

# Mr. Coffee® latte™



---

SINGLE SERVE ICED AND HOT COFFEEMAKER WITH MILK FROTHER

---

## USER MANUAL

# INTRODUCTION

Hey! Welcome to the Mr. Coffee Product Family and congratulations on the purchase of your new Mr. Coffee Latte™ Coffeemaker. Your coffeemaker brings the coffeehouse home with the ability to make iced and hot coffee and froth milk with one machine. Easily create lattes and cappuccinos with the step-by-step guide and integrated measuring system. To create refreshing iced coffee, use the tumbler to measure water and ice, and the scoop to measure coffee grounds. The perfect ratio of hot, concentrated coffee is brewed over the ice, leaving you with flavorful iced coffee that's never watered down. Your coffeemaker can also make single servings of pod-free hot coffee, giving you better taste and reducing waste. As always, Mr. Coffee creates the great tasting coffee and you make it special - add in your favorite flavorings and mix-ins to customize exactly how you like it!

Our number one goal is to give you great-tasting coffee every time. If you have any questions about your new Mr. Coffee Latte™ Coffeemaker, please contact us at **1-800-MRCOFFEE (1-800-672-6333)**.

# 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.
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. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
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.
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.
13. All lids should be closed during use.
14. Scalding may occur if the lid is removed or brew basket door is opened during or immediately after the brewing cycles. Contents may be hot. Allow to cool before opening the lid.

## For appliances with sealed capsules:

15. **WARNING:** To avoid the risk of injury, never open or disengage the brew chamber during the brew cycle.
16. Only use capsules intended for this appliance. If the capsule does not fit, do not force the capsule into the appliance.



# IMPORTANT SAFEGUARDS CONT.

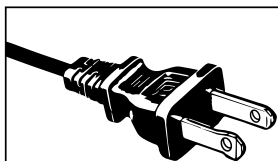
## For appliances with glass containers:

17. The container is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.
18. Do not set a hot container on a wet or cold surface.
19. Avoid sudden temperature changes, such as rinsing, washing, filling, or immersing a hot container with cold liquids.
20. Do not use a cracked or chipped container or a container having a loose or weakened handle.
21. Do not clean container with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.

## For appliances with service panels:

22. **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRICAL 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



## 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 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 coffeemaker.
2. Glass decanters only: Discard the decanter immediately if it is ever boiled dry.
3. Glass decanters only: Protect the decanter from sharp blows, scratches or rough handling.
4. Do not operate the appliance with an empty water tank.
5. Keep the area above the appliance clear during use, as hot steam will escape the appliance.

# GET TO KNOW YOUR SINGLE SERVE COFFEEMAKER & FROTHER



## 1. Scoop Storage

2. **Drip tray** - helps keep countertop tidy and free from mess. Clean after a few uses to prevent any overflow

3. **Drip tray cover** - handwash only

4. **Over ice button** - press to brew refreshing single servings of iced coffee

5. **Hot brew button** - press to brew flavorful single servings of hot coffee

## 6. Frother

7. **Brew spout** - place your cup or tumbler underneath to catch your delicious brew

8. **Lid**

## 9. Showerhead

10. **Reusable coffee filter** - is dishwasher

11. **Brew basket** - is dishwasher, insert filter filled with grounds here

12. **Hot Froth** - press to make hot froth for lattes or cappuccinos

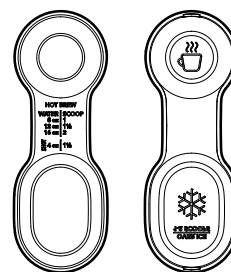
13. **Cold Foam** - press to make cold foam for iced lattes

## 14. Whisk

## Lux Version:

**Hot Capp button** - press to make hot cappuccino froth

**Hot Latte button** - press to make hot latte froth



## Frother

**Frothing jar** - is dishwasher safe

**Frothing jar lid** - is dishwasher safe

**Frothing whisk** - is dishwasher safe

**Coffee ground scoop** - dual sided for measuring iced or hot coffee grounds



**Mr. Coffee Iced Tumbler** - is 22 oz. double-wall insulated and BPA-free, handwash only

**Lid** - handwash only, BPA-free

**Straw** - handwash only, BPA-free

# CLEAN COFFEEMAKER BEFORE FIRST USE

Just follow these simple steps:

1. Wash the frother jar, frothing whisk, frothing jar lid, tumbler, tumbler lid, tumbler straw, reusable coffee filter, coffee ground scoop and brew basket in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly.
2. Place frothing jar on warming plate of coffeemaker. Install frothing whisk in frothing jar by placing it on the metal pin; it is magnetic.
3. Fill tumbler with water to the water line and pour into reservoir. Replace brew basket in position and nylon filter (or paper 5-cup basket style paper filter) into brew basket.
4. Position tumbler under brew spout, plug in unit and press HOT BREW.  
**NOTE:** the unit is on when the LED is lit.
5. When brewing is complete, discard water from tumbler and rinse tumbler thoroughly with clean water.
6. Your Mr. Coffee Latte™ Coffeemaker is now ready for use!  
**NOTE:** Wait a few minutes before brewing your next coffee to allow the heater to cool. It is normal for steam to occur if brewing back to back.

