

Mr. Coffee®

EST. 1970

ESPRESSO, LATTE & CAPPUCCINO MAKER

User Manual and
Recipe Guide

MRCOFFEE.COM

MANUAL DEL USUARIO Y GUÍA DE RECETAS



BVMC-ECMP60 & BVMC-ECMP70 SERIES



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 APPLIANCE.**
- 2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.**
- 3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.**
- 4. Unplug unit from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts and before cleaning it.**
- 5. 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 the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.**
- 6. 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.**
- 7. Do not use outdoors or for commercial purposes.**
- 8. Do not let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.**
- 9. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.**
- 10. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.**
- 11. Do not use appliance for anything other than its intended use.**
- 12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.**
- 13. Always be sure to place the water reservoir back on the unit tightly with the lid closed and water filled up to, but not surpassing, the MAX line.**
- 14. Do not remove the portafilter while brewing coffee. Caution should also be taken while removing the portafilter since the metal parts will be hot. Caution should be taken when moving unit with hot liquids.**
- 15. Do not remove the water reservoir until the unit has stopped brewing and/or frothing.**
- 16. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.**
- 17. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

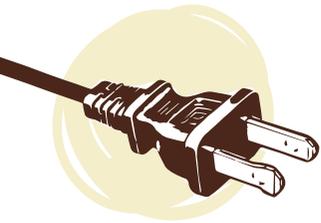


THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

POWER CORD 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 as great as the electrical rating of the appliance. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

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.

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. We recommend descaling the machine periodically to keep it in good working condition. Refer to page 10 of this booklet or visit mrcoffee.com to learn about this process.

(*) GROUND WITH SUGAR



TABLE of CONTENTS

• Important Safeguards.....	03
• Power Cord Instructions	04
• Parts Diagram.....	06
• Ingredients for the Perfect Espresso.....	08
• Set-Up & How to Brew.....	08
• How to Froth Milk.....	10
• Cleaning & Maintaining.....	11
• Helpful Hints.....	13
• Troubleshooting	14
• Warranty Information.....	16
• Recipes Ideas.....	19
• Instructions in Spanish.....	25

GETTING TO KNOW YOUR MR. COFFEE® ESPRESSO MACHINE



Replacement parts & accessories available on mrcoffee.com

INTRODUCTION

Congratulations! You're the proud new owner of a Mr. Coffee® espresso machine. Soon you'll be brewing real espresso drinks just like the coffee shop. Now, let's get started.

UNPACK YOUR ESPRESSO MACHINE

1. Remove the machine from the box.
2. Remove all plastic bags and tape holding items in place.
3. Remove and save literature for future reference.
4. Untwist the tie holding the power cord.
5. There may be a few water drops in the reservoir. This is normal; we test each unit with filtered water.

BEFORE FIRST USE, CLEAN AND PRIME YOUR MACHINE

Cleaning and priming your Mr. Coffee® espresso machine before its first use is a critical process. Please follow these simple steps before brewing coffee for consumption:

1. Wash all removable parts with warm soapy water.
2. Place machine on flat level surface.
3. Remove red plug from the bottom of the water tank.
4. With the filter retainer clip in the downward position, place an empty filter into the portafilter.
5. Insert portafilter underneath brew head so that the handle lines up with  on the unit and fits into position.
6. Then, slowly turn the handle to the right until it lines up with the  and points directly to you when standing in front of the machine.
7. Remove lid and fill water reservoir with filtered water. Do not exceed the "Max" mark.
8. Plug in your machine and press the switch side to on . Make sure the Brew Button  blue indicator light is on.
9. Place a large empty cup under the portafilter when the blue light is solid.
10. Turn knob to brew and wait for water to cycle through unit and dispense.
11. Turn control knob to stop when ½ a cup is filled.
12. Place empty cup under frothing wand.
13. Press steam button .
14. When steam button turns solid blue, turn knob to steam for 10-15 seconds. Then, turn knob to stop .
15. Discard water in sink.
16. Turn unit off.

NOTE: Please note that noise during brewing or steaming is normal due to the 15-bar Italian pump that is inside the machine.

Now your espresso machine is ready to use!

INGREDIENTS FOR THE PERFECT ESPRESSO



Espresso Beans and Coffee

For great-tasting espresso drinks, we highly recommend using freshly roasted beans. You should purchase your espresso beans every 1-2 weeks in small batches to ensure fresh coffee every time you brew. It is very important that you use espresso ground coffee. Espresso ground is finer than automatic drip ground coffee. NOTE: Grinders are available on mrcoffee.com



Water

It may not seem important, but water makes up about 98% of your coffee. The type of water you brew with greatly affects the taste. For the best gourmet espresso drinks, we recommend using filtered or bottled water.



Cleanliness

A clean machine is essential to maintaining great tasting espresso each and every time. Please refer to the "Cleaning and Maintaining" section.

HOW TO BREW ESPRESSO

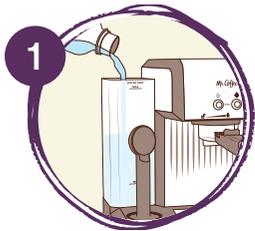
Gather the following prior to brewing:

1. Fresh, finely ground espresso coffee.
2. Your preferred filtered or bottled water.
3. Your favorite espresso cups.



HOW TO FROTH MILK

Cappuccino, latte, flat white, macchiato and other wonderful drinks all use a combination of espresso and steamed or foamed milk. Your Mr. Coffee® espresso machine has an easy-to-use (and easy-to-clean!) frothing wand for making milk-based drinks just like the coffee shop. Here's how:



1. Fill the water reservoir with water, but do not exceed the MAX fill line.

2. Make sure the machine is plugged into an electrical outlet, the switch button on the side is on, and the Brew button blue indicator light is on.

