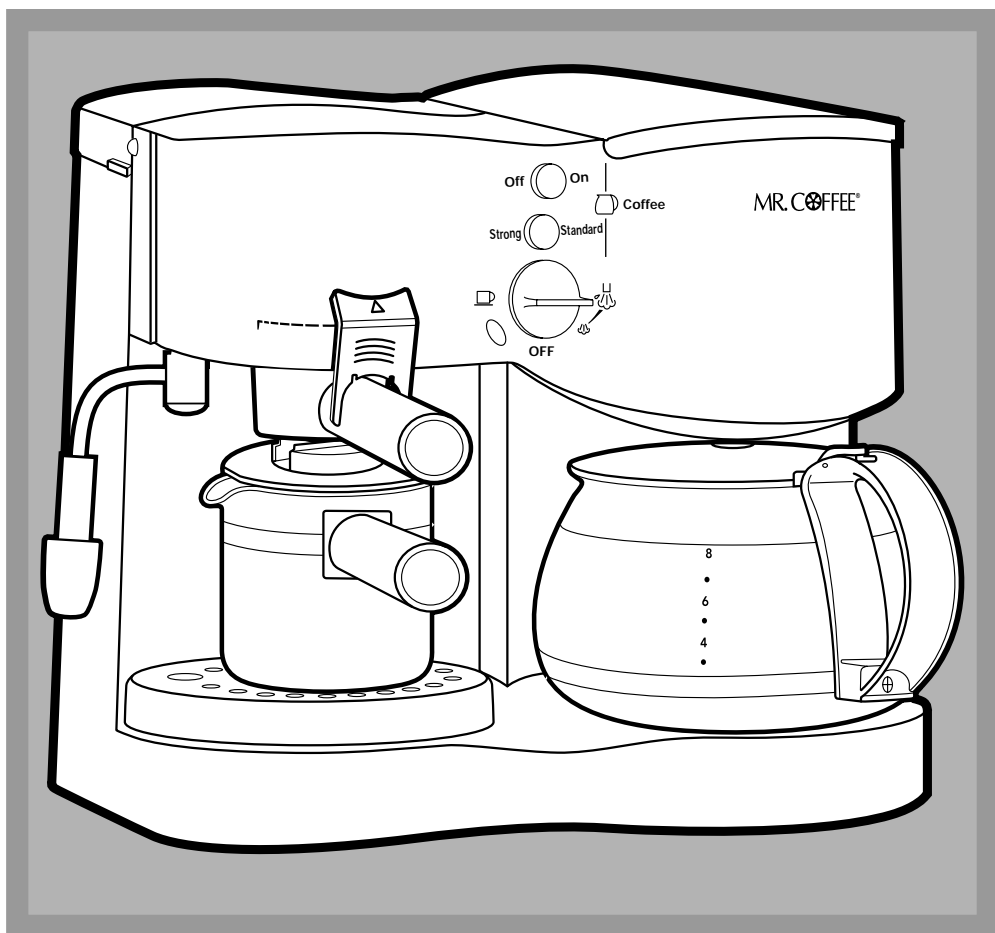


MR. COFFEE®



MODEL ECM21

Instruction Manual
with Recipes

COFFEE & ESPRESSO MACHINE

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

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 THE MACHINE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or machine in water or other liquids.
4. This product is not recommended for use by children.
5. Turn units OFF and unplug from electrical outlet when 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. Return this appliance only to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended for MR. COFFEE® products may cause hazards or injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
10. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. To disconnect, turn units OFF, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for anything other than its intended use.
13. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of air flow underneath the appliance.
14. Always be sure the espresso water reservoir cap is tightened securely before turning appliance on.
15. DO NOT remove the reservoir cap or brew basket on the espresso machine until pressure is completely relieved. See Section “**CAUTION: PRESSURE**” on Page 7.
16. **CARAFE USE AND CARE**
Breakage may occur if the following instructions are not followed:
 - a. Both carafes are designed for use with your MR. COFFEE® Coffee and Espresso Machine and therefore must never be used on a rangetop or in any oven, INCLUDING A MICROWAVE.

- b. Do not set a hot carafe on a wet or cold surface.
 - c. Do not use a cracked carafe or a carafe with a loose or weakened handle.
 - d. Do not clean the carafe with cleansers, steel wool pads or other abrasive materials.
 - e. Discard carafe immediately if it is ever boiled dry.
 - f. Avoid sharp blows, scratches or rough handling.
17. **WARNING: To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized personnel only. Opening the bottom service cover will void the warranty.**

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least 10 amps and 120 volts. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

This appliance has a polarized plug (*one blade is wider than the other*). To reduce the risk of electric shock, this plug will 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 modify the plug in any way.

CAUTION: PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water, NEVER open the water reservoir cap or brew basket on the espresso machine while the unit is turned on or as long as there is pressure in the water reservoir. Please see Page 7 for more important details. Make sure the coffeemaker is turned off when the decanter is empty. Brewed coffee and grounds are both very hot. Handle them with care to avoid scalding injuries. Unplug the appliance's power cord when not in use.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INTRODUCTION

Congratulations! You have selected a quality Coffee and Espresso Machine. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso, cappuccino and coffee quickly and conveniently.

There are various roasts of coffee. You can select mild roasts such as Sumatra, Colombian, Jamaica Blue Mountain, Ethiopian, Mexican Altura or more robust roasts such as French, Vienna or Italian. For the freshest, most full-flavored coffee, it is best to use freshly ground coffee. You may choose to grind your beans daily with a grinder and store them in an air-tight container. We recommend a MR. COFFEE® Burr Mill to store your beans and grind them daily.

Espresso is 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 American coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 1-1/2 to 2 oz. portions, in demitasse cups. This machine makes espresso in 2 oz. portions. Most espresso drinkers outside of Europe prefer cappuccino, a drink made with about one third espresso, one third steamed milk, and one third frothed milk.

Preparing espresso or cappuccino is very different from brewing regular drip coffee in that **the espresso machine operates under pressure and requires special attention.**

Please read **ALL** of the instructions, cautions, notes and attentions in this Instruction Manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care and maintenance will ensure the long life of this machine and its trouble-free operation. Save these Instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

**Visit our website and discover the secret to brewing the perfect cup of coffee.
You will also find a rich blend of gourmet recipes,
entertaining tips and the latest information on MR. COFFEE® products.**

www.mrcoffee.com

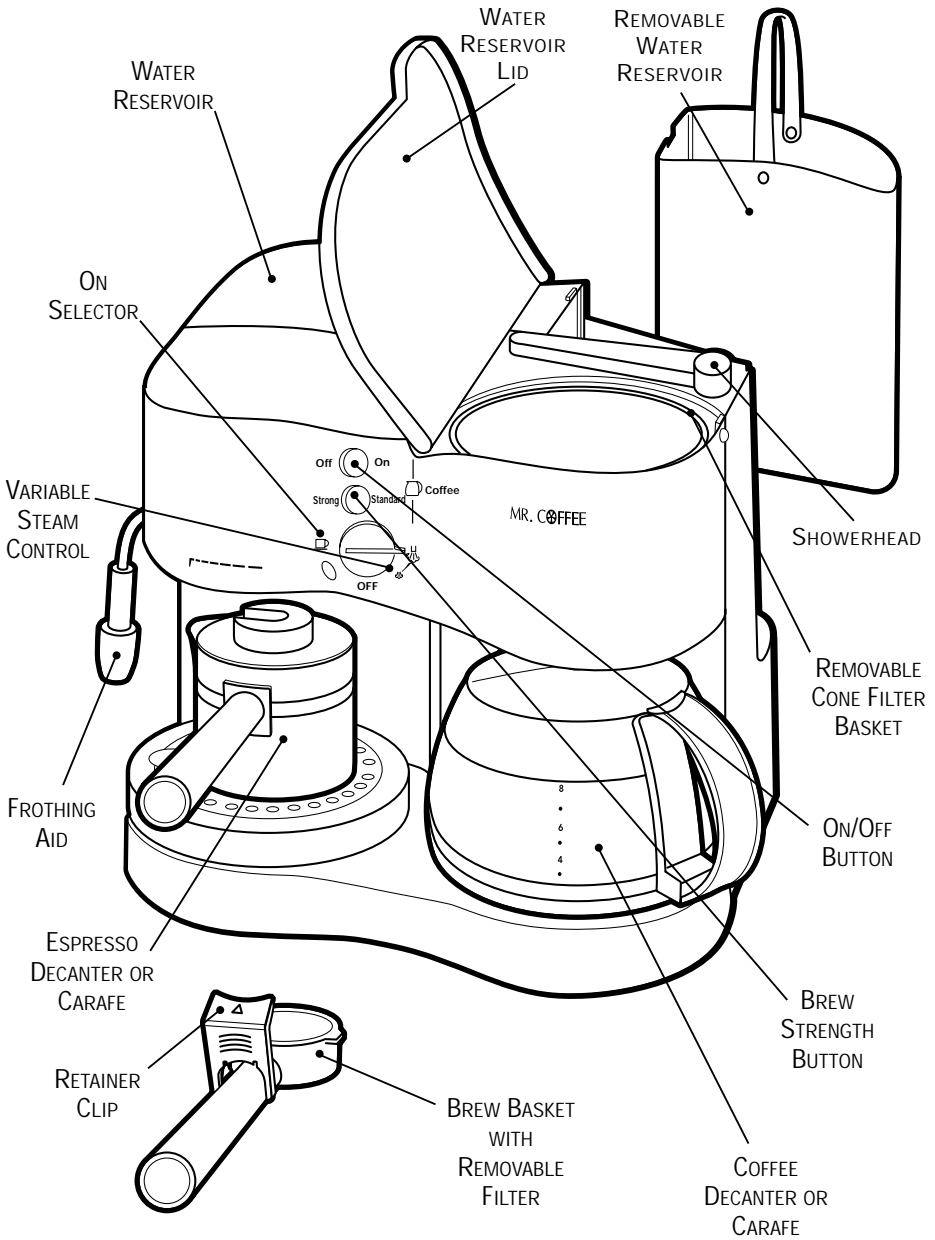
TABLE OF CONTENTS

	PAGE
Important Safeguards	2
Special Cord Instructions	3
Caution: Pressure	3
Introduction	4
Table of Contents	5
Diagram of Parts	6
Pressure - 8 Steps of Caution	7
How To Prepare Espresso and Cappuccino	8
Before Using Your Espresso Machine	9
How To Brew Espresso	9-10
How To Make Cappuccino	10-11
Problems and Causes	12
Recipes	13
How To Brew Coffee	14
Brew Strength Setting	15
Cleaning Your Coffee and Espresso Machine	15-16
Deliming	17-18
If Service Is Required	19
Warranty Information	20