# DISHWASHER SAFE PARTS OF YOUR COFFEEMAKER

To thoroughly clean your coffeemaker, you can put the following parts into the top-rack of the dishwasher:

- |                           |                      |                   |
|---------------------------|----------------------|-------------------|
| 1. Reusable coffee filter | 3. Milk frothing jar | 5. Frothing whisk |
| 2. Brew basket            | 4. Jar lid           |                   |

**CAUTION:** The electrical base, power cord and plug are not dishwasher safe and should never be immersed in water or other liquids.

# FROTHING MILK TYPES

	Experiment and Find Your Favorite Type! Not all alternative milk brands froth the same
Whole Milk	Preferred milk type for creating a thick, creamy froth and the best outcome for a latte or cappuccino.
Reduced Fat Milk	Creates a lighter foam due to lower fat content. Skim milk will create a more stable foam that is easier to shape.
Oat Milk	Foam results vary based on different brands. Try using an oat milk based creamer for better results!
Almond Milk	Creates smaller foam bubbles which will dissipate quickly. Try using an almond based creamer for better results!

# LET'S MAKE A HOT LATTE OR CAPPUCCINO!

1. Plug the coffeemaker in.
2. Fill your favorite mug with clean, filtered water to brew a concentrated coffee shot.
3. Lift the lid of the unit and pour the water in to the water reservoir to the 4-ounce mark. Discard any excess water in your mug.
4. Place the reusable coffee filter (or standard 5-cup basket-style paper filter) into the brew basket.
5. Using the HOT side of the coffee scoop, add 1½ scoops of coffee grounds to the coffee filter. Move the shower head over the coffee filter and grinds. Close the lid.  
**NOTE:** If you want a stronger coffee shot, add an additional ½ scoop of coffee grounds.
6. Place the mug under the brew head. Press the Hot Brew button - ensure the LED is illuminated.
7. While your coffee is brewing, prepare your frothed milk.  
**NOTE:** Before adding milk, ensure that your whisk is properly placed at the bottom of frother jar by clicking in-place and securely fastening it.

## For a Hot Latte:

8. Add 6.5 ounces of the milk of your choice to the latte line indicator in the frothing jar.
9. Place frothing jar on mount. Put lid back on the frothing jar.
10. Press the Hot Froth or Hot Latte button (depending on your model). Ensure the LED is illuminated and frothing will begin. Frothing jar will stop automatically once the cycle is complete.  
**NOTE:** Do not fill frothing jar past lines for best froth outcome. Do not remove frothing jar from mount mid-cycle. If removed, turn off frother by pressing Hot Froth or Hot Latte button again. Cycle will need to be re-started if desired.
11. Add frothed milk into mug and enjoy!

## For a Hot Cappuccino:

8. Add 5 ounces of the milk of your choice to the capp line indicator in the frothing jar.
9. Place frothing jar on mount. Put lid back on the frothing jar.
10. Press the Hot Froth or Hot Capp button (depending on your model). Ensure the LED is illuminated and frothing will begin. Frothing jar will stop automatically once the cycle is complete.  
**NOTE:** Do not fill frothing jar past lines for best froth outcome. Do not remove frothing jar from mount mid-cycle. If removed, turn off frother by pressing Hot Froth or Hot Capp button again. Cycle will need to be re-started if desired.
11. Add frothed milk into mug and enjoy!

**NOTE:** Please ensure to handle frothing jar by the silicone sleeve as the bottom of the frothing jar gets hot!

**NOTE:** Clean frothing jar after each use.

**NOTE:** Wait a minute or so before frothing again to allow the heater to cool.

**NOTE:** Do not touch frothing warming plate after use as it is hot.

# LET'S MAKE AN ICED LATTE OR CAPPUCCINO!

1. Plug the coffeemaker in. Add clean filtered water to your Mr. Coffee Iced tumbler to brew a concentrated coffee shot. Lift the lid of the unit and pour the water in to the water reservoir to the 4-ounce mark. Discard any excess water in your tumbler.
2. Place the reusable coffee filter (or standard 5-cup basket-style paper filter) into the brew basket.
3. Using the HOT side of the coffee scoop, add 1 ½ scoops of coffee grounds to the coffee filter. Move the shower head over the coffee filter and grinds. Close the lid.  
**NOTE:** If you want a stronger coffee shot, add an additional ½ scoop of coffee grounds.
4. Fill your Mr. Coffee Iced Tumbler with ice to the Ice line indicator.
5. Place the tumbler under the brew head. Press the Hot Brew button - ensure the LED is illuminated.
6. While your coffee is brewing, prepare your frothed milk.  
**NOTE:** Before adding milk, ensure that your whisk is properly placed at the bottom of frother jar by clicking in-place and securely fastening it.

## For an Iced Latte:

7. Add 6.5 ounces of the milk of your choice to the latte line indicator in the frothing jar.
8. Place frothing jar on mount. Put lid back on the frothing jar.
9. Press the Cold Froth button to create a creamy cold foam. Ensure the LED is illuminated and frothing will begin. Frothing jar will stop automatically once the cycle is complete.  
**NOTE:** Do not fill frothing jar past lines for best froth outcome. Do not remove frothing jar from mount mid-cycle. If removed, turn off frother by pressing Cold Foam button again.
10. Pour frothed milk into tumbler, add straw and lid then enjoy!

