

## WARRANTY / GARANTIE

**2** Year  
Limited Warranty

FOR TWO YEARS from the date of sale this product is warranted against defects in material or workmanship.

WITH PROOF OF SALE a defective product will be repaired or replaced free of charge.

The Kenmore brand is used under license. Direct all claims for warranty service to Koolatron Customer Assistance, call 1-800-265-8456 or email [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com)

This warranty covers manufacturer's defects including electrical and mechanical defects provided the appliance is correctly assembled, operated and maintained according to the supplied instructions. It does not cover damage caused by accident, misuse or abuse including overheating, unauthorized repairs or alterations, or use with a voltage converter or aftermarket accessories, and it does not apply to scratches, stains, discoloration or other surface damage that does not impair the product function. This warranty is void if the appliance is ever used for purposes other than private household use.

**2** Ans  
Garantie limitée

PENDANT DEUX ANS à compter de la date d'achat d'origine ce produit Kenmore sera exempt de défauts de matériaux ou de fabrication.

Un produit défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement, AVEC PREUVE DE VENTE.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les demandes de service de garantie à Service à la clientèle du Koolatron, au 1-800-265-8456 ou en envoyant un courriel à [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com)

La présente garantie couvre les défauts de fabrication, y compris les défauts électriques et mécaniques, à condition que l'appareil soit correctement assemblé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou un abus, y compris la surchauffe, les réparations ou modifications non autorisées, ou l'utilisation avec un convertisseur de tension ou des accessoires de rechange, et elle ne s'applique pas aux rayures, taches, décoloration ou autres dommages de surface qui n'affectent pas le fonctionnement du produit. La présente garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage domestique privé.

Koolatron Corporation  
4320 Federal Drive, Batavia, NY 14020 U.S.A.  
139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks to Transform SR Brands Management LLC and are used under license by Koolatron Corporation  
Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands Management LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

08/2024-v1

H15426

# Kenmore<sup>®/MD</sup>



## Milk Frother/Steamer Mousseur/ Cuiseur-vapeur à lait



Customer Assistance  
Service à la clientèle  
1-800-265-8456  
[www.koolatron.com](http://www.koolatron.com)

KKMFD-SS

Use & Care Guide  
Guide d'utilisation et d'entretien

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Kenmore Automatic Milk Frother, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
2. Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the machine. Do not attempt to use the appliance with a voltage converter.
3. The attached base can not be used for other than intended use.
4. Do not operate the appliance without anything in it to avoid damaging the heating elements.
5. Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts and before cleaning or storing.
6. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
7. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or where it could touch a heated appliance.
8. Ensure that the appliance is used on a firm and flat surface out of reach of children. This will prevent the appliance from overturning and prevent damage or injury.
9. Keep hands and utensils out of the pitcher while frothing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance.
10. To protect against fire, electric shock or personal injury, never immerse the power cord, electric plug, or motor base in water or other liquids. If the appliance falls into or becomes immersed in water, immediately unplug it from the wall outlet. **DO NOT REACH INTO THE WATER.**
11. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
12. Do not touch the hot surface. Use the handle or the button.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquid.
14. Avoid contacting moving parts.
15. The use of attachments not recommended or sold by Kenmore may cause fire, electric shock, or injury and will void your warranty.
16. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination and repair or electrical or mechanical adjustment.
17. The appliance is only to be used for frothing and heating milk. Do not use the appliance for other than intended use. Using this appliance for anything other than its intended use will void your warranty.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

18. This appliance has been equipped with a grounded (3-pronged) plug. Please ensure the wall outlet in your house is also grounded. **DO NOT** attempt to alter the plug in any way to make it fit.

19. This appliance should not be used or cleaned by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, without supervision and instruction by a person responsible for their safety. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Do not allow children to play with the appliance.

20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

21. Always operate the appliance with the lid in place. Do not remove the lid from the pitcher while the appliance is operating.

22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

23. This appliance is recommended for indoor household use only. Do not use it outdoors. Using this appliance for anything other than its intended use will void your warranty.

24. If this appliance starts to malfunction during use, press the START/STOP button or turn it off and unplug it from the wall outlet. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance. For any maintenance other than cleaning, call or email Koolatron Customer Assistance.



### CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal free of charge.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

# KNOW YOUR MILK FROTHER



# KNOW YOUR FUNCTIONS

FUNCTION		FROTHING	HEATING	WHISK	MAX FILL	
	hot light foam	YES	YES	frothing whisk	<b>MAX</b>	8 oz / 250 ml
	hot thick foam	YES	YES	frothing whisk	<b>MAX</b>	8 oz / 250 ml
	hot milk	NO	YES	heating whisk	<b>MAX</b>	16 oz / 500 ml
	cold foam	YES	NO	frothing whisk	<b>MAX</b>	8 oz / 250 ml

# BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack your Kenmore Milk Frother and check that all parts and accessories are present. Remove any promotional labels or stickers and safely dispose of plastic bags or small pieces that could present a suffocation or choking hazard.
2. Wash the pitcher, lid, and whisks in warm soapy water or dishwasher and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean any part of the milk frother.
3. Wipe the outside of the motor body with a soft damp cloth and dry thoroughly



DO NOT immerse the motor body or power cord in water

# OPERATING YOUR MILK FROTHER

1. Place the milk frother base on a stable, flat surface and plug in the power cord.
2. Choose the correct whisk for your desired function and place it, flat side down, on the pin at the bottom of the milk pitcher.



Do not operate the milk frother without a whisk in place as this could cause uneven heating or burning of the milk

## OPERATING YOUR MILK FROTHER

3. Fill the pitcher with fresh, cold milk. Use the MIN fill line and the MAX fill line for your desired function. Place the pitcher on the base and put on the lid.



For best frothing results use fresh, cold, whole milk. See KNOW YOUR MILK TYPES section for information about frothing/heating different types of milk.



Do not under- or overfill the pitcher. Underfilling could cause the milk to burn and overfilling could cause hot milk and foam to overflow during operation.

4. Turn the function dial until the indicator for your desired function lights up and then press the START/STOP button once to start the cycle. The selected indicator will flash continuously while the milk frother is operating. Press the START/STOP button at any time to stop the cycle.



If the milk frother overflows, immediately press the START/STOP button to stop the cycle and unplug. Follow the instructions in the CLEANING section to clean the milk frother and dry all parts completely before using it again.

5. The milk frother will stop automatically when the cycle is finished. Carefully lift the pitcher from the base using the cool-touch handle and remove the lid. Serve the milk/foam using a spoon or by pouring directly from the pitcher.



The pitcher and base get very hot during operation and remain hot for some time afterwards. Always use the cool-touch handle and avoid touching the pitcher or base until they have fully cooled.

6. After every 2 continuous cycles, clean the milk pitcher according to the instructions in the CLEANING section and let the milk frother rest for at least 3 minutes before using it again.



**SELF-PROTECTION MODE** - After 5 continuous cycles, the milk frother will automatically shut down to cool off for 5 minutes to prevent the motor from overheating. During this time the last selected indicator will flash and the START/STOP button will not work. After about 5 minutes the milk frother will return to standby mode and can be operated again.

## CLEANING AND STORAGE

Cleaning the milk frother regularly will prevent the buildup of dry milk residue and help keep it operating properly.

1. Unplug the milk frother and let it cool completely before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull it from the electrical outlet. Never unplug by pulling on the power cord.



**ALWAYS** unplug the milk frother from the electric outlet and allow it to cool completely before cleaning.

2. Wash the pitcher, lid, and whisk(s) in warm soapy water or in the dishwasher. Use a soft sponge or cloth to remove any stuck-on milk residue. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.



Check the pitcher and whisks carefully for milk residue before drying, including the underside and between prongs of the whisk.

3. Wipe the outside of the motor body with a soft damp cloth and dry thoroughly. Never immerse the motor body or power cord in water.

4. If the milk frother has overflowed, lift up the motor body and carefully wipe away any milk from the base, underside, and countertop and dry completely before using it again.



Make sure the motor body, base, pitcher, and whisks are completely dry before reassembling.

