DREO | BaristaMaker
Milk Frother Air

USER MANUAL



Thanks for Choosing DREO!

Your support means the world to us.
We hope you enjoy our product as much as we did creating it.



LANGUAGES

English 1-22

Deutsch 23-44

Français 45-66

Italiano 67-88

Español 89-110

English

CONTENTS

01 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION 1-7

02 KNOWING YOUR MILK FROTHER 8-9

03 GETTING STARTED 10-17

04 TIPS FOR YOUR MILK FROTHER 18

05 CLEANING AND MAINTENANCE 19-20

06 TROUBLESHOOTING 21-22

07 DREO CUSTOMER CARE 111-112

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 01

READ ALL INSTRUCTIONS.
BEFORE USING THIS APPLIANCE READ ALL INSTRUCTIONS AND CAUTIONARY MARKINGS IN YOUR USER MANUAL

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:



DO NOT immerse the power cord, power base and jug in water or any other liquid.



DO NOT place the appliance in a microwave or on/near high-temperature gas or electric furnaces for use.

⚠ WARNING!

Intended Use

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by person responsible for their safety.

2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
4. To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of the appliance.
5. The frothing tip is a choking hazard. Children must always be supervised and never left unattended with appliance.
6. 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.
7. The instructions for appliances normally cleaned after use, and not intended to be immersed in water for cleaning, shall state that the appliance must not be immersed. This requirement normally applies to coffee-makers, cooking pans, milk heaters, pressure cookers, steam cookers, slow cookers, soy milk makers and yoghurt makers.

Electricity Safety

1. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse the power cord, plug or base in water or any other liquid, or allow moisture to come into contact with these parts.
2. Unwind the power cord fully before use.
3. DO NOT allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
4. The underside of the appliance must always be clean and dry before using.
5. Always remove the plug from the power outlet and allow to cool if the appliance is not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning and when storing the appliance.

6. Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Always ensure that the plug is inserted properly into a wall outlet.
7. This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
8. If the supply cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer,its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazrd.
9. If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
10. Do Not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
11. Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
12. DO NOT plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
13. The jug must only be used with the power base provided. DO NOT use attachments other than those provided with the appliance as it may result in fire, electric shock or injury to persons.

Related to Use

1. Keep your appliance away from flammable materials (curtains, tablecloth, etc.) Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids during operation.

2. DO NOT place the appliance near the edge of a bench or table during operation.
3. DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
4. DO NOT use the appliance on a sink drain board.
5. Always use the appliance on a dry, level surface.
6. DO NOT place the appliance against walls, curtains and other heat or steam sensitive materials.
7. Provide adequate space above and on all sides for air circulation around the appliance.
8. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
9. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
10. Use caution when pouring the milk foam to prevent splashing and scalding people.
11. DO NOT operate the appliance without liquid. Always fill to at least the 'MIN' marking and no more than 'MAX' marking inside the jug.
12. The underside of the jug must always be clean and dry before placing onto the power base.
13. Attach the jug lid securely to the jug before operation. Do not remove the jug lid during operation.
14. DO NOT put metal or similar items into the appliance as this may damage or affect the operation of the appliance.
15. DO NOT use outdoors. Do not use the appliance for other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats.
16. DO NOT leave the appliance unattended when in use.
17. The appliance has been designed specifically for the purpose of foaming milk and other dairy milk alternatives and is **not intended** to **whip, thicken or heat other** food substances **eg. oil, eggs, butter, heavy whipping cream, soups, gravies etc.**
18. The appliance has **not been designed** to **mix a large quantity of dry ingredients** or **melt large food pieces** eg. cubed chocolate, ground nuts, whole spices, fresh herbs, ice cubes etc.

19. DO NOT use harsh abrasive, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the appliance.
20. Keep the appliance and accessories clean. Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
21. To disconnect, touch the Start/Stop button, then remove the plug from power outlet.
22. DO NOT IMMERSE INTO WATER.
23. WARNING: Always ensure the frothing tip is securely attached to the milk frother before use.

ISM Equipment

This product has been tested and found to comply with the limits for ISM equipment. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This product generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. There is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. Apart from general care and cleaning of the appliance, no maintenance of the radio frequency system is required. Changes or modifications to the appliance could void the user's authority to operate the equipment.

If this product does cause harmful interference to radio or television reception which can be determined by turning the product off and on - the user is encouraged to correct the interference by one or more of the following measures:
- Reorient or relocate the appliance.
- Increase the separation between the appliance and the receiver.
- Connect the product into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

DO NOT IMMERSE INTO WATER FOR HOUSEHOLD USE ONLY READ AND SAVE THESE IN-STRUCTIONS

Gentle Reminder:

Check the appliance regularly and refer to TROUBLESHOOTING or contact our customer support if you need any assistance.

Specifications

Model No.	DR-KMF002
Power Supply	220-240V~50/60Hz
Rated Power	400W

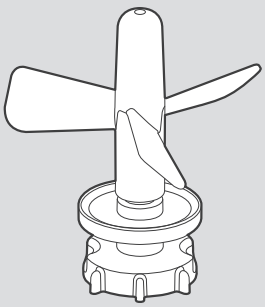
Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection system or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

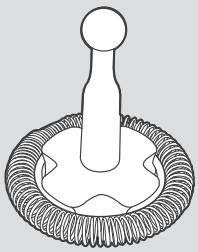
KNOWING YOUR MILK FROTHER

02

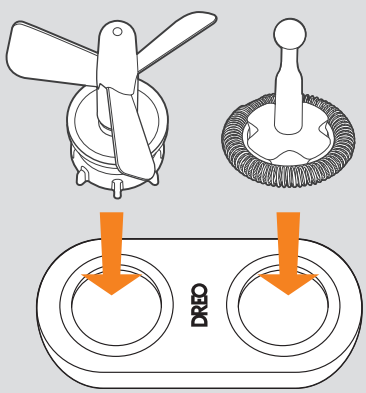
Package Contents



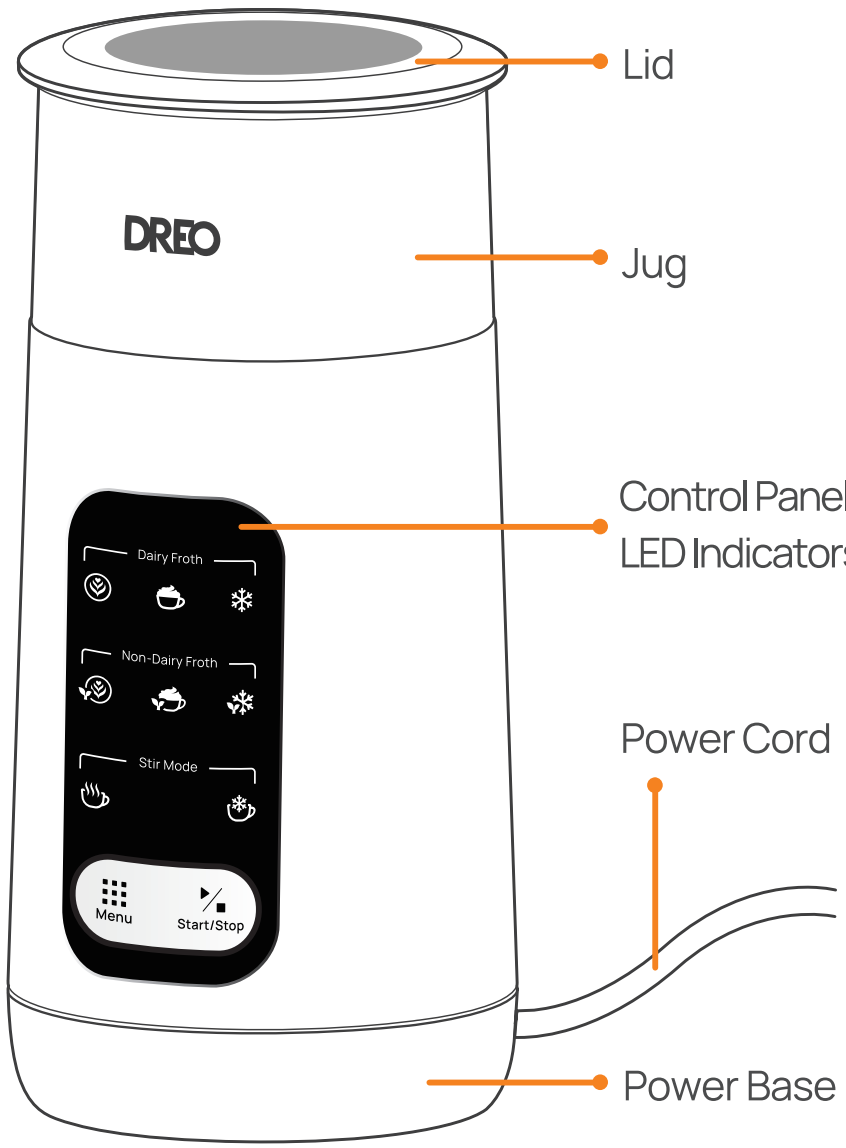
Impeller Tip
(for latte art foam)



Disc Tip
(for thick foam and stir)



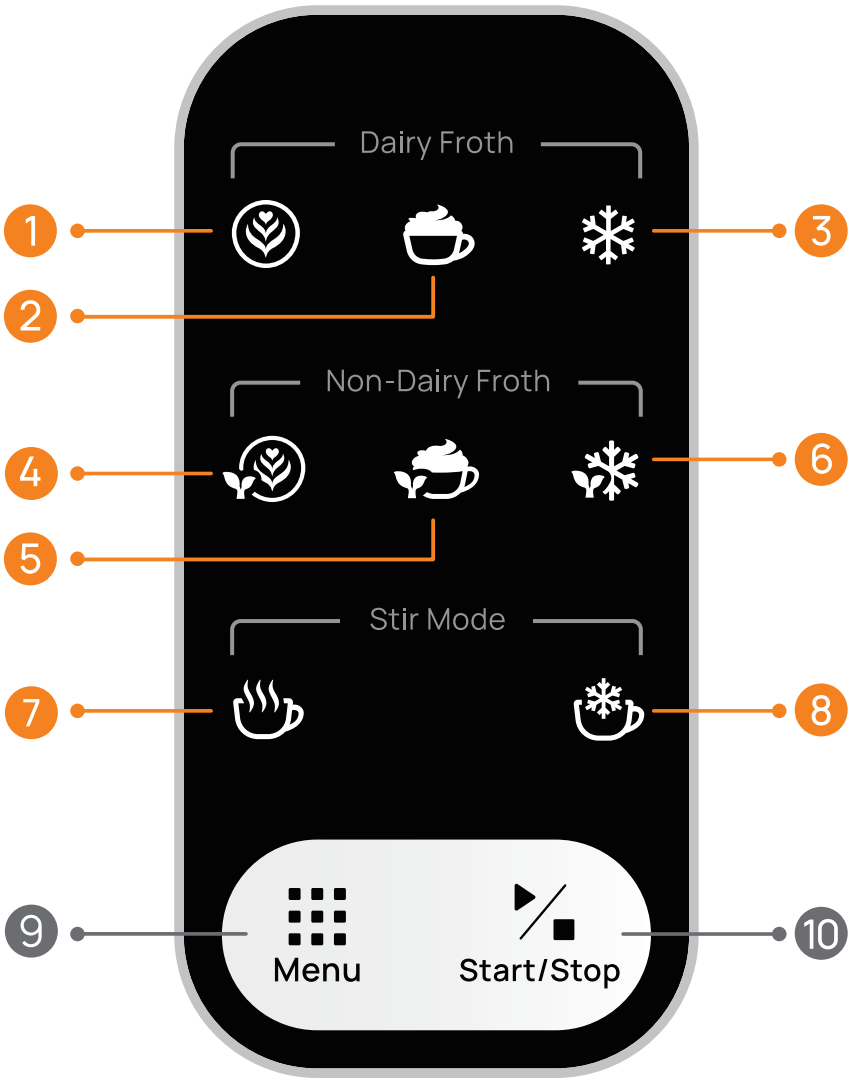
Tip Holder



Quick Start Guide

User Manual

Interface



LED Indicators

Dairy Froth	1 Latte Art Foam 2 Hot Thick Foam 3 Cold Thick Foam
Non-Dairy Froth	4 Latte Art Foam 5 Hot Thick Foam 6 Cold Thick Foam
Stir Mode	7 Hot Stirring 8 Cold Stirring

Control Panel

9 Menu Button Touch to select	10 Start/Stop Button Touch to start/stop

GETTING STARTED 03

Before First Use

- Remove all plastic wraps.
- Wash the inner jug, lid, impeller tip, and disc tip with warm water, then dry thoroughly.
- Use non-abrasive cleaning materials.

Cautions: Do not immerse the jug or base in water.

Start Using Your Milk Frother

- Always use fresh, cold milk (45°F-60°F/7°C-15°C) for better results.
- Not all plant-based milks are suitable for frothing. For better results, use barista versions of milks.
- Shake the milk evenly before adding it to your jug.

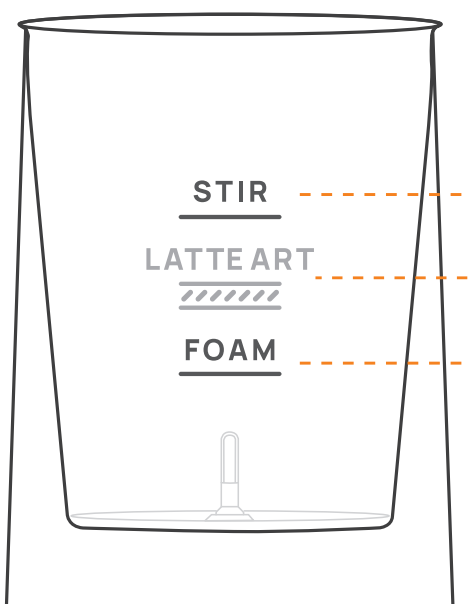
❶



Place your milk frother on a flat surface, plug in the power cord to a 220-240V outlet.

Note: after 30 seconds of non-use, the milk frother will enter standby mode. All indicators will turn off. Touch any button to exit standby mode and return to the previous screen.

❷



1 Shake the milk evenly.

2 Pour milk according to the corresponding markings below:

MAX STIR: The maximum level for stirring mode.

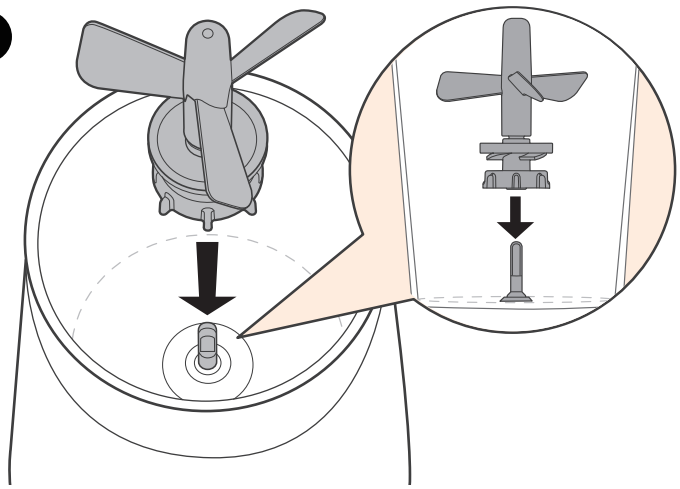
Latte Art: For frothing latte art foam.

MAX FOAM: The maximum level for thick foam mode.

3 Select your mode accordingly.

Froth for Creating Latte Art

1



Align and install the '**Impeller Tip**' onto the jug base.

2



Add milk within the **LATTE ART** marking.
5.9-6.4 Oz (170-190ml)

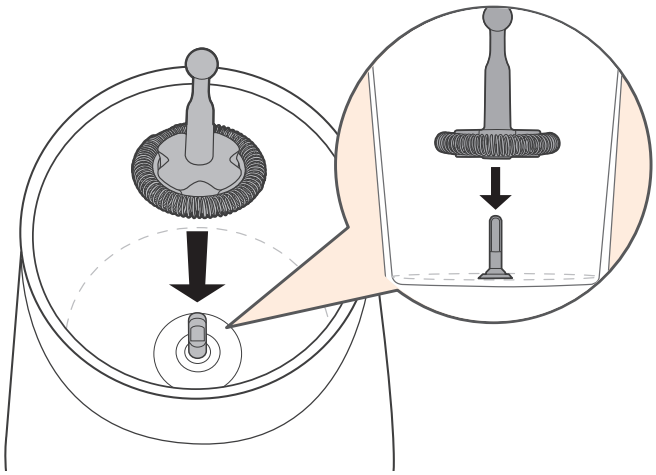
3 Touch Menu to select for dairy milk, or for non-dairy.

4 Touch the Start/Stop Button Start/Stop to start frothing.

For easier latte art pouring, we recommend using a latte art milk jug instead of pouring directly from the frother to your coffee.

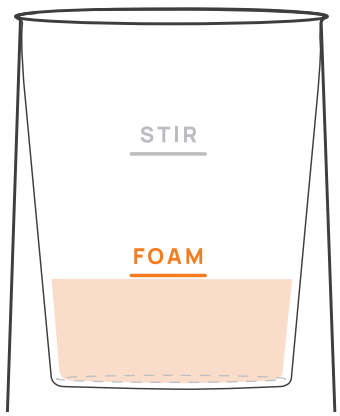
Froth for Hot Thick Foam

1



Align and install the '**Disc Tip**' onto the jug base.

2



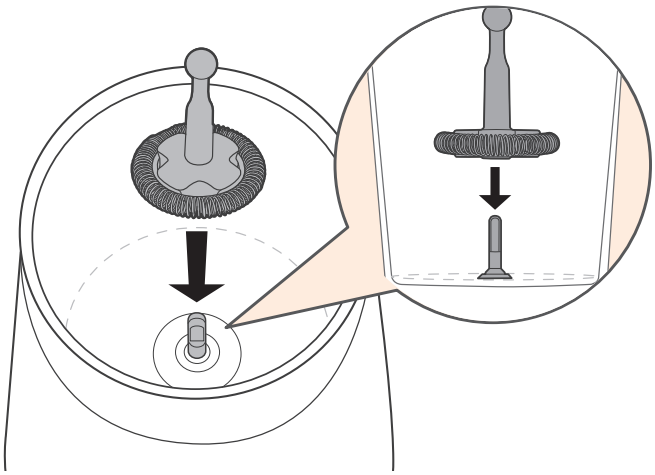
Add milk within the **FOAM** marking.
~4 Oz (120ml)

3 Touch Menu to select for dairy milk, or for non-dairy.

4 Touch the Start/Stop Button Start/Stop to start frothing.

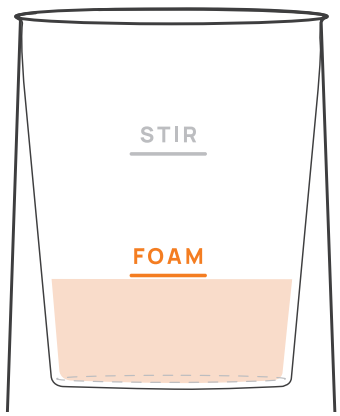
Froth for Cold Thick Foam

1



Align and install the '**Disc Tip**' onto the jug base.

2



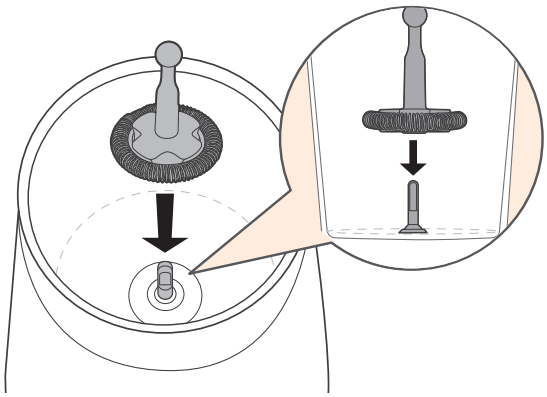
Add milk within the **FOAM** marking.
~4 Oz (120ml)

3 Touch Menu to select for dairy milk, or for non-dairy.

4 Touch the Start/Stop Button Start/Stop to start frothing.

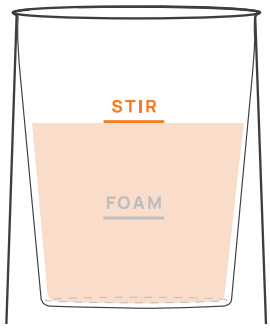
Powder-Based Drinks

1



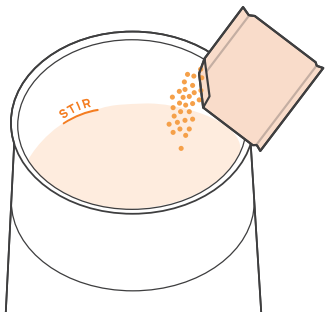
Align and install the **'Disc Tip'** onto the jug base.

2



Add milk within the **STIR** marking.
~9.1 Oz (270ml)

3



Add powder into the jug.