**NOTE:** Clean frothing jar after each use.

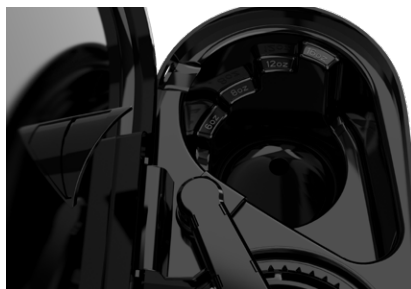
# LET'S MAKE ICED COFFEE!

1. Plug the coffeemaker in.
2. Fill the tumbler to the "WATER" marking with clean, filtered water.
3. Lift the lid of the unit and pour the water into the reservoir.
4. Place the reusable coffee filter (or standard 5-cup basket-style paper filter) into the brew basket.
5. Using the ICED side of the coffee scoop, pour 1 scoop of grounds into the reusable coffee filter. Close the lid.  
**NOTE:** if you want a bolder cup of iced coffee, you can use 1½ - 2 scoops of grounds.
6. Fill the tumbler with large ice cubes to the "ICE" marking.
7. Place tumbler full of ice under brew spout and press the "OVER ICE" button - ensure the LED is illuminated.
8. Wait 3-4 minutes for brewing to complete. Once dripping slows and stops, grab tumbler from underneath the spout.  
**NOTE:** a few sparse coffee drips may come from the brew spout post brew - the drip tray will catch these and keep your countertop mess free.
9. Add in your favorite coffee mix-ins for coffee just how you like it.
10. Insert the straw in lid, place on tumbler and enjoy!



# LET'S MAKE HOT COFFEE!

1. Plug the coffeemaker in.
2. Grab desired coffee cup or mug and fill with as much water as you would like coffee.  
**Tip:** Taller coffee mugs work best to avoid any splashing during brewing.
3. Pour water into the reservoir. Observe how much water your poured on the water ladder.  
**NOTE:** do not pour above 16 oz. max fill line as water reservoir will overflow.



4. Place reusable coffee filter in brew basket.
5. Using the HOT side of the coffee scoop, measure coffee grounds that correspond to amount of water poured.

HOT BREW	
Water	Scoop
8 oz	1
12 oz	1½
16 oz	2

6. Pour coffee grounds into reusable coffee filter.  
**NOTE:** ensure grounds to not spill into water reservoir when filling coffee filter. Removing coffee filter to fill with grounds can help prevent accidental spills into the reservoir.
7. Close the lid.  
**NOTE:** if you prefer bolder hot coffee, you can use an extra ½ - 1 scoops of coffee grounds.
8. Place the mug that was used to measure water under the drip spout. Press "HOT BREW" button.
9. Add in your favorite coffee mix-ins for coffee just how you like it. Enjoy!

# FAQ

## Why is the hot brew or over ice button flashing?

Please wait until the button is no longer flashing before brewing your cup of coffee.

## Why is my milk not frothing?

- Make sure your whisk is properly inserted at the bottom of your frothing jar.
- Ensure you're not adding milk past the latte/cappuccino line in the frothing jar.
- Try using a different kind or brand of milk.

## My iced or hot coffee isn't strong enough for my taste - what now?

- Try adding an extra 1/2-1 scoop of coffee grounds.
- Try using finer coffee grounds.
- Try selecting the "OVER ICE" setting for Hot Coffee, as this pre-infuses the coffee for best extraction.

## Is the tumbler dishwasher safe?

No, the tumbler, lid and straw should be hand-washed only.

## Why is there no ice left in my cup after brewing iced coffee?

Try using bigger ice cubes when making your iced coffee - these will melt slower and give you ice in your drink for longer! Also be sure you have filled your tumbler all the way to the "ICE" marking.

## Why are there coffee grounds in my coffee?

You may have over-filled your reusable coffee filter with coffee grounds, and they could have spilled over the top. Although this is uncommon, try using a little less grounds next time and that should solve this problem! Decaf coffee can also cause grounds to spill over the top, try using a little less grounds next time. Using a paper filter inside of the permanent filter can also cause grounds to spill over the top.

## Can I use a different tumbler or cup for making iced coffee?

Sure thing! Just ensure you keep the same ratio of water-ground-ice to create the best tasting iced coffee!

## Why does my coffeemaker continue to drip after the light turns off?

Using paper filters can cause dripping to continue for longer. We suggest using the included nylon filter.

# REPAIRS

If your coffeemaker requires service, do not return it to the store where you purchased it. All repairs and replacements must be made by Sunbeam or by an authorized MR. COFFEE® Service Center. If you live in the U.S. or Canada, please call us at the following toll-free telephone numbers to find the location of the nearest authorized service center: **U.S. 1-800-MR COFFEE (1-800-672-6333)**. To assist us in serving you, please have the coffeemaker model number and date of purchase available when you call. The model number is on the bottom of the coffeemaker. We welcome your questions, comments or suggestions. In all your communications, please include your complete name, address and telephone number and a description of the problem.

## 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

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.