5. Store the milk frother unplugged and fully assembled in a clean, dry place.

# KNOW YOUR MILK TYPES

TYPE	FROTH DESCRIPTION	NOTES & TIPS
DAIRY MILKS (COW, SHEEP, GOAT)		
Dairy Milk - Whole (3.25% milk fat)	Best overall milk for frothing Rich, creamy foam with tiny bubbles Deflates faster than lower fat milks	Best if served immediately Good for latte art Fresh milk froths better than older milk
Dairy Milk - Partly Skimmed (1-2% mf)	Similar to whole milk Very stable foam	Froths more quickly than whole milk Good for latte art
Dairy Milk - Skim (0% mf)	Light, airy foam with larger bubbles Foam holds together for a long time	Froths up very quickly
PLANT-BASED MILKS		
Almond Milk	Dense, creamy microbubbles that feel light while drinking	Froths best at room temperature
Coconut Milk	Rich dense cold foam that can be used on hot or cold drinks	Best used for cold foam, not hot Choose refrigerated cartons over canned Brands with a higher water content don't froth as well
Oat Milk	Best alternative to dairy milk Rich, sweet & creamy foam	Good for latte art
Soy Milk	Creamy, stable foam with large pillowy bubbles	Froths up quickly Froth does not pour easily, making it better for scooping than poured latte art
Rice Milk, Hemp Milk, Cashew Milk	Heats but does not froth well	Use for hot or cold beverages that don't require foam
Macadamia Milk	Does not froth or heat well	Tastes bitter and dry when heated Use for cold beverages that don't require foam

# BEVERAGE RECIPES



**CAPPUCCINO**  
1 shot espresso  
Equal parts steamed milk and foam.



**LATTE**  
1 shot espresso  
Fill cup with hot light milk foam



**MOCHA**  
1 shot espresso  
2 tbsp chocolate syrup  
Mix chocolate with espresso and fill cup with hot milk



**HOT CHOCOLATE**  
2 tbsp chocolate syrup  
Fill cup with hot milk and stir



**CAFE AU LAIT**  
Fill cup halfway with coffee and top with hot milk



**MATCHA LATTE**  
1 tsp matcha powder  
1 tsp hot water  
1 tsp honey  
Mix matcha, hot water and honey  
Fill cup with hot milk



**CHAI LATTE**  
Fill cup halfway with chai tea and top with hot light milk foam  
Sprinkle with cinnamon



**LONDON FOG**  
1 tsp vanilla syrup  
Fill cup halfway with Earl Grey tea and top with hot light milk foam



**FAIRY MILK**  
1 tsp vanilla syrup  
Fill cup with hot light milk foam and stir  
Sprinkle with cinnamon



**GOLDEN MILK**  
1 tsp honey  
¼ cup hot water  
1 tsp ground turmeric  
½ tsp ground ginger  
½ tsp cinnamon  
Fill cup with hot milk and stir  
Sprinkle with pepper



**ICED LATTE**  
2 shots espresso  
Pour espresso over ice  
Fill cup with milk and top with cold foam



**ICED CHAI**  
2 chai tea bags  
¼ cup hot water  
1 tsp honey  
Steep tea bags in hot water  
Add honey and pour over ice  
Fill cup with milk and top with cold foam




**ICED MAPLE**  
2 shots espresso  
2 tbsp maple syrup  
Mix espresso and syrup and pour over ice  
Fill cup with milk and top with cold foam



**ICED MOCHA**  
2 shots espresso  
2 tbsp chocolate syrup  
Mix chocolate with espresso and pour over ice  
Fill cup with milk and top with cold foam

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSED BY	TRY THIS
Milk is not frothing / not producing enough foam	Milk too warm or not fresh enough	Use cold, fresh milk Do not reuse previously heated/frothed milk
	Whisk not installed or heating whisk installed instead of frothing whisk	Check and install frothing whisk if needed
	Whisk not installed correctly	Reinstall whisk and check that it turns freely
	Milk residue on whisk or pitcher	Empty and clean pitcher and whisk according to the instructions in the CLEANING section
	Type or fat content of milk used not conducive to frothing	Use a different milk (see pg. 8) Decrease the amount of milk being frothed
	Addition of dense ingredients like chocolate chips/flakes, thick syrups, or heavy powders	Reduce the amount of these ingredients Mix ingredients into milk after frothing
Milk is not heating	Pitcher positioned incorrectly on frother base	Press the START/STOP button to stop the cycle, lift pitcher off base and reposition before restarting
	 Cold foam function selected	Press the START/STOP button to stop the cycle, select one the heating functions, and press the START/STOP button to start
	The START/STOP button not pressed	Press the START/STOP button to start the cycle
Milk is too cool or too hot	Pitcher over- or underfilled	Always fill pitcher to between MIN and MAX level markings for the selected setting

