

# Mr. Coffee espresso

Traditional  
**LATTES,  
CAPPUCCINOS**  
and MORE!



## User Manual

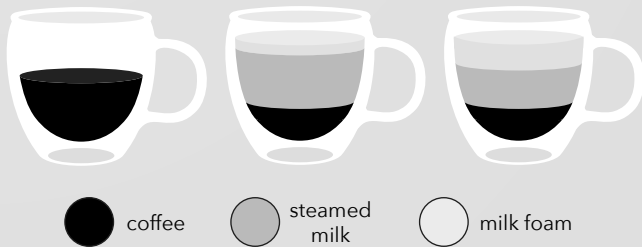
MR. COFFEE® STEAM ESPRESSO, CAPPUCCINO AND LATTE MAKER

# Introduction

Congratulations! You're the proud new owner of a Mr. Coffee® Steam Espresso, Cappuccino and Latte Maker. Soon you'll be brewing espresso drinks just like your favorite coffee shop.

Espresso is used as a base for many rich and delicious beverages such as Cappuccinos and Lattes. A latte is a combination of espresso and steamed milk with a small layer of foam on top. A Cappuccino, on the other hand, is made with about one third espresso, one third steamed milk and one third foam.

## • ESPRESSO • • LATTE • • CAPPUCCINO •



# Important Safeguards

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

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Unplug from outlet when either the appliance or display clock (if provided) is not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.

## Important Safeguards (continued)

9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet (for appliances with detachable cords). To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
13. **WARNING:** To avoid the risk of injury, never open or disengage the brew chamber (portafilter) during the brew cycle. Always properly engage the filter holder to the locking mechanism. Failure to do so may disengage the filter holder during the brew cycle and cause injuries.
14. Models intended to be used with sealed capsules: Only use capsules intended for this appliance. If the capsule does not fit, do not force the capsule into the appliance.
15. Models with coffee grinders: Check hopper for presence of foreign objects before using.


For appliances with service panels:

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

## Save These Instructions

## Household Use Only

North American models with polarized plugs:



**Polarized plug**

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

### POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

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

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

### PRODUCT NOTICES

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

# Table of Contents

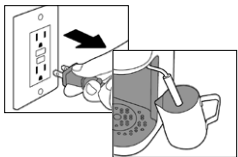
- 2 Introduction
- 3 Important Safeguards
- 5 Power Cord Instructions
- 7 Parts Diagram
- 8 How To Release Pressure
- 9 Before First Use
- 12 How To Make Espresso
- 15 How To Make a Cappuccino or Latte
- 21 How To Froth Milk
- 23 Cleaning and Maintenance
- 27 Helpful Hints
- 29 Troubleshooting
- 32 Recipe Ideas
- 35 Warranty Information

(Voltee el libro para obtener instrucciones en español)

# Get To Know Your Mr. Coffee® Steam Espresso, Cappuccino and Latte Maker

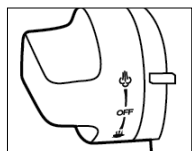


# **IMPORTANT! Always Release Pressure Before Removing Water Reservoir Cap**



## **Step 1: Unplug machine**

Unplug the machine. Place your stainless steel frothing pitcher under the frothing wand.



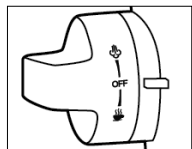
## **Step 2: Turn knob to steam**

Turn control knob on the left side of the machine to steam and let the steam or water exit the frothing wand to release the pressure. When there is no longer steam or water exiting the frothing wand, move to step 3.



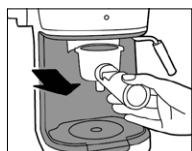
## **Step 3: Remove water reservoir cap**

Remove the water reservoir cap.



## **Step 4: Turn control knob to off**

Turn control knob back to "OFF."



## **Step 5: Slowly remove portafilter**

Slowly remove the portafilter.

# **Before First Use**

## **WHAT YOU NEED ON HAND:**

- A mug, water measuring pitcher (included) and a stainless-steel frothing pitcher (included).
- Coffee should be ground to a fine espresso grind. We recommend using a quality grinder or burr mill, such as a Mr. Coffee® Burr Mill. If you're using a burr mill, select the finest grind setting. If you are purchasing pre-ground coffee, use espresso ground coffee.
- Your choice of milk for making cappuccinos or lattes.
- Clean, fresh water that is filtered and free of impurities - avoid soft water or well water. The type of water that you brew with greatly affects the final taste.

## CLEAN YOUR MACHINE:

**NOTE:** Portafilter is not dishwasher safe, hand wash only.

1. Wash the water pitcher, filter, measuring scoop, portafilter and stainless steel frothing pitcher with mild detergent and a soft sponge or cloth.

**CAUTION!** Make sure the control knob is set to “OFF” before using the machine.

2. Remove the water reservoir cap.
3. Fill the water measuring pitcher with filtered water to the **4** mark (Figure 1) and pour into water reservoir. Screw cap back onto the water reservoir.
4. Insert empty portafilter (without coffee grounds) into the machine from left and turn to the right to lock into place (Figure 2). This can be tricky the first time you try, so don't worry. The best way to learn is to look at the shape of the top of the portafilter. It can be inserted by placing it from the left

Figure 1

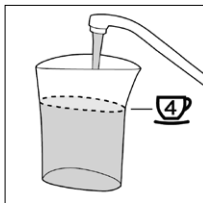
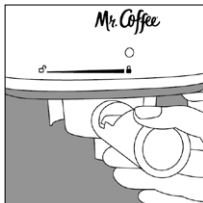



Figure 2



and locking it into the right. This may require force. The handle should be aligned with the lock symbol  and pointing directly at you when you are standing in front of the machine.


5. Place mug under the portafilter (Figure 3).
6. Turn the control knob on the left side of the machine to brew . Keep the control knob on brew until there is no longer water exiting the portafilter.
7. Be sure to turn the control knob to the “OFF” position and unplug the appliance.

Figure 3



**CAUTION!** Do not immerse the power cord, power plug or espresso maker in water or in any other liquid. Do not remove the water reservoir cap or portafilter until you release pressure in the unit.

# How to Make Espresso

**⚠ CAUTION!** Do not remove water reservoir cap or portafilter until you release the pressure in the unit. Follow directions on page 8 before proceeding.

**⚠ CAUTION!** Make sure the unit is unplugged and the control knob is set to "OFF" before using the machine.

**NOTE:** This is a manual machine without auto shut-off. You control how much espresso is brewed by turning the control knob.

## WATER PREP:



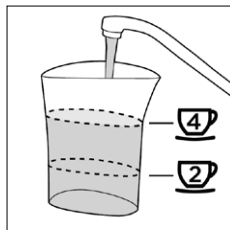
1. Remove the water reservoir cap.
  - For 2 shots of espresso, fill the water measuring pitcher with water to the 2 cup mark (  ) and pour into water reservoir (Figure 4).
  - For 4 shots of espresso, fill the water measuring pitcher with water to the 4 cup mark (  ) and pour into water reservoir (Figure 4).
2. Screw cap back onto water reservoir.

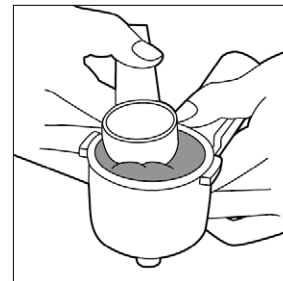
Figure 4




## ESPRESSO GROUNDS PREP:

1. Scoop your finely ground espresso into the portafilter.
  - For 2 shots of espresso, fill filter to the 2 shots line located inside the portafilter.
  - For 4 shots of espresso, fill filter to the 4 shots line located inside the portafilter.
2. Lightly level/press down the espresso grounds in the portafilter by pushing down with the back of the measuring scoop (Figure 5). (If coffee is pressed down too much, the water will not go through the espresso grounds.)