4 Touch Menu to select for hot stirring, or for cold stirring.

5 Touch the Start/Stop Button Start/Stop to start stirring.

Required Times for Frothing and Stirring

Program	Time Required (min)
Latte Art Foam	3:20
Thick Foam	2:30
Cold Foam	2:00
Min. Stirring	2:10
Max. Stirring	Required time may vary with your mixing ratio and temperature.
Cold Stirring	2:00

Note:

- After 30 seconds of inactivity, the milk frother enters standby mode, the frother will emit a beep sound and all indicators turn off. Touch any button to exit standby mode.
- You'll hear a "click" sound when the tip gets attached to the jug.
- The indicator lights will illuminate according to the selected modes and foam settings.
- The default temperature for Hot Latte Art Foam, Hot Thick Foam, and Hot Stirring mode is 150°F/65°C.
- Don't lift the jug from the base during operation.

Ingredient Recommendations for Stir Mode

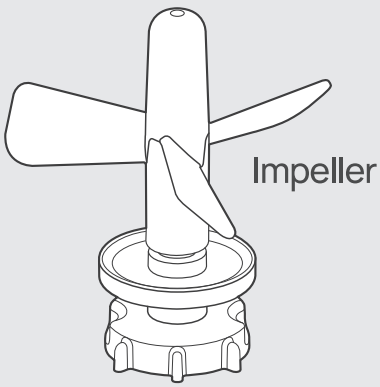
Tips:
For the best frothing results, we recommend using barista-grade plant-based milk brands, as not all plant-based milks achieve the desired texture.

	Type	Recommended Portion	Recommended Stirring Setting
Stir Mode	Cocoa Powder	9oz/266ml milk or water 3 tbsp cocoa powder 1 tbsp granulated sugar	Hot Stirring
	Matcha Powder	8oz/237ml milk ½ tsp matcha powder 1 tbsp water 1 tsp sugar or honey	Hot Stirring
	Chocolate Flakes	9oz/266ml milk or water ¼ cup/59ml chocolate flakes or chips	Hot Stirring
	Chocolate Powder	9oz/266ml milk or water 4½ tbsp chocolate powder	Hot Stirring
	Chai Tea	Follow the recommended portion in your recipe	Hot Stirring
	Protein Powder	Follow the recommended portion in your recipe	Cold Stirring

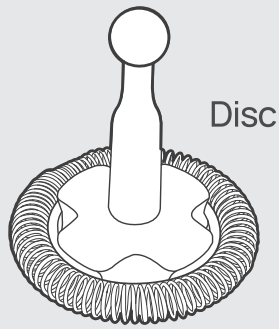
TIPS FOR YOUR MILK FROTHER

04

• Ensure to choose the right frothing tip to achieve the perfect milk froth.



Impeller Tip
Ideal for Latte art coffees



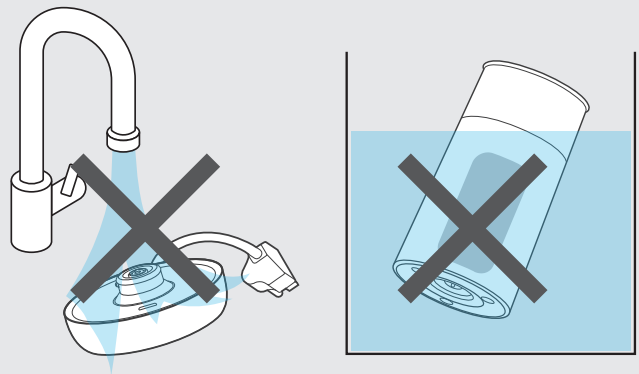
Disc Tip
Ideal for thick foam and stirring

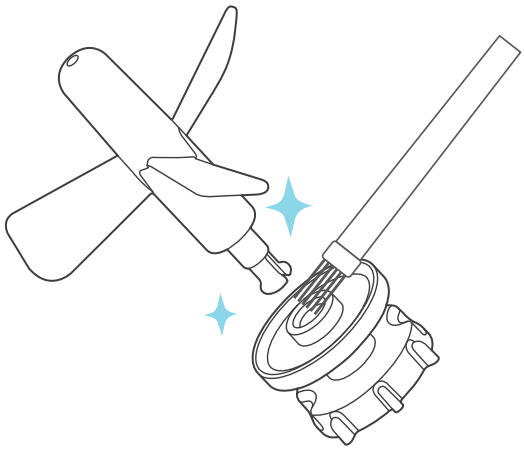
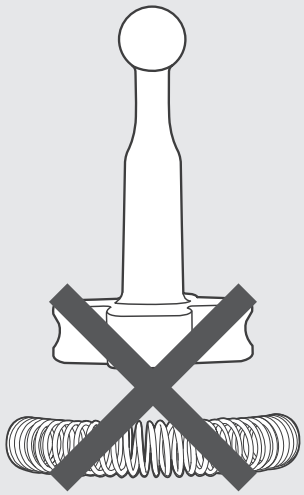
• Always use cold, fresh (or freshly opened) milk.
• For Stir Mode, always add liquid before powder to achieve a smooth, even mix.
• In Froth Mode, it is not recommended to add ingredients, as doing so may block the mesh of the appliance.
• Remove excess air bubbles from frothed milk by gently tapping your latte art pitcher (not included) on a bench.
• Swirl frothed milk in a circular motion before pouring milk into a cup or glass.
• Pour frothed milk promptly to avoid the milk from separating. Frothed milk that is not used immediately should not be reheated.
• Ensure the jug and frothing tips are clean before use.
• DO NOT remove the jug from the power base during operation.
• Always touch the Start/Stop Button to stop operation first before removing the jug.
• Appliance surfaces will be hot during and after operation.
• Always add ingredients slowly and in small quantities. Adding ingredients too quickly can cause the frothing tip to dislodge or stop spinning.
• Remove the jug lid, pour and/or spoon out the frothed milk.
• Pour milk within 30 seconds to a minute to avoid foam separating from the milk.

CLEANING AND MAINTENANCE 05

Cleaning: Do's and Don'ts

Always clean your jug and frothing tip immediately after each use to prevent build-up of milk residue.

Do	Don'ts
 Rinse the inside of the jug with water using soft damp cloth.	 - Power base **MUST NOT** come into contact with water. - **DO NOT** immerse the jug body into water.
 Wipe the exterior of the jug and the power base with a soft damp cloth.	 Don't use **alkaline cleaners, steel wool, or scouring pads** on the milk frother to prevent surface damage.

Do	Don'ts
 The **impeller tip** can be detached for cleaning. Please ensure it is properly installed before use.	 Do not disassemble the **Disc Tip** in any form.

Note:

After use, carefully fill the jug with tap water, wait till it completely cools off, remove the frothing tip and rinse off any milk in warm water.

In case the base needs to be cleaned, unplug it first and use only a damp cloth. Make sure the connector is dry before operation.



Do not immerse the jug/base in water neither put in the dishwasher.

TROUBLESHOOTING 06

English

Type	Problem	Possible Causes	Solution
General	My milk frothing cup cannot start	Is the jug correctly positioned on the base?	Check if the power interface of the cup body is properly plugged in.
		Is the frothing tip properly installed onto the shaft at the base of the appliance?	Ensure the Impeller Tip/Disc Tip is properly installed in the jug.
	The milk froth quality fails to meet standards.	The milk is too hot.	Always use cold milk (45-60°F/7°C-15°C) for optimal froth.
		The milk has been stored for too long.	Use only heat-treated (pasteurized), refrigerated, and freshly opened milk for hygiene.
		The milk has been frozen.	Milk that has been frozen will not froth.
		Scale buildup on the tips is affecting the frothing performance.	Ensure the jug and frothing tip are clean before use.
		Non-recommended milk types are being used.	Avoid using enriched, reconstituted powdered or flavored milks.
			It is recommended to use barista-grade plant-based milk. If options are limited, prioritize those with purer, organic ingredients.

General		Extended use has worn down the frothing tip, leading to inadequate froth.	You can purchase new frothing tips at www.dreo.com
	The milk has burned.	The frothing tip hasn't been cleaned properly.	Ensure the jug and frothing tip are clean before use.
		Flavored milk was used.	Avoid using enriched, reconstituted powdered or flavored milks.
		Frothing multiple cups consecutively has caused the milk frother to heat continuously, resulting in burnt milk.	During consecutive frothing, rinse the jug with water after each cup to ensure there's no milk residue before frothing the next one.
		Frothing more than 5 cups consecutively has caused the frother to overheat and the milk to burn.	After frothing 5 cups consecutively, allow a 10-minute cooldown to prevent milk burning.
	Milk foam overflows from the appliance.	Poured too much milk into the frother.	For thick foam mode, ensure milk volume does not exceed the MAX FOAM marking of 4oz/120ml.
			For stirring mode, ensure added liquid does not exceed the MAX STIR marking of 10oz/270ml.
Indicator Light Abnormal Reminders	All indicator lights flash continuously, with a 0.5-second beep sound repeated 10 times, before entering standby mode.	NTC open circuit or short circuit	Please contact our after-sales service department for assistance.

INHALT

01 WICHTIGE SICHERHEIT-SHINWEISE 24-29

02 IHR MILCHSCHÄUMER 30-31

03 ERSTE SCHRITTE 32-39

04 SPITZEN FÜR IHREN MILCHSCHÄUMER 40

05 REINIGUNG UND WARTUNG 41-42

06 PROBLEMLÖSUNG 43-44

07 DREO-KUNDENDIENST 111-112

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 01

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN. LESEN SIE VOR VERWENDUNG DIESES GERÄTES ALLE ANWEISUNGEN UND WARNSYMBOLE IN IHRER BEDIENUNGSANLEITUNG

Bei Verwendung elektrischer Geräte müssen grundlegende Sicherheitsmaßnahmen immer befolgt werden, darunter:



NICHT MACHEN

Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker oder Sockel **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



NICHT MACHEN

Stellen Sie das Gerät **NICHT** in eine Mikrowelle oder auf/in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes.

⚠ WARNUNG!

Vorgesehene Verwendung

1. Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis verwendet zu werden, es sei denn, dies geschieht unter der Aufsicht oder Anleitung bzgl. des Gebrauchs des Gerätes durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist.

2. Wenn ein Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird, ist besondere Vorsicht geboten.
3. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, sofern sie nicht älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
4. Zur Beseitigung einer Verschluckungsgefahr bei kleinen Kinder muss die Schutzabdeckung am Netzstecker des Gerätes entfernt und auf sichere Weise entsorgt werden.
5. Die Aufschäumspitzen birgt Erstickungsgefahr. Kinder müssen stets beaufsichtigt und dürfen niemals mit dem Gerät allein gelassen werden.
6. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Einsatzbere-ichen vorgesehen, wie: – Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; – Bauernhöfe; – von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnunterkünften; – in anderen Übernachtungsmöglichkeiten.
7. Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung nach dem Gebrauch. Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser. Das Gerät darf nicht in Flüssigkeiten eingetaucht werden. Diese Anforderung gilt normalerweise für Kaffeemaschinen, Kopftöpfe, Milchwärmer, Schnellkochtöpfe, Dampfgarer, Schongarer, Sojamilchbereiter und Joghurtbereiter

Elektrische Sicherheit

1. Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Sie Netzkabel, Netzstecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder Feuchtigkeit mit diesen Komponenten in Berührung kommen lassen.
2. Wickeln Sie das Netzkabel vor der Benutzung vollständig auf.
3. Lassen Sie das Kabel NICHT über die Kante eines Tischs oder einer Arbeitsplatte hängen, heiße Oberflächen berühren oder sich verknoten.
4. Die Unterseite des Gerätes muss vor der Benutzung immer sauber und trocken sein.

5. Trennen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, wenn es nicht benutzt wird, bevor Sie versuchen, das Gerät zu bewegen, bevor Sie das Gerät reinigen oder lagern.
6. Prüfen Sie Netzkabel, Netzstecker und das eigentliche Gerät regelmäßig auf Schäden. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt wurde oder in irgendeiner Weise nicht richtig funktioniert. Geben Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Anpassung an die nächstgelegene autorisierte Kundendienstein-richtung zurück. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker richtig an eine Steckdose angeschlossen ist.
7. Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel mit einer Leitung zur Erdung und einem geerdeten Stecker ausgestattet. Das Gerät muss über eine 3-polige angemessen geerdete Steckdose geerdet werden. Bei einem Kurzschluss reduziert die Erdung die Gefahr eines Stromschlags.
8. Wenn die Steckdose eine herkömmliche zweipolige Steckdose ist, liegt es in Ihrer persönlichen Verantwortung und Verpflichtung, sie durch eine angemessen geerdete 3-polige Steckdose austauschen zu lassen.
9. Trennen oder entfernen Sie unter keinen Umständen den Erdanschluss vom Netzkabel. Verwenden Sie keinen Adapter.
10. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstehen oder unsicher sind, ob das Gerät richtig geerdet ist.
11. Schließen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder gar nassen Händen an. Bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit feuchten oder gar nassen Händen.
12. Wenn das NETZKABEL beschädigt wurde, muss es entweder vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifizier-tem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.
13. Das Kännchen darf nur mit dem mitgelieferten Sockel verwendet werden. Verwenden Sie KEINE anderen als die mit dem Gerät gelieferten Aufsätze. Andernfalls drohen Brand, Stromschlag und Verletzungen.

Hinweise zur Verwendung

1. Halten Sie Ihr Gerät von entflammbaren Materialien (Vorhänge, Tischdecke usw.) fern. Verwenden Sie es im Betrieb auf einem flachen, stabilen, hitzebeständigen Untergrund fern von Hitzequellen und Flüssigkeiten.
2. Stellen Sie das Gerät im Betrieb NICHT an den Rand einer Arbeitsfläche oder eines Tischs.
3. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes oder an einen Ort, an dem es andere Hitzequellen berühren könnte.
4. Verwenden Sie das Gerät NICHT auf der Abtropffläche einer Spüle.
5. Verwenden Sie das Gerät immer auf einem trockenen, ebenen Untergrund.
6. Stellen Sie das Gerät NICHT an Wände, Vorhänge oder andere hitze- oder dampfempfindliche Materialien.
7. Sorgen Sie für ausreichend Platz an allen Seiten und über dem Gerät, damit die Luft angemessen um das Gerät zirkulieren kann.
8. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.
9. Berühren Sie KEINE heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Regler.
10. Seien Sie beim Ausgießen des Milchschaums vorsichtig, damit er nicht spritzt und Verbrühungen verursacht.
11. Nehmen Sie das Gerät NICHT ohne Flüssigkeit in Betrieb. Füllen Sie es immer mindestens bis zur MIN-Markierung und nicht über die MAX-Markierung im Kännchen hinaus.
12. Die Unterseite des Kännchens muss immer sauber und trocken sein, bevor Sie es auf den Sockel stellen.
13. Bringen Sie den Deckel des Kännchens vor dem Betrieb sicher am Kännchen an. Entfernen Sie während des Betriebs nicht den Deckel des Kännchens.
14. Geben Sie KEINE metallischen oder ähnlichen Gegenstände in das Gerät, da diese den Betrieb des Gerätes schädigen oder beeinträchtigen können.

15. Verwenden Sie das Gerät NICHT im Freien. Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie es nicht in einem fahrenden Fahrzeug oder Boot.
16. Lassen Sie das Gerät im Betrieb NICHT unbeaufsichtigt.
17. Das Gerät wurde speziell zum Aufschäumen von Milch und anderen Milchalternativen konzipiert und dient nicht dem Aufschlagen, Andicken oder Erhitzen anderer Lebensmittel, wie Öl, Eier, Butter, Schlagsahne, Suppen, Bratensoßen usw.
18. Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, große Mengen trockener Zutaten zu vermischen oder große Lebensmittelstücke zu schmelzen, z. B. Schokoladenblöcke, gemahlene Nüsse, ganze Gewürze, frische Kräuter, Eiswürfel usw.
19. Reinigen Sie das Gerät NICHT mit aggressiven Scheuermittel, ätzenden Reinigern oder Ofenreinigern.
20. Halten Sie Gerät und Zubehör sauber. Halten Sie sich strikt an die Pflege- und Reinigungsanweisungen in diesem Heft.
21. Berühren Sie zum Trennen die Start/Stopp-Taste, ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
22. NICHT IN WASSER EINTAUCHEN.
23. WARNUNG: Vergewissern Sie sich vor der Benutzung immer, dass die Aufschäumspitze sicher am Milchschäumer angebracht ist.

NICHT IN WASSER EINTAUCHEN
NUR FÜR DEN PRIVATEN HAUS-GEBRAUCH
DIESE ANWEISUNGEN LESEN UND AUFBEWAHREN

Freundliche Erinnerung:

Prüfen Sie das Gerät regelmäßig und beachten Sie den Abschnitt PROBLEMLÖSUNG oder wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Sie Unterstützung benötigen.

Technische Daten

Modell	DR-KMF002
Stromversorgung	220 - 240V ~ 50/60Hz
Nennleistung	400W

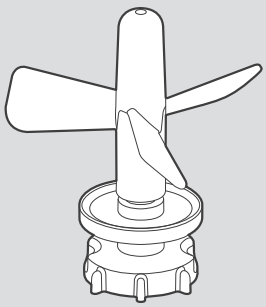
Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recycling-fähige Materialien, die einer Wie-derverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. Der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müll-beseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

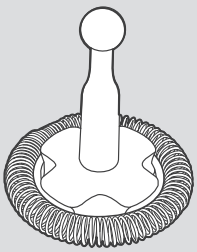
IHR MILCHSCHÄUMER

02

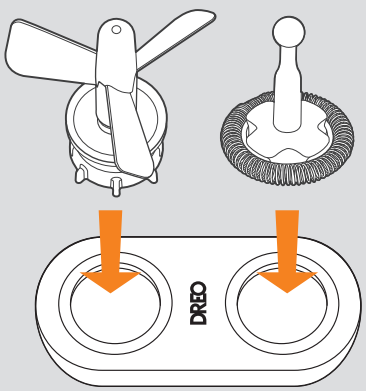
Lieferumfang



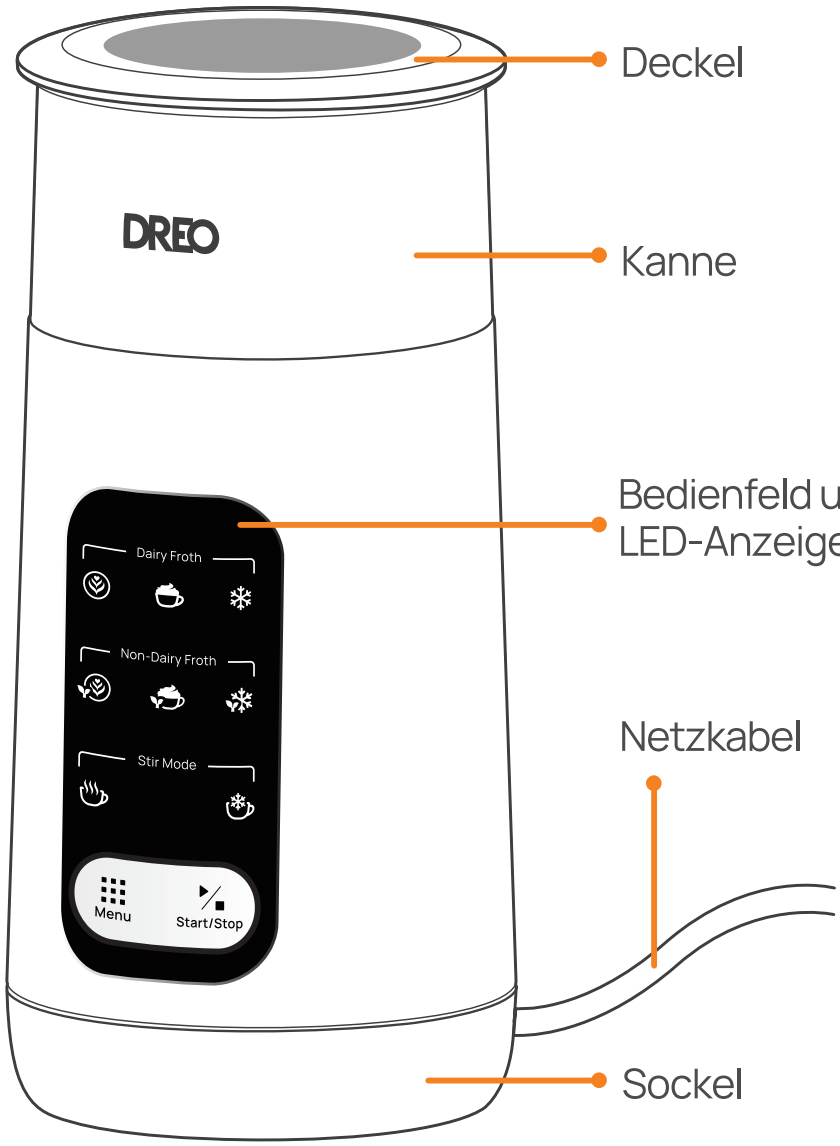
Flügelradaufsatz
(für Latte-Art-Schaum)



Scheibenspitze
(für dicken Schaum)