## USER MAINTENANCE

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

## SERVICE MAINTENANCE AND WARRANTY

Visit our website, [mrcoffee.com](http://mrcoffee.com) or call us toll-free at the Consumer Service Department, 1-800-672-6333

Mr. Coffee<sup>®</sup>  
**latte**<sup>™</sup>

Mr. Coffee<sup>®</sup>  
**latte**<sup>™</sup>

© Sunbeam Products, Inc., 2022. Tous droits réservés. Produit de Sunbeam Products, Inc.  
Boca Raton, Floride 33431, E.-U. Fabriqué en Chine. SPR-151121-201P

# RÉPARATIONS

Si votre cafetière doit être réparée, ne la retournez pas au magasin où vous l'avez achetée. Toutes les réparations et tous les remplacements doivent être effectués par Sunbeam ou par un centre de service MR. COFFEE<sup>MD</sup> autorisé. Si vous habitez aux États-Unis ou au Canada, veuillez nous appeler aux numéros de téléphone sans frais suivants pour connaître l'emplacement du centre de service autorisé le plus proche : **É.-U. 1 800 MR COFFEE (1 800 672-6333)**. Pour nous aider à vous servir, veuillez avoir le numéro de modèle de la cafetière et la date d'achat à portée de main lorsque vous appelez. Le numéro de modèle se trouve sur la partie inférieure de la cafetière. Nous vous invitons à nous faire part de vos questions, vos commentaires et vos suggestions. Dans toutes vos communications, veuillez indiquer votre nom complet, votre adresse et votre numéro de téléphone et une description du problème.

# INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Sunbeam Products, Inc. (« Sunbeam ») garantit que pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Sunbeam, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit jugé défectueux pendant la période de garantie.

Le produit ou le composant sera remplacé par un produit ou un composant neuf ou réusiné. Si le produit n'est plus disponible, l'appareil peut être remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Ceci est votre garantie exclusive de Sunbeam.

Cette garantie est valable pour l'acheteur d'origine à compter de la date d'achat initial et n'est pas transférable. Conservez le reçu original. Une preuve d'achat est requise pour obtenir les bénéfices de la garantie. Les revendeurs Sunbeam, les centres de service ou les magasins vendant des produits Sunbeam ne peuvent pas modifier ou changer de quelque façon que ce soit les conditions de cette garantie. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de l'un des éléments suivants : l'utilisation négligente ou la mauvaise utilisation du produit, l'utilisation sur une tension ou un courant inadéquats, l'utilisation contraire au mode d'emploi, le démontage, la réparation ou la modification par une personne autre que Sunbeam ou un centre de service Sunbeam autorisé. De plus, la garantie ne couvre pas : Les cas de force majeure, tels que les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

**Quelles sont les limites de la responsabilité de Sunbeam?**  
Sunbeam ne sera pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs causés par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou statutaire.

Sauf dans la mesure interdite par la loi applicable, toute garantie ou condition implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam décline toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable des dommages de tous ordres résultant de l'achat, l'utilisation, la mauvaise utilisation ou l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages accessoires, spéciaux, consécutifs ou similaires ou la perte de profits, ou pour les dommages résultant de tout délit, y compris la négligence ou la négligence grave, ou toute faute commise par Sunbeam, ses agents ou employés ou pour toute rupture de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation intentée contre l'acheteur par toute autre partie. Certains États ou certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ou des limitations de la durée d'une garantie implicite. Les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

## Comment obtenir un service de garantie

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir un service de garantie, veuillez appeler le 1 800 672-6333 pour obtenir l'adresse d'un centre de service pratique.

# ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR

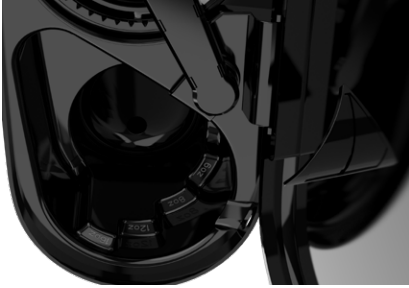
Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout entretien au-delà de celui décrit dans la section de nettoyage doit être effectué uniquement par un représentant de service autorisé. Consultez la garantie disponible en ligne.

# SERVICE DE RÉPARATION ET GARANTIE

Visitez notre site Web, [mrcoffee.com](http://mrcoffee.com) ou appelez notre service à la clientèle sans frais au 1 800 672-6333

# FAISONS DU CAFÉ CHAUD!

1. Branchez la cafetière.
2. Prenez la tasse à café et remplissez-la avec autant d'eau que vous désirez de café.  
**Conseil** : es grandes tasses à café fonctionnent mieux, car elles permettent d'éviter les éclaboussures pendant l'infusion.
3. Versez de l'eau dans le réservoir. Notez la quantité d'eau que vous avez versée sur la marque d'eau.  
**REMARQUE** : Ne versez pas plus de 16 oz, car le réservoir d'eau pourrait déborder.



4. Placez le filtre à café réutilisable dans le panier d'infusion.
5. En utilisant le côté « HOT » (CHAUD) de la mesure à café, mesurez le marc de

HOT BREW	
Water	Scoop
8 oz	1
12 oz	1 ½
16 oz	2

café qui correspond à la quantité d'eau versée.

6. Versez le marc de café dans le filtre à café réutilisable.

**REMARQUE** : Assurez-vous que le marc ne se déverse pas dans le réservoir d'eau lorsque vous remplissez le filtre à café. Retirer le filtre à café pour le remplir de marc permet d'éviter les déversements accidentels dans le réservoir.

7. Fermez le couvercle.  
**REMARQUE** : Si vous voulez une tasse de café chaud plus corsée, vous pouvez utiliser 1/2 à 1 mesure de plus de marc.
8. Placez la tasse qui a été utilisée pour mesurer l'eau sous le bec verseur. Appuyez sur le bouton « HOT BREW » (CAFFÈ CHAUD).
9. Ajoutez vos mélanges préférés pour créer un café comme vous l'aimez. Savourez-le!