Figure 5



3. Insert the portafilter into machine from left and turn to the right until the handle is aligned with the lock symbol .

**NOTE:** Do not attempt to turn portafilter handle past the lock position.

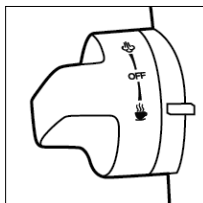
## HOW TO BREW:

1. Place a mug onto the drip tray, under the portafilter (*Figure 6*).
2. Plug in the machine and turn control knob on the left side of the machine to brew ☕ (*Figure 7*).
3. When the espresso is finished brewing, turn the control knob to the "OFF" position and unplug the machine.
4. Follow directions on page 8 to release the pressure in the unit.
5. Enjoy!

Figure 6



Figure 7



## How to Make a Cappuccino or Latte

**⚠ CAUTION:** Do not remove water reservoir cap or portafilter until you release the pressure in the unit. Follow directions on page 8 before proceeding.

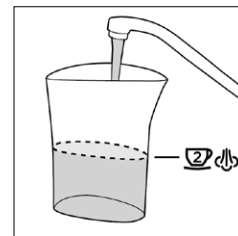
**⚠ CAUTION!** Make sure the unit is unplugged and the control knob is set to "OFF" before using the machine.

**NOTE:** This is a manual machine without auto shut-off. You control how much espresso is brewed and how long milk is frothed by turning the control knob.

### WATER PREP:

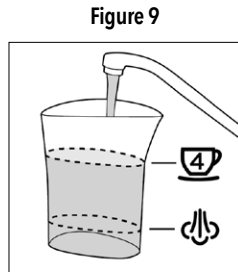
1. Remove the water reservoir cap.
  - To make a cappuccino or latte with 2 shots of espresso, fill the water measuring pitcher with water to the 2 cup with steam mark (☕ ☕) for brewing and frothing milk and pour into water reservoir (*Figure 8*).

Figure 8





- To make a cappuccino or latte with 4 shots of espresso, fill the water measuring pitcher with water to the 4 cup mark (☕) for brewing and pour into water reservoir. Then fill again to the steam mark (☕) and pour into water reservoir for frothing milk (Figure 9).



2. Screw cap back onto water reservoir.

### ESPRESSO GROUNDS PREP:

1. Scoop your finely ground espresso into the portafilter.
  - For 2 shots of espresso, fill filter to the 2 shots line located inside the portafilter.
  - For 4 shots of espresso, fill filter to the 4 shots line located inside the portafilter.
2. Lightly press down the espresso grounds in the portafilter by pushing down with the back of the measuring scoop. (If coffee is pressed down too much, the water will not go through the espresso grounds.)

3. Insert the portafilter into machine from left and turn to the right until the handle is aligned with the lock symbol ☰.

**NOTE:** Do not attempt to turn portafilter handle past the lock position.

### HOW TO BREW AND FROTH:

1. Place a mug onto the drip tray and under the portafilter.
2. Plug in the machine and turn control knob on the left side of the machine to brew ☕.
3. Fill 1/3 of stainless steel frothing pitcher with cold milk, allowing for enough room for expansion of the foam. When frothing is complete the volume of milk will almost double.

**NOTE:** Frothing texture is highly dependent upon the milk type used. 2% is recommended; whole milk creates finer bubbles while skim milk creates larger bubbles.

4. Once the coffee begins to brew into the mug, interrupt the brewing process by turning the control knob to "OFF." Place your stainless steel frothing pitcher so that the frothing wand is submerged about ½ -1" into the milk (Figure 10 on next page).


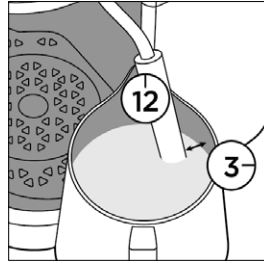
- Turn the knob to steam  (Figure 11). This will take a few seconds to heat up before bubbling. You should hear the steam coming out. If it is silent, it may mean you are out of water and no steam is coming out. You may need to add additional water. When you hear steam coming out, follow position in figure 10 and allow the steam to move the milk in a circular motion. It takes about 2½

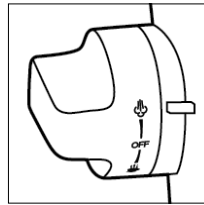
Figure 10




Insert arm into spout at 12 o'clock and place tip at 3 o'clock. Keep arm and edge of spout at finger width distance apart

minutes to froth 4 oz. of whole/2% skim milk to 150°F heat. You can use a thermometer for precise results. (See *Frothing Tips on page 20*).

Figure 11



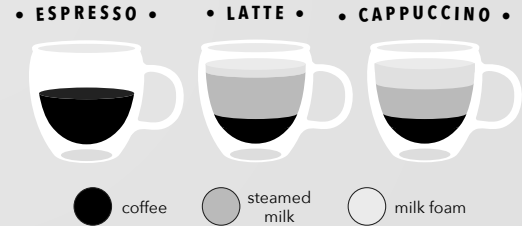
- Before removing the stainless steel frothing pitcher from underneath the frothing wand, turn the control knob back into the brew  position to complete the brewing process.
- When the espresso is finished brewing, turn the control knob to the "OFF" position and unplug the machine. If

brewing 4 shots and frothing, you may need to add additional water.

**IMPORTANT:** Refer to directions on how to release pressure on page 8 before removing the reservoir cap or portafilter.

- Pour the frothed milk into your mug, then stir and enjoy!

**NOTE:** A latte has less foam and more steamed milk than a cappuccino. A cappuccino has 1/3 of espresso, 1/3 of steamed milk and 1/3 milk foam whereas a latte has 1/3 espresso, 2/3 steamed milk topped with milk foam.



## Frothing Tips

- If you hear a gurgling sound then the steam wand tip is not deep enough. If you hear a screeching sound the tip is too deep. Adjust the pitcher position accordingly.
- Ideal frothing should make a smoothing hissing noise, and whirlpool motion created in pitcher.  
*\*It takes about 2½ minutes to froth 4 oz. of whole/ 2%/skim milk to 150°F heat. You can use a thermometer for precise results.*
- Milk frothed correctly has thick rich micro foam with silky shade. Tap pitcher to release large air bubbles and swirl to blend milk for silky texture.
- Wipe wand clean after every use.
- Optimal milk temperature chart for reference:

MILK	TEMPERATURE
Full & Skim	140 - 150°F
Almond	131 - 149°F
Soy	131 - 140°F
Coconut	149 - 158°F

*Temperature might vary according to milk type.  
Use a thermometer for precise results.*

## How To Froth Milk Only

**⚠ CAUTION:** Do not remove water reservoir cap or portafilter until you release the pressure in the unit. Follow directions on page 8 before proceeding.

**⚠ CAUTION!** Make sure the unit is unplugged and the control knob is set to “OFF” before using the machine.

### WATER PREP:


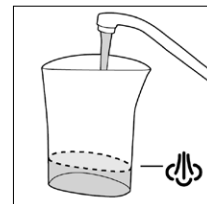
1. Remove the water reservoir cap.
2. Fill the water measuring pitcher to the steam line  with filtered water (Figure 12) and pour into reservoir.
3. Screw cap back onto water reservoir.

Figure 12



### TIME TO FROTH:

1. Fill 1/3 of stainless steel frothing pitcher with cold milk, allowing for enough room for expansion of the foam. When frothing is complete the volume of milk will almost double.  
**NOTE:** Frothing texture is highly dependent upon the milk type used. 2% is recommended; whole milk creates finer bubbles while skim milk creates larger bubbles.