Milchaufschä-umdüsehalter

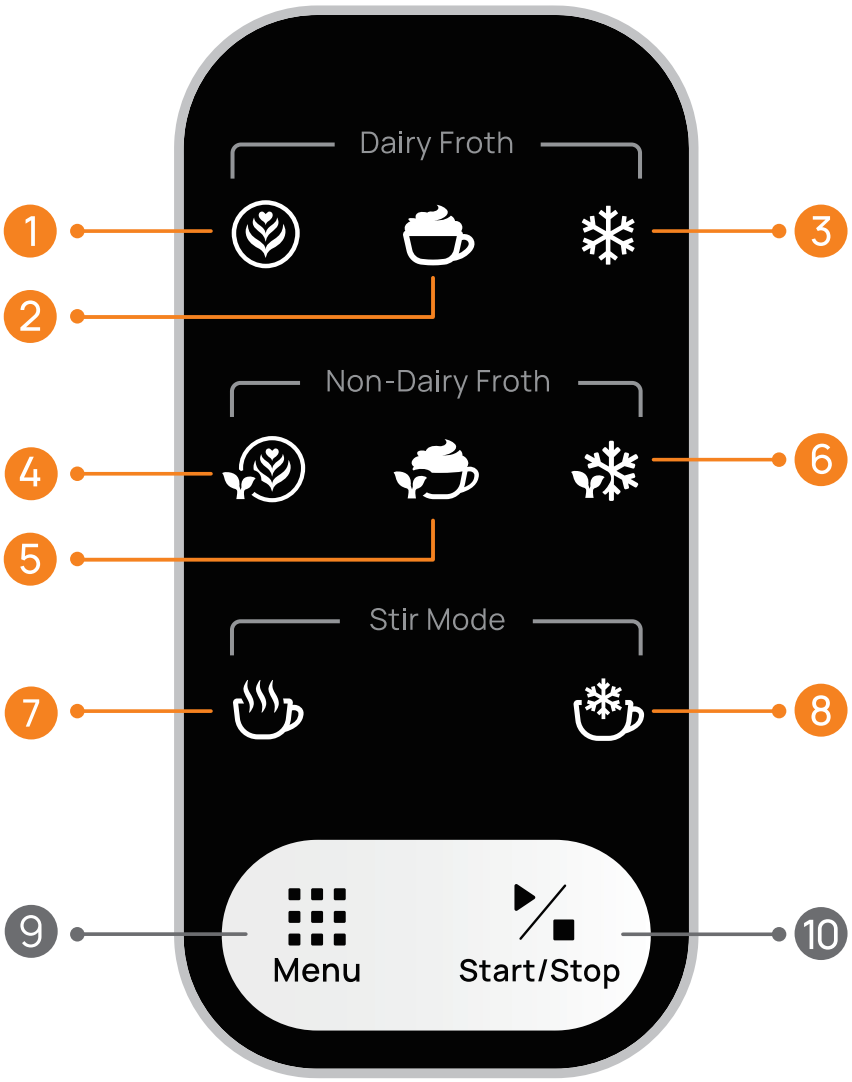


Schnellstar-tanleitung

Bedienung-sanleitung

Deutsch

Schnittstelle



LED-Anzeigen

Dairy Froth	1 Latte-Art-Schaum 2 Heißer dicker Schaum 3 Kalter dicker Schaum
Non-Dairy Froth	4 Latte-Art-Schaum 5 Heißer dicker Schaum 6 Kalter dicker Schaum
Stir Mode	7 Heiß rühren 8 Kalt rühren

Bedienfeld

9 Menütaste Zur Auswahl berühren	10 Start/Stopp-Taste Zum Starten / Stoppen berühren

ERSTE SCHRITTE 03

Vor der ersten Benutzung

- Entfernen Sie sämtliche Kunststoffverpackung von Ihrem Gerät.
- Spülen Sie Kanne, Deckel, Flügelradaufsatz und Scheibenaufsatz mit warmem Wasser, anschließend gründlich trocknen.
- Verwenden Sie nicht-scheuernde Reinigungsmaterialien. Achtung: Tauchen Sie Kanne oder Sockel nicht in Wasser.

Ihren Milchaufschäumer in Betrieb nehmen

- Verwenden Sie für bessere Ergebnisse immer frische, kalte Milch (7 bis 15 °C).
- Nicht alle Milcharten auf Pflanzenbasis eignen sich zum Aufschäumen. Verwenden Sie für bessere Ergebnisse Barista-Versionen solcher Milcharten.
- Schütteln Sie die Milch gleichmäßig, bevor Sie sie in Ihre Kanne geben.

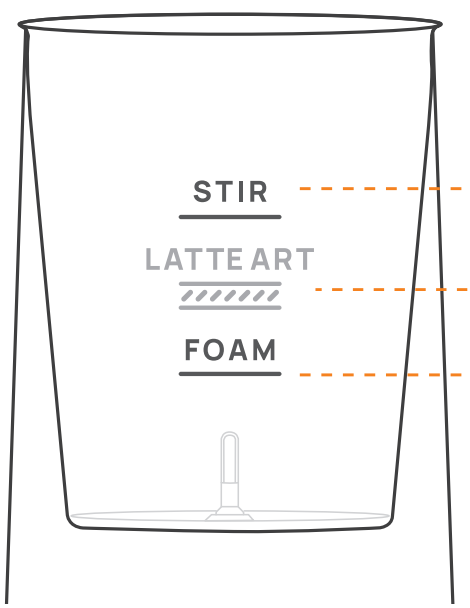
❶



Stellen Sie Ihren Milchaufschäumer auf einen flachen Untergrund und schließen Sie das Netzkabel an eine 220-240V-Steckdose an.

Hinweis: Nach 30 Sekunden Nichtbenutzung ruft der Milchaufschäumer den Bereitschaftsmodus auf. Alle Anzeigen erlöschen.
Berühren Sie zum Verlassen des Bereitschaftsmodus und zur Rückkehr zum vorherigen Bildschirm eine beliebige Taste.

❷



1 Milch gleichmäßig schütteln

2 Milch entsprechend den nachstehenden Markierungen eingießen:

MAX STIR (MAX. RÜHREN): Die Maximalmenge für den Rührmodus.

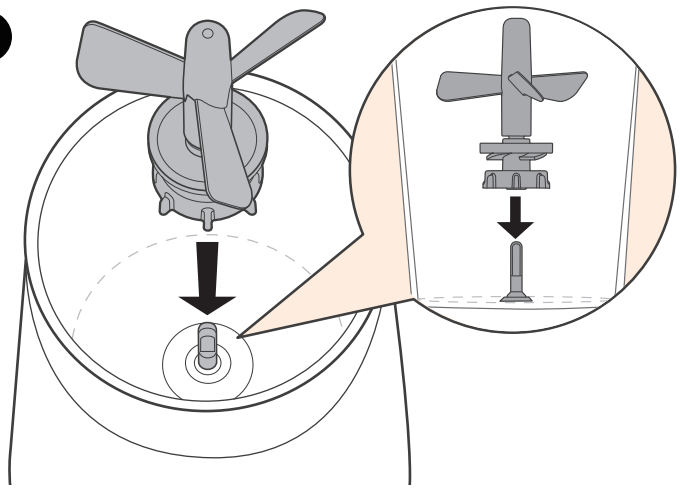
Latte Art: Zum Zubereiten von Latte-Art-Schaum.

MAX FOAM (MAX. SCHAUM): Die Maximalstufe für den Modus zur Zubereitung von dickem Schaum.

3 Wähle den entsprechenden Modus aus.

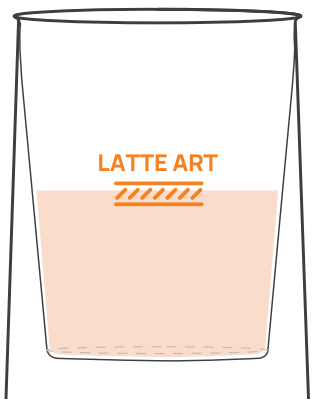
Latte-Art-Schaum

1



Richten Sie den **Flügelradaufsatz** am Kannensockel aus und installieren Sie ihn.

2



Füllen Sie Milch bis zur Markierung **LATTE ART** ein.
5.9-6.4 Oz (170-190ml)

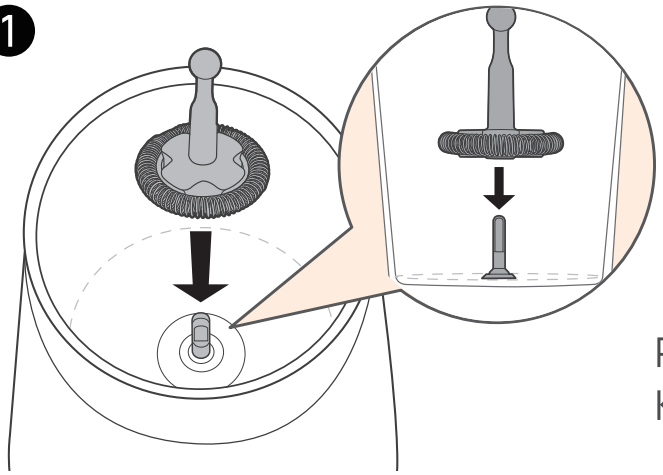
3 Berühren Sie Menu zur Auswahl von für Molkereimilch oder von für Nicht-Molkereimilch.

4 Berühren Sie zum Starten des Aufschäumens die Start/Stopp-Taste Start/Stop .

Zum einfacheren Eingießen von Latte-Art-Schaum empfehlen wir die Verwendung einer Latte-Art-Milchkanne, anstatt den Schaum direkt aus dem Aufschäumer in Ihren Kaffee zu gießen.

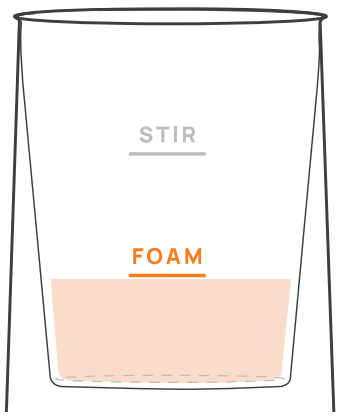
Heißer dicker Schaum

1



Richten Sie den **Scheibenaufsatz** am Kannensockel aus und installieren Sie ihn.

2



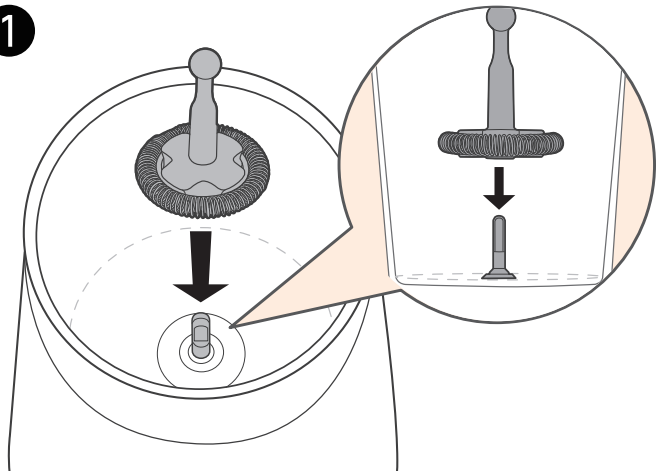
Füllen Sie Milch bis zur Markierung **FOAM** ein.
~4 Oz (120ml)

3 Berühren Sie Menu zur Auswahl von für Molkereimilch oder von für Nicht-Molkereimilch.

4 Berühren Sie zum Starten des Aufschäumens die Start/Stopp-Taste Start/Stop .

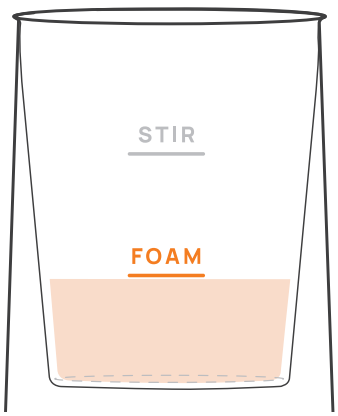
Pulverbasierte Getränkt

1



Richten Sie den **Scheibenaufsatz** am Kannensockel aus und installieren Sie ihn.

2



Füllen Sie Milch bis zur Markierung **FOAM** ein.
~4 Oz (120ml)

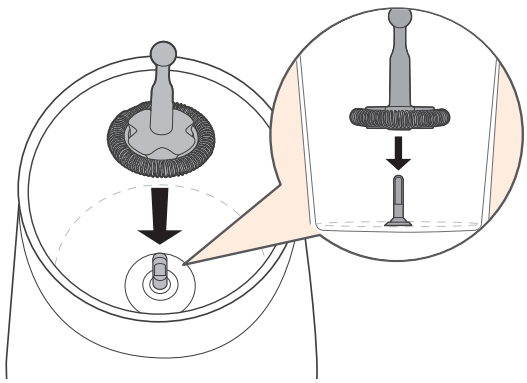
3 Berühren Sie Menu zur Auswahl von für Molkereimilch oder von für Nicht-Molkereimilch.

4 Berühren Sie zum Starten des Aufschäumens die Start/Stopp-Taste Start/Stop .

Deutsch

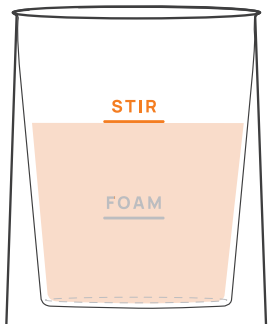
Pulverbasierte Getränkt

1



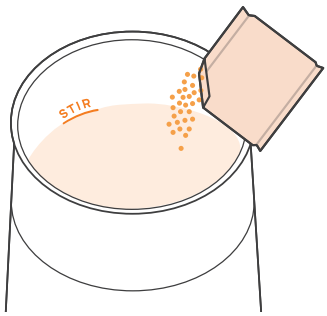
Richten Sie den **Scheibenaufsatz** am Kannensockel aus und installieren Sie ihn.

2



Füllen Sie Milch bis zur Markierung **STIR** ein.
~9.1 Oz (270ml)

3



Geben Sie Pulver in die Kanne.

4 Berühren Sie Menu zur Auswahl von für heißes Rühren oder von für kaltes Rühren.

5 Berühren Sie zum Starten des Aufschäumens die Start/Stopp-Taste Start/Stop.

Erforderliche Zeit beim Aufschäumen und Rühren

Programm	Erforderliche Zeit (min)
Latte-Art-Schaum	3:20
Dicker Schaum	2:30
Kalter Schaum	2:00
Min. rühren	2:10
Max. rühren	Die erforderliche Zeit kann je nach Mischverhältnis und Temperatur variieren.
Kalt rühren	2:00

Hinweis:

- Nach 30 Sekunden Inaktivität ruft der Milchaufschäumer den Bereitschaftsmodus auf, es wird ein Signalton ausgegeben und alle Anzeigen erlöschen. Sie können den Bereitschaftsmodus verlassen, indem Sie eine beliebige Taste berühren.
- Bei Anbringung der Spitze an der Kanne ertönt ein Klickgeräusch.
- Die Anzeigen leuchten entsprechend den ausgewählten Modi und Schaumeinstellungen auf.
- Die Standardtemperatur für heißen Latte-Art-Schaum, heißen dicken Schaum und heißen Rührmodus beträgt 150°F/65°C.
- Nehmen Sie die Kanne während des Betriebs nicht vom Sockel ab.

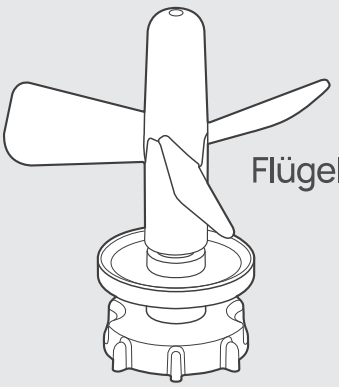
Empfehlung zu Zutaten für den Rührmodus

Tipp:
Die optimale Aufschäumergebnisse sollten Sie pflanzenbasierte Milch in Barista-Qualität verwenden. Nicht jede pflanzenbasierte Milch erzielt die gewünschte Textur.

	Typ	Empfohlene Portion	Empfohlene Rühreinstellung
Stir Mode	kakaopulver	9oz/266ml Milch oder Wasser 3 Esslöffel kakaopulver 1 Esslöffel Kristallzucker	Heiß rühren
	Matcha-Pulver	8oz/237ml Milch ½ Teelöffel Matcha-pulver 1 Esslöffel Wasser 1 Teelöffel Zucker oder Honig	Heiß rühren
	Schokoladen-flocken	9oz/266ml Milk oder Wasser ¼ Tasse/59ml Schokoladenflocken oder -chips	Heiß rühren
	Schokoladen-pulver	9oz/266ml Milk oder Wasser 4½ Esslöffel Schokoladenpulver	Heiß rühren
	Chai-Tee	Beachten Sie die empfohlene Portion in Ihrem	Heiß rühren
	Proteinpulver	Beachten Sie die empfohlene Portion in Ihrem	Kalt rühren

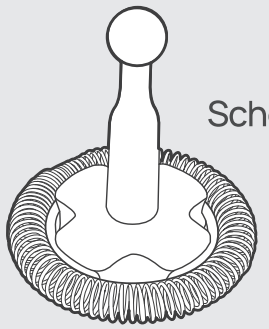
SPITZEN FÜR IHREN MILCHSCHÄUMER 04

- Achten Sie darauf, die richtige Aufschäumspitze für die Herstellung Ihres perfekten Milchschaums zu wählen.



Flügelradspitze

IFlügelradaufsatz
Ideal für Kaffee latte



Scheibe

Scheibenspitze
Ideal für dicken schaumigen Kaffee

- Verwenden Sie immer kalte, frische (oder frisch geöffnete) Milch.
- Beim Rührmodus füllen Sie zur Erzielung einer geschmeidigen, gleichmäßigen Mischung vor dem Pulver immer Flüssigkeit ein.
- Im Aufschäummodus sollten Sie keine Zutaten hinzugeben. Andernfalls könnte das Sieb des Gerätes verstopfen.
- Entfernen Sie übermäßige Luftbläschen aus der aufgeschäumten Milch, indem Sie Ihre Latte-Art-Kanne (nicht im Lieferumfang enthalten) leicht auf einen Untergrund klopfen.
- Schwenken Sie aufgeschäumte Milch mit kreisenden Bewegungen, bevor Sie sie in eine Tasse oder ein Glas gießen.
- Gießen Sie aufgeschäumte Milch schnell aus, damit sich die Milch nicht trennt. Aufgeschäumte Milch, die nicht sofort verwendet wird, sollte nicht erneut erhitzt werden.
- Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass Kanne und Aufschäumaufsätze sauber sind.
- Entfernen Sie die Kanne während des Betriebs NICHT vom Stromsockel.
- Stoppen Sie den Betrieb immer durch Berühren der Start/Stopp-Taste, bevor Sie die Kanne entfernen.
- Geräteoberfläche sind während des Betriebs und einige Zeit danach heiß.
- Geben Sie Zutaten immer langsam und in kleinen Mengen hinzu. Durch zu schnelles Hinzugeben von Zutaten könnte sich der Aufschäumaufsatz lösen oder nicht mehr drehen.
- Entfernen Sie den Deckel der Kanne, gießen und/oder löffeln Sie die aufgeschäumte Milch heraus.
- Gießen Sie Milch innerhalb von 30 bis 60 Sekunden aus, damit sich der Schaum nicht von der Milch trennt.

REINIGUNG UND WARTUNG

05

Reinigung: Gebote und Verbote

Reinigen Sie Ihren Milchschäumer und die Aufschäumspitze immer sofort nach jeder Benutzung, damit sich keine Milchreste ablagern.

Gebote

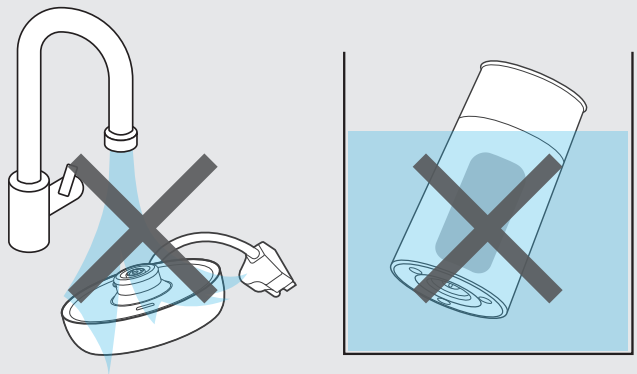


Reinigen Sie das Innere der Kanne mit Wasser und einem weichen, feuchten Tuch.



Wischen Sie die Außenseite der Kanne sowie den Stromsockel mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

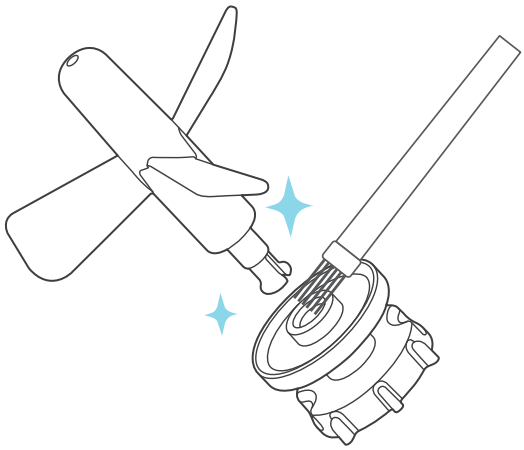
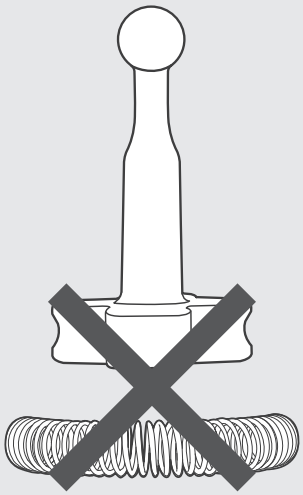
Verbote



- Der Sockel DARF NICHT mit Wasser in Kontakt kommen.
- Tauchen Sie die Kanne NICHT in Wasser ein.



