

Mr. Coffee®

EST. 1970

Easy Espresso

Authentic Espresso Made Easy

**USER MANUAL
AND RECIPE GUIDE**

MRCOFFEE.COM



BVMC-ECMPT 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 electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
- 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.
- 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 remove plug from 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 coffee filter drawer while brewing coffee. Caution should also be taken while removing the coffee filter drawer 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

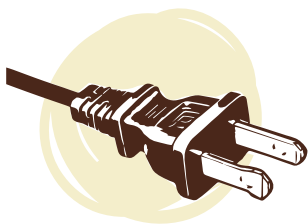


THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

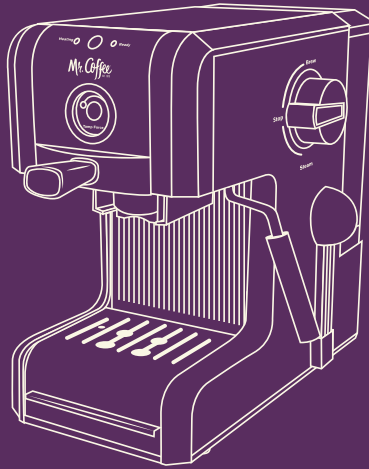


TABLE *of* CONTENTS

• Important Safeguards.....	01
• Power Cord Instructions	02
• Parts Diagram.....	04
• Ingredients for the Perfect Espresso.....	06
• Set-Up & How to Brew.....	06
• How to Froth Milk.....	08
• Cleaning & Maintaining.....	09
• Troubleshooting	12
• Warranty Information.....	14
• Recipes Ideas	17
• Instrucciones en Español	23

GETTING TO KNOW YOUR MR. COFFEE® EASY ESPRESSO MACHINE



INTRODUCTION

Congratulations! You're the proud new owner of a Mr. Coffee® Easy 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® Easy Espresso Machine before its first use is a critical process. Please follow these simple steps before brewing coffee for consumption:



1. Clean all removable parts with warm soapy water
(CAUTION: Do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.)



2. Place machine on a flat, level surface. Put an empty filter in the soft-close filter drawer and slide the whole enclosure into the machine.

3. Fill the water reservoir with filtered water. Do not exceed the "Max" mark.



4. Plug in your machine. Make sure the Ready light is on.

5. Hold a cup with 1/3 water under the frothing wand and submerge.

6. Turn the knob to Steam for 10 seconds and then back to Stop. Discard water in sink.

7. Place a cup on the drip tray. Hint: Flip the drip tray over to accommodate a larger cup.

8. Turn the side knob to Brew.

9. When your cup is full, turn the side knob back to Stop.

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

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.



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



1

PLUG IN
your machine.



2

CHOOSE
the single or
double-shot filter.



3

SCOOP
in your favorite
espresso grounds.



4

LEVEL
the amount of
coffee in the filter.



NOTE:

Use the scoop to level your espresso grounds, but never tamp them into the filter. Auto-tamp will compress them when you Brew.

5

SLIDE
in the soft-close
filter drawer.



6

FILL
removable water
reservoir to the
"MAX" line.



7

PUT CUP
on tray.



8

TURN KNOB
to Brew. Make
the desired
amount, then turn
it back to Stop.



9

FROTH MILK
like a pro for
cappuccino, latte
and more!



BREWING TIME

- **SINGLE SHOT:** About 20 seconds to brew*.
- **DOUBLE SHOT:** About 40 seconds to brew*.

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

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® Easy 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 in an electrical outlet and the Ready 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 and turn knob to Steam, so the tip is about 1/2 - 1" into the milk.



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 9.

CLEANING YOUR MACHINE AFTER EACH USE

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



1. Remove the filter drawer and throw away the coffee grounds. Discard coffee grounds by tapping the coffee filter drawer against a trash bin.



2. Rinse the filter drawer with water and insert it back in the machine.



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 from How to Froth Milk, but instead of milk, put water in your pitcher/cup.



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



7. If no steam is coming out during use, the frothing tip can be removed to clean. The coffee scoop handle has a frothing tip removal tool.

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® Easy Espresso Machine will affect its performance. For best results, the machine should be descaled/de-limed every 90 days.



1. Fill water reservoir halfway with distilled vinegar.



2. Make sure the machine is plugged in an electrical outlet and the Ready 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 knob to Stop.

6. Take the cup, submerge the frothing wand and turn to Steam.



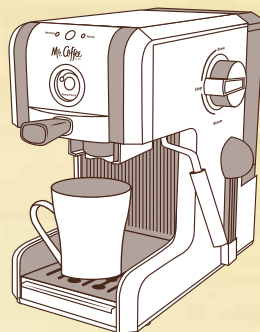
7. Froth for 10 seconds and turn the knob to Stop.