DIAGRAM OF PARTS




— ESPRESSO MACHINE —

— COFFEEMAKER —



CAUTION: PRESSURE

In order to check if the espresso machine is under pressure, follow these steps:

1. Turn the control knob to the **Off** position and unplug the appliance.
2. Rotate the control knob to the  position. If steam comes out of the frothing tube, then the water reservoir is still under pressure. Turn the control knob to the **Off** position.
3. To release the pressure, hold a pitcher with water under the frothing tube and immerse the frothing aid in the water. SLOWLY TURN THE CONTROL KNOB TO THE  POSITION AND RELEASE THE STEAM.
4. When the frothing tube stops releasing steam, turn to the **Off** position and slowly remove the cap.
5. **Do not remove the brew basket or water reservoir cap at any time during the brewing process or until pressure is relieved.**
6. **Use caution when removing the brew basket. The metal parts may still be very hot. Also, there may be hot water floating on the top of the filter.**
7. If coffee does not drip from basket, the brew basket is blocked. Allow the appliance to cool down, then release the steam with the instructions above. The blockage may be caused by too finely ground coffee. See "**PROBLEMS AND CAUSES**" on Page 12.
8. **WHEN CLEANING THE FROTHING AID:** Place a frothing pitcher or large cup (*with at least an 11 ounce capacity*) half full of water under the frothing aid. **Make sure the tip of the frothing tube is submerged in liquid before turning the control knob to the  position.** Froth the water for approximately 15 seconds.

In order for your unit to work properly time after time,
clean the frother after each use.

YOUR COFFEEMAKER HAS THE FOLLOWING FEATURES

- On/Off Button – This button begins the brew cycle and turns off the coffeemaker.
- Brew Strength Setting – You can choose to brew strong or standard coffee, depending on your taste preferences.
- 8-Cup Brewing Capacity – Each cup measures 5 ounces.
- Pause 'n Serve – Can't wait for coffee to finish brewing? This feature allows you up to 30 seconds to pour a cup of coffee while the coffee is brewing.
- Removable Water Reservoir – Conveniently detaches for easy filling and cleaning. The reservoir is dishwasher safe.
- Removable Filter Basket – The removable, cone filter basket allows you to easily lift the filter basket out to add or remove the filter and ground coffee. To remove the basket, you must first swing the showerhead aside. Then, after returning the filter basket, swing the showerhead back in place so it is positioned atop the center of the filter basket. More important details on Page 15.
- Non-Stick Warming Plate – This feature prevents the decanter from sticking to the surface of the warming plate.
- Cord Storage – Allows you to store extra cord length for a tidy countertop.

YOUR SEAMLESS MACHINE HAS THE FOLLOWING FEATURES

- One dial functionality for controlling all settings.
- 4-cup brewing capacity. Each shot of espresso measures 2 ounces.
- Variable Steam Setting – This setting allows you to gradually increase the pressure of the steam.

HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCCINO

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground, dark roasted variety. You may want to try a French or Italian roast. Pre-ground coffee will only retain its flavor for 7 – 8 days, provided it is stored in an air-tight container, 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 air-tight container will keep up to 4 weeks before they begin to lose their flavor.

THE GRIND

This is a vital step in making espresso and takes practice. The coffee must be of a fine grind.

- **The correct grind should look like salt.**
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure.
- 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 or Burr Mill for uniform consistency in your espresso grind. Oval shaped coffee grinders are not recommended because the grind is not consistent. We recommend using a MR. COFFEE® Burr Mill. The burr method of grinding ensures a more precise, even grind.

BEFORE BREWING YOUR FIRST CARAFE OF ESPRESSO

Please refer to Page 6 for Diagram of Parts.

1. Turn the control knob to the **Off** position and make sure the appliance is unplugged from the electrical outlet.
2. First remove and then wash the carafe, lid, filter and brew basket in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and replace into the machine. See *“HOW TO BREW ESPRESSO”* below for instructions on removal and replacement of filter and brew basket.
3. To clean the inside of the machine, follow steps for *“HOW TO BREW ESPRESSO”* below, using water only. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any internal parts of the machine.

PREPARING THE COFFEE

1. Place the filter in the brew basket. (See Figure 1)
2. Fill with fresh, fine ground espresso coffee to the desired setting on the filter. Do not fill above the 4-cup marking. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.

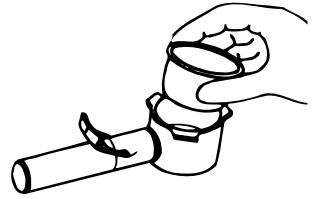



FIGURE 1

Lightly tamp or compress coffee. Do not overfill the filter basket. This might cause clogging or overflow.

3. Position brew basket underneath the brew head: attach brew basket by first moving retainer clip back, position handle to far left until it fits into the groove. Then, slowly turn to right until brew basket is located at the  (lock) position.

HOW TO BREW ESPRESSO


1. Turn the control knob to the **Off** position.
2. Fill the glass carafe with cold water to the designated marking for the desired number of servings of espresso or cappuccino. Never use warm or hot water to fill the water reservoir. The following chart details how much water to use for the desired amount of servings. **NOTE:** One serving of espresso is equal to 2 ounces.

SERVINGS	ESPRESSO	CAPPUCCINO
2	2-cup marking on carafe	Midpoint between 2- and 4-cup mark on carafe
4	4-cup marking on carafe	Top of metal band on carafe

3. Remove the water reservoir cap and pour the water into the water reservoir. Do not fill to the top of the reservoir or there will not be enough area to generate steam. **CAUTION:** Do not pour water into the tank while the appliance is on or if the tank is hot. Check to make sure the control knob is in the **Off** position.
4. Screw the cap back on top of the water reservoir. **Make sure it is on tight.**

BREWING ESPRESSO

ATTENTION: IF YOU ARE PLANNING TO MAKE CAPPUCCINO, PLEASE REFER TO THE NEXT SECTION “HOW TO MAKE CAPPUCCINO.”

1. Make sure the drip grid is in place on the drip tray.
2. Place the cover on the carafe so the lid opening faces the spout, and set it on the drip tray. Make sure the brew basket spout is nestled inside the center opening of the decanter lid.
3. Make sure the control knob is in the **Off** position.
4. Plug the power cord into an electrical outlet and rotate the control knob upward to the  symbol, which begins the brewing process. The light will illuminate to let you know that the machine is on.
5. Espresso will begin to flow into the carafe in about 3 – 5 minutes.
6. When the espresso stops flowing into the carafe, turn the control knob to the **Off** position. Unplug the power cord and allow the machine to cool. Do not remove reservoir cap or brew basket until the pressure in the machine has been released. Follow procedures in section marked “**CAUTION: PRESSURE**” on Page 7.

CAUTION: Do not remove reservoir cap or brew basket at any time while the appliance is under pressure or until the appliance has cooled down. Follow the procedures marked “**CAUTION: PRESSURE**” on Page 7 to relieve the pressure before removing the reservoir cap or brew basket.

7. After the machine has cooled down and all pressure has been relieved, remove the brew basket. Using the filter retainer clip to secure the filter in the brew basket, turn the brew basket upside down to empty. Rinse the filter and basket with water.


CAUTION: The metal parts of the brew basket might still be very hot. Make sure to use the filter retainer clip when discarding the grounds. Cool these parts by running under cold water.

8. For cleaning instructions, refer to Page 16.

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

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

For best results, we recommend frothing the milk in a separate pitcher and pouring the milk into your coffee. The milk and pitcher should be cold. Do not use a pitcher which has just been washed in warm water. We also recommend a stainless steel frothing pitcher and a beverage thermometer, if you own one, for preparing the best froth and steamed milk.

1. The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, fill the glass carafe with cold water to the designated marking for the desired number of servings. Never use warm or hot water to fill the water reservoir. (See *Chart from "HOW TO BREW ESPRESSO" on Page 9*)
2. Follow steps 1 – 5 in "*BREWING ESPRESSO*" on Page 10.
3. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/3 full with cold milk and set next to machine. Skim or 2% milk will be the easiest to froth. Ultimately, you will brew your espresso and froth the milk afterwards. You will need to be sure to stop brewing espresso once it reaches your desired cup marking on the carafe. This way, you will have enough steam to froth your milk afterwards.
4. If making 2 servings, stop brewing espresso at the 2-cup mark. Turn the control knob to the **Off** position. If making 4 servings, stop brewing espresso at the 4-cup mark. Turn the control knob to the **Off** position. At this time the unit has created enough pressure and steam to start frothing the milk.
5. For your convenience and storage, this appliance has a swinging frothing aid. To use the frother, simply swing the aid away or out of the machine. You are now ready to froth and steam your milk. Hold the pitcher under the frothing tube so that the frothing aid is slightly immersed in the milk. Turn the control knob slowly to the  position. Gently move the pitcher in a circular motion around the steam nozzle for about 45 seconds. **REMEMBER:** The milk and the pitcher should be cold prior to frothing.
6. When the milk has doubled in volume, or, if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 100°F insert the frothing aid deeper into the milk to further heat the milk. The temperature of the milk, when finished, should be 140°F - 145°F. Do not exceed 150°F.