**Pourquoi le bouton « Hot Brew » (Café chaud) ou « Over Ice » (Sur glace) clignote-t-il?**  
Veuillez attendre que le bouton ne clignote plus avant de préparer votre tasse de café.

**Pourquoi mon lait ne mousse-t-il pas?**

- Assurez-vous que votre fouet est correctement inséré au fond de votre pot à mousser le lait.
- Veillez à ne pas ajouter de lait au-delà de la ligne de latte/cappuccino dans le pot à mousser le lait.
- Essayez d'utiliser un autre type ou une autre marque de lait.

**Mon café glacé ou chaud n'est pas assez corsé pour moi. Que puis-je faire?**

- N'hésitez pas à ajouter 1/2 à 1 mesure supplémentaire de marc de café.
- Essayez d'utiliser du marc de café plus fin.
- Essayez de sélectionner l'option « OVER ICE » (SUR GLACE) pour le café chaud, car cela pré-infuse le café avec de l'eau chaude pour une meilleure extraction.

**Le gobelet peut-il être lavé au lave-vaisselle?**

Non, le gobelet, le couvercle et la paille doivent être lavés à la main.

**Pourquoi n'y a-t-il plus de glace dans ma tasse après avoir préparé du café glacé?**

Essayez d'utiliser de plus gros glaçons lorsque vous préparez votre café glacé. Ils fondront plus lentement et vous aurez de la glace dans votre boisson plus longtemps! Assurez-vous également que vous avez rempli votre gobelet jusqu'au repère « ICE » (GLACE).

**Pourquoi y a-t-il du marc de café dans mon café?**

Vous avez peut-être trop rempli votre filtre à café réutilisable avec du marc de café, et il a donc débordé. Bien que cela ne soit pas fréquent, essayez d'utiliser un peu moins de marc la prochaine fois et cela devrait résoudre le problème! Le café décaféiné peut aussi faire déborder le marc. Essayez d'utiliser un peu moins de marc la prochaine fois. Un filtre en papier à l'intérieur du filtre permanent peut également provoquer un débordement de marc.

**Puis-je utiliser un autre gobelet ou une autre tasse pour faire du café glacé?**

Bien sûr! Veillez à conserver le même ratio d'eau, de marc et de glace pour créer le meilleur café glacé possible!

**Pourquoi ma cafetière continue-t-elle d'égoutter après que la lumière s'est éteinte?**

Les filtres en papier peuvent prolonger l'égouttement. Nous vous suggérons d'utiliser le filtre en nylon inclus.

# FAQ

# FAISONS UN LATTE OU UN CAPPUCCINO GLACÉ!

1. Branchez la cafetière. Ajoutez de l'eau propre et filtrée dans votre gobelet Mr. Coffee Iced [1] pour préparer un café concentré. Soulevez le couvercle de l'appareil et versez l'eau dans le réservoir d'eau jusqu'à la marque de 4 onces. Jetez l'excédent d'eau dans votre gobelet.
2. Placez le filtre à café réutilisable (ou le filtre en papier standard type panier de 5 tasses) dans le panier d'infusion.
3. En utilisant le côté « HOT » (CHAUD) de la mesure à café, ajoutez 1-1/2 mesure de marc de café dans le filtre à café. Passez la buse au-dessus du filtre à café et du marc de café. Fermez le couvercle. **REMARQUE :** Si vous souhaitez un café plus fort, ajoutez 1/2 mesure supplémentaire de marc.
4. Remplissez votre gobelet Mr. Coffee Iced avec de la glace jusqu'à la ligne de glace.
5. Placez le gobelet sous la buse d'infusion. Appuyez sur le bouton « Hot Brew » (Café chaud) - assurez-vous que le voyant DEL est allumé.
6. Pendant que votre café infuse, préparez votre mousse de lait. **REMARQUE :** Avant d'ajouter du lait, assurez-vous que votre fouet est correctement placé au fond du pot à mousser le lait en le fixant en place solidement.

## Pour un latte glacé :

7. Ajoutez 6,5 oz de lait de votre choix jusqu'à la ligne de latte dans le pot à mousser le lait.
8. Placez le pot à mousser le lait sur la base. Remplacez le couvercle sur le pot à mousser le lait.
9. Appuyez sur le bouton « Cold Foam » (Lait moussé froid) pour créer une mousse froide et crémuse. Assurez-vous que le voyant DEL est allumé et que le lait est moussé. Le pot à mousser le lait s'arrête automatiquement après le cycle.

9. Appuyez sur le bouton « Cold Foam » (Lait moussé froid) pour créer une mousse froide et crémuse. Assurez-vous que le voyant DEL est allumé et que le lait est moussé. Le pot à mousser le lait s'arrête automatiquement après le cycle.
- REMARQUE :** Afin de produire la meilleure mousse possible, ne remplissez pas le pot à mousser le lait au-delà des lignes. Ne retirez pas le pot à mousser le lait de la base pendant le cycle. S'il est retiré, arrêtez le pot à mousser le lait en appuyant sur le bouton « Cold Foam » (Lait moussé froid) à nouveau.
10. Versez la mousse de lait dans le gobelet, ajoutez la paille et le couvercle, puis dégustez!