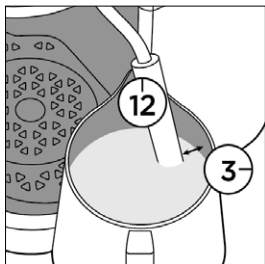
- Place your stainless steel frothing pitcher so that the frothing wand is submerged into the milk. About 1/2 -1" into the milk (*Figure 13*).
- Turn the knob to steam . This will take a few seconds to heat up before bubbling. You should hear the steam coming out. If it is silent, it may mean you are out of water and no steam is coming out.
- When you hear steam coming out, follow position in figure 13 and allow the steam to move the milk in a circular motion. It takes about 2½ minutes to froth 4 oz. of whole/ 2%/ skim milk to 150°F heat. You can use a thermometer for precise results (*See Frothing Tips on page 20*).
- Before removing the stainless steel frothing pitcher from underneath the frothing wand, turn the knob to the "OFF" position.

Figure 13




Insert arm into spout at 12 o'clock and place tip at 3 o'clock. Keep arm and edge of spout at finger width distance apart

**NOTE:** It is extremely important to clean the frothing wand after every use. Refer to page 25 for cleaning instructions.

## Cleaning Your Machine After Each Use

Keep your Mr. Coffee® Steam Espresso, Cappuccino and Latte Maker running smoothly by taking care of it after every use. Follow these easy steps to clean your machine:

 **CAUTION:** Do not remove water reservoir cap or portafilter until you release the pressure in the unit. Follow directions on page 8 before proceeding.

- Remove portafilter to discard coffee grounds. Lift filter retainer clip so that it's placed over the filter edge and hold in place as you discard coffee grounds (*Figure 14*). This helps keep filter secured in place.

**NOTE:** Leaving the portafilter in the machine after brewing can cause an improper lock which could result in leaking and damage to the seal.

- Rinse portafilter with fresh water. Please note that the portafilter is NOT dishwasher safe. Handwash only!

**NOTE:** If you did not froth milk, skip steps 3-8.


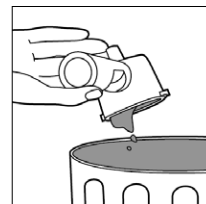
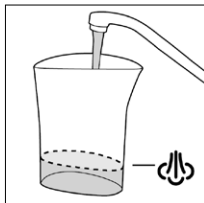
- Fill water measuring pitcher to the steam mark  (*Figure 15 on next page*) with water and pour into the water reservoir.


Figure 14



4. Screw cap back onto the water reservoir and plug in the machine.
5. Fill the stainless steel frothing pitcher half way with water and place so that the frothing wand is submerged into the water.

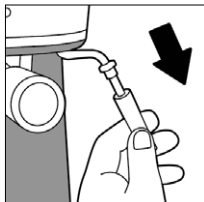
Figure 15



6. Turn the knob to steam  and steam with water instead of milk for 30 seconds. This will help rinse the internal parts of the machine.
7. Once the frothing wand is cool, remove and rinse frothing wand cover. The frothing wand cover is the black plastic piece on the frothing wand. Simply pull from the bottom to remove (Figure 16).

8. Wipe down frothing wand with a damp cloth.

Figure 16



9. Remove the drip tray cover and empty water or coffee from drip tray. Dry with a clean cloth. Wipe the exterior of the machine with a damp cloth. Do not use metal scouring pads or abrasive cleansers.

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

## Cleaning And User Maintenance

Once every 1 to 3 months, depending on usage and the type of water, we recommend that you delime your machine to keep it working properly.

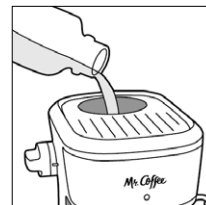
### DELIME INTERNAL PARTS

1. Make sure the control knob is in the "OFF" position.

**CAUTION:** Do not remove water reservoir cap or portafilter until you release the pressure in the unit. Refer to directions on page 8.

2. Fill water reservoir to the top with undiluted white household vinegar (Figure 17).

Figure 17

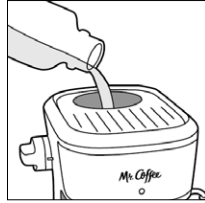


3. Brew just enough to get some vinegar to come out.
4. Steam just enough to get some vinegar to come out.
5. Unplug the machine.
6. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
7. Discard vinegar through the top opening of the espresso

maker by turning the machine upside down over the sink.

8. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water (*Figure 18*) and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.
9. Brew and steam with fresh water at least 4 times or until you do not smell any vinegar.

**Figure 18**



### **USER MAINTENANCE:**

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

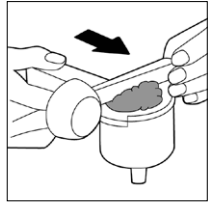
## **Helpful Hints**

- Make sure the control knob is set to “OFF” before using the machine.
- Filter retainer clip should be in the back position (*Figure 19*) when installing the portafilter into the unit.
- Do not attempt to turn portafilter handle past the lock position.
- Do not overfill the filter with ground coffee (*Figure 20*), as this will cause an improper lock of the portafilter, which could result in leaking and damage to the seal.
- For best results, only use high-quality espresso ground coffee.
- Do not leave excess coffee grounds on the edge of the portafilter. Excess grounds on the edge will cause an improper lock which could result in leaking and damage to the seal.
- Do not turn knob to “Brew” or “Steam” without water in the water reservoir.

**Figure 19**

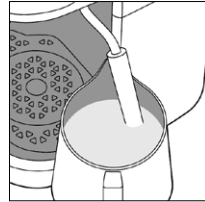


**Figure 20**



- Do not leave water in the water reservoir between uses.
- Make sure the frothing wand is submerged in your milk or milk substitute (*Figure 21*) before turning the knob to steam.
- Do not store portafilter in the brew head. Remove portafilter after brewing. Leaving the portafilter in the machine can cause an improper lock which could result in leaking and damage to the seal.
- Do not fill water to the top of the water reservoir.
- This is a manual machine without auto shut-off. You control how much espresso is brewed by turning the control knob.
- Cord storage is under the unit.
- 2% milk creates better froth than milk substitutes.

Figure 21



## Problems, Causes and Solutions

Your Mr. Coffee® Steam Espresso, Cappuccino and Latte Maker has been carefully designed to give you many years of trouble-free service. In the unlikely event that your new espresso machine does not operate satisfactorily, please review the following potential problems and try the steps recommended BEFORE you call Mr. Coffee Service Center.

**?** **Problem:** Unable to steam

**Possible Causes:**

- Water reservoir is empty
- Unit is not turned on
- Frothing wand is clogged

**Solution:**

- Fill water reservoir with 2 oz (the steam icon on the water measuring pitcher) of water and pour into water reservoir.
- Plug in power cord and slowly turn control knob to Steam position.
- Remove frothing wand cover and check if metal frothing wand is clogged with a needle or paper clip. Then, following cleaning instructions on page 24.

**?** **Problem:** Espresso does not come out


**Possible Causes:**

- No water in water reservoir
- Coffee grind is too fine
- Too much coffee in the filter
- Appliance not turned on or plugged in

- Coffee has been compressed too much

**Solution:**

- Add water to water reservoir.
- Grind coffee less fine.
- Fill portafilter following instructions on “espresso grounds prep”.
- Plug in power cord.
- Refill portafilter with espresso ground coffee and GENTLY press down.


 **Problem:** Espresso comes out too quickly

**Possible Causes:**

- Coffee is ground too coarse
- Not enough coffee in the portafilter

**Solution:**

- Use a finer grind of espresso coffee.
- Follow How to Brew Espresso instructions carefully paying close attention to measurements for coffee.


 **Problem:** Milk is not foamy after frothing

**Possible Causes:**

- Not enough water in water reservoir to steam
- Milk is not cold
- Using whole milk

**Solution:**

- Follow the “How to Froth” instructions (starting on page 21) paying close attention to the water measurements.
- Use cold milk to froth.
- For best results, use 2% or skim milk.