To avoid splattering of hot milk, do not let the frothing aid go above the surface of the milk. After frothing is completed, turn the control knob back to the **Off** position before removing the pitcher from the frothing aid.
7. You are now ready to make cappuccino. **REMEMBER:** It is 1/3 espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 frothed milk. Pour the espresso into a cup which has the capacity of at least 5 ounces. Then add the steamed milk to the espresso and spoon on the frothed milk.
8. Follow the instructions on Page 7 under section marked "**CAUTION: PRESSURE**" to flush out any residual milk from the frothing aid. (*Milk can clog the frother and prevent it from working in the future.*) When finished using and cleaning the frother, swing it back into the unit.
9. Unplug the power cord and allow the machine to cool. **Do not remove the reservoir cap or brew basket until the pressure in the machine has been released.** Follow procedures in section marked "**CAUTION: PRESSURE**" on Page 7 to relieve the pressure.

ESPRESSO MACHINE PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out	<ul style="list-style-type: none"> • No water in reservoir • Coffee grind is too fine • Too much coffee in the filter • Cap is not secure, steam is escaping • Appliance was not turned on or plugged in • Coffee has been tamped / compressed 	<ul style="list-style-type: none"> • Add water • Grind coffee medium ground • Fill filter only to 4-cup mark • Tighten cap • Plug unit into electrical outlet. Turn on • Refill filter basket with coffee. DO NOT TAMP
Coffee comes out around the edge of the filter holder	<ul style="list-style-type: none"> • Filter holder not rotated to full lock position • Coffee grounds around the filter basket rim • Too much coffee in the filter basket 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate filter holder to full lock • Wipe off rim; fill only to 4-cup mark • Fill only to 4-cup mark
No steam is generated	<ul style="list-style-type: none"> • Water reservoir is empty • Too much water in the reservoir – no room for steam • Appliance is not turned on • Frothing tube is blocked 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill reservoir with correct amount of water. See Page 9 • Empty some water from reservoir. See Page 16 • Turn on unit with control knob • Following frothing stage, operate frothing function for 1 – 2 seconds to extract excess milk. Or, turn off unit, allow unit to cool, unplug unit and clean out frothing tube with a needle.
Milk is not foamy after frothing	<ul style="list-style-type: none"> • Ran out of steam • Milk is not cold enough 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour in the required amount of water to make cappuccino. See Page 11 • Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino
Coffee comes out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> • Ground coffee is too coarse • Not enough coffee in filter basket 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a finer grind • Use more coffee
Coffee is splattering out of frothing tube	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty or low, not enough pressure 	<ul style="list-style-type: none"> • Once unit has cooled, use more water to brew espresso

RECIPE IDEAS THAT YOU WILL LOVE TO TRY!

CAFÉ MOCHA

One ounce of chocolate syrup, one shot of espresso, 1 cup frothed milk

CAFÉ AMERICANO

1/2 espresso and 1/2 hot water

CAFÉ MACCHIATO

1/3 espresso and 2/3 steamed milk

CAFÉ LATTE

1/4 espresso and 3/4 steamed milk, pour both in a mug at the same time

CAFÉ AU LAIT

1/2 espresso, 1/2 steamed milk

MOCHA HOT CHOCOLATE

Add 2 oz. of espresso to one cup of hot chocolate

(FOR ADULTS 21 AND OLDER)

SAN FRANCISCO CAPPUCCINO

Espresso, hot steamed chocolate, Brandy, topped with cream and cinnamon

CAFÉ IRISH

Espresso, Irish whiskey, topped with whipped cream

CAFÉ TUACA

Espresso, Tuaca liqueur, topped with whipped cream

CAFÉ VIENNA

Espresso, Brandy, topped with whipped cream

CAFÉ TIA MARIA

Espresso, Tia Maria liqueur, topped with frothed milk

CAFÉ GRAND MARNIER

Espresso, Grand Marnier liqueur, topped with whipped cream and grated orange peel

MEXICAN CAFÉ

Espresso, Kahlua, Tequila, topped with whipped cream

CAFÉ ROMANO

Espresso, Brandy and lemon twist

HOW TO PREPARE QUALITY COFFEE

BEFORE BREWING YOUR FIRST CUP OF COFFEE

Follow the steps under “**HOW TO BREW COFFEE**” but do not add coffee grounds.

SELECTING AND MEASURING GROUND COFFEE

For best results, use coffee ground for use with automatic drip coffeemakers. The amounts shown below are suggested amounts.

TO BREW	USE THIS AMOUNT OF GROUND COFFEE
8 cups	7 tablespoons
6 cups	6 tablespoons
4 cups	5 tablespoons
2 cups	3 tablespoons

Note: Soft Water Usage

In some cases, the combination of soft water with decaffeinated coffee may cause the coffeemaker to overflow. It is recommended to either reduce the amount of ground coffee used or to brew fewer cups of coffee at a time.

HOW TO BREW COFFEE

1. Open the lid and swing the showerhead to the right. Place a MR. COFFEE® brand 8-12 cup cone paper filter or a permanent gold tone filter in the removable filter basket.
2. Add the desired amount of ground coffee to the filter, making sure the grounds are level in the filter.
3. Slide the showerhead back to its original position, making sure it is centered over top of the filter. Close the lid.
4. Remove the water reservoir by grasping the handle and pulling upward. Fill the reservoir with the desired amount of water. Replace the reservoir on the coffeemaker by making sure the two plastic tabs on the top, outside ridge of the reservoir fit tightly on top of the ridges on the body of the appliance. Gently push the reservoir down into position. Return the handle back to its leftward position.

Do not remove the water reservoir at any time during the brewing cycle.

You may notice a small amount of water remaining in the back of the coffeemaker when you remove the reservoir. This is a normal condition.

5. Place the decanter on the warming plate.
Make sure the decanter is accurately centered on the warming plate or the water and grounds will overflow from the brew basket. An overflow may cause personal injury or damage to property. To reduce the risk of damaging the decanter and/or the risk of personal injury, do not add cold water to the decanter if the decanter is already hot. Allow the decanter to cool before using. Do not brew coffee while the water reservoir lid is open.

BREW STRENGTH SETTING

After preparing the ground coffee, decide the strength of coffee you want to brew. You must set the brew strength setting to Strong or Standard before turning on the coffeemaker. Deciding which setting is best for you will depend on your taste preferences and the preferences of those with whom you share your coffee moments. If you choose Strong, the coffeemaker will brew more slowly. For instance, 8 cups of coffee will take approximately 20 minutes to brew. This is normal in order to have fresh, robust coffee.

6. To begin brewing, press the switch to ON.

The ON/OFF switch will light, indicating that the coffeemaker is on and the brew cycle will begin. When the coffee stops flowing, the brew cycle is complete.

While the coffee is brewing, the Pause 'n Serve feature allows you to sneak a cup of coffee from the decanter. **REPLACE THE DECANTER ON THE WARMING PLATE WITHIN 30 SECONDS TO PREVENT OVERFLOW AND POSSIBLE INJURY.**

If the brew basket overflows or fails to empty into the decanter, do not open the brew basket. Unplug the coffeemaker and wait for the contents to cool before handling. The problem is most likely the filter basket not being locked into the appliance. See Step 8 below for more information.

Do not remove reservoir during the brew cycle. The coffeemaker will get hot and release steam while brewing. Please be careful and allow the coffeemaker to cool before handling.

7. To turn off the coffeemaker, press the switch to **Off**.
8. To discard the coffee grounds and clean the filter basket, please pay close attention to these instructions:
 - Swing the showerhead to the right and lift up on the filter basket by its handle. Discard the paper filter and grounds into the trash can. If using a permanent filter, rinse the filter with warm water after discarding the grounds. You may rinse the filter basket with warm water.
 - Return the filter basket to the appliance. Make sure the filter basket is positioned so the square hole on the top rim is placed closest to the water reservoir. While holding the handle upright, place the filter basket back into the appliance ensuring that the handle locks into the appliance as you push downward and swing the handle towards the back of the unit. The handle serves as a locking mechanism when positioning the filter basket into the appliance. If the filter basket does not lock into position, the brew basket will overflow while brewing coffee.

CLEANING YOUR COFFEE AND ESPRESSO MACHINE

Over time, mineral deposits built-up in this machine will affect the operation of the appliance.

CLEANING THE COFFEEMAKER

Your machine must be cleaned when you notice any of the following conditions:

- excessive steaming
- increased brew cycle times
- the pumping action stops before all of the water has been pumped from the water reservoir

These conditions are caused by lime or other mineral deposits.

How frequently you clean your machine depends upon the hardness of your tap water.