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSED BY	TRY THIS
Milk is burned	Too little milk	Always fill pitcher to above MIN marking
	Whisk not turning	Reinstall whisk and check that it turns freely
	Milk residue from previous use	Empty and clean pitcher and whisk according to instructions in the CLEANING section
Ingredients are not melting	Ingredients added before milk has warmed up	Start heating cycle and allow the milk to warm up before adding ingredients Mix ingredients into milk after frothing
	Ingredient pieces too large	Cut or break ingredients into smaller pieces
Pitcher is overflowing	Too much milk for selected setting	Do not exceed MAX level marking for selected setting
Whisk is not moving or making a grinding noise	Whisk not inserted correctly or has dislodged during operation or due to pitcher being removed mid-cycle	Reinstall whisk and check that it turns freely Always press the START/STOP button to stop the cycle before removing the pitcher
Indicator flashing but frother not operating	Frother entered self-protection mode to prevent overheating	Wait for the milk frother to cool off. After about 5 minutes it should return to standby mode and can be operated again.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre mousseur à lait automatique Kenmore, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
2. Avant de brancher l'appareil à la prise électrique, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension dans votre maison. Dans le cas contraire, contactez votre revendeur et cessez d'utiliser l'appareil. N'essayez pas d'utiliser l'appareil avec un convertisseur de tension.
3. La base connexe ne peut être utilisée qu'aux fins pour lesquelles elle est prévue.
4. Ne faites pas fonctionner l'appareil vide afin d'éviter d'endommager les éléments chauffants.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Attendez que l'appareil soit refroidi avant d'installer ou de retirer les pièces et avant de procéder au nettoyage ou au rangement.
6. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
7. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou à un endroit où il pourrait toucher un appareil chauffé.
8. Assurez-vous que l'appareil est utilisé sur une surface ferme et plane, hors de portée des enfants. Cela empêche l'appareil de se renverser et évite tout dommage ou blessure.
9. Gardez les mains et les ustensiles hors du pichet pendant le moussage pour réduire le risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil.
10. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques ou les blessures, ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou la base motrice dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombe ou est immergé dans l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise murale. **NE METTEZ PAS VOTRE MAIN DANS L'EAU POUR LE RÉCUPÉRER.**
11. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
12. Ne touchez pas la surface chaude. Utilisez la poignée ou le bouton.
13. Soyez extrêmement prudent si vous devez déplacer un appareil contenant du liquide chaud.
14. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Kenmore peut causer un incendie, des chocs électriques ou des blessures, et entraîner la nullité de la garantie.
16. Ne faites pas fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

17. L'appareil doit uniquement être utilisé pour faire mousser et chauffer du lait. Utilisez uniquement cet appareil aux fins pour lesquelles il est prévu. L'utilisation de cet appareil à des fins autre que l'usage auquel il est destiné annulera votre garantie.

18. Cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre (3 broches). Veuillez vous assurer que la prise murale dans votre maison est bien reliée à la terre. N'essayez PAS de modifier la fiche de quelque manière que ce soit pour l'adapter.

19. Cet appareil ne doit pas être utilisé ou nettoyé par des personnes, y compris des enfants, ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou ont été formées par une personne responsable de leur sécurité. Tenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.

20. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

21. Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle en place. Ne retirez pas le couvercle du récipient pendant que l'appareil fonctionne.

22. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, comme dans les lieux résidentiels tels que :

- les cuisines des arrière-boutiques, des bureaux et des lieux de travail;
- les maisons de ferme;
- dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel par des clients;
- environnements de type chambres d'hôtes.

23. Cet appareil est recommandé pour un usage domestique seulement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'utilisation de cet appareil à des fins autre que l'usage auquel il est destiné annulera votre garantie.

24. Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour éteindre et débranchez-le de la prise murale. N'utilisez pas ou n'essayez pas de réparer un appareil défectueux. Pour tout entretien autre que le nettoyage, envoyez un courriel ou appelez le service à la clientèle de Koolatron.