**REMARQUE :** Nettoyez le pot à mousser le lait après chaque utilisation.

# FAISONS DU CAFÉ GLACÉ!

1. Branchez la cafetière.
2. Remplissez le gobelet jusqu'au repère « WATER » (EAU) avec de l'eau propre filtrée.
3. Soulevez le couvercle de l'appareil et versez l'eau dans le réservoir.

4. Placez le filtre à café réutilisable (ou le filtre en papier standard de type panier de 5 tasses) dans le panier d'infusion.
5. En utilisant le côté « ICED » (GLACÉ) de la mesure à café, versez 1 mesure de marc de café dans le filtre à café réutilisable. Fermez le couvercle.

**REMARQUE :** si vous voulez une tasse de café glacé plus corsée, vous pouvez utiliser 1-1/2 à 2 mesures de marc.

6. Remplissez le gobelet de gros glaçons jusqu'au repère « ICE » (GLACE).

7. Placez le gobelet rempli de glace sous le bec d'infusion et appuyez sur le bouton « OVER ICE » (SUR GLACE) - assurez-vous que le voyant DEL est allumé.
8. Attendez 3 à 4 minutes pour que l'infusion soit terminée. Une fois que l'égouttement a ralenti et s'est arrêté, saisissez le gobelet de sous le bec. **REMARQUE :** quelques gouttes de café peuvent s'écouler du bec d'infusion après l'infusion - le plateau d'égouttage les récupère et garde votre comptoir propre.
9. Ajoutez vos mélanges préférés pour créer un café comme vous l'aimez.
10. Insérez la paille dans le couvercle, placez le tout sur le gobelet et dégustez-le!



NETTOYER LA CAFETIÈRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Il suffit de suivre ces étapes simples :

- 1. Lavez le pot à mousser le lait, le fouet à mousse, le couvercle du pot à mousser le lait, le gobelet, le couvercle du gobelet, la paille du gobelet, le filtre à café réutilisable, la mesure à café et le panier d'infusion dans un mélange de savon doux et d'eau. Rincez soigneusement chaque pièce.
- 2. Posez le pot à mousser sur la plaque chauffante de la cafetière. Mettez alors le fouet à mousse dans le pot, en le plaçant sur la broche en métal qui est magnétique.
- 3. Remplissez le gobelet d'eau jusqu'à la ligne d'eau et versez l'eau dans le réservoir. Remplacez le panier d'infusion et le filtre en nylon (ou le filtre en papier style panier de 5 tasses) dans le panier d'infusion.
- 4. Placez le gobelet sous le bec d'infusion, branchez l'appareil et appuyez sur « HOT BREW » (CAFÉ CHAUD).
- 5. Une fois l'infusion terminée, jetez l'eau du gobelet et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
- 6. Vous pouvez maintenant utiliser votre cafetière Mr. Coffee Latte<sup>MC</sup> pour préparer votre café pour permettre à l'élément chauffant de refroidir. Il est normal que l'appareil produise de la vapeur si vous effectuez des infusions l'une après l'autre.

PIÈCES LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE DE VOTRE CAFETIÈRE

Pour nettoyer à fond votre cafetière, vous pouvez placer les pièces suivantes dans le panier supérieur du lave-vaisselle :

- 1. Filtre à café réutilisable
- 2. Panier d'infusion
- 3. Pot à mousser le lait
- 4. Couvercle du pot
- 5. Fouet à mousse

**MISE EN GARDE** : La base électrique, le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle et ne doivent jamais être immergés dans l'eau ou d'autres liquides.

TYPES DE MOUSSE PRODUITS PAR DIFFÉRENTS TYPES DE LAIT

La teneur réduite en matières grasses	Le type de lait préféré pour créer une mousse épaisse et crémeuse et obtenir le meilleur résultat pour un latté ou un cappuccino.	Expérimentez et trouvez votre type préféré! Les marques de lait alternatif ne produisent pas toutes le même type de mousse.	Lait entier	La teneur réduite en matières grasses permet de produire une mousse plus légère. Le lait écrémé produit une mousse plus stable et plus facile à façonner.
				La mousse varie en fonction des différentes marques. Essayez d'utiliser un colorant à café à base de lait d'avoine pour obtenir de meilleurs résultats!
Lait d'avoine				Produit des bulles plus petites qui se dissipent rapidement. Essayez d'utiliser un colorant à café à base de lait d'amande pour obtenir de meilleurs résultats!
Lait d'amande				

FAISONS UN LATTÉ OU UN CAPPUCCINO CHAUD!

- 1. Branchez la cafetière.
- 2. Remplissez votre tasse préférée avec de l'eau propre et filtrée pour préparer un café concentré.
- 3. Soulevez le couvercle de l'appareil et versez l'eau dans le réservoir d'eau jusqu'à la marque de 4 onces. Jetez l'excédent d'eau dans votre tasse.
- 4. Placez le filtre à café réutilisable (ou le filtre en papier standard type panier de 5 tasses) dans le panier d'infusion.
- 5. En utilisant le côté « HOT » (CHAUD) de la mesure à café, ajoutez 1-1/2 mesure de marc de café dans le filtre à café. Passez la buse au-dessus du filtre à café et du marc de café. Fermez le couvercle.
- 6. **REMARQUE** : Si vous souhaitez un café plus fort, ajoutez 1/2 mesure supplémentaire de marc.
- 6. Placez la tasse sous la buse d'infusion. Appuyez sur le bouton « Hot Brew » (Café chaud) - assurez-vous que le voyant DEL est allumé.
- 7. Pendant que votre café infuse, préparez votre mousse de lait.
- REMARQUE** : Avant d'ajouter du lait, assurez-vous que votre fouet est correctement placé au fond du pot à mousser le lait en le fixant en place solidement.