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.

HELPFUL HINTS



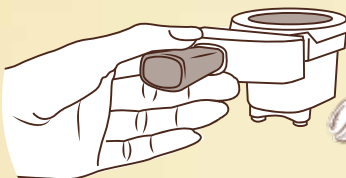
● Make sure the large side knob is set to Stop before using the machine.



● Use the small filter (included) when brewing single-shot espresso drinks.



● Use the large filter (included) when brewing double-shot espresso drinks.



● When you drop your filter into the drawer enclosure, twist to lock it in.



● For best results, only use high-quality espresso ground coffee.

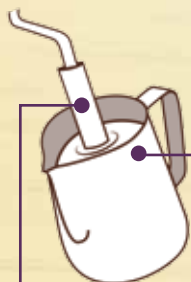


● Fill coffee grounds to the top of the filter and level them, but never tamp them.

● Never fill the removable water reservoir past the MAX Fill mark.

● When you've brewed the desired amount of espresso, turn the 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 and a removable metal nozzle tip for easy clean-up.

PROBLEMS, CAUSES & SOLUTIONS

PROBLEMS

POSSIBLE CAUSES

SOLUTIONS

Coffee does not come out.

- No water in reservoir.
- Coffee grind is too fine.
- Too much coffee in the filter.
- Appliance was not turned on or plugged in.
- Coffee was tamped/pressed before first use.
- Filter is clogged and needs to be cleaned.

- Add water.
- Grind coffee to espresso ground.
- Fill filter with less coffee.
- Plug unit into electrical outlet.
- Do not tamp coffee.
- Clean filter.

No steam is generated.

- Water reservoir is empty.
- Appliance is not turned on.
- Frothing wand is blocked.

- 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 nozzle cover and frothing tip and clean with a needle or toothpick.

Milk is not foamy after frothing.

- Milk is not cold enough.
- Frothing wand too deep in milk.

- Chill milk and frothing pitcher prior to frothing.
- Submerge wand ½ - 1" in milk when frothing.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Coffee comes out too quickly.	• Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter basket.	• Use a finer grind. • Use more coffee.
Coffee is too weak.	• Too much water is used. • Ground coffee is too coarse.	• Manually stop the brew earlier by turning the side knob to Stop. • Use a finer grind.
Heating and Ready Lights flashing alternately.	• Knob turned to Brew or Steam when unit is plugged in or before ready light is on. • Reached maximum brew time of 2 minutes. • Reached maximum steam/froth time of 3 minutes.	• Turn Knob to Stop, make sure ready light is on before turning to Brew or Steam.
Both Heating and Ready Lights are flashing at the same time.	• The internal heater is too hot.	• Unplug the unit for 10 minutes.
Heating and Ready Lights are off.	• The unit is not plugged in. • Unit is in "sleep" mode.	• Plug in unit. • Press the Power button on the front of the unit.
Cannot remove coffee filter drawer	• Tamp gauge is on "☐" . • Knob not at "Stop" position. • Water Reservoir is removed.	• Wait until tamp gauge is on "○". • Turn knob to "Stop". • Install water reservoir.





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 20 seconds to brew*.
- DOUBLE SHOT: About 40 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.

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



ESPRESSO



DOPPIO



LUNGO



MACCHIATO



CORTADO



CAFÉ NOISETTE



AMERICANO



CAFÉ CREME



CAPPUCCINO



DRY CAPPUCCINO



CAFÉ CON HIELO

RECIPE IDEAS

that you will

LOVE TO TRY!



MOCHA



AFFOGATO



CAFFÈ BREVE



BLACK EYE



MOCHA BREVE



CAFÉ BOMBÓN



FLAT WHITE



CON PANNA



CHAI TEA



AU LAIT



LATTE



CON LECHE

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. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en 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.

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 los 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, solo 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 saque la gaveta del filtro mientras esté colando café. Asimismo, debe tener precaución al sacar la gaveta del filtro, ya que las piezas metálicas estarán calientes. Debe tener precaución al mover la unidad con líquidos calientes.

15. No quite 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.

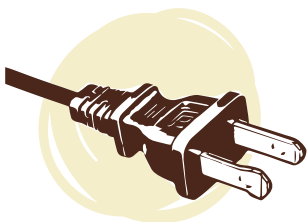
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

- 1.** Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los peligros originados por enredos o tropiezos con cables largos.
- 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 la mesa o la encimera donde un niño podría jalarla o tropezarse con ella por accidente.