3. Fill your cup or frothing pitcher about 1/3 to 1/2 full with cold milk.

4. Note that any type of milk can be used – soy, rice, almond, coconut, etc. – but 2% fat milk creates the best froth.



5. Submerge the frothing wand into the milk so the tip is about 1/2-1" into the milk. Press the Steam button on the front when the light turns solid. Then, turn the control knob to Steam.

6. When froth is ready, turn knob to Stop. It typically takes about one minute to reach the ideal temperature of 150-165°F. The longer you froth, the hotter the milk will get.

7. It's very important to clean your frothing wand after each use. Please refer to the cleaning section on page 11.

CLEANING YOUR MACHINE AFTER EACH USE

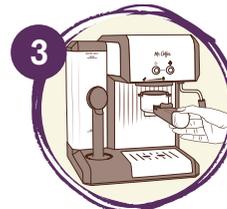
Keep your Mr. Coffee® Espresso Machine running smoothly by taking care of it after every use. Follow these easy steps to clean your machine:



1. Remove the portafilter and discard coffee grounds. Release filter retainer clip and lift over the filter; hold it in place as you discard coffee grounds. This helps keep filter secured in place while tapping against trash bin to discard coffee grounds.

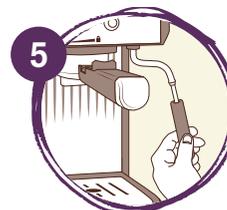


2. Rinse the portafilter with water and insert it back in the machine. **Please note that the portafilter is NOT dishwasher safe. Hand wash only.**



3. Follow the same steps as brewing espresso, but with no coffee in the filter.

4. To clean the frothing wand, follow the same steps in How to Froth Milk, but instead of milk, put water in your pitcher/cup.



5. Remove the frothing wand cover and wipe down the metal frothing wand.

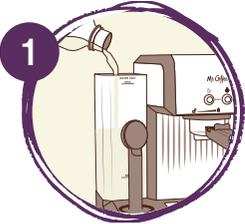
6. All removable parts, EXCEPT the portafilter, are dishwasher-safe.

CAUTION: To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.

DEEP CLEANING YOUR MACHINE



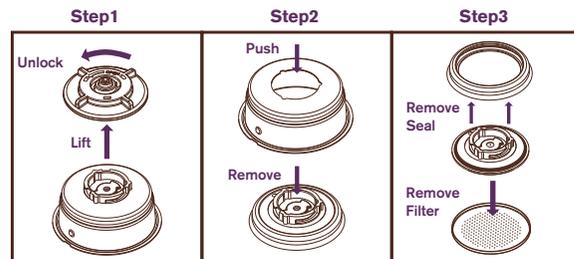
Mineral deposits built up in your Mr. Coffee® Espresso Machine will affect its performance. For best results, the machine should be descaled/delimed every 90 days.



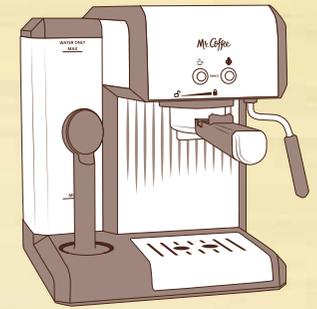
1. Fill water reservoir halfway with distilled vinegar.
2. Make sure the machine is plugged into an electrical outlet, the switch button on the side is turned on, and the Brew button blue indicator light is On.
3. Place a cup on the drip tray.
4. Turn the knob to Brew to start the brew process.
5. Once your cup is halfway filled with vinegar, turn the control knob to Stop.
6. Take the cup, submerge the frothing wand and press the Steam button. When the flashing light turns solid, turn the side control knob to Steam.
7. Froth for 10 seconds and turn the control knob to Stop.
8. Let the machine sit for at least one hour with the vinegar inside.
9. Wash the water reservoir and fill it up with water.
10. Repeat steps 2-7 with fresh water until there is no more vinegar smell.

DEEP CLEANING THE FILTER

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.



HELPFUL HINTS



- Make sure the control knob is set to **Stop** before using the machine.
- Use the small filter (included) when brewing single-shot espresso drinks.
- Use the large filter (included) when brewing double-shot espresso drinks.
- When inserting filter into portafilter, make sure the bump on the filter is aligned with the notch on the portafilter.
- For best results, only use high-quality espresso ground coffee.
- Fill coffee grounds to the top of the filter and tamp/press them.
- Never fill the removable water reservoir past the MAX Fill mark.
- When you've brewed the desired amount of espresso, turn the control knob from Brew back to **Stop** there's no automatic shutoff.
- Noise from the pump is normal during the Brew and Steam operation.
- Make sure the frothing wand is submerged in your milk or milk substitute before turning the knob to Steam.
- The frothing wand features a removable black cover for easy clean-up.

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 Section.

PROBLEMS, CAUSES & SOLUTIONS

PROBLEMS	POSSIBLE 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. Appliance was not turned on or plugged in. Filter is clogged and needs to be cleaned. 	<ul style="list-style-type: none"> Add water. Grind coffee to espresso ground. Fill filter with less coffee. Plug unit into electrical outlet. Clean filter.
No steam is generated.	<ul style="list-style-type: none"> Water reservoir is empty. Appliance is not turned on. Frothing wand is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill reservoir with correct amount of water. Turn on unit and follow the operating instructions. Following frothing stage, operate frothing function for 1-2 seconds to extract excess milk. Remove the frothing wand cover and clean with a needle or toothpick.
Milk is not foamy after frothing.	<ul style="list-style-type: none"> Milk is not cold enough. Frothing wand too deep in milk. 	<ul style="list-style-type: none"> Chill milk and frothing pitcher prior to frothing. Submerge wand ½ - 1" in milk when frothing.
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.



PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Coffee is too weak.	<ul style="list-style-type: none"> Too much water is used. Ground coffee is too coarse. 	<ul style="list-style-type: none"> Manually stop the brew earlier by turning the control knob to Stop. Use a finer grind.
Brew Button and Steam Button Lights flashing alternately.	<ul style="list-style-type: none"> Knob turned to Brew or Steam when unit is plugged in or before ready light is on. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn Knob to Stop, make sure ready light is on before turning to Brew or Steam.
Both Brew Button and Steam Button Lights are flashing at the same time.	<ul style="list-style-type: none"> Reached maximum brew time of 1.5 minutes. Frothing while on Brew mode and Brewing while on Steam mode. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn Knob to Stop.
Brew Button Light flashing.	<ul style="list-style-type: none"> The internal heater is too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the unit for 10 minutes. Run water through the unit. Hold a cup under the frothing wand, press the Brew button and turn the control knob to Steam. The unit will start to pump water for 10 seconds, then stop automatically. Then turn the control knob back to stop and discard the water.
Brew Button indicator light is not on.	<ul style="list-style-type: none"> The unit is not plugged in. The On/Off (I/O) switch is not turned on. The unit is in sleep mode. 	<ul style="list-style-type: none"> Plug in unit. Press the I/O switch on (I) on one side of the unit. Press the Brew Button.
The Steam Button indicator light is not on.	<ul style="list-style-type: none"> The Steam button was not pressed. 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure to press the Steam Button.
Coffee spill out of glass espresso cup provided (certain models).	<ul style="list-style-type: none"> Espresso cup is not positioned properly. 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you place espresso cup in the center of the tray underneath the two portafilter streaming spouts.



1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS"), warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, 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.

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. JCS dealers, service centers, or retail stores selling 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 JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS 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.

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

JCS 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 any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, 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 exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, 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 Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431.

In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE

RECIPE IDEAS

that you will

LOVE TO TRY!



BREWING TIME

- SINGLE SHOT: About 6 seconds to brew*.
- DOUBLE SHOT: About 12 seconds to brew*.

*From start of coffee visibly flowing out of the filter into the cup.



CINNAMON-SUGAR LATTE

Ingredients

- 1 small latte
- 2 teaspoons sugar
- Pinch of ground cinnamon

Directions

- Fill your cup 1/3 with milk and froth until desired foam is formed and milk is warmed
- Brew a single shot of espresso coffee
- Add 2 teaspoons of sugar in the cup
- Add a pinch of ground cinnamon

CARAMEL CAPPUCCINO

Ingredients

- 1 small cappuccino
- 1 tablespoon caramel syrup
- 1/4 teaspoon sugar

Directions

- Fill your cup 1/3 with milk and froth until desired foam is formed and milk is warmed
- Brew a single shot of espresso coffee
- Add 1 tablespoon caramel syrup and 1/4 teaspoon sugar in the cup
- Stir to blend
- Top with additional foam if desired



No claim is made to any of the recipes or recipe names listed. Any rights to the recipe or recipe names listed belong to their respective owners, if any. Please drink responsibly and obey legal drinking age laws.



RECIPE IDEAS

that you will

LOVE TO TRY!



ICED LATTE

- Ingredients**
- 1 double-shot espresso
 - 1 tablespoon sugar
 - 1/2 cup whole or other milk
 - 1 cup ice cubes
- Directions**
- Add 1 tablespoon sugar in the cup
 - Brew a double shot of espresso in the cup
 - Add 1 cup ice cubes and 1/2 cup whole or other milk to the cup

CAFÉ MOCHA

- Ingredients**
- 1 small cappuccino
 - 2 teaspoons chocolate syrup
 - 1/2 teaspoon sugar
- Directions**
- Fill your cup 1/3 with milk and froth until desired foam is formed and milk is warmed
 - Brew a single shot of espresso coffee
 - Add 2 teaspoons chocolate syrup and 1/2 teaspoon sugar to the cup
 - Stir to blend
 - Top with additional foam if desired



No claim is made to any of the recipes or recipe names listed. Any rights to the recipe or recipe names listed belong to their respective owners, if any. Please drink responsibly and obey legal drinking age laws.

Mr. Coffee
EST. 1978

RECIPE IDEAS

that you will

LOVE TO TRY!



ESPRESSO MARTINI

- Ingredients**
- Double shot espresso
 - 1-1/2 ounces (3 tablespoons) vodka
 - 1-1/2 ounces (3 tablespoons) Kahlúa (coffee liqueur)
 - 1/4 teaspoon sugar
- Directions**
- Brew a double shot of espresso
 - Fill a cocktail shaker half full with ice cubes
 - Add the brewed espresso to the shaker
 - Add the 1-1/2 ounces (3 tablespoons) vodka to the shaker
 - Add the 1-1/2 ounces (3 tablespoons) Kahlúa (coffee liqueur) to the shaker
 - Add 1/4 teaspoon sugar to the shaker
 - Shake until foamy, about 30 seconds; strain into a martini glass.

NUTELLA LATTE

- Ingredients**
- 1 small latte
 - 1 tablespoon Nutella (chocolate hazelnut spread)
- Directions**
- Fill your cup 1/3 with milk and froth until desired foam is formed and milk is warmed
 - Brew a single shot of espresso coffee
 - Add 1 tablespoon Nutella (chocolate hazelnut spread) in the cup
 - Stir to blend



No claim is made to any of the recipes or recipe names listed. Any rights to the recipe or recipe names listed belong to their respective owners, if any. Please drink responsibly and obey legal drinking age laws.