 **Problem:** Coffee comes out around the edge of the portafilter

**Possible Causes:**

- Portafilter not rotated to lock position
- Coffee grounds around edge of filter
- Too much coffee in the filter
- All pressure was not released
- Portafilter removed too fast

**Solution:**

- Rotate portafilter to lock position.
- Wipe off excess grounds from rim of portafilter.
- Put less coffee in the filter.
- Follow instructions on how to release pressure on page 8
- Slowly remove portafilter


 **Problem:** Portafilter changed color

**Possible Causes:**

- Dishwasher

**Solution:**

- It is still safe to use. We do not recommend putting it in the dishwasher.

 **Problem:** Milk sucked in the machine through the frothing wand

**Possible Causes:**

- Not enough water to froth / steam in the water reservoir

**Solution:**

- You should hear the steam coming out. If it is silent, remove the frothing wand from the milk. Then, follow frothing instructions on “how to froth milk” (Starting on page 21).

Do you still have questions? You can call us toll-free at the MR. COFFEE® Consumer Service Department, **1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333)** or you can visit us at [www.mrcoffee.com](http://www.mrcoffee.com).



## Espresso Recipes

### *Café Cubano*

**Place in a small cup:**

1/2 teaspoon sugar

**Brew in the cup:**

Small espresso

**Stir to dissolve sugar.**



### *Café Bombon*

**Place in a small heavy glass:**

1-1/2 to 2 tablespoons sweetened condensed milk

**Brew in the glass:**

Small espresso

**Serve with a spoon to stir just before drinking.**



### *Espresso con Panna*

**If desired, place in a cup:**  
1/2 teaspoon sugar

**Brew in the cup:**  
Small espresso

**Stir to dissolve sugar, then fill cup with:**  
Sweetened whipped cream

## Latte Recipes

### *Iced Latte*

**Place in a large cup:**

1 tablespoon sugar

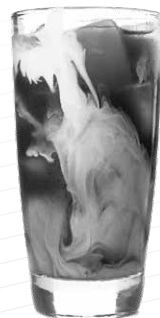
**Brew in the cup:**

Large espresso

**Stir in:**

1 cup ice cubes

1/2 cup whole or other milk



### *Pumpkin Spice Latte*

**Place in a cup:**

2 teaspoons brown sugar  
Pinch of pumpkin pie spice

**Brew in the cup:**

Small latte

**Stir to blend.**



### *Nutella Latte*

**Place in a cup:**

1 tablespoon Nutella (chocolate hazelnut spread)

**Brew in the cup:**

Small latte

**Stir to blend.**



# Cappuccino Recipes



## Café Mocha

**Place in a cup:**

2 teaspoons chocolate syrup  
1/2 teaspoon sugar  
.....

**Brew in the cup:**

Small cappuccino  
.....

**Stir to blend.**

Top with additional foam if desired.

## Sweet Cappuccino

**Place in a cup:**

1/2 teaspoon sugar  
.....

**Brew in the cup:**

Small cappuccino  
.....

**Stir to dissolve sugar.**

Top with additional foam  
if desired.

## Caramel Cappuccino

**Place in a cup:**

1 tablespoon caramel syrup  
1/4 teaspoon sugar  
.....

**Brew in the cup:**

Small cappuccino  
.....

**Stir to blend.**

Top with additional foam if desired.



# Warranty Information

## 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 the warranty period.

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

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

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration

by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

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

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

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

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

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

Some states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or jurisdiction to jurisdiction.

### **How to Obtain Warranty Service in the U.S.A.**

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

*Mr. Coffee*  
**espresso**

© 2021 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc.  
Boca Raton, Florida 33431. Made in China.

P.N. ART0000883233

*Mr. Coffee*  
**espresso**

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam  
Products, Inc. Boca Raton, Florida, 33431. Fabricado en China.  
P.N. ART0000883233

por parte de un tercero ajeno a Sunbeam o a un Centro de Servicio Autorizado por Sunbeam. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

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

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

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

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

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

## Recetas de Cappuccino

### Café Moca

**Coloque en una taza:**

2 cucharaditas de sirope de chocolate

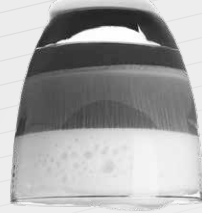
1/2 cucharadita de azúcar

**Cuele en la taza::**

Un cappuccino pequeño

**Revuelva para mezclar.**

Cubra con más espuma si lo desea.



### Cappuccino Dulce

**Coloque en una taza:**

1/2 cucharadita de

azúcar

Un cappuccino

pequeño

**Cuele en la taza:**

Un cappuccino

pequeño

**Revuelva para disolver la**

**azúcar.**

Cubra con más espuma si

lo desea.

### Cappuccino con Caramelo

**Coloque en una taza:**

1 cucharada de sirope de caramelo

1/4 cucharadita de azúcar

**Cuele en la taza:**

Un cappuccino pequeño

**Revuelva para mezclar.**

Cubra con más espuma si lo desea.



## GARANTÍA LIMITADA POR 1 AÑO

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

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

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

Esta garantía no cubre los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración

## Recetas de Espresso

### Café Cubano

Coloque en una taza pequeña:  
1/2 cucharadita de azúcar

**Cuele en la taza:**  
Un espresso pequeño

Revuelva para disolver la azúcar.



### Recetas de Latte

#### Latte Helado

Coloque en una taza grande:  
1 cucharada de azúcar

**Cuele en la taza:**  
Un espresso grande

**Incorpore:**

1 taza de cubos de hielo  
1/2 taza de leche entera u otro tipo de  
leche



### Café Bombón

Coloque en un vaso de vidrio

**resistente pequeño:**

1-1/2 to 2 cucharadas de leche

condensada endulzada

**Cuele en el vaso:**

Un espresso pequeño

Sirva con una cuchara para  
revolver antes de beber.



### Espresso con Panna

Si lo desea, coloque en

una taza:

1/2 cucharadita de azúcar

pequeño  
Un espresso

**Cuele en la taza:**

Revuelva para disolver la  
azúcar, luego llene la taza

**con:**

Crema batida endulzada

### Recetas de Latte

#### Latte con Nutella

Coloque en una taza:  
1 cucharada de Nutella (pasta para untar de  
chocolate y nuez moscada)

**Brew in the cup:**

Small latte

Revuelva para mezclar.



#### Latte con Especias para Tarta de Calabaza

Coloque en una taza:

2 cucharaditas de azúcar moreno

Una pizca de especias para tarta de calabaza

**Cuele en la taza:**

Un latte pequeño

Revuelva para mezclar.



- Solución:**
- El café se ha comprimido demasiado

- Añada agua en el tanque.
- Muela el café menos fino.
- Llene el portafiltro siguiendo las instrucciones en la página 27.
- Enchufe el cable de alimentación.
- Rellene el portafiltro con café espresso molido y aplane SUAVEMENTE.

**Problema:** El café espresso sale demasiado rápido

**Possible Causes:**

- El café está molido muy grueso
- No hay suficiente café en el portafiltro

**Solución:**

- Utilice un molido de espresso más fino.
- Siga las instrucciones de “Cómo Colar Espresso”, con atención especial a las medidas de café.

**Problema:** La leche no está espumosa después de espumar

**Causas Posibles:**

- No hay suficiente agua en el depósito para poder espumar
- La leche no está fría
- Está utilizando leche entera

**Solución:**

- Siga las instrucciones de “Cómo Espumar” (comenzando en la página 21) con atención especial en las medidas de agua.
- Utilice leche fría para espumar.
- Para mejores resultados, utilice leche de 2% o leche descremada.