The following table gives suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVAL	
TYPE OF WATER	CLEANING FREQUENCY
Soft Water (<i>Filtered Water</i>)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (<i>Tap Water</i>)	Every 40 Brew Cycles




CLEANING YOUR ESPRESSO MACHINE

1. Turn the unit to **Off** and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. The frothing tube may still be hot, do not touch it with your hands until it has cooled. Remove frothing aid and wipe frothing tube with a damp cloth. Using the wrench built into the measuring spoon, unscrew the frothing aid and clean valve with a needle or toothpick.
3. The carafe, carafe lid, filter, brew basket and drip tray can be washed with soapy water or placed on the top rack only of your dishwasher. **CAUTION:** Do not immerse appliance in water. Do not remove reservoir cap or brew basket while appliance is under pressure. See Section "**CAUTION: PRESSURE**" on Page 7.
4. After the pressure has been released, remove reservoir cap. Discard the remaining water through the top opening of the water reservoir by turning the appliance upside down over the sink. Always empty the water reservoir of any water between uses. Do not immerse appliance in water. Screw the reservoir cap back in place.
5. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they will scratch the finish.
6. Do not store the filter in the brew head. **This can adversely affect the seal between the brew head and the filter while brewing espresso.**

TO DELIME THE WATER RESERVOIR:

1. Make sure the unit is off and that the power cord is disconnected from the electrical outlet.
2. If the appliance is cool and the pressure has been released, (See Section **“CAUTION: PRESSURE”** on Page 7) remove the reservoir cap and pour 8 ounces of fresh, undiluted white household vinegar into the water reservoir.
3. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
4. Discard vinegar through the reservoir of the machine.
5. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling it 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 previous steps.
2. Make sure all controls are OFF, the power cord is disconnected from the electrical outlet, the appliance is cool and all pressure in the espresso machine has been released. (See Section **“CAUTION: PRESSURE”** on Page 7). Pour 8 ounces of fresh undiluted white household vinegar into the water reservoir.
3. Screw the cap back on top of the espresso water reservoir. Make sure the cap is on tight.
4. Insert the filter into the brew basket and place it in its locked position on the appliance. Center the carafe under the brew basket nozzle. Insert the glass carafe in place with lid on the drip tray.
5. Plug the power cord into the electrical outlet.
6. Turn the control knob to the  position and allow the vinegar to flow into the carafe until the 2 serving mark. Place a cup with cold water under the frothing aid. Insert the frothing tube into the water and slowly turn the control knob to the  position. After 15 seconds turn the control knob to the **Off** position.
7. Turn the control knob to the  position. When all the vinegar has been pumped into the carafe and the flow has stopped, turn the control knob to **Off** and allow the appliance to cool.
8. Repeat Steps 1 – 7 using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine. Repeat this rinsing process, allowing the machine to cool and pressure to be released before each rinsing.

TO CLEAN MINERAL DEPOSITS FROM YOUR COFFEEMAKER

1. Pour four cups of undiluted white household vinegar into the water reservoir.
2. Place a paper filter into the removable filter basket and close the brew basket lid.
3. Place the empty decanter on the warming plate.

Make sure to center the decanter accurately on the warming plate to avoid the possibility of overflow.

- a. Press the ON button.
 - b. When three cups of vinegar have flowed into the decanter, turn the Coffeemaker off and let the vinegar stand for 30 minutes.
 - c. After 30 minutes, pour the vinegar from the decanter back into the coffeemaker reservoir and place the empty decanter back on the warming plate.
 - d. Turn the coffeemaker back on to let all of the vinegar flow through.
 - e. When the brew cycle is complete, turn the coffeemaker off and discard both the vinegar and the paper filter.
4. To flush out all traces of vinegar from the unit, brew 8 cups of water in the unit. Do not use coffee grounds but **DO** use a filter in the brew basket. Repeat the process as necessary.

CLEANING THE DECANTERS

Hard water can leave a whitish stain on the decanter. Coffee and tea may then turn the stain brown.

TO REMOVE DECANTER STAINS:

1. Fill each decanter with a solution of equal parts tap water and vinegar and let the solution stand in the decanter for approximately 20 minutes.
2. Discard the solution and wash and rinse the decanter.

Do not use harsh abrasive cleansers that may scratch the decanter; scratches may cause the decanter to break.

IF SERVICE IS REQUIRED, DO NOT RETURN TO YOUR STORE

FOR SERVICE, CALL 1-800 MR COFFEE (1-800-672-6333)

**TO ASSIST US IN SERVING YOU, PLEASE HAVE THE MODEL NUMBER
AND DATE OF PURCHASE AVAILABLE.**

PLEASE DO NOT RETURN THIS APPLIANCE TO YOUR STORE.

All repairs must be made by SUNBEAM or by an *Authorized* Sunbeam Service Center.

Please call us for assistance or for the location of the nearest Authorized Sunbeam Service Center.

We welcome your questions, comments or suggestions.

Visit our website and discover the secret to brewing the perfect cup of coffee.

**You will also find a rich blend of gourmet recipes,
entertaining tips and the latest information on MR. COFFEE® products.**

www.mrcoffee.com

**CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
SUNBEAM PRODUCTS, INC.**

P.O. BOX 948389

MAITLAND, FL 32794-8389

or e-mail: consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

Please do not send any product to the address above.

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") 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 this 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.

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 Service Center. Further, the warranty does not cover acts of nature, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states, provinces 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 exclusion 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 province to province.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

Take the product to an Authorized Sunbeam Service Center. You can find the nearest Authorized Sunbeam Service Center by calling **1-800-672-6333**.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

If you have any questions regarding this warranty please call **1-800-672-6333**.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben de seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes para reducir el riesgo de incendio o descargas eléctricas, y /o lesiones:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO.**
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o el aparato en agua o en otros líquidos.
4. Supervisión cercana de un adulto es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
5. Apague la cafetera y desconéctela de la toma de corriente cuando ésta no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el electrodoméstico.
6. No opere ningún aparato con un cordón dañado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier manera. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios o aditamentos que no sean recomendados para usarse con los productos de la marca MR. COFFEE® pueden causar lesiones o daños.
8. No se use en exteriores.
9. No permita que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.
10. No coloque este aparato sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, ni dentro de un horno caliente.
11. Para desconectar, remueva el enchufe de la toma de corriente.
12. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
13. Coloque la cafetera sobre una superficie dura y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo del aparato.
14. Sea siempre seguro que la tapa está apretado con seguridad antes de usar la aparato.
15. No quite la tapa ni la canasta de preparación hasta que la presión se releve totalmente de la máquina. Vea la Sección “**CUIDADO: PRESIÓN**” de las Páginas 23 y 27.
16. **CUIDADO Y USO DE LA JARRA**
Siga las siguientes instrucciones para reducir o eliminar el riesgo de romper la jarra:
 - a. Esta jarra está diseñada para ser utilizada con su cafetera MR. COFFEE®, por lo tanto nunca debe ser usada sobre las hornillas de una estufa, horno ni TAMPOCO EN UN HORNO MICROONDAS.
 - b. No coloque la jarra de vidrio caliente sobre una superficie fría o mojada.

- c. No utilice una jarra quebrada o con un asa debilitada.
- d. No limpie la jarra con polvos limpiadores, fibras metálicas o de lana o cualquier otro material abrasivo.
- e. Deseche la jarra inmediatamente si sus contenidos se evaporan al hervir.
- f. Proteja la jarra de filos, raspaduras o un manejo brusco.

17. ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no quite ninguna cubierta para dar servicio al aparato. En el interior de la cafetera no se encuentra ninguna parte que pueda ser remplazada. Solamente el personal autorizado debe reparar la cafetera. El que usted la cubierta inferior para dar servicio al aparato, anulará la garantía.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CORDON ELECTRICO

1. El aparato tiene un cordón eléctrico corto como medida de seguridad para prevenir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cordón más largo.
2. Puede usar cables de extensión si se observan las precauciones adecuadas.
3. Si se usan los cables de extensión la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser de por lo menos 10 amperios y 120 voltios. Coloque el cordón de extensión de manera que no cuelgue del borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (*una cuchilla es más ancha que la otra*) y una terminal de conexión a tierra de “tres puntas.” Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista de su confianza. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

CUIDADO : PRESION

Para evitar quemaduras al cuerpo y/o la posibilidad de otras lesiones causadas por el vapor y el agua caliente, **NUNCA** abra la tapa del tanque de agua o la canasta de preparación de la máquina para preparar café espresso, si ésta se encuentra encendida o si el tanque de agua se encuentra bajo presión. Por favor consulte la Página 7 para obtener más detalles e información importante. Verifique que la cafetera se encuentre apagada cuando la jarra esté vacía. El café preparado y los granos de café están muy calientes. Manéjelos con cuidado para evitar lesiones o quemaduras. Desconecte el cable eléctrico del aparato cuando no lo esté usando.

**ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

INTRODUCCION

¡Felicidades! Usted ha seleccionado una Máquina para preparar café espresso y café americano. Este aparato único ha sido diseñado para ofrecerle rápida y convenientemente un café espresso, capuchino o americano.

Existen varios tipos de café tostado. Usted puede seleccionar un tostado suave como el del café de Sumatra, Colombiano, Jamaica Blue Mountain, Etiope, Mexican Altura o un tostado robusto como el Francés, Vienés o Italiano. Es mejor usar café recién molido, así éste es el más fresco y tiene el mejor sabor. Usted puede moler diariamente sus granos de café con un molino y almacenarlos en un contenedor cerrado. Nosotros recomendamos utilizar un Molino MR. COFFEE® para moler y almacenar sus granos de café diariamente.

El método para preparar café espresso es un método único en el que el agua caliente pasa con fuerza por los granos de café finamente molidos. Es muy popular en Europa, tiene más cuerpo y sabor que el café Americano que se prepara de forma regular. Debido a su sabor concentrado, el café espresso es generalmente servido en porciones de 1-1/2 a 2-oz. en tasas pequeñas. Este aparato prepara café espresso en porciones de 2 oz. La mayoría de los que gustan del café espresso fuera de Europa, prefieren el café capuchino, una bebida preparada con aproximadamente un tercio de café espresso, un tercio de leche vaporizada o calentada por medio de vapor y un tercio de leche espumosa.

La preparación del café espresso o del capuchino es muy diferente de la preparación de café regular. **Este aparato funciona bajo presión y requiere atención especial.**

Por favor lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, advertencias y notas en este Manual de Instrucciones antes de que inicie la operación de este aparato. El cuidado y mantenimiento adecuado deben asegurar la larga duración y funcionamiento sin problemas de esta unidad. Conserve estas Instrucciones y consulte con frecuencia los consejos de cuidado y limpieza.