Verzichten Sie bei der Reinigung des Milchaufschäumers auf **alkalischen Reiniger, Stahlwolle oder Scheuer-schwämme**, da diese die Oberfläche beschädigen können.

Gebote	Verbote
 Die **Flügelradspitze** kann zur Reinigung abgenommen werden. Bitte vergewissern Sie sich vor der Benutzung davon, dass sie richtig installiert ist.	 Demontieren Sie den **Scheibenaufsatz** in keiner Weise.

Hinweis:

Füllen Sie die Kanne nach der Benutzung vorsichtig mit Leitungswasser, warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie den Aufschäumaufsatz und spülen Sie Milchreste in warmem Wasser ab.

Falls der Sockel gereinigt werden muss, trennen Sie ihn zunächst und verwenden Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch. Achten Sie vor Inbetriebnahme darauf, dass der Anschluss trocken ist.



Tauchen Sie Kanne und Sockel nicht in Wasser und geben Sie sie nicht in den Geschirrspüler.

PROBLEMLÖSUNG 06

Typ	Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Allgemeines	Der Milchaufschäumer startet nicht	Is the jug correctly positioned on the base?	Milch, die gefroren war, schäumt nicht auf.
		Ist der Aufschäumaufsatz richtig am Schaft an der Basis des Gerätes installiert?	Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass Kanne und Aufschäumaufsatz sauber sind.
	Die Qualität des Milchschaums ist unzureichend.	Die Milch ist zu heiß.	Verwenden Sie für optimalen Schaum kalte Milch (7 bis 15 °C).
		Die Milch wurde zu lange gelagert.	Verwenden Sie aus Hygienegründen nur wärmebehandelte (pasteurisierte), gekühlte und frisch geöffnete Milch.
		Die Milch war gefroren.	Milch, die gefroren war, schäumt nicht auf.
		Kalkablagerungen an den Aufsätzen wirken sich auf die Leistung beim Aufschäumen aus.	Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass Kanne und Aufschäumaufsatz sauber sind.
		Es wurden nicht empfohlene Milcharten verwendet.	Verwenden Sie keine angereicherte, rekonstituierte oder aromatisierte Milch.
			Sie sollten pflanzenbasierte Milch in Barista-Qualität verwenden. Wenn die Auswahl beschränkt ist, bevorzugen Sie jene mit reineren, organischen Inhaltsstoffen.

Allgemeines		Ist der Aufschäumaufsatz richtig am Schaft an der Basis des Gerätes installiert?	Sie können unter www.dreo.com neue Aufschäumaufsätze kaufen.
	Die Qualität des Milchschaums ist unzureichend.	Der Aufschäumaufsatz wurde nicht richtig gereinigt.	Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass Kanne und Aufschäumaufsatz sauber sind.
		Es wurde aromatisierte Milch verwendet.	Verwenden Sie keine angereicherte, rekonstituierte oder aromatisierte Milch.
		Das Aufschäumen von mehreren Tassen in Folge hat dazu geführt, dass sich der Milchaufschäumer kontinuierlich aufgeheizt hat und die Milch angebrannt ist.	Bei mehrmaligem Aufschäumen in Folge sollten Sie die Kanne nach jeder Tasse mit Wasser ausspülen, damit beim nächsten Aufschäumen keine Milchreste des vorherigen Durchlaufs mehr vorhanden sind.
		Das Aufschäumen von mehr als 5 Tassen in Folge hat dazu geführt, dass der Milchaufschäumer überhitzt oder Milch angebrannt ist.	Lassen Sie das Gerät nach dem Aufschäumen von 5 Tassen in Folge 10 Minuten lang abkühlen, damit keine Milch anbrennt.
	Die Milch ist angebrannt.	Es wurde zu viel Milch in den Aufschäumer gegeben.	Stellen Sie beim Modus zur Zubereitung von dickem Schaum sicher, dass die Menge die Markierung MAX. SCHAUM von 120 ml nicht überschreitet.
			Stellen Sie beim Rührmodus sicher, dass die hinzugegebene Flüssigkeit die Markierung MAX. RÜHREN von 270 ml nicht übersteigt.
Erinnerungen an ungewöhnliche Anzeigeleuchten	Alle Anzeigeleuchten blinken kontinuierlich, wobei vor Aufrufen des Bereitschaftsmodus 10-mal ein 0,5-Sekunden-Ton ausgegeben wird.	NTC offener Stromkreis oder geschlossener Stromkreis	Bitte wenden Sie sich zur Unterstützung an die Kundendienstabteilung.

CONTENU

01 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 46-51

02 CONNAÎTRE VOTRE MOUSSEUR À LAIT 52-53

03 MISE EN ROUTE 54-61

04 EMBOUTS POUR VOTRE MOUSSEUR À LAIT 62

05 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 63-64

06 DÉPANNAGE 65-66

07 ASSISTANCE CLIENTS DREO 111-112

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 01

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.AVANT D'UTILISER CET APPAREIL, LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE VOTRE MANUEL DE L'UTILISATEUR

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:



NE PAS

N'immergez **JAMAIS** le cordon d'alimentation ni la fiche dans de l'eau ni aucun autre liquide.



NE PAS

NE placez **PAS** l'appareil dans un micro-ondes ou sur/à proximité de fours à gaz ou électriques à haute température pour l'utiliser.

⚠ AVERTISSEMENT!

Utilisation prévue

1. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites ou qui ne disposent pas de l'expérience et des connaissances requises, sauf si une personne responsable de leur sécurité assure leur surveillance ou leur formation dans le cadre de l'utilisation de l'appareil.

2.Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité.
3. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et encadrés.
4.Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le capot de protection fixé sur la fiche d'alimentation de l'appareil.
5.L'embout à mousser présente un risque d'étouffement. Les enfants doivent toujours être encadrés et ne jamais être laissés sans surveillance avec l'appareil.
6.Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : – les espaces cuisine pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; – les fermes ; – les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, par les clients ; – les environnements de type chambres d'hôtes.
7.Les instructions relatives aux appareils normalement nettoyés après usage et qui ne sont pas destinés à être immergés dans l'eau pour le nettoyage doivent indiquer que l'appareil ne doit pas être immergé. Cette exigence s'applique normalement aux cafetières, casseroles, chauffe-lait, autocuiseurs, cuiseurs à vapeur, mijoteuses, machines à lait de soja et yaourtières.Sojamilchbereiter und Joghurtbereiter

Sécurité électrique

1. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez ni le cordon d'alimentation, ni la fiche d'alimentation ni la base dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Et ne laissez pas l'humidité entrer en contact avec ces pièces.
2.Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant utilisation.
3.NE laissez PAS le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ou toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler.
4.Le dessous de l'appareil doit toujours être propre et sec avant utilisation.

5. Retirez toujours la fiche de la prise de courant et laissez-la refroidir si l'appareil n'est pas utilisé, avant d'essayer de déplacer celui-ci, avant de le nettoyer et lors de rangement.
6. Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil lui-même pour déceler tout dommage. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé de quelque manière que ce soit ou après un quelconque dysfonctionnement. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Assurez-vous toujours que la fiche est insérée correctement dans une prise de courant.
7. Cet appareil est équipé d'un cordon alimentation avec un conducteur et une fiche de mise à la terre. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une prise à 3 trous correctement reliée à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique.
8. Si la prise de courant est une prise secteur standard à 2 broches, il est de votre responsabilité personnelle et de votre obligation de la faire remplacer par une prise murale à 3 broches correctement reliée à la terre.
9. Quelles que soient les circonstances, NE PAS couper ou retirer la troisième broche (terre) du cordon d'alimentation, ni utiliser d'adaptateur.
10. Consultez un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou en cas de doute quant à savoir si l'appareil est correctement relié à la terre.
11. NE PAS brancher l'appareil ou utiliser le panneau de commande avec les mains mouillées.
12. Si le CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son service technique ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.
13. Le pot ne doit être utilisé qu'avec la base d'alimentation fournie. NE PAS utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil car cela peut provoquer un incendie un choc électrique ou des blessures aux personnes.

Concernant l’utilisation

1. Éloignez votre appareil des matières inflammables (rideaux, nappe, etc.) Utilisez-le sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à distance des sources de chaleur ou des liquides pendant le fonctionnement.
2. NE PAS placer l’appareil près du bord d’un banc ou d’une table durant le fonctionnement.
3. NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni à un endroit où il pourrait toucher toute autre source de chaleur.
4. NE PAS utiliser l'appareil sur un égouttoir d'évier.
5. Utilisez toujours l’appareil sur une surface sèche et plane
6. NE PAS placer l'appareil contre des murs, des rideaux ou d’autres matériaux sensibles à la chaleur ou à la vapeur.
7. Prévoyez un espace suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air autour de l'appareil.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d’un système télécommandé séparé.
9. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
10. Soyez prudent lorsque vous versez la mousse de lait, afin d’éviter les éclaboussures et les brûlures.
11. NE PAS utiliser l’appareil sans liquide. Remplissez toujours au moins jusqu'à la marque‘ MIN’ et pas plus que la marque ‘MAX’ à l'intérieur du pot.MAX-Markierung im Kännchen hinau
12. Le dessous du pot doit toujours être propre et sec avant de placer le pot sur la base d'alimentation.
13. Fixez solidement le couvercle du pot au pot avant de l'utiliser. Ne retirez pas le couvercle du pot durant le fonctionnement.
14. NE PAS mettre de métal ou d'objets similaires dans l'appareil car cela pourrait l’endommager ou affecter son fonctionnement.

15. NE PAS utiliser en extérieur. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou des bateaux en mouvement.
16. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
17. L'appareil a été conçu spécifiquement pour faire mousser le lait et les alternatives au lait de vache et n'est pas destiné à fouetter, épaissir ou chauffer d'autres aliments, par exemple, l'huile, les œufs, le beurre, la crème fouettée épaisse, les soupes, les sauces, etc.
18. L'appareil n'a pas été conçu pour mélanger une grande quantité d'ingrédients secs ou pour faire fondre de gros morceaux de nourriture, par exemple, des cubes de chocolat, des arachides, des épices entières, des herbes fraîches, des glaçons, etc.
19. NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs, caustiques ou pour four lors du nettoyage de l'appareil.
20. Maintenez l'appareil et les accessoires propres. Observez strictement les instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livre.
21. Pour déconnecter, appuyez sur le bouton Start/Stop (Démarrer/Arrêter), puis retirez la fiche de la prise de courant.
22. NE PAS IMMERGER DANS L'EAU.
23. AVERTISSEMENT : Assurez-vous toujours que l'embout à mousser est solidement fixé au mousseur à lait avant utilisation.

NE PAS IMMERGER DANS L'EAU DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Petit rappel:

Vérifiez régulièrement l'appareil et reportez-vous à la section DÉPANNAGE ou contactez notre service client si vous avez besoin d'aide.

Spécifications

Modèle	DR-KMF002
Alimentation électrique	220 - 240V ~ 50/60Hz
Puissance nominale	400W

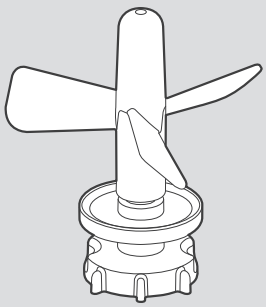
Mise au rebut de votre ancien appareil

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager.
Au contraire, il doit être remis au point de collecte approprié, chargé du recyclage des équipements électriques et élec- troniques. En vous assurant de la mise au rebut correcte de ce pro-duit, vous contribuez à éviter les conséquences négatives potenti- elles pour l'environnement et la santé humaine, susceptibles d'être sinon causées par une gestion inappropriée des déchets de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter l'admin- istration communale, le service de traitement des déchets ménagers local ou la boutique où vous avez acheté le produit.

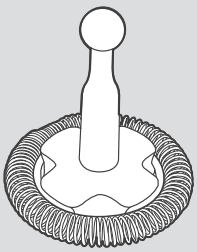
CONNAÎTRE VOTRE MOUSSEUR À LAIT

02

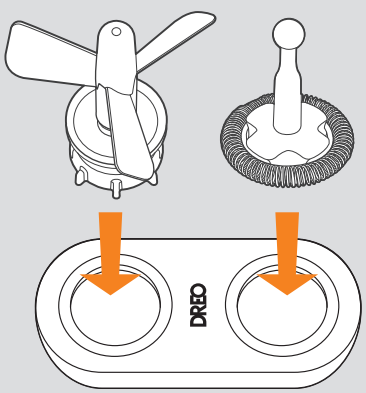
Contenu de l'emballage



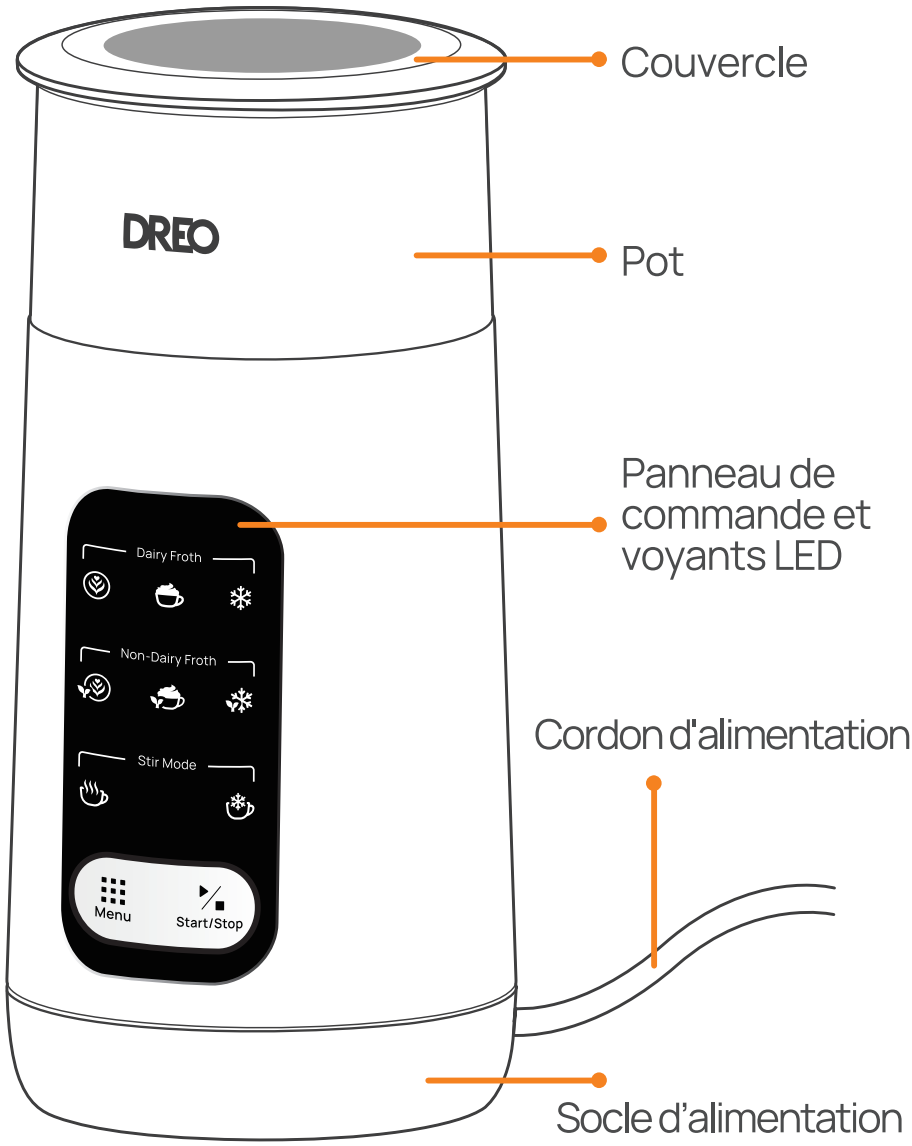
Embout turbine
(pour la mousse Latte Art)



Embout disque
(pour une mousse épaisse)



Porte-buse à mousser

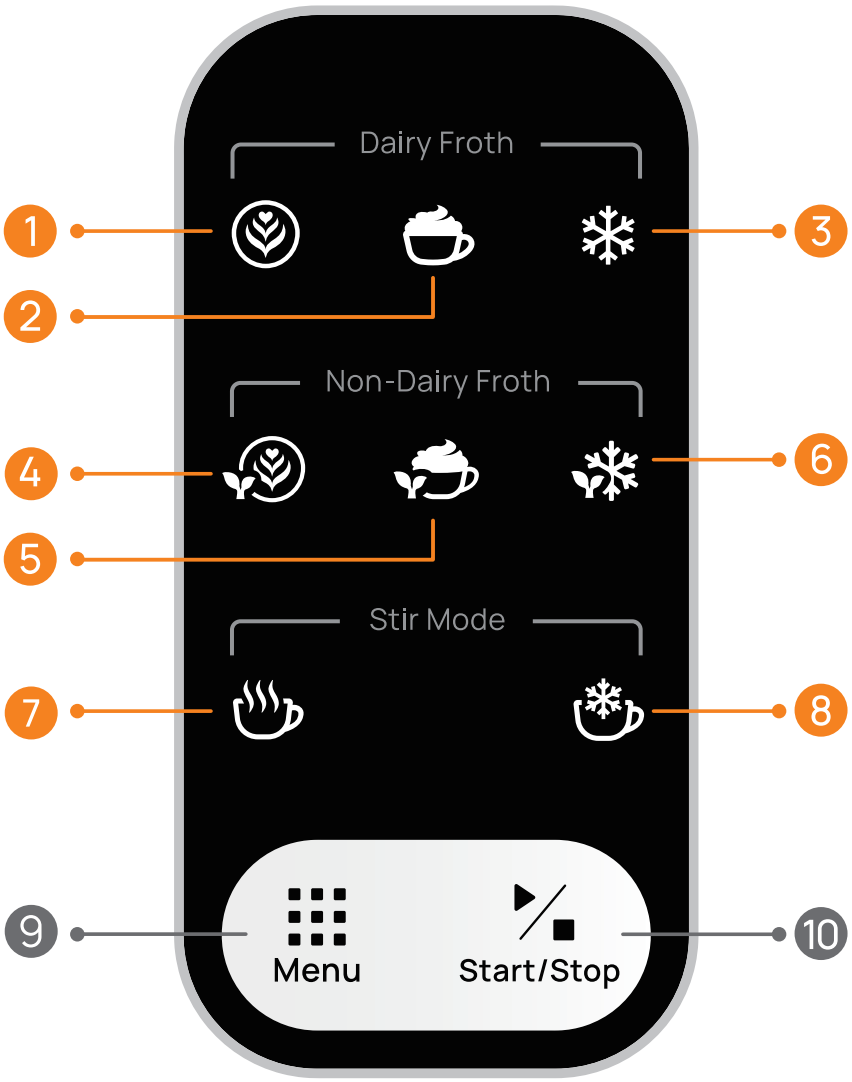


Guide de démarrage rapide

Manuel de l'utilisateur

Français

Interface



Voyants LED

Dairy Froth	1 Mousse Latte Art 2 Mousse épaisse et chaude 3 Mousse épaisse et froide
Non-Dairy Froth	4 Mousse Latte Art 5 Mousse épaisse et chaude 6 Mousse épaisse et froide
Stir Mode	7 Agitation à chaud 8 Agitation à froid

Panneau de commande

9 Bouton de menu Toucher pour sélectionner	10 Bouton Démarrer/Arrêter Toucher pour démarrer / arrêter

MISE EN ROUTE 03

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages plastiques de votre appareil.
- Lavez le pot intérieur, le couvercle, l'embout turbine et l'embout disque à l'eau tiède, puis séchez-les soigneusement.
- Utilisez des produits de nettoyage non abrasifs.
  Précautions: Ne pas immerger le pot ou le socle dans l'eau.

Commencez à utiliser votre mousseur à lait

- Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du lait frais et froid (45°F-60°F/7°C-15°C).
- Tous les laits végétaux ne conviennent pas pour la mousse. Pour de meilleurs résultats, utilisez les versions barista des laits.
- Secouez le lait uniformément avant de le verser dans votre pot.

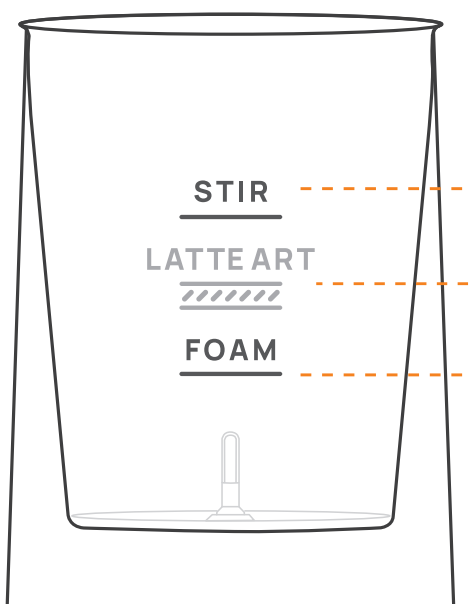
❶



Placer le mousseur à lait sur une surface plane, brancher le cordon d'alimentation sur une prise 220-240V.