**Problema:** El café se sale alrededor de los bordes del portafiltro

**Causas Posibles:**

- El portafiltro no giró a la posición de cierre.
- Hay granos de café alrededor de los bordes del filtro.
- Demasiado café dentro del filtro.
- No se liberó toda la presión.
- El portafiltro se retiró demasiado rápido

**Solución:**

- Gire el portafiltro a la posición de cierre
- Limpie el exceso de los granos del borde del portafiltro
- Ponga menos café dentro del portafiltro
- Siga las instrucciones de “Cómo Liberar la Presión” en la página 8
- Retire lentamente el portafiltro

**Problema:** El portafiltro cambió de color

**Causas Posibles:**

- Lavaplatos

**Solución:**

- Su uso es todavía seguro. No recomendamos lavarlo en el lavaplatos

**Problema:** La leche es aspirada por la máquina a través del tubo espumador

**Causas Posibles:**

- No hay suficiente agua en el depósito de agua para espumar / hacer vapor

**Solución:**

- Usted debe escuchar el vapor saliendo. Si está en silencio, retire el tubo espumador de la leche. Luego, siga las instrucciones de “Cómo Espumar Leche” (comenzando en la página 21)

¿Aun tiene preguntas? Nos puede llamar gratis al Departamento de Servicio al Consumidor MR. COFFEE® 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333) o puede visitarnos en [www.mrcoffee.com](http://www.mrcoffee.com).



# Problemas, Causas y Soluciones

Su Máquina de Vapor para Espresso, Cappuccino y Latte Mr. Coffee® ha sido diseñada cuidadosamente para brindarle muchos años de servicio sin problemas. En el caso improbable de que su nueva máquina para espresso no funcione a su satisfacción, favor de revisar los siguientes problemas potenciales e intentar los pasos recomendados ANTES de llamar al Centro de Servicio de Mr. Coffee.

**Problema:** No se genera vapor

## Causas Posibles:

- El depósito de agua está vacío
- La unidad no está encendida
- El tubo espumador está obstruido

## Solución:

- Llene el depósito de agua con 2 oz. de agua (ícono de vapor en la jarra para medir agua) y vierta el agua en el depósito de agua.
- Enchufe el cable de alimentación y lentamente gire la perilla de control a la posición de vapor.
- Retire la cubierta del tubo espumador y revise si el tubo espumador de metal está obstruido, utilizando una aguja o un clip de papel. Luego siga las instrucciones de limpieza en la página 24.

**Problema:** No sale café espresso

## Posible Causas:

- El depósito de agua está vacío
- El molido de café es demasiado fino
- Hay demasiado café en el filtro
- El aparato no está encendido o enchufado

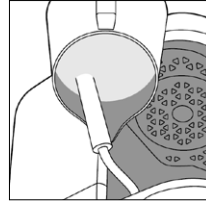


Figura 21

- No deje agua en el depósito de agua entre usos.
- Asegúrese de que el tubo espumador se sumerja en la leche o en el sustituto de leche (Figura 21) antes de girar la perilla de control a la posición de vapor.
- No guarde el portafiltro en la cabeza de colar. Retire el portafiltro después de colado. Dejar el portafiltro en la máquina podría causar un cierre indebido, lo que podría resultar en fugas y daños en su sellado
- No llene de agua el depósito hasta el tope.
- Esta es una máquina manual sin función de apagado automático. Usted puede controlar la cantidad de espresso que se cuele girando la perilla de control.
- El cable se puede guardar debajo de la unidad.
- La leche de 2% crea mejor espuma que los sustitutos de leche.

## Consejos útiles

- Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de apagado ("OFF") antes de usar la máquina.
- El clip retenedor del filtro debe estar en posición hacia atrás (Figura 19) cuando se instala el portafiltro en la unidad.
- No intente girar el mango del portafiltro pasado de la posición de cierre.
- No llene en exceso el filtro con café molido (Figura 20), ya que esto causaría un cierre indebido del portafiltro, lo que podría resultar en fugas y daños en el sellado.
- Para obtener mejores resultados, solo utilice café molido para espresso de alta calidad.
- No deje exceso de café molido en el borde del portafiltro. El exceso de granos molidos en el borde causaría un cierre indebido, lo que podría resultar en fugas y daños en su sellado.
- No gire la perilla de control a la posición de colar o vapor con el depósito de agua vacío.

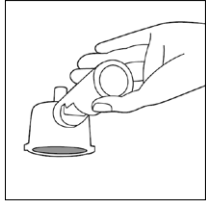


Figura 19

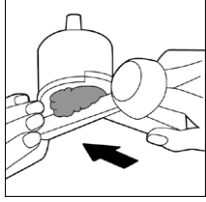


Figura 20

- vierta el agua dentro del fregadero, repitiendo este paso dos veces.
9. Cuele y haga vapor con agua fresca al menos 4 veces o hasta que no haya olor de vinagre.

### MANTENIMIENTO POR EL USUARIO:

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

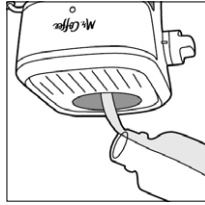


Figura 18

# Limpeza y Mantenimiento por el Usuario

Una vez cada 1 a 3 meses, dependiendo del uso y el tipo de agua, se recomienda descalcificar la cafetera para mantener su funcionamiento adecuadamente.

## DESCALCIFICACIÓN DE LAS PIEZAS INTERNAS

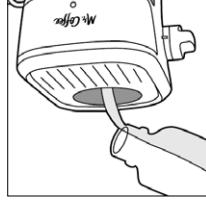
1. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de apagado ("OFF").

**PRECAUCIÓN:** No retire la tapa del depósito de agua ni el portafiltro hasta que no libere la presión en la unidad.

Consulte las instrucciones en la página 8.

2. Llene el depósito de agua hasta el tope con vinagre blanco doméstico no diluido (Figura 17).

Figura 17



3. Cuele justo lo suficiente para lograr que salga un poco de vinagre.

4. Haga vapor justo lo suficiente para lograr que salga un poco de vinagre.

5. Desenchufe la máquina.

6. Deje la máquina reposar toda la noche con la solución de vinagre dentro del depósito de agua.


7. Deseche el vinagre a través de la apertura superior de la máquina, volteando la máquina dentro del fregadero.

8. Enjuague el depósito de agua con agua de llave, llenando el depósito hasta la mitad con agua (Figura 18) y

4. Enrosque nuevamente la tapa en el depósito de agua.

Llene la jarrita de acero inoxidable hasta la mitad con agua y colóquela de tal modo que el tubo espumador quede sumergida dentro del agua.

6. Gire la perilla de control a la posición

de vapor  y aplique vapor con agua en vez de leche por 30 segundos. Esto ayudará a enjuagar las piezas internas de la máquina.

7. Una vez que el tubo espumador se enfríe, retire y

enjuague la cubierta del tubo espumador. La cubierta del tubo espumador es la pieza plástica negra. Simplemente, tire de la parte inferior para retirarla (Figura 16).

8. Limpie el tubo espumador con un paño húmedo.

9. Retire la cubierta de la bandeja de goteo y vacíe el agua o café de la bandeja de goteo. Seque con un paño

limpio. Limpie la superficie exterior de la máquina con paño húmedo. No utilice estropajos de fibras metálicas ni limpiadores abrasivos.

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

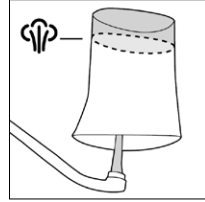


Figura 15

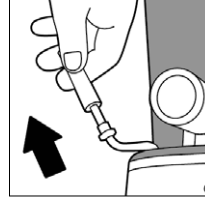


Figura 16

# Limpeza de Su Máquina Después de Cada Uso

Mantenga su Máquina de Vapor para Espresso, Cappuccino y Latte Mr. Coffee® funcionando sin problemas con un cuidado adecuado después de cada uso. Siga estos sencillos pasos para limpiar su máquina:

**⚠️ PRECAUCIÓN:** NO retire la tapa del depósito de agua ni el portafiltro hasta que no libere la presión en la unidad. Siga las instrucciones en la página 8 antes de proceder.

1. Retire el portafiltro para desecharlo los granos de café. Alce el clip retenedor del filtro de manera que esté colocado sobre el borde del filtro, sujete en su lugar mientras desecha los granos de café (Figura 14). Esto ayuda a mantener el filtro asegurado en posición.