Visite nuestro sitio en el Internet y descubra el secreto de preparar la taza de café perfecta. Usted también encontrará una sabrosa mezcla de recetas gourmet deliciosas, consejos para recibir a sus invitados y la información más reciente acerca de los productos MR. COFFEE®.

www.mrcoffee.com

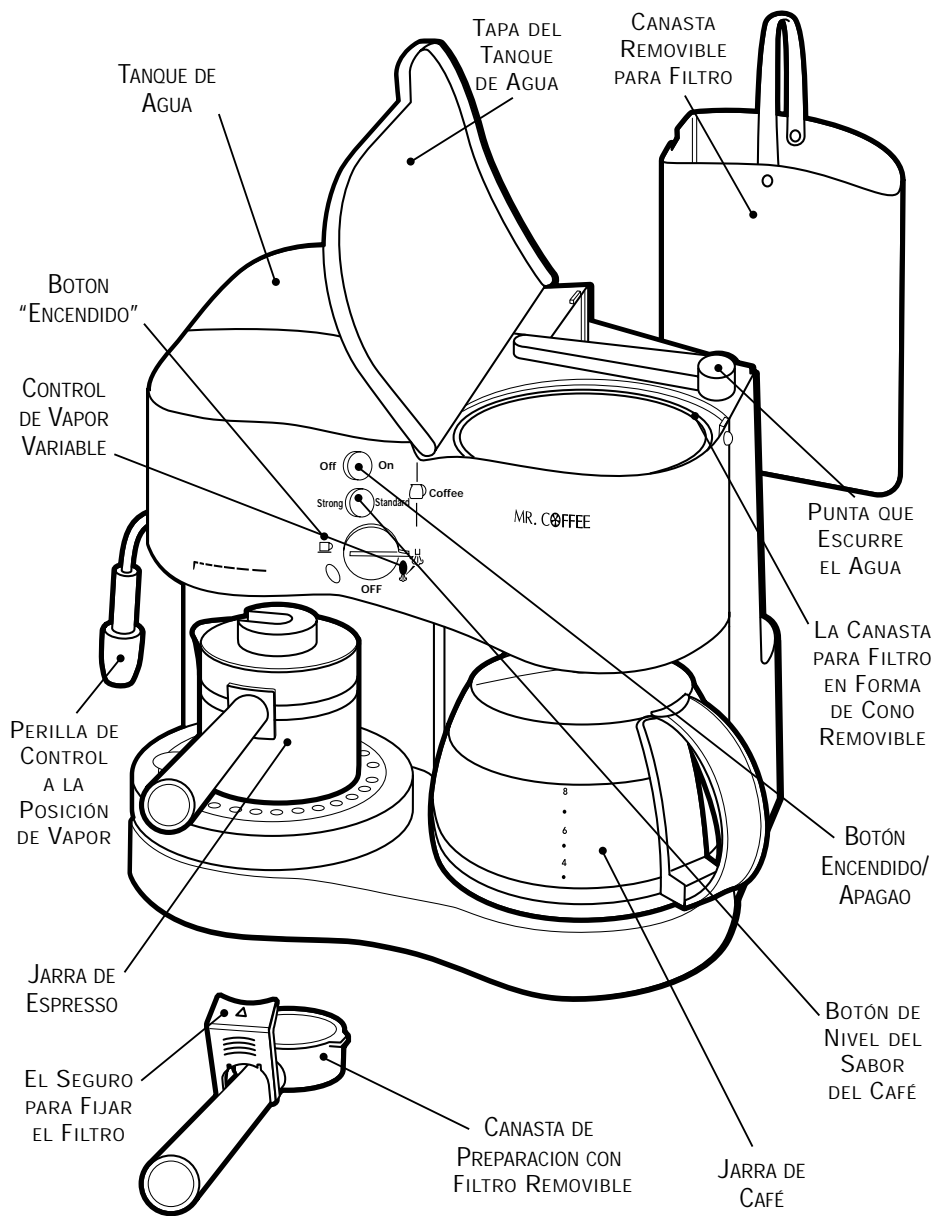
INDICE

	PÁGINA
Precauciones Importantes	22
Instrucciones Especiales del Cordón Eléctrico	23
Cuidado: Presión	23
Introducción	24
Índice	25
Diagrama de las Partes	26
Presión: 8 Pasos de Seguridad	27
Cómo Preparar Café Espresso y Capuchino de Calidad	28
Antes de Preparar Su Primera Jarra de Café Espresso	29
Cómo Preparar Café Espresso	29-30
Cómo Preparar Café Ca puchino	30-31
Problemas y Causas	32
Recetas	33
Cómo Preparar Café de Calidad	34
Nivel del Sabor del Café	35
Limpieza la Máquina para Preparar Café Americano y Café Espresso	36
Descalcificar	37-38
Si Requiere Servicio	39
Información de la Garantía	40

DIAGRAMA DE LAS PARTES




— MÁQUINA DE ESPRESSO —

— CAFETERA —



CUIDADO: PRESIÓN

Para revisar si el aparato se encuentra bajo presión, siga los siguientes pasos:

1. Gire la perilla de control a la posición de apagado **Off** y desconecte el aparato.
2. Gire la perilla de control a la posición de . Si sale vapor del tubo para espumar, entonces el tanque de agua sigue bajo presión. Gire la perilla de control a la posición de apagado **Off**.
3. Para liberar la presión, sostenga la jarra con agua debajo del tubo para espumar y sumerja el auxiliar para espumar en el agua. Lentamente gire la perilla de control a la posición de vapor  y deje salir el vapor.
4. Cuando el tubo para espumar deje de liberar vapor, gire a la posición de apagado **Off** y remueva lentamente la tapa.
5. **No quite la canasta de preparación en ningún momento durante el proceso de preparación o hasta que se haya liberado la presión.**
6. **Tenga cuidado cuando remueva la canasta de preparación. Las partes metálicas pueden estar muy calientes todavía. También puede haber agua caliente flotando en la parte superior del filtro.**
7. Si el café no gotea de la canasta, la canasta de preparación está bloqueada. Permita que el aparato se enfríe, después deje salir el vapor siguiendo las instrucciones que se indican arriba. El bloqueo puede haber sido causado por café que esté molido demasiado fino. Consulte "Problemas y Causas" en la Página 32.
8. **Cuando limpie el auxiliar para espumar:** Coloque la jarra para espumar o una taza grande (*con capacidad de por lo menos 11 onzas*) llene con agua a la mita de la capacidad y coloque debajo del auxiliar para espumar. **Verifique que la punta del tubo para espumar esté sumergida en el líquido antes de girar la perilla de control a la posición de vapor .** Espume el agua durante aproximadamente 15 segundos.

Para que su unidad siempre trabaje de manera adecuada, limpie el tubo para espumar después de cada uso.

SU CAFETERA CUENTA CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS

- Botón de Encendido/Apagado "On/Off" – Este botón inicia el ciclo de preparación y apaga la cafetera.
- Nivel del Sabor del Café – Usted puede elegir preparar un café con sabor fuerte y concentrado o bien con sabor estándar, depende de sus preferencias.
- Capacidad de Preparación de 8 Tazas – Cada taza es de 5 onzas.
- Función Pause 'n Serve - ¿No puede esperar más para servirse una taza de café? Esta función le da hasta 30 segundos para servir una taza de café mientras el café continúa preparándose.
- Tanque Removible de Agua – Puede quitarse convenientemente para llenarlo y limpiarlo fácilmente. El tanque puede lavarse en lavadora de platos.
- Canasta Removible para Filtro – La canasta para filtro en forma de cono, es removible y le permite levantarla fácilmente, sacándola para añadir o quitar el filtro y el café molido. Para sacar la canasta, usted debe primero girar a un lado la punta que escurre el agua. Una vez que ha colocado la canasta para filtro nuevamente en su lugar, gire la punta que escurre el agua y colóquela en su lugar original, debe quedar centrada sobre la canasta para filtro. Usted encontrará más detalles importantes en la Página 35.
- Plato Calefactor Antiadherente – Este evita que la jarra se pegue a la superficie del plato calefactor.
- Guarda Cable – Le permite almacenar el largo extra del cable para así tener una superficie más organizada.

SU MOLINO PARA PREPARAR CAFÉ ESPRESSO CUENTA CON LAS SIGUIENTES FUNCIONES

- Operación con un sólo control para manejar todas las funciones.
- Capacidad de preparación de 4 tazas. Cada medida de café espresso es de 2 onzas.
- Vapor Variable – Esta función le permite incrementar gradualmente la presión del vapor.

COMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO Y CAPUCHINO DE CALIDAD

EL CAFÉ

El café debe tener un tostado oscuro y estar recién molido. Usted puede probar con una variedad tostada Italiana o Francesa. El café previamente molido solamente retendrá su sabor durante 7 a 8 días, siempre que éste sea almacenado en un contenedor cerrado, en un lugar frío y oscuro. No lo almacene en el refrigerador o en el congelador. Se recomienda que mueles granos enteros justo antes de utilizarlos. Los granos de café almacenados en un contenedor cerrado conservarán su sabor durante 4 semanas.

EL MOLIDO

Este es un paso vital en el proceso de preparación de café espresso y requiere mucha práctica. El café debe ser molido finamente.

- El molido correcto debe tener la misma consistencia de la sal.
- Si se muele demasiado fino, el agua no fluirá a través del café, aun bajo presión.
- Si el café se muele demasiado áspero, el agua fluirá a través del café demasiado rápido, y el sabor no se extraerá completamente.