## MODE D'ÉLIMINATION APPROPRIÉ DU PRODUIT

Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés. Contactez votre gouvernement local pour obtenir des renseignements concernant les systèmes de collecte disponibles. Si les appareils électriques sont éliminés dans des décharges ou des dépotoirs, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, endommageant votre santé et votre bien-être. Lors du remplacement d'anciens appareils par de nouveaux, le revendeur est légalement tenu de reprendre gratuitement votre ancien appareil pour l'éliminer.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

## FAMILIARISEZ-VOUS



## CONNAÎTRE LES FONCTIONS

FONCTION		MOUSSAGE	CHAUFFAGE	FOUET	REPLISSAGE MAXIMUM	
	témoin mousse chaude	OUI	OUI	fouet à mousser	<b>MAX</b>	8 oz / 250 ml
	témoin mousse épaisse	OUI	OUI	fouet à mousser	<b>MAX</b>	8 oz / 250 ml
	lait chaud	NON	OUI	fouet chauffant	<b>MAX</b>	16 oz / 500 ml
	mousse froide	OUI	NON	fouet à mousser	<b>MAX</b>	8 oz / 250 ml

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez soigneusement votre mousser à lait Kenmore et vérifiez que toutes les pièces et tous les accessoires sont présents. Retirez toutes les étiquettes ou autocollants promotionnels et jetez en toute sécurité les sacs en plastique ou les petits morceaux qui pourraient présenter un risque de suffocation ou d'étouffement.
- Lavez le pichet, le couvercle et les fouets à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle et séchez-les soigneusement. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer une partie du mousser à lait.
- Essuyez l'extérieur du corps du moteur avec un linge propre et humide, puis séchez-le soigneusement.



N'IMMERGEZ PAS le corps du moteur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.

## UTILISATION

- Placez la base du mousser à lait sur une surface stable et plane et branchez le cordon d'alimentation.
- Choisissez le fouet adapté à la fonction souhaitée et placez-le, côté plat vers le bas, sur la goupille au fond du pichet à lait.



N'utilisez pas le mousser à lait sans fouet, car cela pourrait provoquer un chauffage inégal ou une brûlure du lait.

## UTILISATION

3. Remplissez le pichet avec du lait frais et froid. Utilisez la ligne de remplissage MIN ou la ligne de remplissage MAX pour la fonction souhaitée. Placez le pichet sur la base et posez le couvercle.



Pour de meilleurs résultats de mousse, utilisez du lait entier frais, froid. Consultez la section DIFFÉRENTS TYPES DE LAIT pour plus d'informations sur la mousse/le chauffage de différents types de lait.



Ne sousremplissez pas ou ne sursurplissez pas le pichet. Un remplissage insuffisant pourrait faire brûler le lait et un remplissage excessif pourrait faire déborder le lait chaud et la mousse pendant le fonctionnement.

4. Tournez le cadran de fonction jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée s'allume, puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT une fois pour démarrer le cycle. Le voyant sélectionné clignote en continu pendant que le mousser à lait fonctionne. Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT à tout moment pour arrêter le cycle.



Si le mousser à lait déborde, appuyez immédiatement sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour arrêter le cycle, puis débranchez le mousser à lait. Suivez les instructions à NETTOYAGE pour nettoyer le mousser à lait et séchez complètement toutes les pièces avant de le réutiliser.

5. Le mousser à lait s'arrête automatiquement une fois le cycle terminé. Soulevez délicatement le pichet de la base à l'aide de la poignée froide au toucher et retirez le couvercle. Vous pouvez servir le lait/mousse à l'aide d'une cuillère ou en versant directement du pichet.



Le pichet et la base deviennent très chauds pendant le fonctionnement et restent chauds pendant un certain temps après. Utilisez toujours la poignée froide au toucher et évitez de toucher le pichet ou la base jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis.

6. Après tous les 2 cycles continus, nettoyez le pichet à lait conformément aux instructions de NETTOYAGE et laissez reposer le mousser à lait pendant au moins 3 minutes avant de le réutiliser.



**MODE D'AUTO-PROTECTION** - Après 5 cycles continus, le mousser à lait s'éteint automatiquement pour refroidir pendant 5 minutes afin d'éviter la surchauffe du moteur. Pendant ce temps, le dernier voyant sélectionné clignote et le bouton MARCHE/ARRÊT ne fonctionne pas. Après environ 5 minutes, le mousser à lait revient en mode veille et peut à nouveau fonctionner.

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

Nettoyer régulièrement le mousser à lait empêche l'accumulation de résidus de lait sec et contribue à son bon fonctionnement.

1. Débranchez le mousser à lait et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise électrique. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.



Débranchez TOUJOURS le mousser à lait de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

2. Lavez le pichet, le couvercle et le ou les fouets dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Utilisez une éponge ou un chiffon doux pour éliminer tout résidu de lait collé. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.



Vérifiez soigneusement le pichet et les fouets pour détecter les résidus de lait avant le séchage, y compris le dessous et entre les dents du fouet.