ENCHUFE POLARIZADO

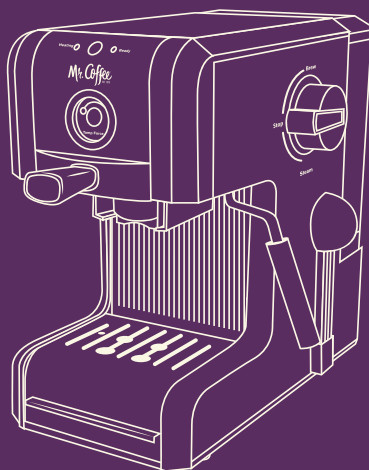


Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Como una función de seguridad para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola forma. Si el enchufe no encaja completamente en el 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
• Solución de problemas	34
• Información de garantía	36
• Ideas para recetas	39

DESCRIPCIÓN DE LA 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 y jabón (**PRECAUCIÓN: No sumerja ni cables, ni enchufes ni el electrodoméstico en agua u otros líquidos**).



2. Coloque la cafetera en una superficie plana y nivelada. Coloque un filtro limpio en la gaveta del filtro de cierre suave y deslice toda la caja en la máquina.
3. Llene el tanque de agua con agua filtrada. No sobrepase la marca "Max".
4. Enchufe su máquina. Asegúrese de que la luz de listo esté prendida.



5. Sostenga una taza llena con 1/3 de agua debajo de la varita para espuma y sumérjala.
6. Gire la perilla a la posición Steam durante 10 segundos y luego nuevamente a la posición Stop. Deseche el agua en el fregadero.
7. Coloque una taza en la bandeja de goteo. Sugerencia: Dé vuelta la bandeja de goteo para colocar una taza más grande.
8. Gire la perilla lateral hacia la posición Brew.
9. Cuando la taza esté llena, gire la perilla lateral a la posición Stop.

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

Ahora su 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 o 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.



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



1

ENCHUFE
su cafetera.



2

SELECCIONE
el filtro para un
espresso simple o un
espresso doble.



3

LLENE
con la cuchara
medidora su
espresso molido
favorito.



4

NIVEL
la cantidad de
café en el filtro.



NOTA:

Utilice la cuchara medidora para nivelar el espresso molido, pero no lo presione en el filtro. La función de presión automática lo comprimirá en la preparación.

5

DESPLACE
la gaveta del filtro
de cierre suave.



6

LLENE
el tanque de agua
hasta la línea
"Max".



7

COLOQUE
la taza en la
bandeja.



8

GIRE LA PERILLA
hacia la posición
Brew. Prepare la
cantidad deseada,
luego gire la perilla
nuevamente a la
posición Stop.



9

ESPUME LA LECHE
como todo un
profesional para
hacer capuccinos,
lattes y mucho más.



TIEMPO DE PREPARACIÓN

ESPRESSO SIMPLE: Aproximadamente 20 segundos de preparación*

ESPRESSO DOBLE: Aproximadamente 40 segundos de preparación*

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

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® Easy 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



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

3



2. Asegúrese de que la cafetera esté enchufada a un tomacorriente y que esté encendida la luz Ready.

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

5



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 y gire la perilla a la posición Steam. Sumergir la boquilla espumadora aproximadamente 1/2 " - 1" en la leche.

6. Cuando esté listo, gire la perilla a la posición Stop. Normalmente lleva un minuto alcanzar la temperatura ideal de 150-165°F. Cuanto más tiempo espumes 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 31.

LIMPIEZA DE LA CAFETERA DESPUÉS DE CADA USO

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



1. Retire la gaveta del filtro y descarte el café molido usado. Deseche el café molido usado, dando pequeños golpes a la gaveta del filtro contra el cesto de la basura.



2. Enjuague la gaveta del filtro con agua y vuélvala a colocar en la cafetera.



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 jarro/taza.



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

6. Todas las piezas desmontables son aptas para lavaplatos.

7. Si no sale vapor durante el uso, la boquilla espumadora se puede sacar para limpiar. El mango de la cuchara medidora tiene una herramienta que se puede utilizar para remover la boquilla de la espumadora.

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® Easy 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. Verifique que la cafetera esté enchufada en un tomacorriente y que esté encendida la luz Ready.

3. Coloque una taza en la bandeja de goteo.



4. Gire la perilla a la posición Brew para comenzar con el proceso de preparación.



5. Una vez que la taza se ha llenado hasta la mitad con vinagre, gire la perilla a la posición Stop.

6. Tome la taza, sumerja la vara espumadora y gire a la posición Steam.



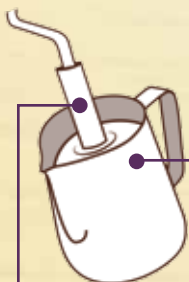
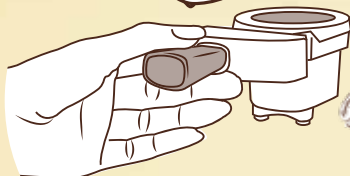
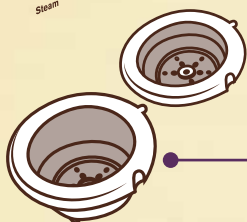
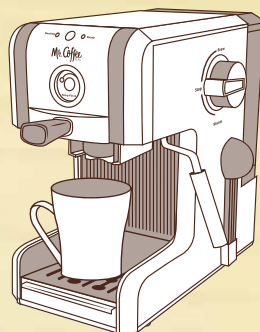
7. Espume durante 10 segundos y gire la perilla a la posición Stop.