Pour un latté chaud :

- 8. Ajoutez 6,5 oz de lait de votre choix jusqu'à la ligne de latté dans le pot à mousser le lait.
- 9. Placez le pot à mousser le lait sur la base. Remplacez le couvercle sur le pot à mousser le lait.
- 10. Appuyez sur le bouton « Hot Froth » (Lait moussé chaud) ou « Hot Capp » (Cappuccino chaud) (selon votre modèle). Assurez-vous que le voyant DEL est allumé et que le lait est moussé. Le pot à mousser le lait s'arrête automatiquement après le cycle.

Pour un cappuccino chaud :

- 8. Ajoutez 5 oz de lait de votre choix jusqu'à la ligne du cappuccino dans le pot à mousser le lait.
- 9. Placez le pot à mousser le lait sur la base. Remplacez le couvercle sur le pot à mousser le lait.
- 10. Appuyez sur le bouton « Hot Froth » (Lait moussé chaud) ou « Hot Capp » (Cappuccino chaud) (selon votre modèle). Assurez-vous que le voyant DEL est allumé et que le lait est moussé. Le pot à mousser le lait s'arrête automatiquement après le cycle.
- REMARQUE** : Afin de produire la meilleure mousse possible, ne remplissez pas le pot à mousser le lait au-delà des lignes. Ne retirez pas le pot à mousser le lait de la base pendant le cycle. S'il est retiré, arrêtez le pot à mousser le lait en appuyant sur le bouton « Hot Froth » (Lait moussé chaud) ou « Hot Latte » (Latté moussé chaud) or « Hot Latte » (Latté moussé chaud) à nouveau. Le cycle devra être redémarré, si nécessaire.
- 11. Ajoutez la mousse de lait dans la tasse et savourez!

- 10. Appuyez sur le bouton « Hot Froth » (Lait moussé chaud) ou « Hot Latte » (Latté chaud) (selon votre modèle). Assurez-vous que le voyant DEL est allumé et que le lait est moussé. Le pot à mousser le lait s'arrête automatiquement après le cycle.
- REMARQUE** : Afin de produire la meilleure mousse possible, ne remplissez pas le pot à mousser le lait au-delà des lignes. Ne retirez pas le pot à mousser le lait de la base pendant le cycle. S'il est retiré, arrêtez le pot à mousser le lait en appuyant sur le bouton « Hot Froth » (Lait moussé chaud) or « Hot Latte » (Latté moussé chaud) à nouveau. Le cycle devra être redémarré, si nécessaire.
- 11. Ajoutez la mousse de lait dans la tasse et savourez!

**REMARQUE** : Veillez à manipuler le pot à mousser le lait par le manchon en silicone, car le fond du pot à mousser le lait devient chaud!

**REMARQUE** : Nettoyez le pot à mousser le lait après chaque utilisation.

**REMARQUE** : Attendez une minute ou deux avant de faire mousser du lait à nouveau pour permettre à l'élément chauffant de refroidir.

**REMARQUE** : Ne touchez pas la plaque chauffante du pot à mousser le lait après utilisation, car elle est chaude.

# FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE CAFETIÈRE EN PORTION INDIVIDUELLE ET VOTRE POT À MOUSSER LE LAIT



- Espace de rangement de la mesure à café** - individuelles de café
- Plateau d'égouttage** - Nettoyez-le après chaque utilisation pour éviter tout débordement
- Couvercle du plateau d'égouttage** - lavez à la main seulement
- Bouton de café sur glace** - pressez pour créer des portions individuelles de café glacé savoureux
- Bouton de café chaud** - pressez pour créer de savoureuses portions

- Pot à mousser le lait** - aide à garder le comptoir propre et bien rangé. Quelques utilisations pour gobelet en dessous pour recueillir votre délicieuse infusion
- Bec d'infusion** - placez votre tasse ou votre gobelet en dessous pour recueillir votre délicieuse infusion
- Couvercle**
- Busé**

- Version Lux :**
- 10. Filtre à café réutilisable** - lavable au lave-vaisselle
- 11. Panier d'infusion** - lavable au lave-vaisselle, capuccino
- Bouton de latte chaud** - appuyez pour créer une mousse chaude pour latte
- 12. Lait moussé chaud** - appuyez pour créer de la mousse chaude pour latte
- 13. Lait moussé froid** - appuyez pour créer de la mousse de lait froide pour les lattés ou les capuccinos
- 14. Fouet à mousse** - pour les lattés glacés

- Pot à mousser le lait** - lavable au lave-vaisselle
- Pot à mousser le lait** - lavable au lave-vaisselle
- Couvercle du pot à mousser le lait** - lavable au lave-vaisselle
- Fouet à mousse** - lavable au lave-vaisselle
- Mesure à café** - deux côtés pour mesurer le marc de café glacé ou chaud
- Couvercle** - lavez à la main seulement, sans BPA
- Paille** - lavez à la main seulement, sans BPA



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES (SUITE)

Pour les appareils dotés de réceptifs en verre :

- 17. Le réceptif est conçu pour être utilisé avec cet appareil. Il ne doit jamais être utilisé sur une cuisinière.
- 18. Ne placez pas un réceptif chaud sur une surface humide ou froide.
- 19. Évitez les changements brusques de température, tels que le rinçage, le lavage, le remplissage ou l'immersion d'un réceptif chaud dans des liquides froids.
- 20. N'utilisez pas un réceptif fissuré ou craqué ou un réceptif dont la poignée est lâche ou usée.
- 21. Ne nettoyez pas le réceptif avec des nettoyeurs, des tampons en laine d'acier ou tout autre matériau abrasif.