Mr. Coffee
EST. 1978

RECIPE IDEAS

that you will

LOVE TO TRY!



TOFFEE LATTE

Ingredients

- 1 small latte
- 1 tablespoon caramel syrup
- 1 to 2 teaspoons toffee bits

Directions

- Fill your cup 1/3 with milk and froth until desired foam is formed and milk is warmed
- Brew a double shot of espresso coffee
- Add 1 tablespoon of caramel syrup in a cup
- Add 1 to 2 teaspoons toffee bits
- Stir to dissolve toffee bits

MUD PIE MILKSHAKE

Ingredients

- 1 double shot of espresso
- 2 cups (about 4 scoops) cookies 'n cream ice cream
- 1/4 cup whole or other milk

Directions

- Brew, then refrigerate until chilled a double shot of espresso
- Add 2 cups (about 4 scoops) cookies 'n cream ice cream to a blender
- Add 1/4 cup whole or other milk to the blender
- Add the chilled espresso
- Cover and process until blended, stopping to stir if needed



No claim is made to any of the recipes or recipe names listed. Any rights to the recipe or recipe names listed belong to their respective owners, if any. Please drink responsibly and obey legal drinking age laws.

Mr. Coffee
EST. 1978

RECIPE IDEAS

that you will

LOVE TO TRY!



RISTRETTO



LUNGO



CAFÉ NOISETTE



CAPPUCCINO



ESPRESSO



MACCHIATO



AMERICANO



DRY CAPPUCCINO



DOPPIO



CORTADO



CAFÉ CREME



CAFÉ CON HIELO

Use these percentages as a guide only.

Mr. Coffee
EST. 1978

RECIPE IDEAS

that you will
LOVE TO TRY!



MOCHA



AFFOGATO



CAFFE BREVE



BLACK EYE



MOCHA BREVE



CAFÉ BOMBÓN



FLAT WHITE



CON PANNA



CHAI TEA



AU LAIT



LATTE



CON LECHE

Use these percentages as a guide only.

Mr. Coffee

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para disminuir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
3. A fin de protegerse contra fuego, descarga eléctrica y lesiones personales, no sumerja los cables ni los enchufes en agua ni ningún otro líquido.
4. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
5. No utilice un electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, ni después de que el artefacto haya presentado fallas, o haya sufrido cualquier otro daño. Devuelva el aparato al fabricante (ver la garantía) para su examinación, reparación o ajustamiento.
6. El uso de un accesorio en el artefacto no recomendado por el fabricante del artefacto puede provocar un incendio, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
7. No lo utilice en exteriores ni para fines comerciales.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. No coloque este artefacto sobre un quemador caliente, ni cerca de él, ya sea de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
10. Para desconectar, gire todo control a la posición de apagado, luego retire el enchufe del tomacorriente.
11. No utilice este artefacto para otros fines que no sean los recomendados.
12. Coloque sobre una superficie plana y nivelada para evitar interrumpir el flujo de aire por debajo del electrodoméstico.
13. Recuerde siempre volver a colocar con firmeza el tanque de agua en la unidad con la tapa cerrada y con agua, pero que no sobrepase la línea MAX.
14. No retire el portafiltro mientras esté colando café. Asimismo, debe tener precaución al retirar el portafiltro, ya que las piezas metálicas estarán calientes. Debe tener precaución al mover la unidad con líquidos calientes.
15. No retire el tanque de agua hasta que la unidad haya dejado de preparar o espumar la leche.
16. Este artefacto no debe ser utilizado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
17. Se requiere una estricta supervisión cuando el artefacto se usa cerca de niños. Los niños no deben jugar con el artefacto.

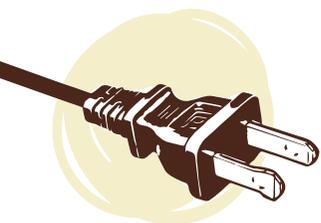
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

1. Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de accidentes, al enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Se puede comprar y utilizar un cable de extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa un cable de extensión, la capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la capacidad eléctrica del artefacto. La extensión deberá colocarse de forma que no cuelgue de un mostrador o mesa donde pueda ser halado por un niño o tropezarse accidentalmente.

ENCHUFE POLARIZADO



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

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. Recomendamos eliminar periódicamente los residuos minerales acumulados en la cafetera para mantener su buen funcionamiento. Consulte la página 31 de este manual o visite mrcoffee.com para conocer el proceso.

(*) MOLIDO CON AZÚCAR



CONTENIDO

• Precauciones importantes.....	23
• Instrucciones especiales para el juego de cables..	24
• Descripción del aparato.....	26
• Ingredientes para preparar el espresso perfecto...	28
• Armado y formas de preparar.....	29
• Cómo espumar la leche.....	30
• Limpieza y mantenimiento.....	31
• Consejos Útiles	33
• Solución de problemas	34
• Información de garantía	36
• Ideas para recetas	39

DESCRIPCIÓN DE SU CAFETERA MR. COFFEE® EASY ESPRESSO



INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones! Usted es el orgulloso nuevo propietario de una cafetera Mr. Coffee® Easy Espresso. Muy pronto, preparará verdaderos café espresso como en la cafetería. Comencemos.

DESEMBALE LA CAFETERA DE ESPRESSO

1. Retire la cafetera de la caja.
2. Retire todas las bolsas plásticas y coloque los accesorios en su lugar.
3. Retire y guarde el manual para futuras consultas.
4. Desate el lazo que sujeta el cable.
5. Puede que haya algunas gotas de agua en el tanque. Esto es normal; probamos cada unidad con agua filtrada.