Asegúrese de usar un molino de calidad para obtener una consistencia uniforme en el molido de los granos de café que usará para preparar su espresso. Los molinos de café con forma ovalada no se recomiendan ya que el molido que ofrecen no es consistente. Nosotros recomendamos utilizar un Molino MR. COFFEE®. El método de moler café con un molino asegura un molido más preciso y uniforme.

ANTES DE PREPARAR SU PRIMERA JARRA DE CAFÉ ESPRESSO

Por favor consulte el diagrama de partes en la Página 26.

1. Gire la perilla de control a la posición de apagado **Off** y asegúrese de que el aparato esté desconectado de la toma de corriente eléctrica.
2. Primero quite la jarra, tapa, filtro y canasta de preparación, lávelas en una mezcla de detergente suave y agua. Enjuague cada parte completamente y colóquelas nuevamente en la máquina. Consulte las instrucciones de cómo quitar y poner el filtro y la canasta de preparación en la siguiente sección titulada "Cómo Preparar Café Espresso".
3. Para limpiar el interior de la máquina, siga los pasos en la siguiente sección "Cómo Preparar Café Espresso", utilizando solamente agua. No sumerja el aparato en agua ni tampoco toque ninguna parte interna de la máquina.

PREPARANDO CAFÉ


1. Coloque el filtro dentro de la canasta de preparación.
(Observe la Figura 1)
2. Añada al filtro la cantidad deseada de granos de café recién y finamente molidos para preparar café espresso. No llene más allá de la marca para preparar 4 tazas. Limpie cualquier exceso de café que haya quedado en el borde del soporte del filtro.
Esto asegurará un ajuste adecuado debajo de la cabeza de preparación. **Comprima suavemente el café. No llene demasiado la canasta para filtro. Esto puede causar obstrucciones o derrames.**
3. Coloque la canasta de preparación debajo de la cabeza de preparación, coloque la canasta de preparación moviendo primero el seguro hacia atrás, coloque el asa a la izquierda hasta que se ajuste en la ranura. Después, lentamente gire a la derecha hasta que la canasta de preparación se localice en la posición de (cierre) .



FIGURE 1

CÓMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

1. Gire la perilla de control a la posición de apagado **Off**.
2. Llene la jarra de vidrio con agua fría hasta la marca con el número deseado de porciones que va a preparar de café espresso o capuchino. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el tanque de agua. El siguiente cuadro describe cuánta agua usar para la cantidad deseada de porciones.


NOTA: Una porción de espresso es igual a 2 onzas.

PORCIONES	ESPRESSO	CAPUCHINO
2	Marca de 2 tazas en la jarra	Punto medio entre la marca de 2 y 4 tazas en la jarra
4	Marca de 4 tazas en la jarra	Parte superior de la banda metálica en la jarra

3. Quite la tapa del tanque de agua y vierta el agua dentro del tanque. No llene el tanque completamente, ya que no habrá espacio suficiente para la generación de vapor. **CUIDADO:** No vierta agua dentro del tanque mientras el aparato se encuentre en funcionamiento o si el tanque está caliente. Revise que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado **Off**.
4. Atornille la tapa nuevamente en la parte superior del tanque. **Verifique que se encuentre correctamente colocada.**

PREPARANDO ESPRESSO

ATENCIÓN: SI USTED PLANEA PREPARAR CAFÉ CAPUCHINO, POR FAVOR CONSULTE LAS SIGUIENTE SECCIÓN “CÓMO PREPARAR CAFÉ CAPUCHINO.”

1. Verifique que la rejilla de goteo se encuentre en su lugar, sobre la bandeja de goteo.
2. Coloque la tapa sobre la jarra, para que la abertura de la tapa esté dirigida hacia el pico. Coloque la jarra sobre la bandeja de goteo. Asegúrese de que el pico de la canasta de preparación, se encuentre colocado dentro de la abertura central de la tapa de la jarra.
3. Verifique que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado **Off**.
4. Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente y gire la perilla de control hacia arriba al símbolo , el cual inicia el proceso de preparación. La luz se encenderá para indicarle que la máquina se encuentra en operación.
5. El café espresso comenzará a fluir dentro de la jarra en aproximadamente de 3 a 5 minutos.
6. Cuando el café espresso haya terminado de fluir dentro de la jarra, gire la perilla de control a la posición de apagado **Off**. Desconecte el cable eléctrico y permita que la máquina se enfríe. No quite la tapa del tanque o la canasta de preparación hasta que la presión en la máquina sea liberada. Siga el procedimiento en la sección marcada “**CUIDADO: PRESIÓN**” en la Página 27.

CUIDADO: No quite la tapa del tanque o la canasta de preparación en ningún momento mientras el aparato se encuentre bajo presión o hasta que el aparato se haya enfriado. Siga el procedimiento marcado “**CUIDADO: PRESIÓN**” en la Página 27, para liberar la presión antes de quitar la tapa del tanque o la canasta de preparación.

7. Después de que la máquina se ha enfriado y que toda la presión ha sido liberada, saque la canasta de preparación. Usando el seguro para fijar el filtro en la canasta de preparación, voltee la canasta de preparación al revés para vaciarla. Enjuague el filtro y la canasta de preparación con agua.


CUIDADO: Las partes metálicas de la canasta de preparación pueden estar muy calientes. Asegúrese de usar el seguro del filtro cuando deseche el café molido. Enfríe estas partes enjuagándolas bajo el chorro de agua fría.

8. Para las instrucciones de limpieza, consulte la Página 36.

CÓMO PREPARAR CAFÉ CAPUCHINO

El café capuchino es café espresso con leche vaporizada y espuma de leche en la parte superior. El espumar la leche para el café capuchino requiere práctica. No se desanime si no lo hace perfectamente a la primera vez. La leche debe ser, la mitad vaporizada (*la parte inferior de la jarra*) y la mitad espumosa (*la parte superior de la jarra*). Puede tomarse varios intentos antes de que perfeccione este proceso.

Para mejores resultados, recomendamos espumar la leche en una jarra diferente y verter la leche en su taza de café. La leche y la jarra deben estar frías. No use una jarra que hay sido recientemente lavada con agua tibia. También recomendamos una jarra de acero inoxidable para espumar la leche y un termómetro para bebidas, si usted tiene uno, para así preparar la mejor leche vaporizada y espumosa.

1. El primer paso en la preparación del capuchino es preparar el café espresso. Así que llene la jarra de vidrio con agua fría hasta la marca designada con el número de porciones deseadas. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el tanque de agua. *(Consulte el cuadro de la sección "Cómo Preparar Café Espresso" en la Página 29)*
2. Siga los pasos del 1 al 5 en "**PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO**" en la Página 30.
3. Llene una jarra pequeña de acero inoxidable o de cerámica a 1/3 de su capacidad, con leche fría y colóquela junto a la máquina. La leche descremada o del 2% es más fácil de espumar. Usted preparará su café espresso y espumará la leche después de haber preparado el café. Usted debe estar seguro de haber dejado de preparar espresso, una vez que el café alcance la marca en la jarra de tazas deseadas. De esta forma, usted contará con suficiente vapor para espumar la leche.
4. Si prepara 2 porciones, detenga la preparación de café espresso en la marca de 2 tazas. Gire la perilla de control a la posición de apagado **Off** . Si prepara 4 porciones, detenga la preparación de espresso en la marca de 4 tazas. Gire la perilla de control a la posición de apagado **Off** . En este momento la unidad ya ha creado suficiente presión y vapor para comenzar a espumar la leche.
5. Para su conveniencia al almacenar el aparato, éste cuenta con un auxiliar giratorio para espumar. Para utilizar este aditamento, simplemente gire el auxiliar hacia afuera alejándolo de la máquina. Usted está ahora listo para espumar y vaporizar la leche. Sostenga la jarra debajo del tubo para espumar, de manera que el auxiliar para espumar esté ligeramente sumergido en la leche. Gire lentamente la perilla de control a la posición de  . Mueva suavemente la jarra en forma circular alrededor de la punta de vaporización durante aproximadamente 45 segundos.
RECUERDE: La leche y la jarra deben estar muy frías antes de hacer la espuma.
6. Cuando la leche haya doblado su volumen, o si usted está usando un termómetro para bebidas, cuando la leche haya alcanzado los 100°F, inserte el auxiliar para espumar aun más adentro de la leche para calentarla más. La temperatura de la leche debe ser entre 140°F y 145°F. No caliente la leche a más de 150°F. Para evitar salpicar leche caliente, no permita que el auxiliar para espumar quede por arriba de la superficie de la leche. Después de que haya terminado de hacer la espuma, gire la perilla de control nuevamente a la posición de apagado **Off** , antes de quitar la jarra del auxiliar para espumar.
7. Usted está ahora listo para preparar el café capuchino. **RECUERDE:** Es 1/3 de café espresso, 1/3 de leche vaporizada y 1/3 de espuma de leche. Vierta el espresso en una taza con capacidad de por lo menos 5 onzas. Después añada la leche vaporizada al espresso y utilizando una cuchara añada la espuma.
8. Siga las instrucciones en la Página 27, en la sección marcada con "**CUIDADO: PRESIÓN**" para enjuagar cualquier residuo de leche que haya quedado en el auxiliar para espumar. *(La leche puede obstruir el tubo para espumar y evitar que éste funcione correctamente en usos subsecuentes.)* Cuando haya terminado de usar y limpiar el tubo para espumar, gírelo hacia atrás colocándolo dentro de la unidad.
9. Desconecte el cable eléctrico y permita que la máquina se enfríe por completo. **No saque la tapa del tanque o la canasta de preparación hasta que la presión en la máquina haya sido liberada.** Siga el procedimiento en la sección marcada con "**CUIDADO: PRESIÓN**" en la Página 27, para liberar la presión.

PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES
El café no sale	<ul style="list-style-type: none"> • No hay agua en el tanque • El café está molido demasiado fino • Hay demasiado café en el filter • La tapa no está bien cerrada, el vapor se escapa • El aparato no fue encendido o conectado • El café se ha comprimido demasiado 	<ul style="list-style-type: none"> • Añada agua • Muela los granos de café a un termino medio • Llene el filtro solamente hasta la marca de 4 tazas • Apriete la tapa • Conecte la unidad en la toma de corriente. Encienda • Rellene la canasta para filtro con café. NO COMPRIMA
El café sale alrededor del borde del soporte para filtro	<ul style="list-style-type: none"> • El soporte para filtro no ha rotado completamente a "cerrado". • Hay granos de café alrededor del borde de la canasta del filtro • Hay demasiado café en la canasta del filtro 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire el soporte del filtro completamente a su posición para asegurar • Limpie el borde, llene solamente hasta la marca de 4 tazas • Llene solamente hasta la marca de 4 tazas
No se genera vapor	<ul style="list-style-type: none"> • El tanque de agua está vacío • Hay demasiada agua en el tanque – no hay espacio para el vapor • El aparato no está encendido • El tubo para espumar está bloqueado 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene el tanque de agua con la cantidad correcta de agua. Consulte la Página 29 • Vacíe un poco de agua del tanque. Consulte la Página 26 • Encienda la unidad con la perilla de control • Después de la etapa para espumar, opere la función para espumar durante 1 ó 2 segundos y extraer el exceso de leche. O bien, apague la unidad, permita que se enfríe, desconecte de la toma de corriente y limpie el tubo para espumar con una aguja o palillo de dientes.
La leche no queda espumosa	<ul style="list-style-type: none"> • Se terminó el vapor • La leche no está lo suficientemente fría 	<ul style="list-style-type: none"> • Vierta la cantidad requerida de agua para preparar café capuchino. Consulte la Página 30 • Enfríe la leche y la jarra para espumar antes de la preparación de café capuchino

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES
El café sale demasiado rápido	<ul style="list-style-type: none"> • El café está molido demasiado áspero • No hay suficiente café en la canasta del filtro 	<ul style="list-style-type: none"> • Use un café molido más finamente • Use más café
El café salpica fuera del tubo para espumar	<ul style="list-style-type: none"> • El tanque de agua está vacío o bajo, no hay suficiente presión 	<ul style="list-style-type: none"> • Una vez que la unidad se ha enfriado, use más agua para preparar café espresso

IDEAS DE RECETAS QUE LE ENCANTARÁ PROBAR!

CAFÉ MOCA

Una onza de jarabe de chocolate, una parte de espresso, 1 taza de espuma de leche

CAFÉ AMERICANO

1/2 espresso y 1/2 agua caliente

CAFÉ MACCHIATO

1/3 de espresso y 2/3 de leche vaporizada

CAFÉ LATTE

1/4 espresso y 3/4 leche vaporizada, vierta ambos en una taza al mismo tiempo

CAFÉ AU LAIT

1/2 espresso, 1/2 leche vaporizada

MOCA CALIENTE

Añada 2 onzas de espresso a una taza de chocolate caliente

(PARA ADULTOS MAYORES DE 21 AÑOS)

CAPUCHINO SAN FRANCISCO

Espresso, chocolate caliente vaporizado, Brandy, crema y canela en la parte superior

CAFÉ IRLANDÉS

Espresso, whisky irlandés, crema batida en la parte superior

CAFÉ TUACA

Espresso, licor de Tuaca, crema batida en la parte superior

CAFÉ VIENA

Espresso, Brandy, crema batida en la parte superior

CAFÉ TÍA MARÍA

Espresso, licor Tía María, espuma de leche en la parte superior

CAFÉ GRAND MARNIER

Espresso, licor Grand Marnier, crema batida y ralladura de naranja en la parte superior

CAFÉ MEXICANO

Espresso, Kahlua, Tequila, crema batida en la parte superior

CAFÉ ROMANO

Espresso, Brandy y unas gotitas de limón

COMO PREPARAR CAFE DE CALIDAD

ANTES DE PREPARAR SU PRIMERA TAZA DE CAFÉ

Siga los pasos en la sección titulada “**CÓMO PREPARAR CAFÉ,**” pero no añada el café molido.

SELECCIONANDO Y MIDIENDO EL CAFÉ MOLIDO

Para mejores resultados, use granos de café molidos para cafeteras de goteo automático.

Las cantidades que se muestran abajo, son cantidades sugeridas.

PARA PREPARAR	USE ESTA CANTIDAD DE CAFÉ MOLIDO
8 tazas	7 cucharadas
6 tazas	6 cucharadas
4 tazas	5 cucharadas
2 tazas	3 cucharadas

NOTA: USO DE AGUA SUAVE

En algunos casos, la combinación de agua suave y café descafeinado, puede ocasionar que la cafetera se derrame. Se recomienda reducir la cantidad de café molido que va a usar o bien, preparar menos tazas de café a la vez.

CÓMO PREPARAR CAFÉ

1. Abra la tapa y gire la punta que escurre el agua, hacia la derecha. En la canasta para filtro removible, coloque un filtro de papel en forma de cono para 8 a 12 tazas, marca MR. COFFEE[®], o bien un filtro permanente dorado.
2. Añada la cantidad deseada de café molido al filtro, asegurándose de que los granos de café estén nivelados dentro del filtro.
3. Deslice la punta que escurre el agua a su posición original, verificando que esté centrada encima del filtro. Cierre la tapa.
4. Quite el tanque de agua, tomándolo por el asa y jalándolo hacia arriba. Llene el tanque con la cantidad deseada de agua. Coloque nuevamente el tanque en la cafetera, asegurándose que las dos lengüetas plásticas en la protuberancia superior externa del tanque, se ajusten firmemente sobre las protuberancias en el cuerpo del aparato. Empuje suavemente el tanque hacia abajo para colocarlo en su lugar. Coloque el asa nuevamente en el lado izquierdo. No quite el tanque de agua en ningún momento durante el ciclo de preparación. Usted puede notar que queda una pequeña cantidad de agua en la parte posterior de la cafetera cuando quita el tanque. Esto es normal.
5. Coloque la jarra sobre el plato calefactor.

Verifique que la jarra esté centrada correctamente sobre el plato calefactor ya que de no ser así, el agua y los granos de café se desbordarán de la canasta de preparación. Un derramamiento puede causar lesiones o daños a bienes. Para reducir el riesgo de dañar la jarra y/o el riesgo de lesiones personales, no añada agua fría a la jarra si ésta ya está caliente. Permita que la jarra se enfríe antes de usarla. No prepare café mientras la tapa del tanque de agua esté abierta.

NIVEL DEL SABOR DEL CAFÉ

Después de preparar el café molido, decida qué tan fuerte desea el sabor de su café. Usted debe seleccionar el nivel del sabor del café, ya sea Fuerte o Estándar, antes de encender la cafetera. El decidir qué nivel es mejor para usted, depende de su preferencia y de las preferencias de aquellos con quienes usted compartirá el café. Si usted selecciona el nivel Fuerte, la cafetera preparará el café un poco más lentamente. Por ejemplo, 8 tazas de café se llevarán aproximadamente 20 minutos para preparar. Esto es normal para obtener un café fresco y de sabor robusto.

6. Para iniciar la preparación, presione el interruptor a la posición de encendido "ON".

El interruptor de encendido apagado "ON/OFF" se iluminará, indicando que la cafetera está encendida y que el ciclo de preparación comenzará. Cuando el café deje de fluir, el ciclo de preparación se ha completado.

Mientras el café está siendo preparado, la función Pause 'n Serve le permitirá servir con la jarra una taza de café. **COLOQUE LA JARRA NUEVAMENTE SOBRE EL PLATO CALEFACTOR EN MENOS DE 30 SEGUNDOS PARA EVITAR DERRAMES Y POSIBLES LESIONES.**

Si la canasta de preparación se desborda o no se vacía en la jarra, no abra la canasta de preparación. Desconecte la cafetera y espere a que el contenido se enfríe antes de manejarlo. Lo más probable es que la canasta para filtro no ha sido asegurada en el aparato. Para más información, consulte el paso 8 a continuación.

No quite el tanque durante el ciclo de preparación. La cafetera se calentará y dejará escapar vapor mientras prepara el café. Por favor tenga cuidado y permita que la cafetera se enfríe antes de manejarla.

7. Para apagar la cafetera, presione el interruptor a la posición de apagado **Off**.

8. Para desechar los granos de café y limpiar la canasta para filtro, por favor ponga especial atención a estas instrucciones:

- Gire la punta que escurre agua a la derecha y levante la canasta para filtro tomándola de su asa. Deseche el filtro de papel y los granos de café que ha utilizado, tírelos al bote de basura. Si usa un filtro permanente, enjuague el filtro con agua tibia, una vez que ha desechado los granos de café. Usted puede ahora enjuagar la canasta para filtro con agua tibia.
- Coloque la canasta para filtro en el aparato. Verifique que la canasta para filtro esté colocada de manera que el orificio cuadrado en el borde superior, esté colocado lo más cerca posible al tanque de agua. Mientras sostiene el asa en posición vertical, coloque la canasta para filtro nuevamente dentro del aparato, a medida que empuja hacia abajo y gira el asa hacia la parte posterior de la unidad. El asa sirve como mecanismo de cierre cuando coloca la canasta para filtro dentro del aparato. Si la canasta para filtro no se asegura en su lugar, ésta se desbordará mientras prepara café.

LIMPIEZA LA MOQUINA PARA PREPARAR CAFE AMERICANO Y CAFE ESPRESSO

Con el tiempo, la acumulación de depósitos minerales en esta máquina pueden afectar la operación del aparato.