Remarque : après 30 secondes de non-utilisation, le mousseur à lait passe en mode veille. Tous les voyants s'éteignent.
Appuyer sur n'importe quel bouton pour quitter le mode veille et revenir à l'écran précédent.

❷



1 Agiter le lait uniformément

2 Verser le lait selon les repères correspondants ci-dessous :

MAX STIR : Le niveau maximum pour le mode d'agitation.

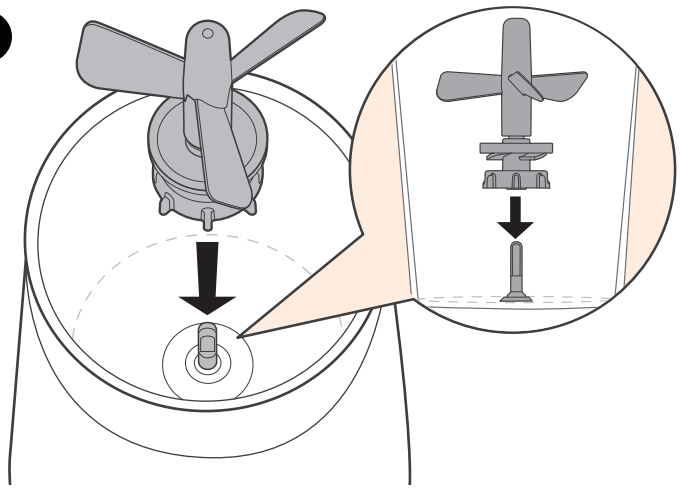
Latte Art : Pour obtenir une mousse latte art.

MAX FOAM : Le niveau maximum pour le mode mousse épaisse.

3 Sélectionner votre mode en conséquence.

Mousse pour la création de Latte Art

1



Alignez et installez **'l'embout turbine'** sur le socle du pot.

2



Ajoutez du lait en respectant le marquage **LATTE ART.**
5.9-6.4 Oz (170-190ml)

3 Touchez Menu pour sélectionner pour le lait. Ou pour la mousse sans lait.

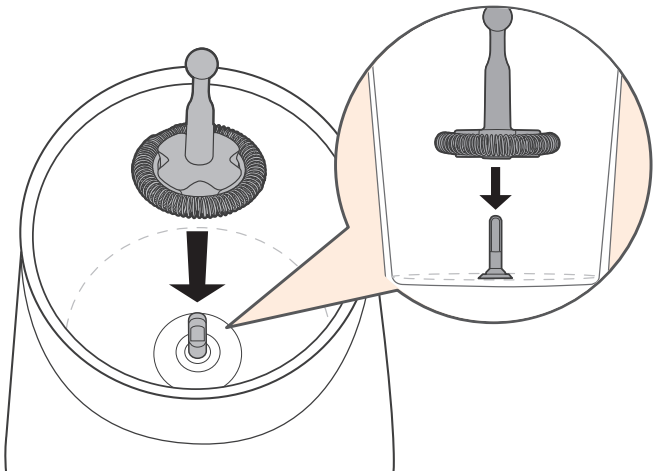
4 Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter Start/Stop pour commencer à faire de la mousse.

Pour faciliter le versement du latte art, nous vous recommandons d'utiliser un pot à lait latte art au lieu de verser directement du mousseur à votre café.

Français

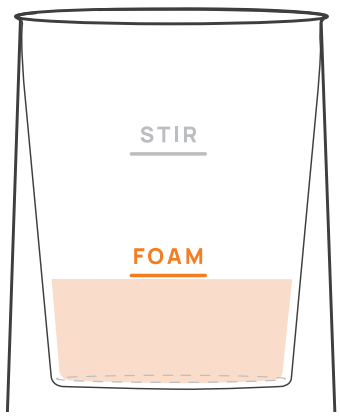
Mousse épaisse et chaude

1



Alignez et installez **'l'embout disque'** sur le socle du pot.

2



Ajoutez du lait en respectant le marquage **FOAM (MOUSSE)**.
~4 Oz (120ml)

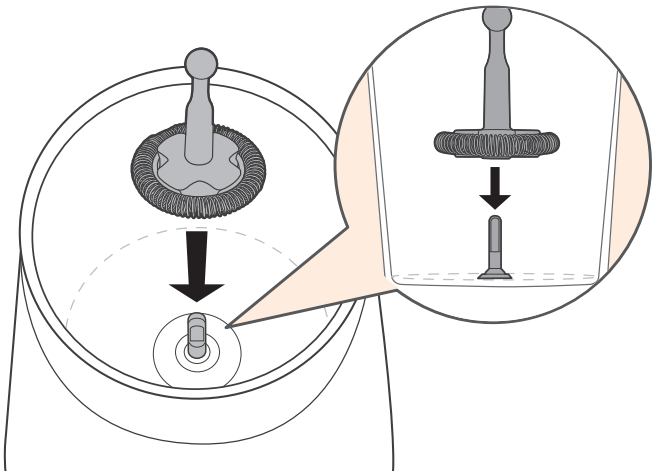
3 Touchez Menu pour sélectionner pour le lait. Ou pour la mousse sans lait.

4 Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter Start/Stop pour commencer à faire de la mousse.

Français

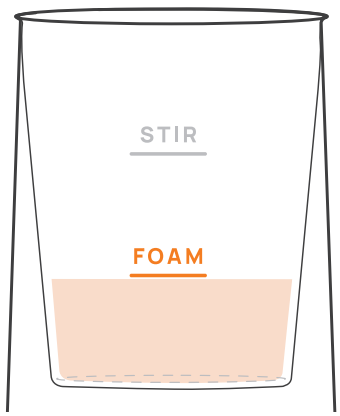
Mousse épaisse et froide

1



Alignez et installez **'l'embout disque'** sur le socle du pot.

2



Ajoutez du lait en respectant le marquage **FOAM (MOUSSE).**
~4 Oz (120ml)

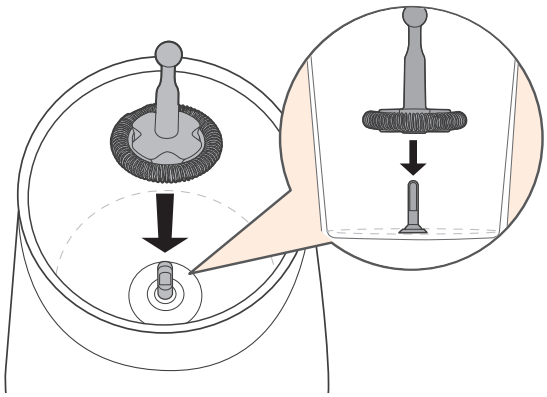
3 Touchez Menu pour sélectionner pour le lait. Ou pour la mousse sans lait.

4 Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter Start/Stop pour commencer à faire de la mousse.

Français

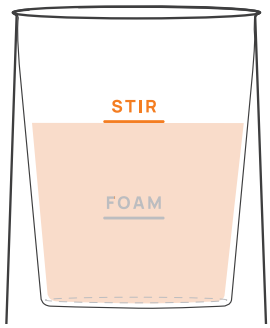
Boissons à base de poudre

1



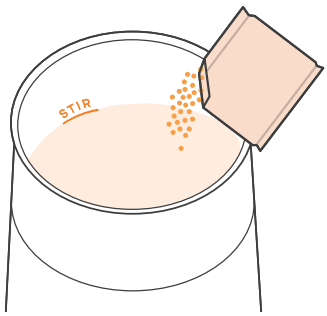
Alignez et installez **'l'embout disque'** sur le socle du pot.

2



Ajouter le lait en respectant le marquage **STIR (AGITATION).**
~9.1 Oz (270ml)

3



Ajouter la poudre dans le pot.

4

Touchez Menu pour sélectionner pour l'agitation à chaud.
ou pour l'agitation à froid.

5

Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter Start/Stop pour commencer à faire de la mousse.

Temps de moussage et d'agitation requis

Programme	Temps requis (min)
Mousse Latte Art	3:20
Mousse épaisse	2:30
Mousse froide	2:00
Agitation mini.	2:10
Agitation maxi.	Le temps requis peut varier selon votre rapport de mélange et la température.
Agitation à froid	2:00

Remarque :

- Après 30 secondes d'inactivité, le mousseur à lait passe en mode veille, le mousseur émet un bip et tous les voyants s'éteignent. Appuyer sur n'importe quel bouton pour quitter le mode veille.
- Vous entendez un « clic » lorsque l'embout est fixé au pot.
- Les voyants s'allument selon les modes sélectionnés et les réglages de mousse.
- La température par défaut pour les modes Mousse Latte Art chaude, Mousse épaisse chaude et Agitation à chaud est de 150°F / 65°C.
- Ne pas soulever le pot de la base durant le fonctionnement.

Recommandations d'ingrédients pour le mode Agitation

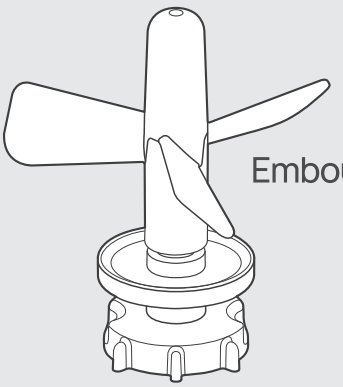
Conseils:

Pour obtenir les meilleurs résultats de moussage, nous recommandons d'utiliser des marques de lait végétal de qualité barista, car tous les laits végétaux ne permettent pas d'obtenir la texture souhaitée.

	Type	Portion recommandée	Réglage d'agitation recommandé
Stir Mode	Poudre de cacao	9oz/266ml Lait ou eau 3 cuillère à poudre de cacao 1 cuillère à soupe de sucre cristallisé	Agitation à chaud
	Poudre de Matcha	8oz/237ml lait ½ petit cuillère à café de poudre de Matcha 1 cuillère à soupe de eau 1 petit cuillère à café de sucre ou miel	Agitation à chaud
	pépites de chocolat	9oz/266ml lait ou eau ¼ tasse/59ml de flocons ou de pépites de chocolat	Agitation à chaud
	chocolat en poudre	9oz/266ml protéine en poudre 4½ cuillère à soupe de chocolat en poudre	Agitation à chaud
	thé chai	suivre la portion recommandée dans votre recette	Agitation à chaud
	protéine en poudre	suivre la portion recommandée dans votre recette	Agitation à froid

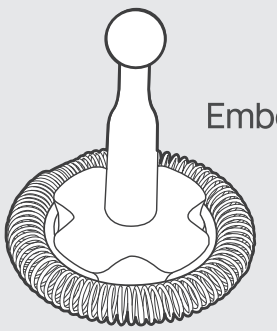
EMBOUTS POUR VOTRE MOUSSEUR À LAIT 04

- Assurez-vous de choisir le bon embout à mousser pour préparer votre mousse de lait parfaite.



Embout fouet

Idéal pour les cafés latté ar



Embout disque

Embout disque
Idéal pour les cafés à mousse épaisse

- Utilisez toujours du lait froid, frais (ou fraîchement ouvert).
- Pour le mode Agitation, ajoutez toujours le liquide avant la poudre afin d'obtenir un mélange lisse et uniforme.
- En mode Mousse, il n'est pas recommandé d'ajouter des ingrédients, car cela pourrait obstruer les mailles de l'appareil.
- Éliminer les bulles d'air du lait moussé en tapant doucement votre pot latte art (non fourni) sur un banc.
- Faites tourner la mousse de lait avec un mouvement circulaire avant de verser le lait dans une tasse ou un verre.
- Versez rapidement la mousse de lait pour éviter que le lait ne se sépare. La mousse de lait non utilisée immédiatement ne doit pas être réchauffée.
- Veillez à ce que le pot et les embouts de moussage soient propres avant de les utiliser.
- NE PAS retirer le pot du socle d'alimentation pendant le fonctionnement.
- Appuyez toujours sur le bouton Start/Stop pour arrêter l'appareil avant de retirer le pot.
- Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après le fonctionnement.
- Ajoutez toujours les ingrédients lentement et en petites quantités. L'ajout trop rapide d'ingrédients peut entraîner le délogement ou l'arrêt de la rotation de la buse de moussage.
- Retirez le couvercle du pot, versez le lait moussé et/ou prélevez-le à la cuillère.
- Verser le lait dans un délai de 30 secondes à une minute pour éviter que la mousse ne se sépare du lait.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

05

Nettoyage: à faire et à ne pas faire

Nettoyez toujours votre mousseur à lait et votre embout à mousser immédiatement après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus de lait.

À faire

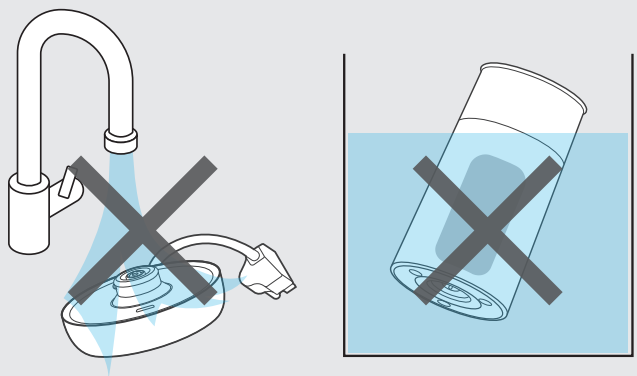


Rincez l'intérieur du pot à l'eau à l'aide d'un chiffon doux et humide.



Essuyez l'extérieur du pot et le socle d'alimentation avec un chiffon doux et humide.

À ne pas faire

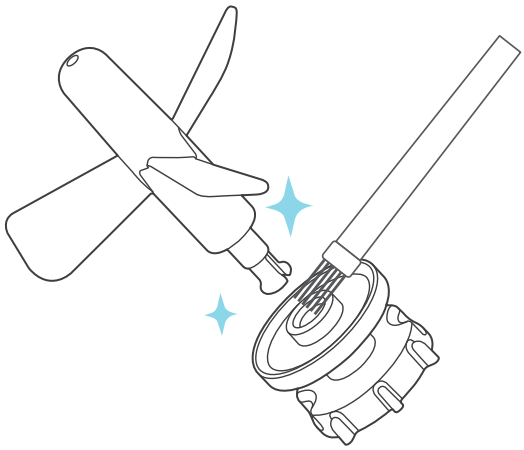
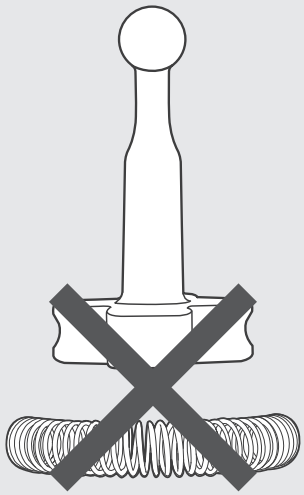


- La base d'alimentation **ne DOIT pas** entrer en contact avec l'eau.
- **NE PAS** immerger le corps du pot dans l'eau.



N'utilisez pas de **nettoyants alcalins, de laine d'acier ou de tampons à récurer** sur le mousseur à lait pour éviter d'endommager la surface.

Français

À faire	À ne pas faire
 L'embout de la turbine peut être détaché pour le nettoyer. Veiller à ce qu'il soit correctement installé avant de l'utiliser.	 Ne démontez jamais en aucune façon **l'embout disque.**

Remarque:

Après utilisation, remplissez soigneusement le pot avec de l'eau du robinet, attendez qu'elle refroidisse complètement, retirez l'embout mousseur et rincez le lait résiduel à l'eau tiède.

Si le socle doit être nettoyé, débranchez-le d'abord et utilisez uniquement un chiffon humide. Assurez-vous que le connecteur est sec avant de l'utiliser.



Ne pas immerger pas le pot/la base dans l'eau et ne pas les passer au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE 06

Type	Problème	Causes possibles	Solution
Allgemeines	Ma tasse à mousser le lait ne démarre pas	Le pot est-il correctement positionné sur le socle ?	Vérifiez que l'interface d'alimentation du corps de la tasse est correctement branchée.
		La buse de moussage est-elle correctement installée sur la tige au niveau du socle de l'appareil ?	Assurez-vous que l'embout turbine ou disque est correctement installé dans le pot.
	Die Qualität des Milchschaums ist unzureichend.	Le lait est trop chaud.	Utilisez toujours du lait froid (45-60°F/7°C-15°C) pour obtenir une mousse optimale.
		Le lait a été stocké trop longtemps.	Pour des raisons d'hygiène, n'utilisez que du lait traité thermiquement (pasteurisé), réfrigéré et fraîchement ouvert.
		Le lait a été congelé.	Le lait ayant été congelé ne mousse pas.
		L'accumulation de tartre sur les embouts affecte la performance du moussage.	Assurez-vous que le pot et la buse de moussage sont propres avant d'utiliser la machine.
		Des types de lait non recommandés sont utilisés.	Évitez d'utiliser des laits enrichis, reconstitués en poudre ou aromatisés.
			Il est recommandé d'utiliser du lait végétal de qualité barista. Si le choix est limité, donnez la priorité à ceux qui contiennent des ingrédients plus purs et biologiques.

Allgemeines		Une utilisation prolongée a usé la buse de moussage, entraînant une mousse insuffisante.	Assurez-vous que le pot et la buse de moussage sont propres avant d'utiliser la machine.
	Le lait a brûlé. mousse insuffisante..	La buse de moussage n'a pas été nettoyée correctement.	Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass Kanne und Aufschäumaufsatz sauber sind.
		Du lait aromatisé a été utilisé.	Évitez d'utiliser des laits enrichis, reconstitués en poudre ou aromatisés.
		En faisant mousser plusieurs tasses consécutivement, le mousseur à lait a chauffé en permanence, ce qui a brûlé le lait.	Lorsque vous faites mousser plusieurs tasses consécutivement, rincez le pot à l'eau après chaque tasse pour vous assurer qu'il n'y a pas de résidus de lait avant de faire mousser la tasse suivante.
		Le fait de faire mousser plus de 5 tasses consécutives a entraîné une surchauffe du mousseur et brûlé le lait.	Après avoir fait mousser 5 tasses consécutives, laissez refroidir l'appareil pendant 10 minutes pour éviter que le lait ne brûle.
	La mousse de lait déborde de l'appareil.	Vous avez versé trop de lait dans le mousseur.	Assurez-vous que le volume de lait ne dépasse pas le marquage MAX FOAM (MOUSSE MXA) de 4oz/120ml.
			Assurez-vous que le liquide ajouté ne dépasse pas le marquage MAX STIR (AGITATION MAX) de 10oz/270ml.
Rappels d'anomalies des voyants lumineux	Tous les voyants lumineux clignotent en continu, avec un bip sonore de 0,5 seconde répété 10 fois, avant de passer en mode veille.	Circuit ouvert ou court-circuit NTC	Veuillez contacter notre service après-vente pour obtenir de l'aide.

CONTENUTO

01 IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA 68-73

02 CONOSCENZA DEL MONTALATTE 74-75

03 PER INIZIARE 76-83

04 ACCESSORI PER IL MONTALATTE 84

05 PULIZIA E MANUTENZIONE 85-86

06 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 87-88

07 ASSISTENZA CLIENTI DREO 111-112

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA 01

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI E IL SIGNIFICATO DELLE ETICHETTE DELLE AVVERTENZE PRESENTI NEL MANUALE

Quando si usano le apparecchiature elettriche, le precauzioni per la sicurezza devono essere sempre rispettate compreso quanto di seguito:



NON FARE

NON immergere il cavo di alimentazione, la spina o la base in acqua o in altri liquidi.



NON FARE

NON mettere l'apparecchiatura nei microonde su od oppure/accanto a forni a gas o elettrici.

⚠ AVVERTENZA!

Uso specifico

1. Questa apparecchiatura non è destinata a essere usata da soggetti (compresi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, oppure con capacità mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che siano soggetti a controllo o abbiano ricevuto le istruzioni necessarie relative all'uso dell'apparecchiatura da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

2. È necessario un controllo stretto quando l'apparecchiatura viene usata dai bambini.
3. I bambini devono essere controllare in modo da assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che abbiano meno di 8 anni e siano controllati.
4. Per eliminare il rischio di soffocamento dei bambini piccoli, rimuovere e smaltire in modo sicuro la protezione che protegge la spina di alimentazione dell'apparecchiatura.
5. La punta del montalatte espone al rischio di soffocamento. I bambini devono essere controllati sempre e non devono essere mai stati senza controllo quando utilizzando l'apparecchiatura.
6. Questa apparecchiatura è destinata a essere usata in ambienti domestici e simili, quali ad esempio: – aree destinate a fungere da cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; – fattorie; – uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; – ambienti di tipo B&b.
7. Le istruzioni delle apparecchiature che vengono solitamente pulite dopo l'uso, e che non sono destinate a essere immerse in acqua, devono specificare che l'apparecchiatura non deve essere immersa. Questo requisito viene applicato solitamente a bollitori per il caffè, padelle per cottura elettriche, scaldalatte, pentole a pressione elettriche, vaporiere, macchine per cottura lenta, macchine per latte di soia e yogurtiere

Sicurezza Elettrica

1. Per proteggere da folgorazioni elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina di alimentazione o la base in acqua o in altri liquidi, ed evitare che l'umidità venga a contatto con queste parti.
2. Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.
3. EVITARE che il cavo di alimentazione perda dal bordo di un bancone o di un tavolo, che venga a contatto con superfici calde o che presenti dei nodi.
4. La parte inferiore dell'apparecchiatura deve essere sempre pulita e asciutta prima dell'uso.