3. Essuyez l'extérieur du corps du moteur avec un linge propre et humide, puis séchez-le soigneusement. Ne plongez jamais le corps du moteur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.

4. Si le mousser à lait a débordé, soulevez le corps du moteur et essuyez soigneusement tout lait de la base, du dessous et du comptoir et séchez-le complètement avant de le réutiliser.



Assurez-vous que le corps du moteur, la base, le pichet et les fouets sont complètement secs avant de les remonter.

5. Rangez le mousser à lait débranché et entièrement assemblé dans un endroit propre et sec.

# DIFFÉRENTS TYPES DE LAIT

TYPE	DESCRIPTION DE LA MOUSSE	REMARQUES ET CONSEILS
LAITS DE LAITERIE (VACHE, BREBIS, CHÈVRE)		
Lait de laiterie – Entier (3,25 % de matières grasses du lait)	Meilleur lait global pour faire mousser Mousse riche et crémeuse avec de petites bulles Se dégonfle plus rapidement que les laits à faible teneur en matières grasses	Meilleur si servi immédiatement Bon pour latte art Le lait frais mousse mieux que le lait plus vieux
Lait de laiterie – partiellement écrémé (1 à 2 % de matières grasses)	Similaire au lait entier Mousse très stable	Mousse plus rapidement que le lait entier Bon pour latte art
Lait de laiterie – écrémé (0 % de matières grasses)	Mousse légère et aérée avec des bulles plus grosses La mousse garde sa forme plus longtemps	Mousse très rapidement
LAITS VÉGÉTAUX		
Lait d'amande	Microbulles denses et crémeuses qui semblent légères en buvant	Mousse mieux à température ambiante
Lait de coco	Mousse froide riche et dense pouvant être utilisée sur des boissons chaudes ou froides	Mieux utilisé pour la mousse froide, pas chaude Choisissez des cartons réfrigérés plutôt que des conserves Les marques avec une teneur en eau plus élevée ne moussent pas aussi bien
Lait d'avoine	Meilleure alternative au lait de vache Mousse riche, sucrée et crémeuse	Bon pour latte art
Lait de soja	Mousse crémeuse et stable avec de grosses bulles moelleuses	Mousse très rapidement La mousse ne se verse pas facilement, ce qui la rend meilleure à ramasser que le latte art versé
Lait de riz, lait de chanvre, lait de cajou	Chauffe mais ne mousse pas bien	À utiliser pour les boissons chaudes ou froides ne nécessitant pas de mousse
Lait de Macadamia	Ne mousse pas et ne chauffe pas bien	Goût amer et sec lorsqu'il est chauffé À utiliser pour les boissons froides qui ne nécessitent pas de mousse

# RECETTES DE BOISSONS



**CAPPUCCINO**  
1 dose d'expresso  
Ajouter des doses égales de lait chaud et de mousse de lait



**LATTE**  
1 dose d'expresso  
Remplir la tasse de mousse de lait légère et chaude



**MOCHA**  
1 mesure d'expresso  
2 c. à soupe de sirop de chocolat  
Mélanger le chocolat et l'expresso et remplir la tasse de lait chaud.



**CHOCOLAT CHAUD**  
2 c. à soupe de sirop de chocolat  
Remplir la tasse de lait chaud et remuer



**CAFÉ AU LAIT**  
Remplir la tasse à moitié de café et recouvrir de lait chaud.



**MATCHA LATTE**  
1 c. à thé de poudre de matcha  
1 c. à soupe d'eau chaude  
1 c. à thé de miel  
Mélanger le matcha, l'eau chaude et le miel  
Remplir la tasse de lait chaud



**CHAI LATTE**  
Remplir la tasse à moitié de thé chai et recouvrir de mousse de lait chaude et légère.  
Saupoudrer de cannelle



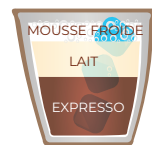
**LONDON FOG**  
1 c. à thé de sirop de vanille  
Remplir la tasse à moitié de thé Earl Grey et recouvrir de mousse de lait chaude et légère



**LAIT DE FÉE**  
1 c. à thé de sirop de vanille  
Remplir la tasse de mousse de lait légère et chaude et remuer.  
Saupoudrer de cannelle



**LAIT D'OR**  
1 c. à thé de miel  
¼ tasse d'eau chaude  
1 c. à thé de curcuma moulu  
½ c. à thé de gingembre moulu  
½ c. à thé de cannelle  
Remplir la tasse de lait chaud et remuer  
Saupoudrer de poivre