LIMPIEZA DE LA CAFETERA

Su cafetera debe limpiarse cuando note cualquiera de las siguientes condiciones:

- vapor excesivo
- aumento en los tiempos de preparación de café
- la acción de bombeo se detiene antes de que el agua haya sido completamente bombeada del tanque de agua

Estas condiciones son causadas por los depósitos minerales.

La frecuencia con la que debe limpiar su cafetera depende de la dureza del agua de grifo.

La siguiente tabla le ofrece sugerencias de los intervalos de limpieza.

SUGERENCIAS DE LOS INTERVALOS DE LIMPIEZA

TIPO DE AGUA	FRECUENCIA DE LIMPIEZA
Agua suave (Agua Filtrada)	Cada 80 ciclos de preparación
Agua dura (Agua de Grifo)	Cada 40 ciclos de preparación




LIMPIANDO SU MOQUINA PARA PREPARAR CAFE ESPRESSO

1. Apague la unidad y desconecte el cable eléctrico de la toma de corriente.
2. El tubo para espumar puede estar muy caliente todavía, no lo toque con las manos hasta que se haya enfriado. Saque el auxiliar para espumar y limpie el tubo para espumar con un paño húmedo. Usando la llave que se encuentra en la cuchara medidora, destornille el auxiliar para espumar y limpie la válvula con una aguja o con un palillo de madera.
3. La jarra, la tapa de la jarra, el filtro, la canasta de preparación y la bandeja para goteo pueden lavarse con agua y jabón o colocarse solamente en la rejilla superior de la lavadora de platos.
CUIDADO: No sumerja el aparato en agua. No quite la tapa del tanque o la canasta de preparación mientras el aparato se encuentra bajo presión. Consulte la sección marcada con "**CUIDADO: PRESIÓN**" en la Página 27.
4. Después de que la presión se ha liberado, saque la tapa del tanque. Deseche el agua remanente a través de la abertura superior del tanque de agua, volteando el aparato al revés, sobre el lavabo. Siempre vacíe el tanque de agua después de usar el aparato. No sumerja el aparato en agua. Atornille la tapa del tanque nuevamente en su lugar.
5. Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas que puedan dañar el acabado del aparato.
6. No almacene el filtro dentro de la cabeza de preparación. **Esto puede afectar el sello que se encuentra entre la cabeza de preparación y el filtro mientras se prepara el café espresso.**

PARA DESCALCIFICAR EL TANQUE DE AGUA:

1. Verifique que la unidad esté apagada y que el cable eléctrico esté desconectado de la toma de corriente.
2. Si el aparato está frío y la presión ha sido liberada, (*Consulte la Sección "CUIDADO: PRESIÓN" en la Página 27*) quite la tapa del tanque de agua y vierta 8 onzas de vinagre blanco de uso casero, sin diluir, dentro del tanque de agua.
3. Permita que el vinagre repose dentro del tanque de agua del aparato durante la noche.
4. Deseche el vinagre a través del tanque de la máquina.
5. Enjuague el tanque con agua de grifo, llenándolo con agua y después vaciándola al lavabo, repita este paso dos veces.

PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS:

1. Verifique que usted ha descalcificado el interior del tanque de agua primero, siguiendo los pasos en la sección anterior.
2. Verifique que todos los controles estén apagados, que el cable eléctrico esté desconectado de la toma de corriente, que el aparato esté frío y que la presión en el aparato haya sido liberada. (*Consulte la Sección "CUIDADO: PRESIÓN" en la Página 27*). Vierta 8 onzas de vinagre blanco de uso casero, sin diluir, dentro del tanque de agua.
3. Atornille la tapa en la parte superior del tanque de agua de la máquina para preparar café espresso. Verifique que la tapa esté firmemente colocada.
4. Inserte el filtro en la canasta de preparación y colóquela en su posición asegurada dentro del aparato. Centre la jarra debajo de la punta de la canasta de preparación. Inserte la jarra de vidrio con su tapa, sobre la bandeja para goteo.
5. Conecte el cable eléctrico en la toma de corriente.
6. Gire la perilla de control a la posición de  y permita que el vinagre fluya a la jarra hasta alcanzar la marca de 2 porciones. Coloque una taza de agua fría debajo del tubo para espumar. Sumerja el tubo para espumar dentro del agua y lentamente gire la perilla de control a la posición de . Después que hayan transcurrido 15 segundos gire la perilla de control a la posición de apagado **Off**.
7. Gire la perilla de control a la posición de . Cuando todo el vinagre haya sido bombeado dentro de la jarra y el flujo se haya detenido, gire la perilla de control a la posición de apagado "Off" y permita que el aparato se enfríe.
8. Repita los pasos del 1 al 7 utilizando solamente agua de grifo para enjuagar el vinagre que haya quedado en la máquina. Repita este proceso de enjuague, permitiendo que la máquina se enfríe y que la presión se libere antes de cada enjuague.

PARA LIMPIAR LOS DEPÓSITOS MINERALES DE SU CAFETERA

1. Vierta cuatro tazas de vinagre blanco casero, sin diluir en el tanque de agua.
2. Coloque un filtro de papel en la canasta de filtro removible y cierre la tapa de la canasta de preparación.
3. Coloque la jarra vacía sobre el plato calefactor. Verifique que la jarra quede correctamente centrada sobre el plato calefactor para evitar la posibilidad de desbordamiento.
 - a. Presione el botón de encendido "ON".
 - b. Cuando hayan fluido tres tazas, apague la cafetera. Deje reposar el vinagre durante 30 minutos.
 - c. Después de 30 minutos, vierta el vinagre blanco que se encuentra en la jarra, nuevamente dentro del tanque de la cafetera. Coloque la jarra vacía sobre el plato calefactor.
 - d. Encienda la cafetera y permita que todo el vinagre fluya por completo.
 - e. Cuando el ciclo se haya completado, deseche el vinagre y el filtro de papel.
4. Para eliminar cualquier residuo de vinagre que haya quedado en la unidad, haga funcionar un ciclo de preparación usando solamente 8 tazas de agua. No use granos de café, pero sí use un filtro en la canasta de preparación. Repita el proceso si es necesario.

LIMPIEZA DE LAS JARRAS

El agua dura puede dejar manchas blancas de depósitos minerales en el interior de la jarra. El café y el té pueden tornar estas manchas color café.

PARA REMOVER LAS MANCHAS DE LA JARRA:

1. Llene cada jarra con una solución de partes iguales de agua y vinagre blanco y deje que la solución repose en la jarra durante aproximadamente 20 minutos.
2. Deseche la solución, lave y enjuague la jarra.

No use limpiadores abrasivos que puedan dejar marcas en la jarra; las marcas pueden propiciar que la jarra se rompa.

**SI REQUIERE SERVICIO,
NO DEVUELVA ESTE APARATO A LA TIENDA DONDE LO COMPRO**

PARA OBTENER SERVICIO,
LLAME AL 1-800 MR COFFEE (1-800-672-6333)

**PARA AYUDARNOS A SERVIRLO MEJOR, POR FAVOR TENGA A LA
MANO EL NÚMERO DE MODELO Y LA FECHA DE COMPRA.**

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE APARATO A LA TIENDA DONDE LO COMPRÓ.

Todas las reparaciones deben ser hechas por un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam.

Agradecemos sus preguntas, comentarios y sugerencias.

Visítenos en nuestro sitio en el Internet y descubra el secreto de preparar la taza de café perfecta. Usted también encontrará una sabrosa mezcla de recetas gourmet, consejos para recibir a sus invitados y la información más reciente acerca de los productos MR. COFFEE.®

www.mrcoffee.com

**CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
SUNBEAM PRODUCTS, INC.
P.O. BOX 948389
MAITLAND, FL 32794-8389**

o envíenos un correo electrónico a: consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

Por favor no envíe ningún producto a la dirección que se indica arriba.

GARANTIA LIMITADA DE 1 Año

Sunbeam Products Inc. ("Sunbeam") garantiza que, por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en el material y en la mano de obra. Sunbeam a su criterio, reparará o reemplazará este producto o cualquiera de los componentes del mismo que estén defectuosos durante el periodo de garantía. El reemplazo será hecho con un producto o componente nuevo o reconstruido. Si el producto ya no se encuentra disponible, se reemplazará con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original a partir de la fecha inicial de compra y no es transferible. Conserve el recibo original de compra. La prueba de compra es requerida para obtener la garantía. Los vendedores, centros de servicio de Sunbeam o tiendas donde se vendan productos Sunbeam, no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna otra forma los términos o condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste por el uso normal de las partes o daños que resulten de cualquiera de lo siguiente: negligencia o uso incorrecto del producto, uso bajo un voltaje o corrientes inadecuados, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones hechas por una persona que no pertenezca a Sunbeam o a un centro de servicio autorizado. Mas aún, la garantía no cubre factores imprevisibles tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

Sunbeam no será responsable de ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de cualquier garantía expresa o implícita. Excepto al alcance prohibido por la ley que aplique, cualquier garantía implícita de comercialización o ajustes para un propósito en particular, está limitada en duración al periodo de la garantía que arriba se indica. En algunos estados, provincias o jurisdicciones, no se permite la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o limitaciones en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones que se indican anteriormente pueden no ser aplicables a usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos y usted puede también tener otros derechos que varían de estado a estado y de provincia a provincia.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE LA GARANTÍA

Lleve el producto a un centro de Servicio Autorizado Sunbeam. Usted puede obtener una lista de los centros de servicio e instrucciones acerca de la reparación o reemplazo del producto llamando al 800 672-6333.

NO ENVÍE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE FUE ADQUIRIDO.

Para preguntas relacionadas al productos póngase en contacto con: 1-800-672-6333.

MR. COFFEE®

©2001 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

MR. COFFEE® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.