5. Togliere sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchiatura se non è usata prima di spostarla, pulirla o quando la si ripone.
6. Controllare regolarmente il cavo di alimentazione, la spina di alimentazione e l'apparecchiatura per verificare se presentano danni. Non utilizzare in caso siano danneggiati o in caso di malfunzionamento dell'apparecchiatura. Riportare l'apparecchiatura al punto di assistenza autorizzato più vicino per farla controllare, riparare o regolare. Verificare sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a parete.
7. Questa apparecchiatura è dotata di un cavo di alimentazione con cavo di terra e spinotto di terra. L'apparecchiatura deve essere collegata a terra usando una presa con 3 fori collegata a terra in modo corretto. Nel caso in cui si verificasse un corto circuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di folgorazione elettrica.
8. Se la presa elettrice ha solo due poli, è responsabilità e obbligo dell'utente sostituirla con una presa a 3 fori con messa a terra.
9. In nessun caso tagliare o togliere il terzo spinotto (terra) dal cavo di alimentazione o usare un adattatore.
10. Rivolgersi a un elettricista qualificato nel caso non siano state comprese a fondo le istruzioni per la messa a terra, o in caso di dubbi in merito alla corretta messa a terra dell'apparecchiatura.
11. NON inserire la spina dell'apparecchiatura o operare sul pannello di controllo con le mani bagnate.
12. Se il CAVO DI ALIMENTAZIONE è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale qualificato, in modo da evitare rischi.
13. La caraffa deve essere usata solo con la base di alimentazione in dotazione. NON usare accessori diversi da quelli forniti in dotazione con l'apparecchiatura, poiché vi è il rischio di incendio, folgorazione elettrica o lesioni alle persone.

Informazioni sull'uso

1. Tenere l'apparecchiatura distanze da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc.). Usare l'apparecchiatura su una superficie piana, stabile e resistente al calore, distante da fonti di calore o liquidi durante il funzionamento.
2. NON posizionare l'apparecchiatura vicino al bordo di banconi o tavoli durante il funzionamento.
3. NON posizionare l'apparecchiatura su o nelle prossimità di bruciatori caldi a gas o elettrici, o dove potrebbero venire a contatto con altre fonti di calore.
4. NON usare l'apparecchiatura su scolapiatti.
5. Usare l'apparecchiatura sempre su superfici asciutte e in piano.
6. NON posizionare l'apparecchiatura contro pareti, tende o altri materiali sensibili a calore e vapore.
7. Lasciare uno spazio sufficiente su tutti i lati per consentire la circolazione dell'aria intorno all'apparecchiatura.
8. Questa apparecchiatura non deve essere usata con timer esterni o con un sistema separato di azionamento da remoto.
9. NON toccare le superfici calde. Usare le apposite impugnature o maniglie.
10. Versare con cautela la schiuma di latte per evitare di schizzare o scottare le persone.
11. NON utilizzare l'apparecchiatura senza liquido. Riempire almeno fino all'indicazione 'MIN' e non oltre il 'MAX' indicati all'interno della caraffa.
12. La parte inferiore della caraffa deve essere sempre pulita e asciutta prima dell'uso.
13. Inserire il coperchio della caraffa sulla caraffa prima dell'uso. Non togliere il coperchio della caraffa durante il funzionamento.
14. NON inserire oggetti metallici o simili nell'apparecchiatura poiché vi è il rischio di danneggiare o alterare il funzionamento dell'apparecchiatura.

15. NON usare all'esterno. Non usare l'apparecchiatura per finalità diverse da quelle per le quali è stata progettata. Non usarla su veicoli o imbarcazioni in movimento.
16. NON lasciare l'apparecchiatura senza sorveglianza durante l'uso.
17. L'apparecchiatura è stata progettata per creare schiuma di latte e con altri ingredienti alternativi al latte e non è destinata a montare o rendere più cremose altre sostanze alimentari, ad esempio olio, uova, burro, crema densa da montare, minestra, condimenti ecc.
18. L'apparecchiatura non è stata progettata per miscelare grandi quantità di ingredienti secchi o per sciogliere pezzi grandi di alimenti, come ad esempio tavolette di cioccolata, noci secche, spezie intere, spezie fresche, cubetti di ghiaccio, ecc.
19. NON usare sostanze abrasive dure, agenti di pulizia caustici o pulitori per forni per pulire l'apparecchiatura.
20. Tenere puliti apparecchiatura e accessori. Seguire con attenzione le istruzioni per la cura e la pulizia descritte in questo manuale.
21. Per scollegare l'apparecchiatura, toccare il tasto Start/Stop, poi togliere il cavo dalla presa di corrente.
22. NON IMMERGERE IN ACQUA.
23. AVVERTENZA: Assicurarsi sempre che l'accessorio per la schiuma sia fissato bene al montalatte prima di utilizzarla.

NON IMMERGERE IN ACQUA SOLO PER USO ALL'INTERNO LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Promemoria:

Controllare periodicamente l'apparecchio e fare riferimento a RISOLUZIONE DEI PROBLEMI o contattare la nostra assistenza clienti per avere supporto.

Specifiche

Modello	DR-KMF002
Alimentazione	220 - 240V ~ 50/60Hz
Potenza nominale	400W

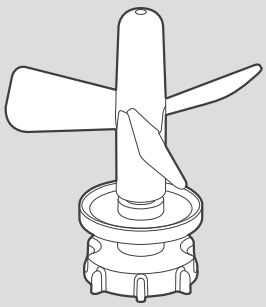
Corretto smaltimento di Questo Prodotto

Questo simbolo, apposto sul pro- dotto o sul libretto di istruzioni, indica che l'elettrodomestico, una volta esausto, non dovrebbe essere smaltito insieme agli abitu- ali rifiuti domestici Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti a un incon-trollato smaltimento, si prega di separarlo dagli altri rifiuti e di rici- clarlo in modo responsabile al fine di favorirne il riutilizzo del materi-ale riciclabile. Gli utenti del prodot-to dovrebbero contattare il riven- ditore presso il quale il prodotto è stato acquistato, oppure il servizio di smaltimento rifiuti locale, per informazioni circa il luogo e le mo- dalità di smaltimento corretto e riciclaggio delle parti dell'apparec-chio.

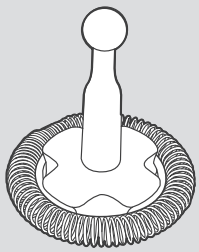
CONOSCENZA DEL MONTALATTE

02

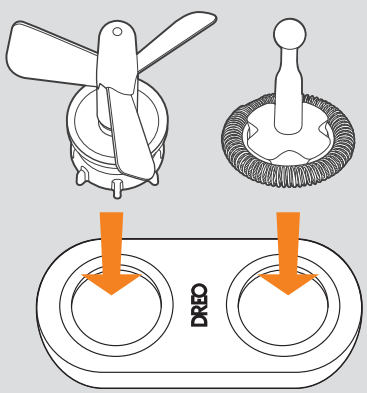
Contenuto della confezione



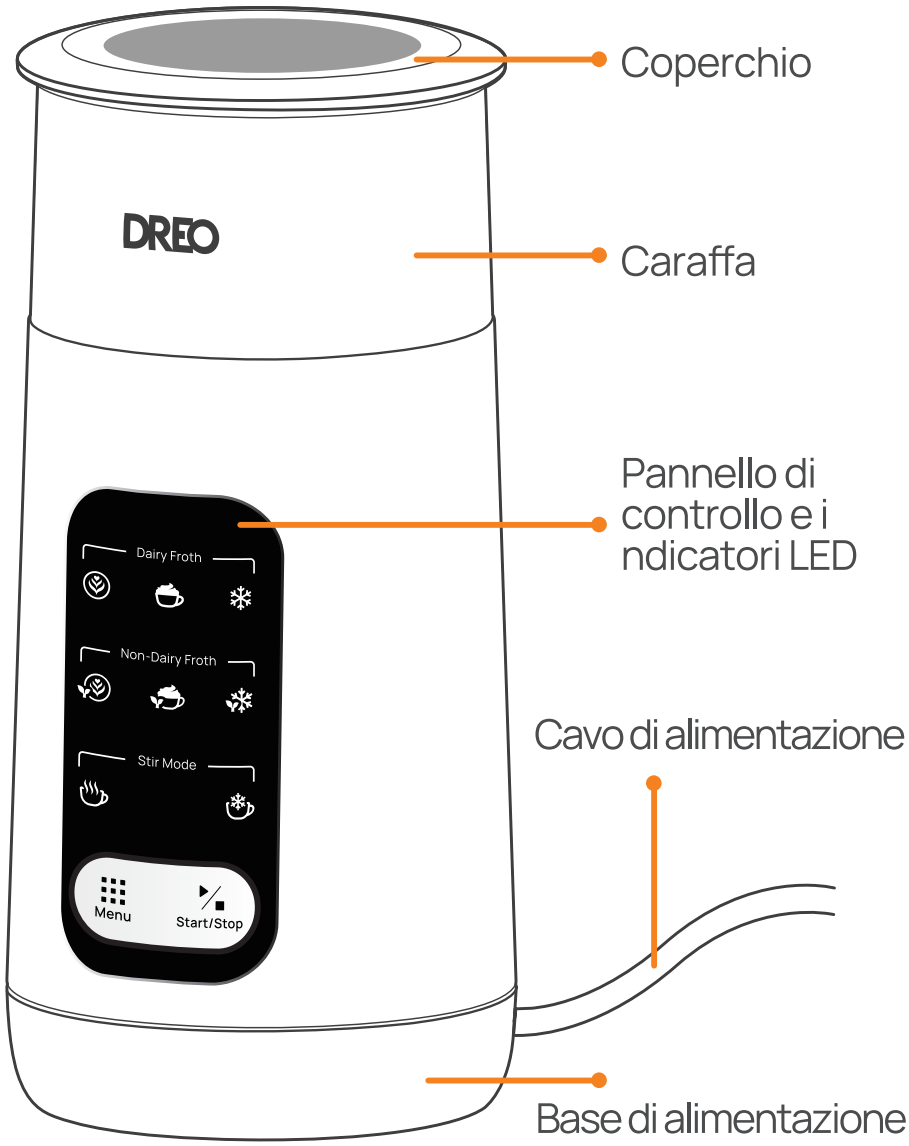
Punta girante
(schiuma per latte art)



Accessorio disco
(per schiuma ricca)



Portaugello per schiumare

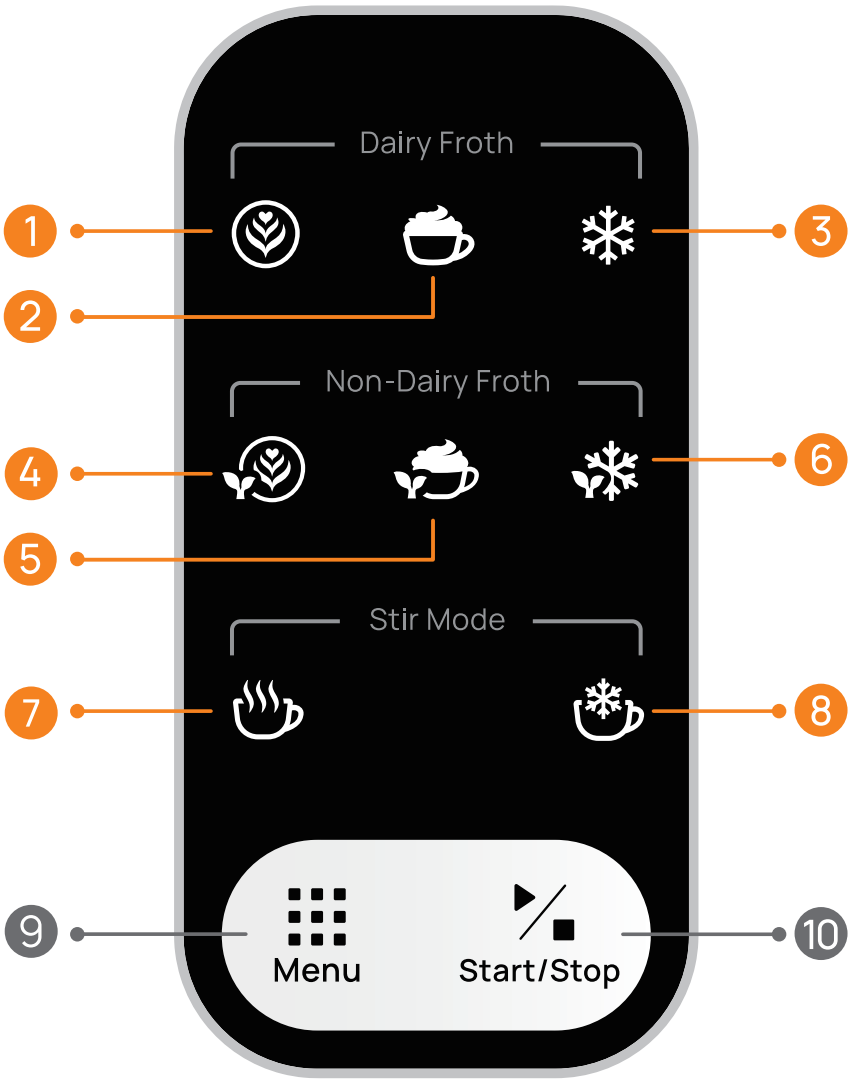


Guida introduttiva

Manuale utente

Italiano

Interfaccia



Indicatori LED

Dairy Froth	1 Schiuma per latte art 2 Schiuma densa calda 3 Schiuma densa fredda
Non-Dairy Froth	4 Schiuma per latte art 5 Schiuma densa calda 6 Schiuma densa fredda
Stir Mode	7 Miscelazione a caldo 8 Miscelazione a freddo

Pannello di controllo

9 Pulsante Menu Toccare per selezionare	10 Tasto Start/Stop Toccare per avviare/interrompere

PER INIZIARE 03

Prima del primo uso

- Togliere tutti gli imballaggi in plastica dall'apparecchiatura.
- Lavare l'interno della caraffa, il coperchio, la punta girante e la punta del disco con acqua calda e asciugare accuratamente.
- Usare materiali per la pulizia non abrasivi.

Attenzione: non immergere la caraffa o la base in acqua.

Iniziare a utilizzare il montalatte

- Per risultati migliori, utilizzare sempre latte fresco a una temperatura di 7°C-15°C (45°F-60°F).
- Non tutto il latte vegetale è adatto per la schiumatura. Per risultati migliori, utilizzare il latte da bar.
- Agitare uniformemente il latte prima di aggiungerlo alla caraffa.

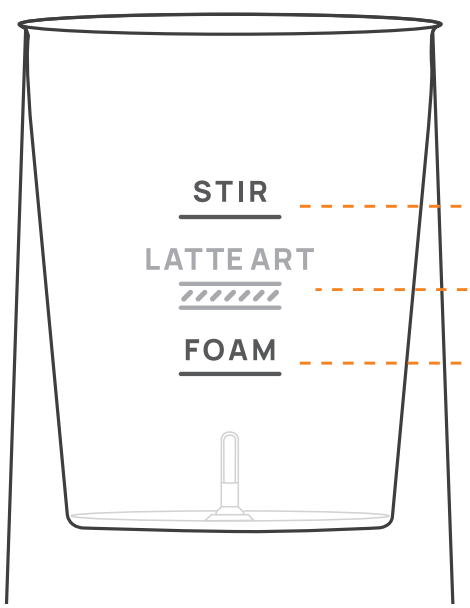
❶



Poggiare il montalatte su una superficie piana e collegare il cavo di alimentazione a una presa da 220-240V.

Nota: se non utilizzato per 30 secondi, il montalatte entra in modalità standby. Tutti gli indicatori si spengono.
Toccare un tasto qualsiasi per uscire dalla modalità standby e tornare alla schermata precedente.

❷



1 Agitare il latte in modo uniforme

2 Versare il latte seguendo le indicazioni di seguito:

MAX STIR: il livello massimo per la modalità miscelazione.

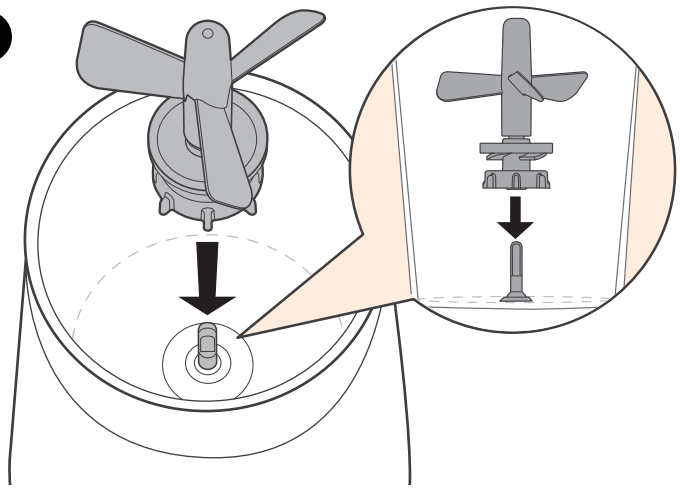
Latte Art: per la schiuma per latte art.

MAX FOAM: il livello massimo della modalità schiuma densa.

3 Seleziona il tuo modalità di conseguenza.

Schiumatura per la creazione di latte art

1



Allineare e installare la **"Punta girante"** sulla base della caraffa.

2



Aggiungere il latte fino all'indicatore **LATTE ART.**
5.9-6.4 Oz (170-190ml)

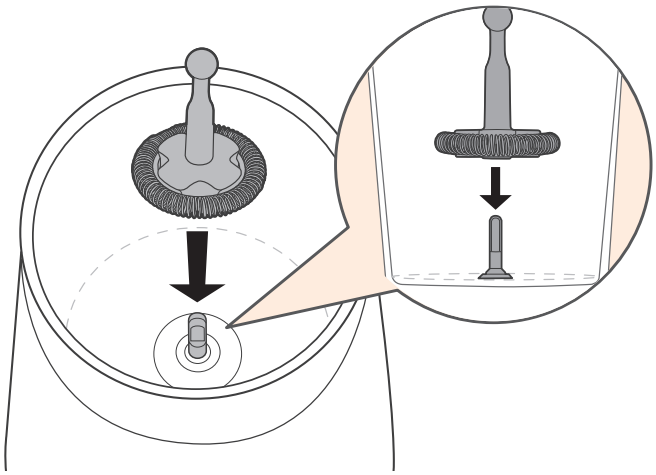
3 Toccare Menu, quindi selezionare per il latte fresco o per senza latte.

4 Toccare il pulsante Avvia/Interrompi Start/Stop per avviare la schiumatura.

Per versare in modo semplice il latte art, si consiglia di utilizzare una caraffa per latte art invece di versarlo sul caffè direttamente dal montalatte.

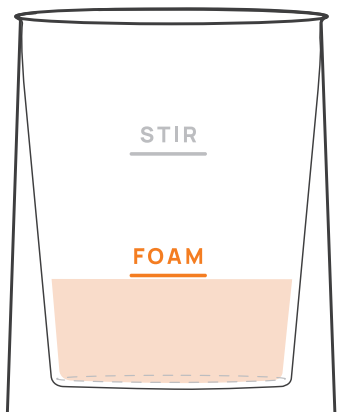
Schiumatura per schiuma densa calda

1



Allineare e installare la **"Punta disco"** sulla base della caraffa.

2



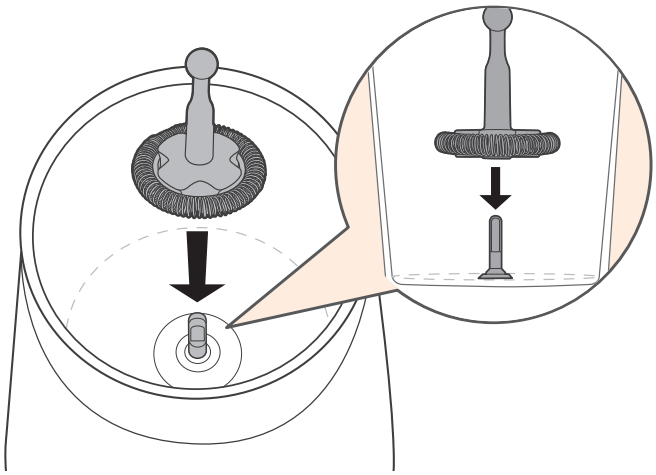
Aggiungere il latte fino all'indicazione **FOAM.**
~4 Oz (120ml)

3 Toccare Menu, quindi selezionare per il latte fresco o per senza latte.

4 Toccare il pulsante Avvia/Interrompi Start/Stop per avviare la schiumatura.

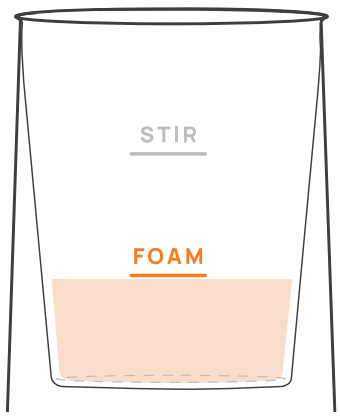
Schiumatura per schiuma densa fredda

1



Allineare e installare la **"Punta disco"** sulla base della caraffa.