ANTES DE USAR LA MÁQUINA POR PRIMERA VEZ, LÍMPIELA Y PREPÁRELA

Limpiar y preparar su máquina Mr. Coffee® Easy Espresso antes de usarla por primera vez es un proceso fundamental. Siga estos pasos sencillos antes de preparar café para consumir:

1. Limpie todas las piezas desmontables con agua caliente jabonosa.
2. Coloque la máquina sobre una superficie plana y nivelada.
3. Retire el enchufe rojo de la parte inferior del tanque de agua.
4. Con el retenedor del filtro en posición hacia abajo, coloque un filtro vacío dentro del portafiltro.
5. Inserte el portafiltro debajo del dispositivo de preparación de manera que el mango quede alineado con  en la unidad y encaje en posición.
6. Luego, gire lentamente el mango hacia la derecha hasta que se alinee con el  y apunte directamente hacia usted cuando se para frente a la máquina.
7. Retire la tapa y llene el tanque de agua con agua filtrada. No sobrepase la marca "Max".
8. Enchufe su máquina y presione el interruptor a la posición de encendido . Asegúrese de que la luz indicadora azul del botón Brew  esté iluminada.
9. Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro cuando la luz azul esté sólida.
10. Gire la perilla de control a la posición Brew y espere a que el agua se cuele y dispense.
11. Gire la perilla de control a la posición Stop cuando la taza se llene a la mitad.
12. Coloque una taza vacía debajo de la vara espumadora.
13. Presione el botón Steam .
14. Cuando el botón de la función Steam cambie a azul sólido, gire la perilla a la posición Steam por 10 a 15 segundos. Luego, gire la perilla a la posición Stop .
15. Deseche el agua en el fregadero.
16. Apague la unidad.

NOTA: Tenga en cuenta que el sonido durante la preparación o la espumada es normal debido a la bomba italiana de 15-barras que se encuentra dentro de la cafetera.

Ahora su cafetera Easy Espresso está lista para usar.

INGREDIENTES PARA PREPARAR EL ESPRESSO PERFECTO



Café y granos espresso

Para preparar bebidas de café espresso con excelente sabor, recomendamos especialmente usar granos recién tostados. Compre los granos de café espresso en pequeñas cantidades cada 1 ó 2 semanas para consumir café fresco cada vez que prepare. Es muy importante que utilice café molido espresso. El café molido espresso es más suave que el café molido de goteo automático. NOTA: Los molinillos de granos están disponibles en mrcoffee.com



Agua

Aunque no parezca importante, el agua constituye aproximadamente el 98% de su café. El tipo de agua utilizada influye considerablemente en el sabor. Para lograr las mejores bebidas de café espresso gourmet, recomendamos usar agua filtrada o de botella.



Limpieza

Una cafetera limpia es fundamental para mantener el excelente sabor del espresso en cada preparación. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".

CÓMO PREPARAR UN ESPRESSO

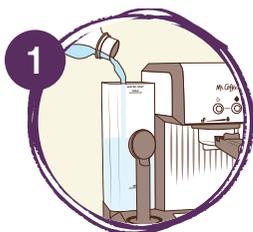
Reúna lo siguiente antes de la preparación:

1. Café espresso fresco, finamente molido
2. Su agua preferida filtrada o de botella
3. Sus tazas favoritas de espresso o la taza de espresso provista (ciertos modelos)



CÓMO ESPUMAR LA LECHE

Capuccino, latte, flat white, macchiato y otras deliciosas bebidas, utilizan una combinación de espresso y leche al vapor o espumada. Su cafetera Mr. Coffee® Espresso tiene una vara espumadora fácil de usar (¡y fácil de limpiar!) para preparar bebidas a base de leche como en las cafeterías. Aquí le explicamos cómo:



1. Llene el tanque de agua pero sin sobrepasar la línea de llenado MAX.

2. Asegúrese de que la máquina esté enchufada a un tomacorriente, que el botón interruptor a un costado esté encendido, y que la luz indicadora azul del botón de preparación (Brew) esté iluminada.

3. Llene la taza o la jarrita para espumar con aproximadamente 1/3 ó 1/2 de leche fría.

4. Puede utilizar cualquier tipo de leche, de soya, de arroz, de almendra, de coco, etc., pero con la leche entera que contiene 2% de grasa se puede lograr la mejor espuma.

5. Sumerja la vara espumadora en la leche. Luego, gire la perilla de control a la posición de vapor. ☁️

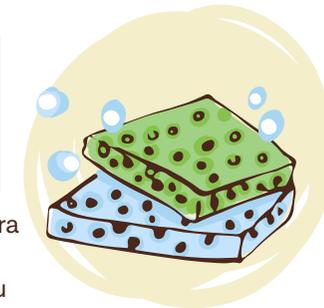
6. Cuando esté listo, gire la perilla de control a la posición de detener. ⏹️ Normalmente toma un minuto alcanzar la temperatura ideal de 150-165°F. Cuanto más tiempo se espume la leche, más caliente estará.

7. Es muy importante limpiar la vara espumadora después de cada uso. Consulte la sección de limpieza en la página 33.



LIMPIEZA DE LA CAFETERA DESPUÉS DE CADA USO

Para mantener el buen funcionamiento de su cafetera Mr. Coffee® Espresso, debe limpiarla después de cada uso. Siga estos sencillos pasos para limpiar su cafetera:



1. Retire el portafiltro y deseche los granos de café. Libere el retenedor del filtro y álcelo, colocándolo sobre el filtro; sujete en su lugar mientras desecha los granos de café. Esto ayuda a mantener el filtro asegurado en posición al golpearlo contra el contenedor de basura para soltar los granos de café.



2. Enjuague el poltrafiltro con agua y vuélvalo a insertar en la cafetera. Por favor tenga en cuenta que el portafiltro NO está apto para máquina lavaplatos. Solamente lave a mano.



