante agua del grifo; para ello, llénelo de agua hasta la mitad, deseche ese agua y vuelva a repetir este paso.

#### CÓMO DESCALCIFICAR LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Asegúrese de descalcificar antes el interior del depósito de agua. Para ello, siga los pasos descritos arriba.
2. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "O" y desconecte el cable de la corriente eléctrica. Llene el depósito con vinagre blanco sin diluir.
3. Inserte el portafiltro (con filtro pero sin café) y coloque una taza grande vacía sobre la bandeja de goteo, bajo el portafiltro.
4. Enchufe el aparato a la corriente eléctrica.
5. Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender la unidad ("I"); la barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "☑") para mostrar el progreso. Cuando la barra de progreso presente una luz fija y esté iluminada por completo, pulse dos (2) veces el botón de preparación automática de espresso "☑".  
El vinagre empezará a fluir; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.

6. Coloque una taza grande vacía (con una capacidad de al menos 325 ml) bajo el tubo espumador. Llene el depósito de leche con agua y vuelva a colocarlo en la unidad. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "☺" y pulse el botón de limpieza "☺" para activar esa función. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que ya no vea leche salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.
7. Repita los pasos del 1 al 6 tantas veces como sea necesario usando solo agua del grifo para aclarar los restos de vinagre que queden en la máquina.

#### NOTIFICACIÓN DE LIMPIEZA

La notificación de limpieza se activa tras 200 ciclos.

1. La luz indicadora de limpieza se mantendrá iluminada hasta que se complete el proceso de limpieza.
  - a. Si prepara otro espresso, latte o capuchino, la luz de limpieza se apagará momentáneamente, pero volverá a parpadear en cuanto finalice la preparación de la bebida.
  - b. La luz indicadora de limpieza se apagará cuando se apague la unidad.
  - c. La luz indicadora de limpieza se apagará cuando la unidad entre en modo de reposo.

#### PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

1. Vierta en el depósito de agua una solución compuesta por un 50 % de vinagre y un 50 % de agua limpia. Remueva la solución con una cuchara para asegurarse de que se ha mezclado bien.
2. Gire el botón del depósito de leche hasta la posición de limpieza. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
3. Pulse el botón de limpieza durante 5 segundos para activar el modo de limpieza profunda.
  - a. La barra de progreso mostrará una iluminación cíclica, como durante la preparación de bebidas, durante el ciclo completo de limpieza.
  - b. La bomba se encenderá y se apagará varias veces durante unos 12 minutos. La luz de limpieza se apagará para indicar que se ha completado el ciclo de limpieza.
4. Deseche la solución restante en el depósito de agua y sustitúyala por agua limpia. Llene el depósito con agua limpia hasta la línea "MAX".
5. Pulse el botón de preparación manual de espresso "☺" y deje que el agua llene una taza; luego pulse el botón de preparación manual de espresso para detener la máquina.
6. Gire el botón del depósito de leche hasta la posición de limpieza y pulse el botón de limpieza para que se ejecute el modo de limpieza estándar.
7. Pulse el botón de espresso y deje que la función de vapor lo elimine todo.

## PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
El café no sale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay agua en el depósito.</li> <li>• El café molido es demasiado fino.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> <li>• El aparato no se ha encendido o enchufado a la corriente.</li> <li>• El café se ha comprimido demasiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada agua.</li> <li>• Prepare el café con una molienda media.</li> <li>• Eche menos café en el filtro.</li> <li>• Enchufe la unidad a la corriente y enciéndala.</li> <li>• Vuelva a llenar la cesta del filtro con café y COMPÁCTELO CON DELICADEZA.</li> </ul>
El café sale por el borde del portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El portafiltro no se ha girado hasta la posición de bloqueo completo.</li> <li>• Hay café molido en el borde de la cesta del filtro.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el portafiltro hasta la posición de bloqueo completo.</li> <li>• Limpie el borde.</li> <li>• Ponga menos café.</li> </ul>
La leche no hace espuma cuando debería o no sale del tubo correspondiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe la posición del botón de control del nivel de espuma de leche.</li> <li>• No queda vapor.</li> <li>• La leche no está lo suficientemente fría.</li> <li>• El tubo espumador está atascado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito de agua.</li> <li>• Enfríe la leche antes de preparar un capuchino o un latte.</li> <li>• Siga las instrucciones para limpiar el depósito de leche y el tubo espumador.</li> </ul>
El café sale demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café molido es demasiado grueso.</li> <li>• No hay suficiente café en el filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use una molienda más fina.</li> <li>• Ponga más café en el filtro.</li> </ul>
El café no tiene suficiente sabor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha usado un filtro sencillo para una dosis doble de espresso.</li> <li>• El café molido es demasiado grueso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use un filtro doble para una dosis doble de espresso.</li> <li>• Use una molienda más fina.</li> </ul>
Las luces del panel de control parpadean.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No queda agua en el depósito de agua.</li> <li>• Se ha pulsado el botón de preparación antes de que la barra de progreso se haya iluminado por completo para mostrar que la máquina está lista.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada agua en el depósito correspondiente.</li> <li>• Espere a que la barra de progreso se ilumine por completo con una luz fija, ya que indica que la máquina está lista para usarse.</li> </ul>
La luz de limpieza se queda encendida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina le está informando de que está lista para realizar un ciclo de limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realice un ciclo de limpieza (consulte la página 20).</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®

©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