2



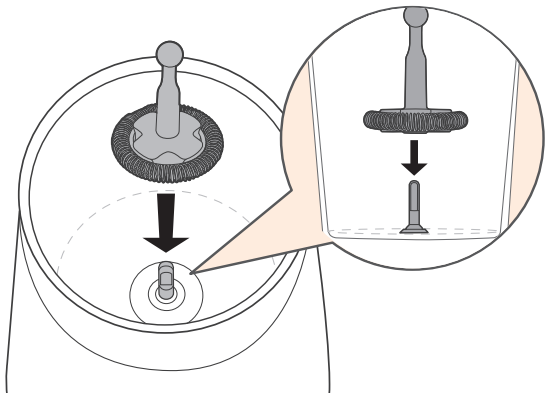
Aggiungere il latte fino all'indicazione **FOAM.**
~4 Oz (120ml)

3 Toccare Menu, quindi selezionare per il latte fresco o per senza latte.

4 Toccare il pulsante Avvia/Interrompi Start/Stop per avviare la schiumatura.

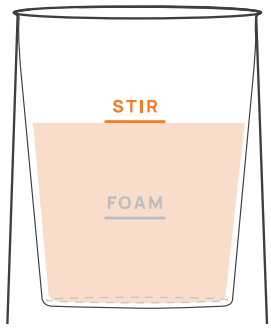
Bevande in polvere

1



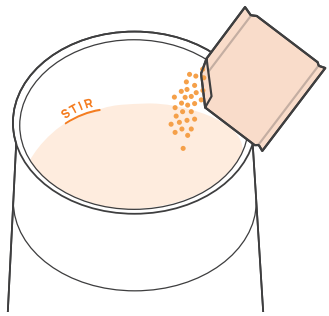
Allineare e installare la **"Punta disco"** sulla base della caraffa.

2



Aggiungere il latte fino all'indicatore **STIR.**
~9.1 Oz (270ml)

3



Aggiungere la polvere nella caraffa.

4

Toccare Menu, quindi selezionare per la miscelazione a caldo, o per la miscelazione a freddo.

5

Toccare il pulsante Avvia/Interrompi Start/Stop per avviare la schiumatura.

Tempi richiesti per montatura e miscelazione

Programma	Tempo richiesto (min)
Schiuma densa	3:20
Schiuma densa	2:30
Schiuma fredda	2:00
Miscelazione min.	2:10
Miscelazione max.	Il tempo richiesto può variare in base al rapporto di miscelazione e alla temperatura.
Miscelazione a freddo	2:00

Nota:

- Dopo 30 secondi di inattività, il montalatte entra in modalità standby, emette un segnale acustico e tutti gli indicatori si spengono. Toccare un tasto qualsiasi per uscire dalla modalità standby.
- Viene emesso un "clic" quando la punta si attacca alla caraffa.
- L'indicatore si illumina in base alle modalità selezionate e alle impostazioni schiuma.
- La temperatura predefinita per la Schiuma per latte art calda, la Schiuma densa calda e la modalità Miscelazione a caldo è 150°F/65°C.
- Non sollevar la caraffa dalla base durante il funzionamento.

Ingredienti consigliati per la modalità Miscelazione

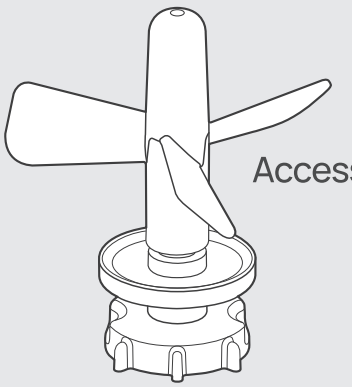
Suggerimenti:

Per una schiumatura ottimale, consigliamo di utilizzare marchi di latte vegetale per bar, poiché non tutto il latte vegetale raggiunge la consistenza desiderata.

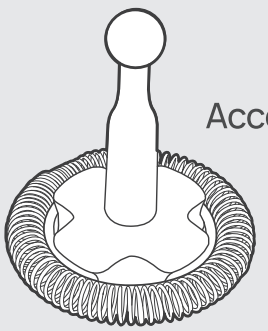
	Tipo	Porzione consigliata	Impostazioni di miscelazione consigliate
Stir Mode	Cacao in polvere	9oz/266ml Latte o acqua 3 cucchiai di cacao in polvere 1 cucchiai di zucchero semolato	Miscelazione a caldo
	polvere di Matcha	8oz/237ml latte ½ cucchiaino di polvere di Matcha 1 cucchiai di acqua 1 cucchiaino di zucchero o miele	Miscelazione a caldo
	gocce di cioccolato	9oz/266ml Latte o acqua ¼ tazza/59ml di scaglie o gocce di cioccolato	Miscelazione a caldo
	Cioccolato in polvere	9oz/266ml latte o acqua 4½ cucchiai di zucchero semolato	Miscelazione a caldo
	tè chai	seguire la porzione consigliata nella ricetta	Miscelazione a caldo
	proteine in polvere	seguire la porzione consigliata nella ricetta	Miscelazione a freddo

SUGGERIMENTI PER IL MONTALATTE 04

- Scegliere l'accessorio corretto per montare il latte per avere la schiuma perfetta.



Accessorio a girante



Accessorio a disco

Punta girante
Ideale per caffè latte con decorazioni

Accessorio disco
Ideale per caffè con schiuma ricca

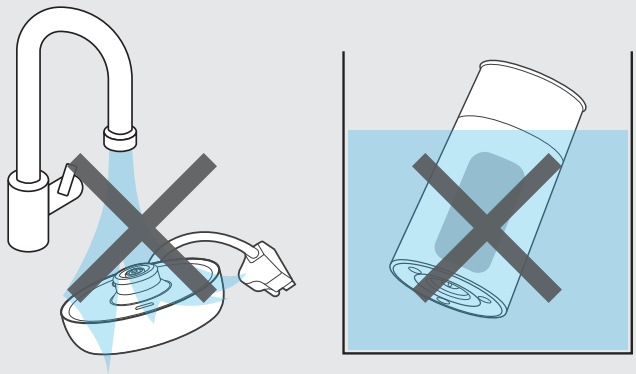
- Usare sempre latte freddo e fresco (o aperto di recente).
- Per la modalità Miscelazione, aggiungere sempre il liquido prima della polvere per avere una miscela uniforme e compatta.
- Nella modalità Montalatte, si consiglia di non aggiungere ingredienti, poiché la retina dell'apparecchiatura potrebbe bloccarsi.
- Rimuovere le bolle d'aria in eccesso dal latte montato sbattendo delicatamente il bricco per latte art (non incluso) su una superficie.
- Agitare la schiuma con un movimento circolare prima di versarla in un bicchiere o in una tazza.
- Versare subito la schiuma di latte per evitare che il latte si separi. La schiuma che non viene usata subito non deve essere riscaldata.
- Assicurarsi che la caraffa e le punte di schiumatura siano pulite prima di utilizzarle.
- NON rimuovere la caraffa dalla base di alimentazione durante l'uso.
- Toccare sempre il pulsante Avvia/Interrompi per interrompere il funzionamento prima di rimuovere la caraffa.
- Le superfici dell'apparecchio diventano calde durante e dopo l'uso.
- Aggiungere gli ingredienti sempre lentamente e in piccole quantità. L'aggiunta troppo rapida degli ingredienti può causare lo spostamento della punta di schiumatura o l'arresto della rotazione.
- Rimuovere il coperchio della caraffa, versare e/o aggiungere con un cucchiaio il latte schiumato.
- Versare il latte entro 30 secondi, 1 minuto, per evitare che la schiuma si separi dal latte.

PULIZIA E MANUTENZIONE

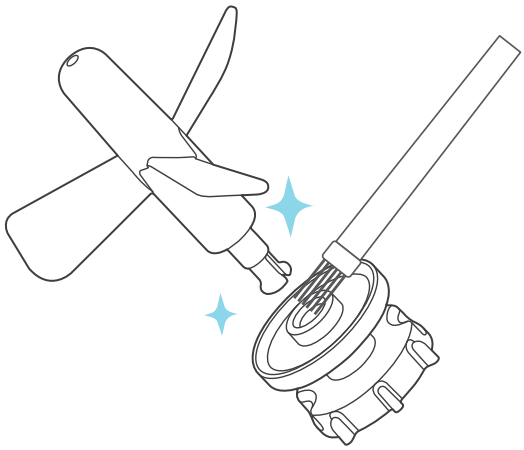
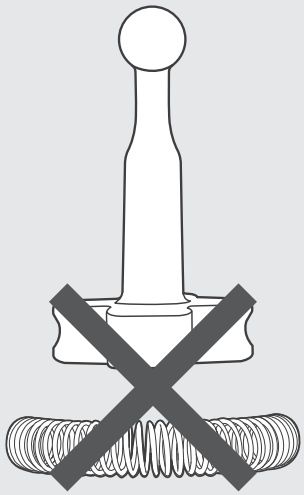
05

Pulizia: cosa fare e cosa non fare

Pulire sempre il montalatte e l'accessorio subito dopo ogni uso per evitare che si accumulino residui di latte.

Cosa fare	Cosa non fare
 Sciacquare l'interno della caraffa con acqua utilizzando un panno morbido e umido.	 - La base di alimentazione **NON deve** venire a contatto con acqua. - **NON** immergere la caraffa in acqua.
 Pulire l'esterno della caraffa e la base di alimentazione con un panno soffice e umido.	 Non usare **solventi alcalini, spugna in acciaio o spugne abrasive** con il montalatte per evitare di danneggiare la superficie.

Italiano

Cosa fare	Cosa non fare
 La **Punta girante** può essere rimossa per la pulizia. Assicurarsi che sia installata correttamente prima dell'uso.	 Non smontare la **Punta disco** in nessun modo.

Nota:

Dopo l'uso, riempire accuratamente la caraffa con acqua corrente, attendere che si raffreddi completamente, rimuovere la punta di schiumatura e sciacquare le eventuali tracce di latte con acqua calda.

Nel caso sia necessario pulire la base, scollegarla e usare solamente un panno umido. Assicurarsi che il connettore sia asciutto prima dell'uso.



Non immergere la caraffa/base in acqua e non metterla in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

06

Tipo	Problema	Cause possibili	Soluzione
Aspetti generali	La tazza di schiumatura del latte non si avvia	La caraffa è posizionata correttamente sulla base?	Verificare se l'interfaccia di alimentazione del corpo della coppa è collegata correttamente.
		La punta di schiumatura è installata correttamente sull'albero della base dell'apparecchio?	Assicurarsi che la Punta girante/Punta disco sia correttamente installata nella caraffa.
	Die Qualität des Milchschaums ist unzureichend.	Il latte è troppo caldo.	Usare sempre latte freddo (45-60°F/7°C-15°C) per una schiuma ottimale.
		Il latte è stato conservato per troppo tempo.	Per motivi igienici, usare solamente latte pastorizzato, refrigerato e appena aperto.
		Il latte è stato congelato.	Il latte congelato non produce schiuma.
		L'accumulo di calcare sulle punte influisce sulle prestazioni della schiumatura.	Assicurarsi che la caraffa e la punta di schiumatura siano pulite prima dell'uso.
		Sono utilizzati tipi di latte non consigliati.	Evitare l'uso di latte in polvere arricchito, ricostituito o aromatizzato.
			Si consiglia di utilizzare latte vegetale per bar. Se la scelta è limitata, dare priorità a latte con ingredienti organici e puri.

Aspetti generali		L'uso prolungato ha causato l'usura della punta di schiumatura, dando luogo a schiuma non adeguata.	Le nuove punte di schiumatura possono essere acquistate su www.dreo.com
	Il latte si è bruciato.	La punta di schiumatura non è stata pulita correttamente.	Assicurarsi che la caraffa e la punta di schiumatura siano pulite prima dell'uso.
		È stato utilizzato latte aromatizzato.	Evitare l'uso di latte in polvere arricchito, ricostituito o aromatizzato.
		La schiumatura di diverse tazze consecutivamente ha causato il riscaldamento del montalatte, bruciando il latte.	Durante la schiumatura continua, sciacquare la caraffa con acqua dopo ogni tazza per assicurarsi che non siano presenti residui di latte prima della schiumatura successiva.
		La schiumatura di oltre 5 tazze consecutivamente ha causato il surriscaldamento del montalatte e latte bruciato.	Durante la schiumatura continua, sciacquare la caraffa con acqua dopo ogni tazza per assicurarsi che non siano presenti residui di latte prima della schiumatura successiva.
	La schiuma fuoriesce dall'apparecchio.	Troppo latte versato nel montalatte.	Assicurarsi che la quantità di latte non superi l'indicazione MAX FOAM di 4oz/120ml.
			Assurez-vous que le liquide ajouté ne dépasse pas le marquage MAX STIR (AGITATION MAX) de 10oz/270ml.
Promemoria anomali indicatori	Tutti gli indicatori lampeggiano continuamente, con un segnale acustico di 0,5 secondi ripetuto 10 volte, prima di accedere alla modalità standby.	Circuito aperto NTC o cortocircuito	Contattare il nostro servizio post-vendita per assistenza.

CONTENIDO

01 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 90-95

02 DESCRIPCIÓN DEL ESPUMADOR DE LECHE 96-97

03 PROCEDIMIENTOS INICIALES 98-105

04 SUGERENCIAS RELACIONADAS CON EL ESPUMADOR DE LECHE 106

05 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 107-108

06 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 109-110

07 ATENCIÓN AL CLIENTE DREO 111-112

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 01

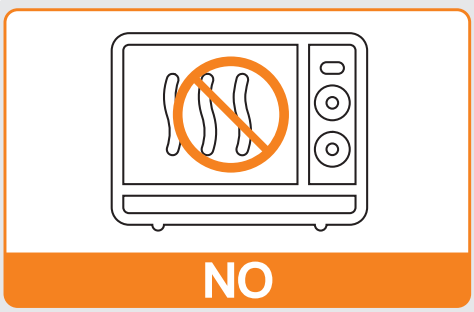
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.ANTES DE UTILIZAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DEL MANUAL DEL USUARIO

Al utilizar electrodomésticos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:



NO

NO sumerja el cable de alimentación, el enchufe de corriente o la base en agua ni en ningún otro líquido.



NO

NO coloque el electrodoméstico en un microondas, sobre hornos eléctricos o de gas de alta temperatura o cerca de ellos para su uso.

⚠ ADVERTENCIA!

Uso previsto

1. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

2. Es necesario realizar una vigilancia estrecha cuando los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estar cerca de ellos.
3. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico. Ni la limpieza ni el mantenimiento lo deben realizar los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Para eliminar el riesgo de asfixia de los niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de alimentación del electrodoméstico.
5. La punta espumadora supone un peligro de asfixia. Los niños deben estar siempre vigilados y nunca deben dejarse desatendidos con el electrodoméstico.
6. Este electrodoméstico está indicado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como: zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo de alojamiento Cama y desayuno.
7. En las instrucciones de los electrodomésticos que normalmente se limpian después de su uso y no están diseñados para sumergirse en agua para esta tarea, se indicará que dicho electrodoméstico no debe sumergirse. Este requisito suele aplicarse a cafeteras, cacerolas, calentadores de leche, ollas a presión, ollas a vapor, ollas de cocción lenta, lecheras de soja y yogurteras.

Seguridad Eléctrica

1. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe de corriente ni la base en agua ni en ningún otro líquido, ni permita que la humedad entre en contacto con estos componentes.
2. Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de utilizarlo.
3. NO deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se anude.
4. La parte inferior del electrodoméstico debe estar siempre limpia y seca antes de utilizarlo.

5. Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente eléctrica y deje que se enfríe si el electrodoméstico no está en uso, antes de trasladarlo o limpiarlo y al guardarlo.
6. Inspeccione periódicamente el cable de alimentación, el enchufe de alimentación y el propio electrodoméstico para detectar posibles daños. No los utilices si presentan algún tipo de daño o después de que el electrodoméstico haya dado señales de un mal funcionamiento. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten. Asegúrese siempre de que el enchufe está correctamente insertado en una toma de corriente eléctrica.
7. Este electrodoméstico está equipado con un cable de alimentación que cuenta con un hilo y un enchufe con toma de tierra. El electrodoméstico debe conectarse a tierra mediante una toma de corriente de 3 orificios debidamente conectada a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica.
8. Si la toma de corriente eléctrica es una toma de pared estándar de 2 clavijas, usted debe asumir la responsabilidad y obligación personal de sustituirla por una toma de pared de 3 clavijas con toma de tierra adecuada.
9. No corte ni retire, bajo ninguna circunstancia, la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación ni utilice un adaptador.
10. Consulte a un electricista cualificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas sobre si el electrodoméstico está correctamente conectado a tierra.
11. NO enchufe el electrodoméstico ni manipule el panel de control con las manos mojadas.
12. Si el CABLE DE ALIMENTACIÓN está dañado, el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada similar debe reemplazarlo para evitar peligros.
13. La jarra solamente debe utilizarse con la base eléctrica suministrada. NO utilice accesorios distintos de los suministrados con el electrodoméstico, ya que podría provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.

Relacionado con el uso

1. Mantenga el electrodoméstico alejado de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Utilícelo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, alejado de fuentes de calor o líquidos durante el funcionamiento.
2. NO coloque el electrodoméstico cerca del borde de una mesa o mesa durante el funcionamiento.
3. NO coloque el electrodoméstico sobre un quemador de gas o eléctrico caliente o cerca de ellos, o donde pueda entrar en contacto con cualquier otra fuente de calor.
4. NO utilice el electrodoméstico sobre la bandeja de desagüe de un fregadero.
5. Siempre utilice el electrodoméstico sobre una superficie seca y nivelada.
6. NO coloque el electrodoméstico contra paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor o al vapor.
7. Deje espacio suficiente por encima y por todos los lados para que circule el aire alrededor del electrodoméstico.
8. Este electrodoméstico no está diseñado para utilizarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
9. NO toque las superficies calientes. Utilice las asas o mandos.
10. Tenga cuidado al verter la espuma de la leche para evitar que salpique y abrase a las personas.
11. NO utilice el electrodoméstico si no tiene líquido. Llene siempre la jarra como mínimo hasta la marca "MIN" (MÍNIMO) y como máximo hasta la marca "MAX" (MÁXIMO).
12. La parte inferior de la jarra debe estar siempre limpia y seca antes de colocarla en la base eléctrica.
13. Acople perfectamente la tapa a la jarra antes de utilizar el aparato. No retire la tapa de la jarra durante el funcionamiento.
14. NO introduzca objetos metálicos o similares en el electrodomésti-co, ya que este podría dañarse o su funcionamiento verse afectado.

15. NO utilice el aparato en exteriores No use el electrodoméstico para otra finalidad que no sea la previsto. No utilice el aparato en vehículos o embarcaciones en movimiento.
16. NO deje el electrodoméstico desatendido mientras lo utilice.
17. El electrodoméstico se ha diseñado específicamente para espumar leche y otros productos lácteos alternativos y no para batir, espesar o calentar otras sustancias alimenticias como aceite, huevos, mantequilla, nata para montar, sopas, salsas, etc.
18. El aparato no se ha diseñado para mezclar una gran cantidad de ingredientes secos ni para fundir trozos grandes de alimentos, por ejemplo, chocolate cortado en cubos, frutos secos molidos, especias enteras, hierbas frescas, cubitos de hielo, etc.
19. NO utilice productos de limpieza abrasivos, cáusticos o para hornos cuando limpie el electrodoméstico.
20. Mantenga el aparato y los accesorios limpios. Siga estrictamente las instrucciones de cuidado y limpieza descritas en este manual.
21. Para desconectar el aparato, toque el botón de Iniciar/Detener y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente eléctrica.
22. NO SUMERGIR EN AGUA.
23. ADVERTENCIA: Asegúrese siempre de que la punta espumadora esté perfectamente acoplada al espumador de leche antes de utilizarla.

NO SUMERGIR EN AGUA. SOLO PARA USO DOMÉSTICO LEER Y GUARDAR LAS IN-STRUCCIONES

Amable recordatorio:

Compruebe el aparato periódicamente y consulte la sección SOLUCIONAR PROBLEMAS o póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente si necesita algún tipo de ayuda.

Especificaciones

Modelo	DR-KMF002
Fuente de alimentación	220 - 240V ~ 50/60Hz
Potencia nominal	400W

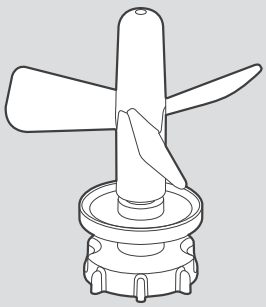
Eliminación correcta de este producto

La presencia de este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no puede sertrat- ado como un residuo orgánico o doméstico.Deberá llevarlo al punto limpio correspondiente para el reciclaje de todos sus compo- nentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de eliminar este producto de la forma correcta, estará ayudando a evitar posibles consecuencias negativas en el medio ambiente y en la salud.
El reciclaje de los materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Si quiere encontrar más información sobre el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con la empresa de reciclaje, autori- dades locales o con el comercio en el que adquirió el producto.