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.

CONSEJOS ÚTILES



Asegúrese de que la perilla grande que se encuentra al costado esté en posición 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.

Cuando coloque el filtro en la caja de la gaveta, gírelo para bloquearlo.

Para obtener mejores resultados, utilice solo granos de café espresso de buena calidad.

Llene por completo el filtro con granos de café y nivélelos, pero nunca los 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 desde la posición Brew a Stop. 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-bar 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 a la posición Steam.

La vara espumadora tiene una cubierta negra y una boquilla de metal desmontables para facilitar su limpieza.

PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS

CAUSAS POSIBLES

SOLUCIONES

No sale café.

- 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 café estaba compactado/ prensado antes de usarlo por primera vez.
- El filtro está tapado y debe limpiarse.

- Agregue agua.
- Muela café para espresso.
- Llene el filtro con menos café.
- Enchufe la unidad en un tomacorriente.
- No compacte el café.
- Limpie el filtro.

No se genera vapor.

- El tanque de agua está vacío.
- El electrodoméstico no está encendido.
- La vara espumadora está bloqueada.

- 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 o 2 segundos para extraer el exceso de leche. Retire la boquilla espumadora y la cubierta, y luego limpie con una aguja o un palillo.

La leche no está espumosa después del proceso de espumado.

- La leche no está lo suficientemente fría.
- La varita para espuma para sumergir en la leche.

- Enfríe la leche y el jarro para espumar antes del proceso de espumado.
- Verifique si hay suficiente agua en el tanque.

PROBLEMAS

CAUSAS POSIBLES

SOLUCIONES

El café sale demasiado rápido.

- Se ha molido el café demasiado grueso.
- No hay suficiente café en el filtro.

- Utilice un tipo de molido más fino.
- Use más café.

El café está demasiado aguado.

- Se ha usado demasiada agua.
- Se ha molido el café demasiado grueso.

- Interrumpa manualmente el proceso de colado. Para ello, coloque la perilla lateral en la posición Stop.
- Utilice un tipo de molido más fino.

Las luces Heating y Ready parpadean alternativamente.

- La perilla está en posición Brew
- Steam cuando la unidad está enchufada o antes de que se encienda la luz Ready.
- Alcanzó el tiempo máximo de preparación del café de dos minutos.
- Alcanzó el tiempo máximo de preparación de espuma de tres minutos.

- Gire la perilla a la posición Stop, verifique que la luz Ready esté encendida antes de girar a la posición Brew o Steam.

Las luces de calentamiento y de listo parpadean a la misma vez.

- El calentador interno está demasiado caliente.

- Desenchufe la unidad por 10 minutos.



Las luces de calentamiento y de listo están apagadas.

- La unidad no está enchufada.
- La unidad está en la modalidad de "dormir".

- Enchufe la unidad.
- Presione el botón de encendido al frente de la unidad.

La gaveta de filtro de cierre suave no se puede remover.

- Indicador de presión para compresión es "L".
- Perrilla de control no está en la posición de "Stop".
- Tanque de agua desmontable fue removido del aparato.

- Esperar hasta que el Indicador de presión para compresión ésta en "O".
- Girar la perilla de control a "Stop".
- Install wáter reservoir - Instalar el tanque de agua.



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 20 segundos de preparación*

• **ESPRESSO DOBLE:** Aproximadamente 40 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.

Mr. Coffee
EST. 1970

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.

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.

Mr. Coffee
EST. 1970

IDEAS para RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



RISTRETTO



ESPRESSO



DOPPIO



LUNGO



MACCHIATO



CORTADO



CAFÉ NOISETTE



AMERICANO



CAFÉ CREME



CAPPUCCINO



DRY CAPPUCCINO



CAFÉ CON HIELO

IDEAS *para* RECETAS que le ENCANTARÁ PROBAR



MOCHA



AFFOGATO



CAFFÈ BREVE



BLACK EYE



MOCHA BREVE



CAFÉ BOMBÓN



FLAT WHITE



CON PANNA



CHAI TEA



AU LAIT



LATTE



CON LECHE





Mr. Coffee[®]
EST. 1970

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

©2016 Sunbeam Products, Inc.
doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved.

P.N.188496
Rev B