**NOTA:** Dejar el portafiltro en la máquina después del colado puede causar que se cierre incorrectamente, lo cual puede ocasionar fugas y daños al sellado.

2. Enjuague el portafiltro con agua fresca. Tenga en cuenta que el portafiltro NO es apto para lavaplatos. ¡Lave solamente a mano!

**NOTE:** Si no espumó leche, omita los pasos 3-8.

3. Llene con agua la jarra para medir agua hasta la marca de vapor (Figura 15 en la página siguiente) y vierta dentro del depósito de agua.

2. Coloque su jarrita para espumar de acero inoxidable de manera que el tubo espumador esté sumergido dentro de la leche. Alrededor de 1/2 a 1" dentro de la leche (Figura 13).

3. Gire la perilla de control a la posición de vapor (Figura 13). Esto tomará unos segundos para calentarse antes de comenzar a burbujear. Usted deberá escuchar salir el vapor. Si está silencioso, podrá significar que no tiene agua y que el vapor no está saliendo.

4. Cuando escuche salir el vapor, siga la posición en la Figura 13 y permita que el vapor se mueva en un movimiento circular. Toma unos 2 1/2 minutos para espumar 4onzas de leche entera/2%/leche descremada a 150°F de temperatura. Puede utilizar un termómetro para obtener resultados precisos.

5. Antes de retirar la jarrita para espumar de acero inoxidable de debajo del tubo espumador, gire la perilla de control hasta la posición de apagado ("OFF").

**NOTA:** Es extremadamente importante limpiar el tubo espumador después de cada uso. Consulte la página 25 para instrucciones de limpieza.

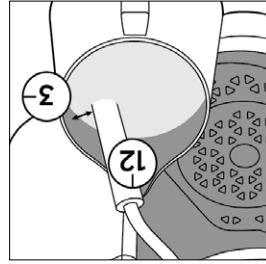


Figura 13

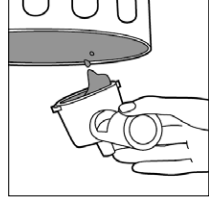


Figura 14

## Consejos para Espumar

- Si escucha un sonido de borboteo, la punta del tubo espumador no está sumergida lo suficientemente profunda dentro de la leche. Si escucha un sonido de chirrido, la punta está colocada demasiado profunda dentro de la leche. Ajuste la posición de la jarrita según sea necesario.

- La formación de espuma ideal debe emitir un sonido de siseo y un movimiento de remojo creado en la jarrita. \*Toma alrededor de 2½ minutos para espumar 4 oz. onzas de leche entera/2%descremada a 150°F de temperatura. Puede utilizar un termómetro para obtener resultados precisos.

- La leche espumada correctamente tiene una microespuma espesa con un acabado sedoso. Golpee ligeramente la jarrita para liberar las burbujas de aire grandes y mueva con movimientos circulares para mezclar la leche y lograr una textura sedosa.

- Limpie el tubo espumador después de cada uso.
- Para su referencia, consulte la siguiente tabla de temperaturas óptimas para la leche:

LECHE	TEMPERATURA
Entera y descremada	140 - 150°F
Almendra	131 - 149°F
Soya	131 - 140°F
Coco	149 - 158°F


La temperatura puede variar de acuerdo al tipo de leche. Utilice un termómetro para obtener resultados precisos.

## Cómo Espumar Leche Solamente

**!PRECAUCIÓN!** No retire la tapa del depósito de agua ni el portafiltro hasta que libere la presión en la unidad. Siga las instrucciones en la página 8 antes de proceder.

**!PRECAUCIÓN!** Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y la perilla de control esté fijada en la posición de apagado ("OFF") antes de utilizar la máquina.

### PREPARACIÓN DEL AGUA:

1. Retire la tapa del depósito de agua.
2. Llene la jarra para medir el agua con agua filtrada (Figura 12) hasta la línea de vapor  with filtered water (Figura 12) y vierta en el depósito de agua.

### ES TIEMPO DE ESPUMAR:

1. Llene 1/3 de la jarrita para espumar de acero inoxidable

con leche fría, dejando suficiente espacio para la expansión de la espuma. Cuando el proceso de espumar termine, el volumen de la leche será casi el doble.

**NOTA:** La textura de la espuma depende en gran medida

del tipo de leche utilizada. Se recomienda la de 2%, la leche entera crea burbujas más finas mientras que la leche

descremada crea burbujas más grandes.

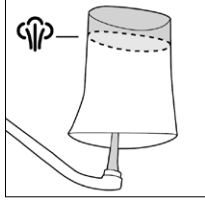


Figura 12

porciones y hacer espuma, puede ser necesario añadir más cantidad de agua.

**IMPORTANTE:** Consulte las instrucciones en la sección de Cómo Liberar la Presión en la página 8 antes de retirar la tapa del depósito de agua o el portafiltro.

8. Vierta la leche espumada en su taza, luego revuelva y

¡distribútelal!

**NOTA:** Un latte tiene menos espuma y más leche al

vapor que un cappuccino. Un cappuccino tiene 1/3 de vapor que un latte tiene 1/3 de leche al vapor y 1/3 de espuma de café espresso, 1/3 de leche al vapor y 1/3 de espuma de leche, mientras que un latte tiene 1/3 de café espresso, 2/3 de leche al vapor con espuma de leche por encima.

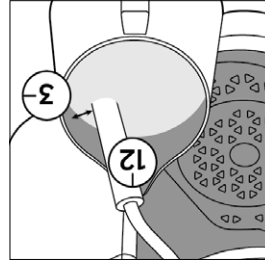
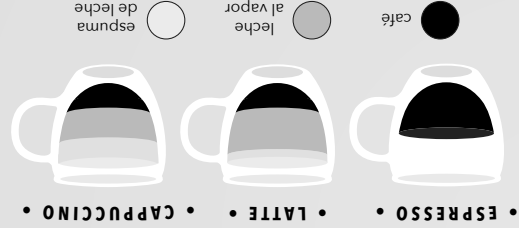


Figura 10

Inserte el tubo espumador

dentro de la jarrita en

posición de las 12 en el reloj y

coloque la punta en posición

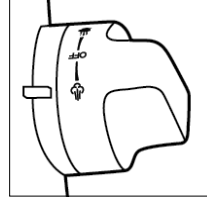
de las 3 en el reloj. Mantenga

el tubo espumador y el borde

de la jarrita a una distancia del

ancho de un dedo.

Figura 11



5. Gire la perilla de control a la posición de vapor (Figura 10).

Esto tomará unos segundos para calentarse antes de comenzar a burbujear. Usted deberá escuchar el vapor saliendo. Si está silencioso, podría significar que no tiene agua y que el vapor no está saliendo. Puede ser

necesario añadir más cantidad

de agua. Cuando escuche salir

el vapor, siga la posición en la

Figura 10 y permita que el vapor

se mueva en un movimiento

circular. Toma en unos 2½ minutos

para espumar 4 onzas de leche

entera/2%/leche descremada a 150

°F de temperatura. Puede utilizar un

termómetro para obtener resultados

precisos. (Ver los Consejos para Hacer

Espuma en la página 20).

6. Antes de retirar la jarrita para espumar

de acero inoxidable de debajo del

tubo espumador, gire nuevamente

la perilla de control hasta la posición de colar

completar el proceso de colado.

7. Cuando se termine el proceso de colado del espresso,

gire la perilla de control hasta la posición de apagado

("OFF") y desenchufe la máquina. Si va a colar 4

2. Enrosque nuevamente la tapa en el depósito de agua. Llene nuevamente hasta la marca que indica vapor (☁) y vierta espumar la leche (Figura 9).
2. Enrosque nuevamente la tapa en el depósito de agua. Luego llene nuevamente hasta la marca que indica vapor (☁) y vierta el depósito de agua. Luego para colar y vierta el agua dentro del depósito de agua para colar y vierta (☁) y vierta espumar la leche (Figura 9).