Pour les appareils avec panneaux de service :

- 22. **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, NE RETIREZ PAS CE COUVERCLE. NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR. LES RÉPARATIONS NE DEVRAIENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR DU PERSONNEL D'ENTRETIEN AUTORISÉ.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT



Fiche polarisée

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité visant à réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle n'entre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette fonction de sécurité ou de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche s'insère mal dans la prise ou si la prise est chaude, n'utilisez pas la prise.

# INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible) peut être fourni pour réduire les risques de chute ou d'emmêlage d'un cordon plus long. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés, mais avec soin. Si un long cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisé :

- a. La puissance électrique indiquée du cordon d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être égale ou inférieure à la puissance électrique de l'appareil;
- b. Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre; et
- c. Le cordon d'alimentation plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas d'un comptoir ou d'une table où les enfants pourraient le tirer ou trébucher par inadvertance.

Ne tirez pas, ne tordez pas et n'utilisez pas le cordon d'alimentation de façon brusque.

# AVIS SUR LE PRODUIT

- 1. Placez l'appareil sur une surface dure, plane et de niveau pour éviter toute interruption du flux d'air sous la machine à café.
- 2. Carafe en verre uniquement : Jetez la carafe immédiatement si elle a déjà ouilli à vide.
- 3. Carafe en verre uniquement : Protégez la carafe contre les coups violents, les rayures ou les manipulations brusques.
- 4. N'utilisez pas l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide.
- 5. Gardez la zone au-dessus de l'appareil dégagée pendant l'utilisation, car l'appareil produira de la vapeur.

# INTRODUCTION

Bonjour! Bienvenue dans la famille de produits Mr. Coffee et félicitations pour l'achat de votre nouvelle cafetière Mr. Coffee Latte<sup>MC</sup>. Votre cafetière apporte le café-bistro à la maison avec la possibilité de créer des cafés glacés et chauds et de mousser le lait dans une seule machine. Créez facilement des lattés et des cappuccinos avec le guide étape par étape et le système de mesure intégré. Pour créer un café glacé rafraîchissant, utilisez le gobelet pour mesurer l'eau et la glace, et la mesure à café pour mesurer le marc de café. Le rapport parfait de café chaud concentré est infusé sur la glace, créant ainsi un café glacé savoureux qui n'est jamais dilué. Votre cafetière peut également préparer des portions individuelles de café chaud sans dosette, pour un meilleur goût et une réduction des déchets. Comme toujours, Mr. Coffee crée un café savoureux et vous le rendez spécial; ajoutez vos aromatisants et mélanges préférés pour le personnaliser exactement comme vous l'aimez!

Notre objectif est de vous offrir à tout coup la meilleure tasse de café. Si vous avez des questions sur votre nouvelle cafetière Mr. Coffee Latte<sup>MC</sup>, veuillez nous contacter au **1-800-MRCOFFEE (1-800-672-6333)**.



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques, ne placez pas et ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances. Une surveillance étroite doit être exercée lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
5. Débranchez l'appareil ou l'horloge (le cas échéant) lorsqu'ils ne sont pas utilisés et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas un appareil qui ne fonctionne pas correctement ou dont le cordon ou la fiche ont été endommagés ou qui présente un autre dommage. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour examen, réparation ou réglage. N'essayez pas de remplacer ou d'épisser un cordon endommagé.
7. Utilisez un accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil avec cet appareil peut entraîner un incendie, des décharges électriques ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
11. Branchez d'abord le cordon sur l'appareil, puis dans la prise murale (pour les appareils avec cordons amovibles). Pour débrancher l'appareil, mettez les commandes en position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Tous les couvercles doivent être fermés pendant l'utilisation.
14. Des brûlures peuvent survenir si le couvercle est retiré ou si la porte du panier d'infusion est ouverte pendant ou immédiatement après les cycles d'infusion. Le contenu peut être chaud. Laissez l'appareil refroidir avant d'ouvrir le couvercle.

## Pour les appareils avec capsules scellées :

15. **AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout risque de blessure, n'ouvrez ou ne désengagez jamais la chambre d'infusion pendant le cycle d'infusion.
16. N'utilisez que des capsules destinées à cet appareil. Si la capsule n'entre pas dans l'appareil, ne tentez pas de l'entrer par la force.

# MANUEL DE L'UTILISATEUR

CAFETIÈRE POUR BOISSON GLACÉE ET CHAUDE EN PORTION  
INDIVIDUELLE AVEC POT À MOUSSER LE LAIT



**latte**  
MC  
*Mr. Coffee*