3. Siga los mismos pasos que para preparar un espresso, pero sin café en el filtro.



4. Para limpiar la vara espumadora, siga los mismos pasos que se indican en Cómo espumar la leche, pero en lugar de leche, coloque agua en su jarrita/taza.

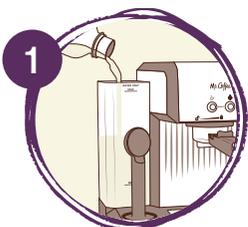
5. Retire la cubierta de la vara espumadora y limpie la vara espumadora de metal.

6. Todas las piezas desmontables, EXCEPTO el portafiltro, están aptas para la máquina lavaplatos.

PRECAUCIÓN: Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.

LIMPIEZA PROFUNDA DE SU CAFETERA

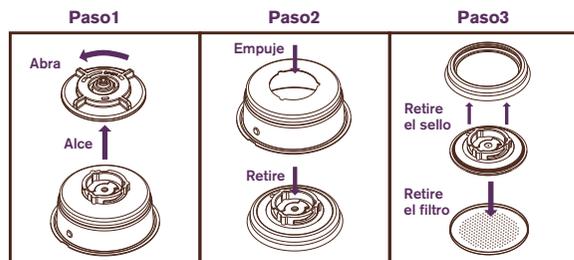
Los depósitos minerales acumulados en su Mr. Coffee® Espresso afectarán su funcionamiento. Para obtener mejores resultados, se deben eliminar los residuos minerales de la cafetera cada 90 días.



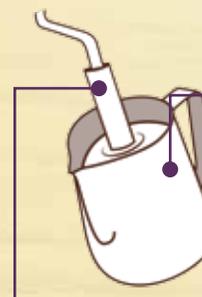
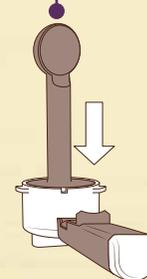
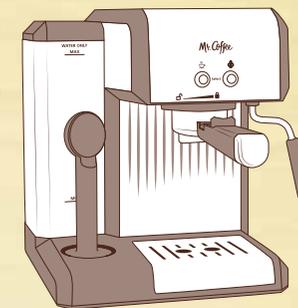
1. Llene el tanque de agua hasta la mitad con vinagre destilado.
2. Asegúrese de que la máquina esté enchufada a un tomacorriente, que el botón interruptor a un costado esté encendido, y que la luz indicadora azul del botón de preparación (Brew) esté iluminada.
3. Coloque una taza en la bandeja de goteo.
4. Gire la perilla de control a la posición de preparación ☕ para comenzar con el proceso de preparación.
5. Una vez que la taza se ha llenado hasta la mitad con vinagre, gire la perilla de control a la posición de detener.
6. Tome la taza, sumerja la vara espumadora y presione el botón Steam (vapor). Cuando la luz parpadeante cambie a sólida, gire la perilla de control a la posición de vapor.
7. Espume durante 10 segundos y gire la perilla de control a la posición de detener. **Stop**
8. Deje el vinagre en el interior de la cafetera durante al menos una hora.
9. Lave el tanque de agua y llénelo con agua.
10. Repita los pasos del 2 al 7 con agua limpia hasta que no se sienta más el olor a vinagre.

LIMPIEZA PROFUNDA DEL FILTRO

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



CONSEJOS ÚTILES



- Asegúrese de que la perilla de control esté en posición de detener **Stop** antes de utilizar la cafetera.
- Utilice el filtro pequeño (que se incluye) cuando prepare bebidas con espresso sencillo.
- Utilice el filtro grande (que se incluye) cuando prepare bebidas con espresso doble.
- Inserte el filtro en el portafiltro asegurándose de que la bolita saliente esté alineada con la ranura del portafiltro.
- Para obtener mejores resultados, utilice solo granos de café espresso de buena calidad.
- Llene con café molido hasta la parte superior del filtro y aplane/presione.
- Nunca llene el tanque de agua desmontable por encima de la marca MAX.
- Cuando haya preparado la cantidad deseada de espresso, gire nuevamente la perilla de control desde la posición de preparación ☕ a la de detener. **Stop** La cafetera no se apaga en forma automática.
- Tenga en cuenta que el sonido durante la preparación o la espumada es normal debido a la bomba italiana de 15 barras que se encuentra dentro de la cafetera.
- Verifique que la vara espumadora esté sumergida en la leche o en el sustituto de la leche antes de girar la perilla de control a la posición de vapor.
- La vara espumadora tiene una cubierta negra desmontable para facilitar su limpieza.

MANTENIMIENTO POR EL USUARIO:

Este aparato no tiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Todo servicio que requiera otras instrucciones que no sean las descritas en la sección de limpieza, debe ser realizado solamente por un Representante de Servicio Autorizado. Ver la Sección de Garantía.