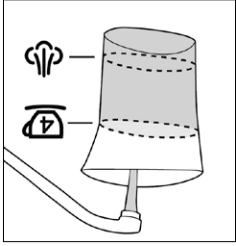


Figura 9

## PREPARACIÓN DE LOS GRANOS DE CAFÉ MOLIDO PARA ESPRESSO:

1. Llene la cuchara con café finamente molido para espresso y eche dentro del portafiltro.
  - Para 2 porciones de café espresso, llene el filtro hasta la línea de 2 porciones situada en el interior del portafiltro.
  - Para 4 porciones de café espresso, llene el filtro hasta la línea de 4 porciones situada en el interior del portafiltro.

2. Ligera y comprime hacia abajo los granos de café espresso en el portafiltro empujando hacia abajo con la parte de atrás de la cuchara medidora. (Si comprime demasiado, el agua no va a pasar a través de los granos de espresso.)

3. Inserte el portafiltro en la máquina en el lado izquierdo y gíre hacia la derecha hasta que el mango esté alineado con el símbolo de cierre.
 

**NOTA:** No intente girar el mango del portafiltro pasado de la posición de cierre.

## CÓMO COLAR CAFÉ Y HACER ESPUMA:

1. Coloque una taza sobre la bandeja de goteo debajo del portafiltro.
2. Enchufe la máquina y gire la perilla de control en el lado izquierdo de la máquina para colar ☁.
3. Llene 1/3 de la jarrita para espumar de acero inoxidable con leche fría, dejando suficiente espacio para la expansión de la espuma. Cuando el proceso de hacer espuma termine, el volumen de la leche será casi el doble.

**NOTA:** La textura de la espuma depende en gran medida del tipo de leche utilizada. Se recomienda la de 2%, la leche entera crea burbujas más finas mientras que la leche descremada crea burbujas más grandes.

4. Una vez que el café comienza a colarse en la taza, interrumpa el proceso de colado girando la perilla de control a la posición de apagado ("OFF"), coloque su jarrita para espumar de acero inoxidable de manera que el tubo espumador quede sumergido en la leche, aproximadamente 1/2 a 1" dentro de la leche (Figura 10 en la página siguiente).

## CÓMO COLAR CAFÉ:

1. Coloque una taza sobre la bandeja de goteo, debajo del portafiltro (Figura 6).
2. Enchufe la máquina y gire la perilla de control en el lado izquierdo de la máquina para colar ☕ (Figura 7).
3. Cuando el expreso termine de correrse, gire la perilla de control hasta la posición de apagado ("OFF") y desenchufe la máquina.
4. Siga las instrucciones en la página 8 para liberar la presión en la unidad.
5. ¡Dístrute!oi

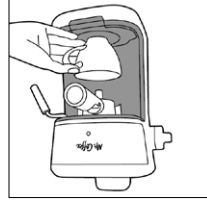


Figura 6

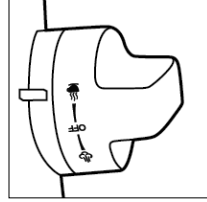


Figura 7

## Cómo Preparar Cappuccino o Latte

!PRECAUCIÓN! No retire la tapa del depósito de agua ni el portafiltro hasta que libere la presión en la unidad. Siga las instrucciones en la página 8 antes de proceder.

!PRECAUCIÓN! Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y la perilla de control esté fijada en la posición de apagado "OFF" antes de utilizar la máquina.

**NOTA:** Esta es una máquina manual sin función de apagado automático. Usted puede controlar la cantidad de expreso que se cuele y por cuanto tiempo espumar la leche girando la perilla de control.

### PREPARACIÓN DEL AGUA:

1. Retire la tapa del depósito de agua.
  - Para preparar cappuccino o latte con 2 porciones de expreso, llene la jarra para medir agua hasta la marca que indica 2 tazas con vapor (☕) para colar y espumar la leche, y vierta dentro del depósito de agua (Figura 8).
  - Para preparar un cappuccino o latte con 4 porciones de expreso, llene la jarra para medir agua hasta la

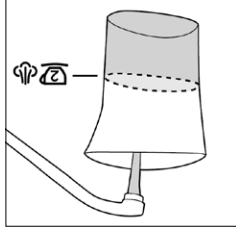


Figure 8



# Como Preparar Espresso

**!PRECAUCIÓN!** No retire la tapa del depósito de agua ni el portafiltro hasta que no se libere la presión en la unidad. Siga las instrucciones en la página 8 antes de proceder.

**!PRECAUCIÓN!** Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y la perilla de control esté fijada en la posición de apagado ("OFF") antes de utilizar la máquina.

**NOTA:** Esta es una máquina manual sin función de apagado automático. Usted puede controlar la cantidad de espresso que se se cuela girando la perilla de control.

## PREPARACIÓN DEL AGUA:

1. Retire la tapa del depósito de agua.

• Para 2 porciones de espresso, llene la jarra para medir agua hasta la

marca que indica 2 tazas (2) y

vierta dentro del depósito de agua

(Figura 4).

• Para 4 porciones de espresso, llene

la jarra para medir agua hasta la

marca que indica 4 tazas (4) y vierta dentro del depósito de agua (Figura 4).

2. Enrosque nuevamente la tapa en el depósito de agua.

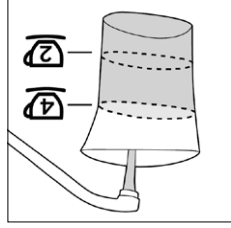


Figura 4

## PREPARACIÓN DE LOS GRANOS DE CAFÉ MOLIDO PARA ESPRESSO:

1. Llene la cuchara con café finamente molido para espresso y eche dentro del portafiltro.

• Para 2 porciones de café espresso, llene el filtro

hasta la línea de 2 porciones situada en el interior

del portafiltro.

• Para 4 porciones de café, llene el filtro hasta la línea

de 4 porciones, situada en el interior del portafiltro.

2. Ligera y ligeramente comprima /

presione hacia abajo el café en

el portafiltro empujando hacia

abajo con la parte de atrás de

la cuchara medidora (Figura

5). (Si comprime demasiado, el

agua no va pasar a través de los

granos de espresso.)

3. Inserte el portafiltro en la

máquina en el lado izquierdo y

gire hacia la derecha hasta que el mango esté alineado

con el símbolo de cierre.



**NOTA:** No intente girar el mango del portafiltro pasado de

la posición de cierre.

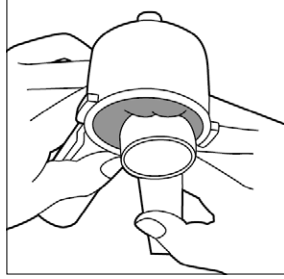



Figure 5

## LIMPIE SU MÁQUINA:

**NOTA:** El portafiltro no está apto para el lavaplatos, solamente lave a mano.

1. Lave la jarra de agua, el filtro, la cuchara medidora, el portafiltro y la jarra para espumar de acero inoxidable con un detergente líquido suave y una esponja o paño suave.

**!PRECAUCIÓN!** Asegúrese de que la perilla de control esté fijada en la posición de apagado ("OFF").

2. Retire la tapa del depósito de agua.
3. Llene la jarra para medir el agua con agua filtrada hasta la marca  y vierta agua dentro

nuevamente la tapa en el depósito de agua.

4. Inserte el portafiltro vacío (sin granos

de café) en la máquina en la izquierda y gire hacia la derecha para asegurar en su lugar (*Figura 2*). Esto puede

resultar difícil la primera vez que se intenta, pero no se preocupe. La mejor manera de aprender es mirando la

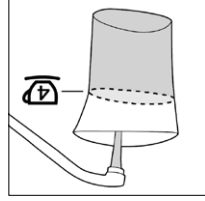



Figura 1



Figura 2

5. Coloque la taza debajo del portafiltro

(*Figura 3*).