**LATTÉ GLACÉ**  
2 doses d'expresso  
Versez l'expresso sur de la glace  
Remplir la tasse de lait et recouvrir de mousse froide



**CHAI GLACÉ**  
2 sachets de thé Chai  
¼ tasse d'eau chaude  
1 c. à thé de miel  
Infuser les sachets de thé dans l'eau chaude  
Ajouter le miel et verser sur de la glace  
Remplir la tasse de lait et recouvrir de mousse froide





**ÉRABLE GLACÉ**  
2 doses d'expresso  
2 c. à soupe de sirop d'érable  
Mélanger l'expresso et le sirop et verser sur de la glace  
Remplir la tasse de lait et recouvrir de mousse froide



**MOKA GLACÉ**  
2 doses d'expresso  
2 c. à soupe de sirop de chocolat  
Mélanger le chocolat avec l'expresso et verser sur de la glace  
Remplir la tasse de lait et recouvrir de mousse froide

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSÉ PAR	MESURE CORRECTIVE
Le lait ne mousse pas/ne produit pas suffisamment de mousse	Lait trop chaud ou pas assez frais	Utilisez du lait froid et frais Ne réutilisez pas le lait déjà chauffé/moussé
	Fouet non installé ou fouet chauffant installé à la place du fouet à mousser	Vérifiez et installez le fouet à mousser si nécessaire
	Le fouet n'est pas installé correctement	Réinstallez le fouet et vérifiez qu'il tourne librement
	Résidus de lait sur le fouet ou le pichet	Pichet vide et propre et fouettez selon les instructions de NETTOYAGE
	Type ou teneur en matières grasses du lait utilisé ne favorisant pas la mousse	Essayez un DIFFÉRENT TYPE DE LAIT (voir p. 18) Diminuer la quantité de lait mousseux
	Ajout d'ingrédients denses comme des pépites/flocons de chocolat, des sirops épais ou des poudres lourdes	Réduisez la quantité de ces ingrédients Mélangez les ingrédients dans le lait après avoir fait mousser
Le lait ne chauffe pas	Pichet mal positionné sur la base du mousser	Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour arrêter le cycle, soulevez le pichet de la base et repositionnez-le avant de redémarrer
	 Fonction mousse froide sélectionnée	Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour arrêter le cycle, sélectionnez l'une des fonctions de chauffage et appuyez sur  pour commencer
	Le bouton MARCHE/ARRÊT n'est pas enfoncé	Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour démarrer le cycle

## DÉPANNAGE

PROBLEME	CAUSÉ PAR	MESURE CORRECTIVE
Le lait est trop froid ou trop chaud Le lait est brûlé	Pichet trop ou pas assez rempli	Remplissez toujours le pichet entre les repères de niveau MIN et MAX pour le réglage sélectionné.
	Trop peu de lait Le fouet ne tourne pas	Remplissez toujours le pichet au-dessus du marquage MIN. Réinstallez le fouet et vérifiez qu'il tourne librement
	Résidus de lait d'une utilisation précédente	Videz et nettoyez le pichet et le fouet selon les instructions à la NETTOYAGE
Les ingrédients ne fondent pas	Ingrédients ajoutés avant que le lait ne soit réchauffé	Démarrez le cycle de chauffage et laissez le lait se réchauffer avant d'ajouter les ingrédients. Mélangez les ingrédients dans le lait après avoir fait mousser
	Morceaux d'ingrédients trop gros	Coupez ou diminuez la taille des ingrédients en petits morceaux
Le pichet déborde	Trop de lait pour le réglage sélectionné	Ne dépassez pas le marquage du niveau MAX pour le réglage sélectionné.
Le fouet ne bouge pas ou fait un bruit de grincement	Le fouet n'est pas inséré correctement ou s'est délogé pendant le fonctionnement ou en raison du retrait du pichet en cours de cycle.	Réinstallez le fouet et vérifiez qu'il tourne librement Appuyez toujours sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour arrêter le cycle avant de retirer le pichet
Le voyant clignote mais le mousser ne fonctionne pas	Le mousser est entré en mode d'autoprotection pour éviter la surchauffe	Attendez que le mousser à lait refroidisse. Après environ 5 minutes, il devrait revenir en mode veille et peut à nouveau être utilisé.