PROBLEMAS, CAUSAS & SOLUCIONES

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El café no sale.	<ul style="list-style-type: none"> No hay agua en el tanque. Se ha molido demasiado fino el café. Hay demasiado café en el filtro. No se encendió o no se enchufó el electrodoméstico. El filtro está tupido y es necesario limpiarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> Añada agua. Muela café para espresso. Llene el filtro con menos cantidad de café. Enchufe la unidad a un tomacorriente. Limpie el filtro.
No se genera vapor.	<ul style="list-style-type: none"> El tanque de agua está vacío. El electrodoméstico no está encendido. La vara espumadora está bloqueada. 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el tanque con la cantidad correcta de agua. Encienda la unidad y siga las instrucciones de funcionamiento. Después de la etapa de espumado, active la función de espumado durante 1 ó 2 segundos para extraer el exceso de leche. Retire la la cubierta de la vara espumadora, y luego limpie con una aguja o un palillo de dientes.
La leche no está espumosa después del proceso de espumado.	<ul style="list-style-type: none"> La leche no está lo suficientemente fría. La vara espumadora está sumergida demasiado profunda en la leche. 	<ul style="list-style-type: none"> Enfríe la leche y la jarrita para espumar antes de comenzar el proceso de espumado. Sumerja la vara espumadora de 1/2 a 1" de profundidad en la leche para el proceso de espumado.
El café sale demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> Se ha molido el café demasiado grueso. No hay suficiente cantidad de café en el filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilice un tipo de molido más fino. Use más cantidad de café.
El café está demasiado aguado.	<ul style="list-style-type: none"> Se utilizó demasiada cantidad de agua. Se ha molido el café demasiado grueso. 	<ul style="list-style-type: none"> Detenga manualmente la preparación antes de tiempo, girando la perilla de control a la posición Stop. Utilice un tipo de molido más fino.



PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Las luces de los botones Brew y Steam parpadean alternativamente.	<ul style="list-style-type: none"> La perilla estaba girada a la posición de Brew o Steam cuando se enchufó la unidad o antes de iluminarse la luz de listo. 	<ul style="list-style-type: none"> Gire la perilla a la posición Stop, asegúrese de que la luz de listo esté iluminada antes de girar la perilla a la posición de Brew o Steam.
Las luces de los botones Brew y Steam parpadean a la misma vez.	<ul style="list-style-type: none"> Se alcanzó un tiempo máximo de preparación de 1.5 minutos. El café fue espumado en el modo de preparación y preparado en el modo de vapor. 	<ul style="list-style-type: none"> Gire la perilla de control a la posición Stop.
La luz del botón Brew está parpadeando.	<ul style="list-style-type: none"> El calentador interno está demasiado caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Desenchufe la unidad por 10 minutos. Deje colar agua a través de la unidad. Sostenga una taza debajo de la vara espumadora, presione el botón Brew y gire la perilla de control a la posición Steam. La unidad comenzará a bombear agua por 10 segundos, luego se detendrá automáticamente. Después, gire la perilla de control de nuevo a la posición Stop y deseche el agua.
La luz del botón Brew no está encendida.	<ul style="list-style-type: none"> La unidad no está enchufada. El interruptor de encendido/apagado (I/O) no está en posición de encendido. La unidad está en el modo suspensión. 	<ul style="list-style-type: none"> Enchufe la unidad. Presione el interruptor (I/O) a un costado de la unidad, a la posición de encendido (I). Presione el botón Brew.
La luz del botón Steam no está encendida.	<ul style="list-style-type: none"> No se ha presionado el botón Steam. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de presionar el botón Steam.
El café se derrama fuera de la taza de espresso provista (ciertos modelos).	<ul style="list-style-type: none"> La taza de espresso no está colocada correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de colocar la taza en el centro de la bandeja de goteo, debajo de las dos boquillas de vapor del portafiltro.



GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products, Inc., que opera con el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, que opera con el nombre de Jarden Consumer Solutions (en forma conjunta "JCS"), garantiza que por el período de un año a partir de la fecha de la compra, este producto está garantizado contra defectos materiales y de fabricación. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente de este que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se hará 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. Esta es su garantía exclusiva.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra original y esta no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para obtener el servicio en garantía, debe presentar un recibo de compra. Agentes, centros de servicio o tiendas minoristas de JCS que venden las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de lo siguiente: uso negligente o mal uso del producto, uso del voltaje o de la corriente inadecuados, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un centro de servicio autorizado por JCS. Además, la garantía no cubre lo siguiente: actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.



¿Cuáles son los límites de responsabilidad de JCS?

JCS 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 correspondiente, 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.

JCS queda exenta de toda otra garantía, condición o declaración expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza. JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad 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 acuerdo al estado, a la provincia o a la jurisdicción.



CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA

En Estados Unidos

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

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. que opera con el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431.

En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited que opera con el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si tiene otro problema o reclamo relacionado con este producto, escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

IDEAS para RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



TIEMPO DE PREPARACIÓN

- **ESPRESSO SIMPLE:** Aproximadamente 6 segundos de preparación*
- **ESPRESSO DOBLE:** Aproximadamente 12 segundos de preparación*

*Desde el comienzo, el café fluye visiblemente del filtro a la taza.

LATTE CON CANELA Y AZÚCAR

Ingredientes

- 1 latte pequeño
- 2 cucharaditas de azúcar
- Una pizca de canela en polvo

Instrucciones

- Llene 1/3 de la taza con leche y espuma hasta que se forme la espuma que desea y se caliente la leche
- Haga un café espresso simple
- Agregue 2 cucharaditas de azúcar a la taza
- Agregue una pizca de canela en polvo

CAPPUCCINO CON CARAMELO

Ingredientes

- 1 cappuccino pequeño
- 1 cucharada de jarabe de caramelo
- 1/4 de cucharadita de azúcar

Instrucciones

- Llene 1/3 de la taza con leche y espuma hasta que se forme la espuma que desea y se caliente la leche
- Haga un café espresso simple
- Agregue 1 cucharada de jarabe de caramelo y 1/4 de cucharadita de azúcar a la taza
- Revuelva para mezclar
- Cubra con más espuma si lo desea



No somos propietarios de los derechos de ninguna de las recetas de la lista. Los derechos de los nombres de las recetas que se enumeran pertenecen a sus respectivos dueños, si los hubiere. Beba en forma responsable y respete los límites legales de edad para el consumo de bebidas.