6. Gire la perilla de control en el lado izquierdo de la máquina a la posición de colar . Mantenga la perilla de control en la posición de colar hasta

que ya no salga agua del portafiltro.

7. Asegúrese de girar la perilla de control hasta la posición de apagado ("OFF") y desenchufe el aparato.

**!PRECAUCIÓN!** No sumerja el cable de alimentación, el

enchufe ni la máquina para espresso en agua ni en ningún otro líquido. No retire la tapa del depósito de agua o el portafiltro hasta que no libere la presión en la unidad.

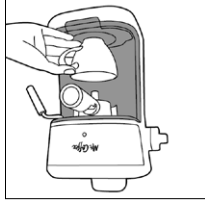

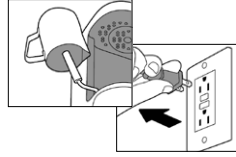


Figura 3

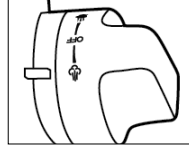
forma de la parte superior del portafiltro. Éste se puede insertar colocándolo desde la izquierda y asegurándolo hacia la derecha. Esto puede requerir hacer fuerza. El mango debe quedar alineado con el símbolo de cierre  y apuntando directamente hacia usted cuando se para

delante de la máquina.

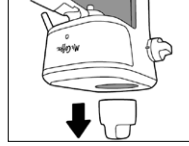
# ¡IMPORTANTE! Siempre libere la presión antes de retirar la tapa del depósito de agua



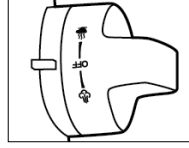
**Paso 1: Desenchufe la máquina**  
Desenchufe la máquina. Coloque su jarra para espumar de acero inoxidable debajo del tubo espumador.



**Paso 2: Gire la perilla de control hasta la posición de vapor (OFF)**  
Gire la perilla de control en el lado izquierdo de la máquina hasta la posición de vapor y deje que el vapor o el agua salga del tubo espumador para liberar la presión. Cuando ya no salga vapor o agua del tubo espumador, proceda al paso 3.



**Paso 3: Retire la tapa del depósito de agua**  
Retire la tapa del depósito de agua.



**Paso 4: Gire la perilla de control hasta la posición de apagado (OFF)**  
Gire nuevamente la perilla de control a la posición de apagado ("OFF").



**Paso 5: Retire lentamente el portafiltro**  
Retire lentamente el portafiltro.

## Antes de utilizar por Primera Vez

### QUE NECESITA TENER A MANO:

- Una taza, la jarra para medir agua (incluida) y una jarra para espumar de acero inoxidable para espumar (incluida).
- El café debe estar molido fino para espresso. Recomendamos utilizar un molinillo de calidad o un molinillo cónico, tal como un Molinillo de Café Cónico Mr. Coffee®. Si va a utilizar un molinillo de café cónico, seleccione el ajuste de molido más fino. Si va a comprar café premolido, utilice café molido para espresso.
- Leche de su elección para preparar cappuccinos o lattes.
- Agua limpia y fresca que esté filtrada y libre de impurezas--evite agua blanda o agua de pozo. El tipo de agua que cuele afectará considerablemente el sabor final.

# Contenido

2	Introducción
3	Medidas de seguridad importantes
5	Instrucciones para el cable de alimentación
7	Diagrama de las piezas
8	Cómo liberar la presión
9	Antes de utilizar por primera vez
12	Cómo preparar espresso
15	Cómo preparar cappuccino o latte
21	Cómo espumar la leche
23	Limpieza y mantenimiento
27	Consejos útiles
29	Resolución de problemas
32	Ideas para recetas
35	Información de garantía

# Conozca Su Máquina de Vapor para Espresso, Cappuccino y Latte Mr. Coffee®



Las piezas reemplazables están disponibles en [www.replacementparts.com](http://www.replacementparts.com)


1. Coloque el aparato sobre una superficie dura, plana y nivelada para evitar interrupciones en el flujo de aire por debajo de la máquina para espresso.
2. No opere el aparato con un tanque de agua vacío.
3. Mantenga despejada el área encima del aparato durante el uso, ya que vapor caliente se escapará del aparato.

### AVISOS DEL PRODUCTO

- No tire, retuerza ni maltrate el cable de alimentación.
- a. La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación separable o cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato.
  - b. Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
  - c. El cable más largo debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.
- Un cable de alimentación corto (o cable de alimentación separable) puede ser prolongado para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. Existen cables de alimentación separables más largos o cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado de debido en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación separable o cable de extensión:

### INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

**Enchufe polarizado**



Este aparato tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no entra, consulte a un electricista calificado. No intente ignorar esta característica de seguridad ni modificar el enchufe de manera alguna. Si el enchufe entra holgadamente en el tomacorriente de corriente alterna o si el tomacorriente de corriente alterna se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.

Modelos norteamericanos con enchufes polarizados:

Solo Para Uso Doméstico

**Medidas de Seguridad Importantes** (continuado)

9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica ni dentro de un horno caliente.
11. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y luego enchufe el cable al tomacorriente (para aparatos con cables separables). Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente.

12. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado. El uso incorrecto puede ocasionar lesiones personales.
13. **ADVERTENCIA:** A fin de evitar el riesgo de una lesión, nunca abra ni desconecte la cámara de preparación (portafiltro) durante el ciclo de preparación. Siempre conecte correctamente el portafiltro al mecanismo de cierre. Ignorar esta medida, podría resultar en que se suelte el portafiltro durante el ciclo de preparación y ocasionar lesiones.

14. Para modelos diseñados para utilizarse con cápsulas selladas: solo utilice cápsulas diseñadas para este aparato. Si la cápsula no encaja, no la fuerce dentro del aparato.
  15. Para modelos con molinillos de café: Antes de usar, revise el recipiente para los granos por si contiene algún objeto extraño.
- Para aparatos con paneles de servicio:

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

**Conserve Estas Instrucciones**

# Medidas de Seguridad Importantes

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

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua o ningún otro líquido.

4. Este aparato no debe ser utilizado por los niños ni por personas con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o falta de experiencia o conocimiento. Todo aparato utilizado cerca de los niños, requiere la supervisión cercana de un adulto. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando éste o el reloj digital (si es proporcionado) no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.

6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento o si se ha dañado de manera alguna. No intente reemplazar o cortar un cable dañado. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

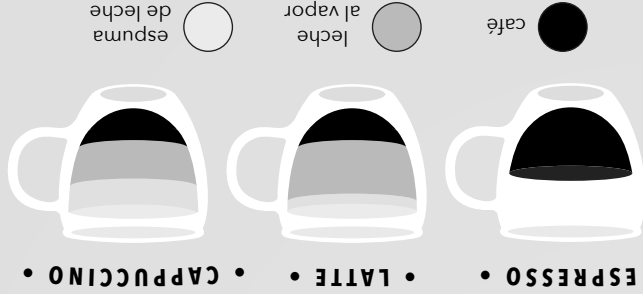
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto para utilizar con este aparato, podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesión personal.

8. No utilice el aparato al aire libre ni para fines comerciales.

¡Felicitaciones! Usted es el nuevo y orgulloso

dueño de una Máquina de Vapor para Espresso, Cappuccino y Latte Mr. Coffee®. Pronto preparará bebidas de café espresso igual que en su cafetería favorita.

El café espresso es utilizado como una base para muchas bebidas ricas y deliciosas, como cappuccinos y lattes. Un latte es una combinación de espresso y leche al vapor con una capa pequeña de espuma por encima. Por otra parte, un Cappuccino se prepara con alrededor de un tercio de espresso, un tercio de leche al vapor y un tercio de espuma.



MÁQUINA DE VAPOR PARA ESPRESSO, CAPPUCCINO Y LATTE MR. COFFEE®

# Manual del Usuario



Máquina de  
VAPOR  
Tradicional para  
ESPRESSO,  
CAPPUCCINO  
y LATTE

# espresso

Mr. Coffee