IDEAS para RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



LATTE HELADO

Ingredientes

- 1 disparo doble de espresso
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 taza de leche entera o de otro tipo
- 1 taza de cubitos de hielo

Instrucciones

- Agregue 1 cucharada de azúcar a la taza
- Haga un café espresso doble
- Agregue 1 taza de cubitos de hielo y 1/2 taza de leche entera o de otro tipo a la taza

CAFÉ MOCA

Ingredientes

- 1 cappuccino pequeño
- 2 cucharaditas de jarabe de chocolate
- 1/2 de cucharadita de azúcar

Instrucciones

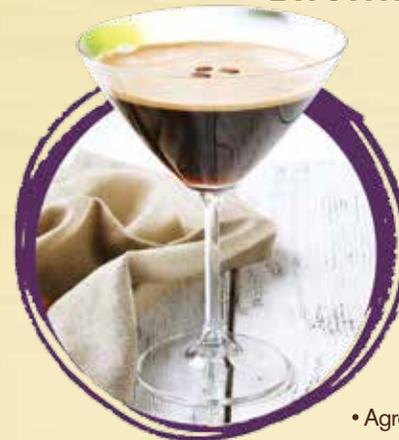
- Llene 1/3 de la taza con leche y espuma hasta que se forme la espuma que desea y se caliente la leche
- Haga un café espresso simple
- Agregue 2 cucharaditas de jarabe de chocolate y 1/2 de cucharadita de azúcar a la taza
- Revuelva para mezclar
- Cubra con más espuma si lo desea



No somos propietarios de los derechos de ninguna de las recetas de la lista. Los derechos de los nombres de las recetas que se enumeran pertenecen a sus respectivos dueños, si los hubiere. Beba en forma responsable y respete los límites legales de edad para el consumo de bebidas.

Mr. Coffee
EST. 1970

IDEAS para RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



ESPRESSO CON MARTINI

Ingredientes

- Disparo doble de espresso
- 1 onza y 1/2 (3 cucharadas) de vodka
- 1 onza y 1/2 (3 cucharadas) de Kahlúa (licor de café)
- 1/4 de cucharadita de azúcar

Instrucciones

- Haga un café espresso doble
- Llene una coctelera hasta la mitad con cubos de hielo
- Agregue el espresso colado a la coctelera
- Agregue 1 onza y 1/2 (3 cucharadas) de vodka a la coctelera
- Agregue 1 onza y 1/2 (3 cucharadas) de Kahlúa (licor de café) a la coctelera
- Agregue 1/4 de cucharadita de azúcar a la coctelera
- Bata hasta que se forme espuma, aproximadamente 30 segundos; cuele sobre un vaso de martini.

LATTE CON NUTELLA

Ingredientes

- 1 latte pequeño
- 1 cucharada de Nutella (crema de chocolate y avellanas)

Instrucciones

- Llene 1/3 de la taza con leche y espuma hasta que se forme la espuma que desea y se caliente la leche
- Haga un café espresso simple
- Agregue 1 cucharada de Nutella (crema de chocolate y avellanas) a la taza
- Revuelva para mezclar



No somos propietarios de los derechos de ninguna de las recetas de la lista. Los derechos de los nombres de las recetas que se enumeran pertenecen a sus respectivos dueños, si los hubiere. Beba en forma responsable y respete los límites legales de edad para el consumo de bebidas.

Mr. Coffee
EST. 1970

IDEAS para RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



LATTE CON TOFFEE

Ingredientes

- 1 latte pequeño
- 1 cucharada de jarabe de caramelo
- 1 o 2 cucharaditas de trozos de toffee

Instrucciones

- Llene 1/3 de la taza con leche y espuma hasta que se forme la espuma que desea y se caliente la leche
 - Haga un café espresso doble
- Agregue 1 cucharada de jarabe de caramelo a la taza
 - Agregue 1 o 2 cucharaditas de trozos de toffee
- Revuelva para que se disuelvan los trozos de toffee

BATIDO DE LECHE CON PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 1 disparo doble de espresso
- 2 tazas (aproximadamente 4 cucharadas) de helado de crema con galletas
- 1/4 taza de leche entera o de otro tipo

Instrucciones

- Llene 1/3 de la taza con leche y espuma hasta que se forme la espuma que desea y se caliente la leche
- Haga un café espresso doble
- Agregue 1 cucharada de jarabe de caramelo a la taza
- Agregue 1 o 2 cucharaditas de trozos de toffee
- Revuelva para que se disuelvan los trozos de toffee



No somos propietarios de los derechos de ninguna de las recetas de la lista. Los derechos de los nombres de las recetas que se enumeran pertenecen a sus respectivos dueños, si los hubiere. Beba en forma responsable y respete los límites legales de edad para el consumo de bebidas.



IDEAS para RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



RISTRETTO



ESPRESSO



DOPPIO



LUNGO



MACCHIATO



CORTADO



CAFÉ NOISETTE



AMERICANO



CAFÉ CREME



CAPPUCCINO



DRY CAPPUCCINO



CAFÉ CON HIELO

Utilice estos porcentajes solo como una guía.



IDEAS para RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



MOCHA



BLACK EYE



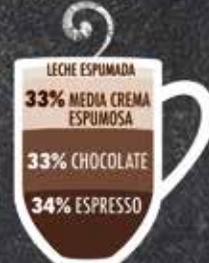
FLAT WHITE



AU LAIT



AFFOGATO



MOCHA BREVE



CON PANNA



LATTE



CAFFÈ BREVE



CAFÉ BOMBÓN



CHAI TEA



CON LECHE

Utilice estos porcentajes solo como una guía.





Mr. Coffee[®]
EST. 1970

For how-to videos and more,
visit mrcoffee.com

©2017 Sunbeam Products, Inc.
doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved.

P.N.189758 Rev. A