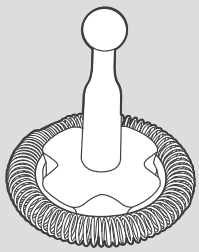
DESCRIPCIÓN DEL ESPUMADOR DE LECHE

02

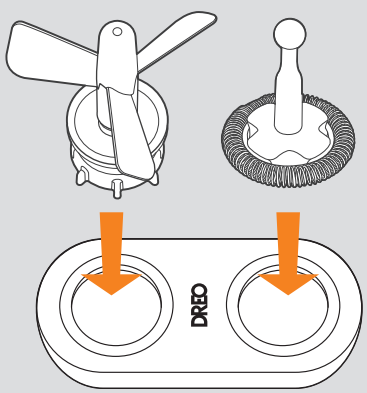
Contenidos del paquete



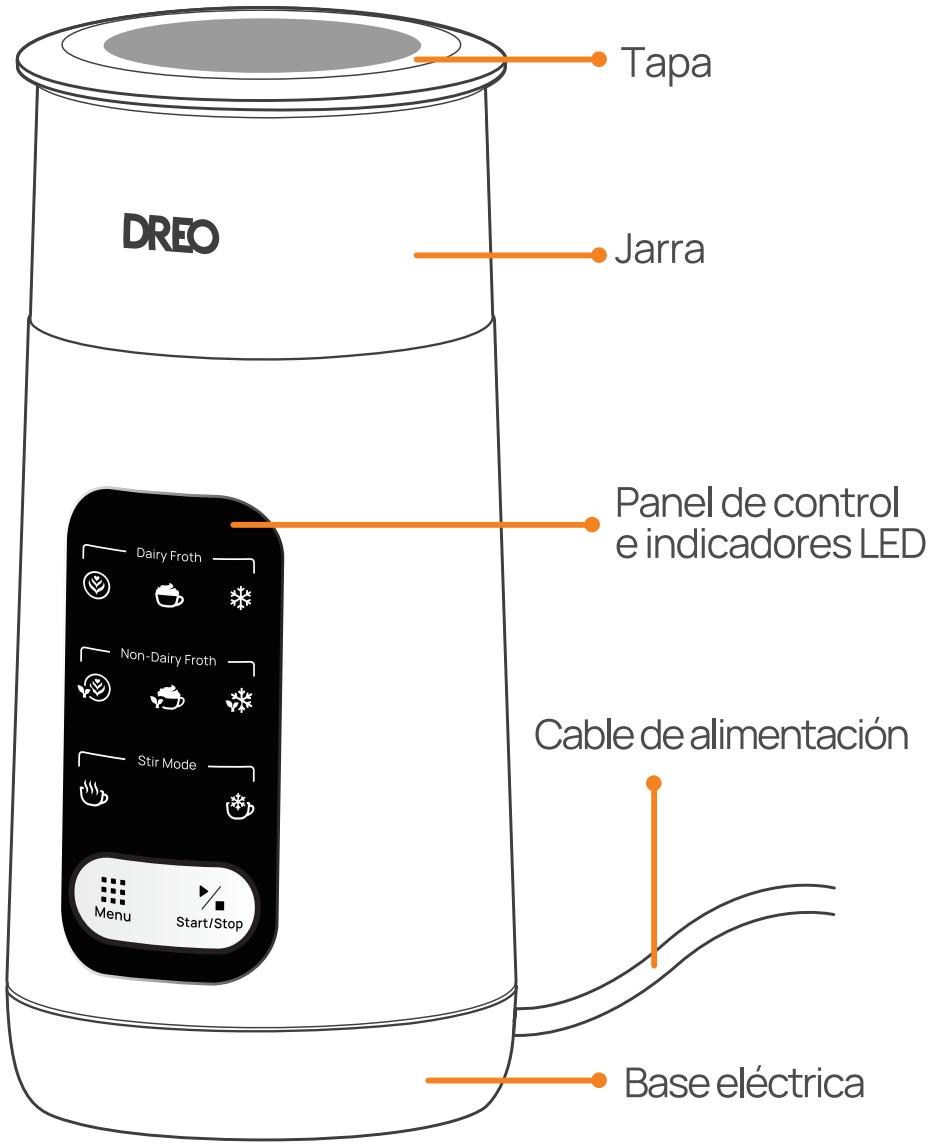
Punta de la hélice
(para el arte del café con leche)



Punta de disco
(para espuma espesa)



Portaboquilla espumadora

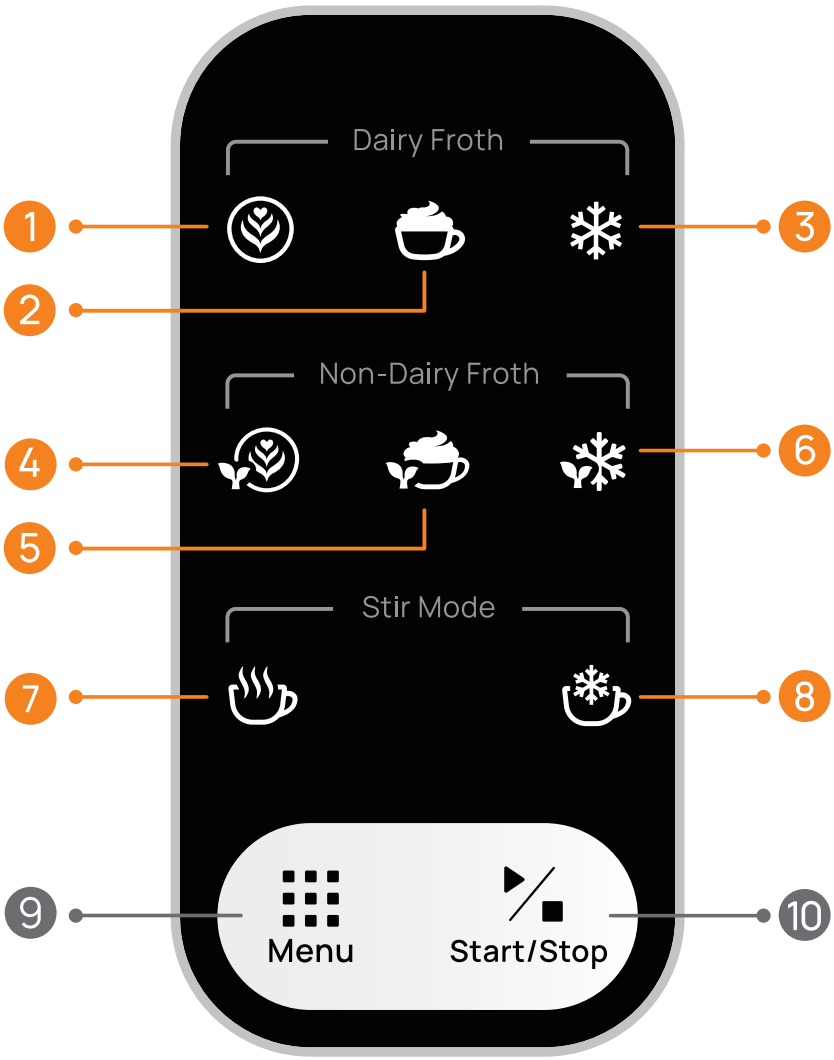


Guía de inicio rápido

Manual del usuario

Español

Interfaz



Indicadores LED

Dairy Froth	1 Espuma para el arte del café con leche 2 Espuma espesa caliente 3 Espuma espesa fría
Non-Dairy Froth	4 Espuma para el arte del café con leche 5 Espuma espesa caliente 6 Espuma espesa fría
Stir Mode	7 Remover en caliente 8 Remover en frío

Panel de control

9 Botón Menú Tocar para seleccionar	10 Botón Iniciar/Detener Tocar para iniciar/detener

PROCEDIMIENTOS INICIALES 03

Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez

- Retire todos los envases de plástico del electrodoméstico.
- Lave la jarra interior, la tapa, la punta de la hélice y la punta del disco con agua tibia y, a continuación, séquelas perfectamente.
- Use materiales de limpieza no abrasivos.
  Precauciones: No sumerja la jarra ni la base en agua.

Comenzar a usar el espumador de leche

- Utilice siempre leche fresca y fría (entre 7 °C y 15 °C/ [45 °F y 60 °F]) para obtener mejores resultados.
- No todas las leches de origen vegetal son aptas para espumar. Para obtener mejores resultados, utilice versiones de leche para baristas.
- Agite la leche de manera uniforme antes de agregarla a la jarra.

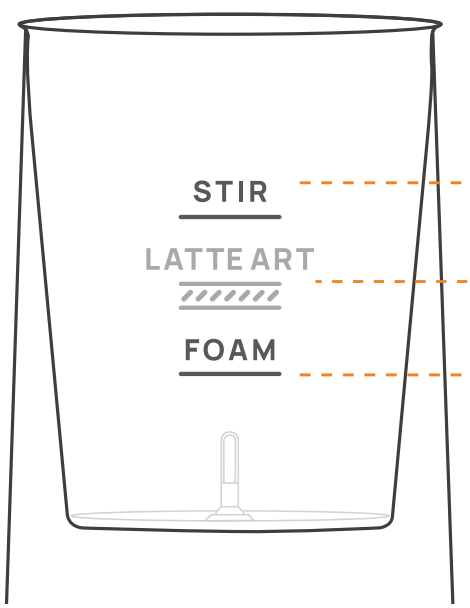
❶



Coloque el espumador de leche sobre una superficie plana, enchufe el cable de alimentación a una toma corriente de 220-240V.

Nota: Después de 30 segundos de inactividad, el espumador de leche entrará en modo de espera. Todos los indicadores se apagarán Toque cualquier botón para salir del modo de espera y volver a la pantalla anterior.

❷



1 Agite la leche de manera uniforme.

2 Vierta la leche según las marcas correspondientes a continuación:

MAX STIR (REMOVER MÁX.): nivel máximo para el modo de remoción.

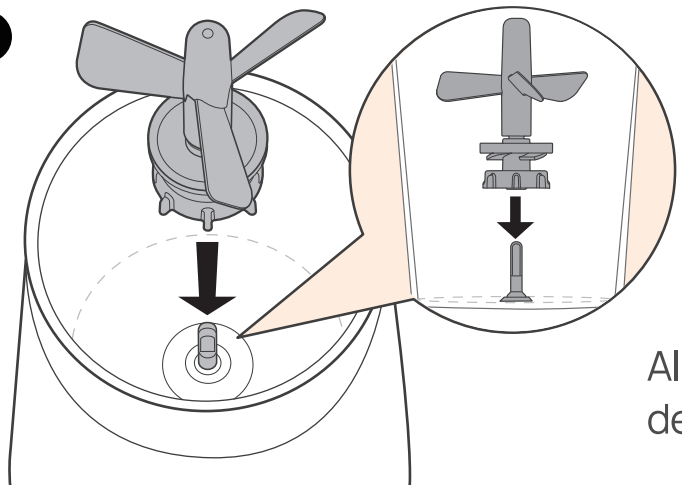
Latte Art (café con leche artístico): para espumar el café con leche artístico.

MAX FOAM (ESPUMA MÁX.): nivel máximo para el modo de espuma espesa.

3 Seleccione el modo según corresponda.

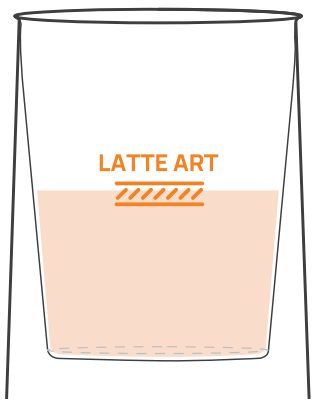
Espuma para crear el arte del café con leche

1



Alinee la **"punta de la hélice"** con la base de la jarra e instale aquella en esta.

2



Agregue leche sin superar la marca **LATTE ART (ARTE DEL CAFÉ CON LECHE).**
5.9-6.4 Oz (170-190ml)

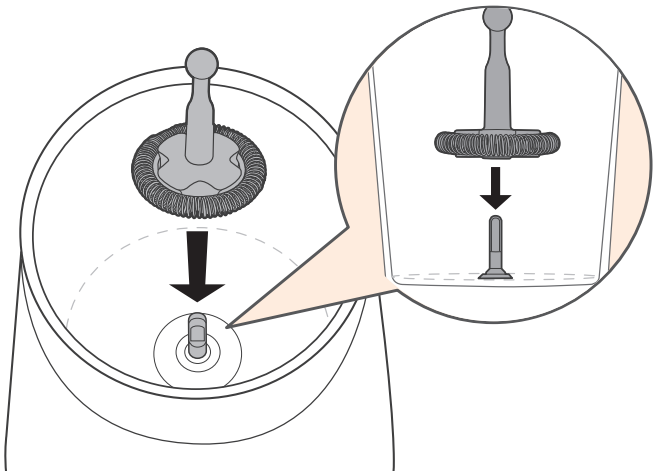
3 Toque Menu para seleccionar para leche de origen animal o para leche de origen vegetal.

4 Toque el botón de Iniciar/Detener Start/Stop para comenzar a espumar.

Para verter los cafés con leche artísticos con mayor facilidad, recomendamos usar una jarra de leche para este tipo de producto en lugar de verter directamente desde el espumador al café.

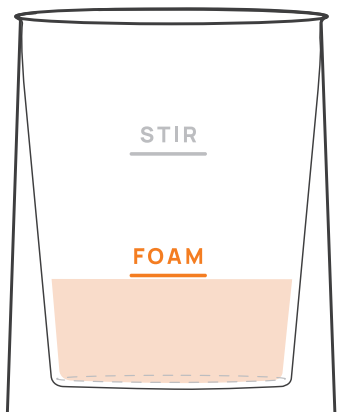
Espumar para espuma espesa caliente

1



Alinee la **"punta del disco"** con la base de la jarra e instale aquella en esta.

2



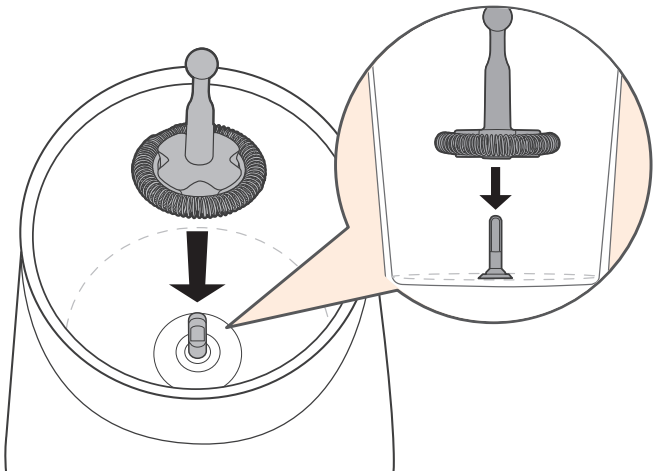
Agregue leche sin superar la marca **FOAM (ESPUMA).**
~4 Oz (120ml)

3 Toque Menu para seleccionar para leche de origen animal o para leche de origen vegetal.

4 Toque el botón de Iniciar/Detener Start/Stop para comenzar a espumar.

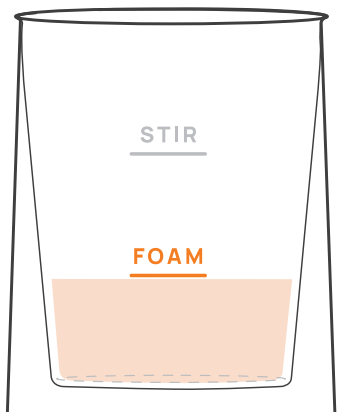
Espumar para espuma espesa fría

1



Alinee la **"punta del disco"** con la base de la jarra e instale aquella en esta.

2



Agregue leche sin superar la marca **FOAM (ESPUMA).**
~4 Oz (120ml)

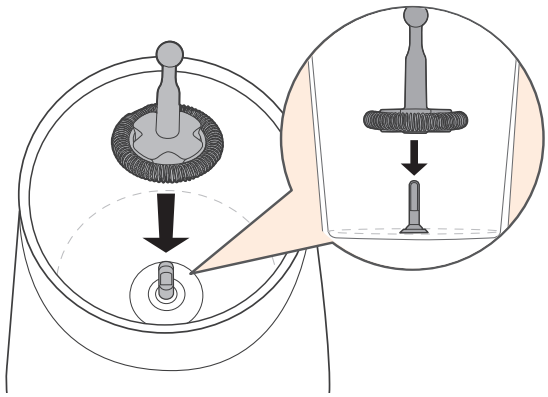
3 Toque Menu para seleccionar para leche de origen animal o para leche de origen vegetal.

4 Toque el botón de Iniciar/Detener Start/Stop para comenzar a espumar.

Español

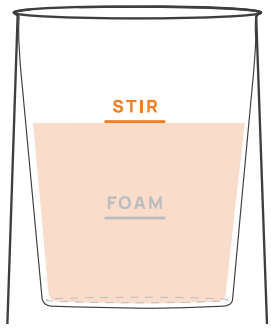
Bebidas en polvo

1



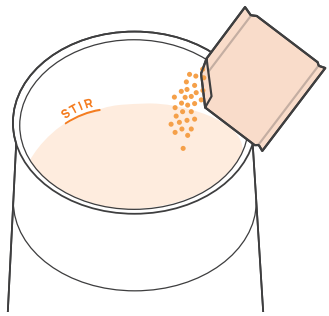
Alinee la **"punta del disco"** con la base de la jarra e instale aquella en esta.

2



Agregue leche sin superar la marca **STIR (REMOVER)**.
~9.1 Oz (270ml)

3



Agregue el polvo a la jarra.

4 Toque Menu para seleccionar para remover en caliente o para remover en frío.

5 Toque el botón de Iniciar/Detener Start/Stop para comenzar a espumar.

Español

Tiempos necesarios para espumar y remover

Programa	Tiempo requerido (min)
Espuma para cafés con leche artísticos	3:20
Espuma espesa	2:30
Espuma fría	2:00
Remoción mín.	2:10
Remoción máx.	El tiempo requerido puede variar según la proporción de mezcla y la temperatura.
Remoción en frío	2:00

Nota:

- Después de 30 segundos de inactividad, el espumador de leche entra en modo de espera, emite un pitido y todos los indicadores se apagan. Toque cualquier botón para salir del modo de espera.
- Escuchará un sonido de "clic" cuando la punta se adhiera a la jarra.
- Los indicadores luminosos se iluminarán de acuerdo con los modos seleccionados y la configuración de espuma.
- La temperatura predeterminada para los modos Espuma para cafés con leche artísticos, Espuma espesa caliente y Remover en caliente es de 65 °C/150 °F.
- No levante la jarra de la base durante el funcionamiento.

Recomendaciones de ingredientes para el modo Remover

Consejos:

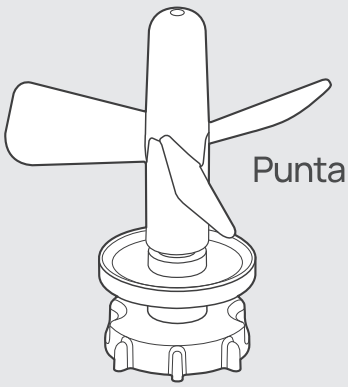
Para obtener los mejores resultados de espumado, es recomendable usar marcas de leche de origen vegetal de calidad barista, ya que no todas las leches de origen vegetales logran la textura deseada.

	Tipo	Porción recomendada	Configuración recomendada para remover
Stir Mode	Cocoa en polvo	9oz/266ml leche o agua 3 cucharadita de cocoa en polvo 1 cucharadita de azucar granulado	Remover en caliente
	Matcha en polvo	8oz/237ml Leche ½ cucharada de matcha en polvo 1 cucharadita de agua 1 cucharada de azucar o miel	Remover en caliente
	Virutas de chocolate	9oz/266ml leche o agua ¼ taza/59ml de copos o virutas de chocolate	Remover en caliente
	Chocolate en polvo	9oz/266ml Leche o agua 4½ Siga la porción recomendada en su receta	Remover en caliente
	Té Chai	Siga la porción recomendada en su receta	Remover en caliente
	Siga la porción recomendada en su receta	Siga la porción recomendada en su receta	Remover en frío

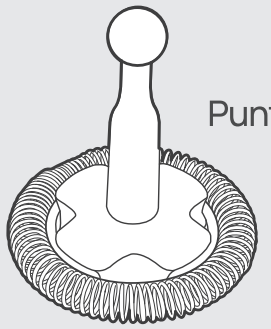
SUGERENCIAS RELACIONADAS CON EL ESPUMADOR DE LECHE

04

• Asegúrese de elegir la punta espumadora adecuada para obtener una espuma de leche perfecta.



Punta de hélice



Punta de disco

Punta de la hélice
Ideal para cafés con latte art

Punta de disco
Ideal para cafés con espuma espesa

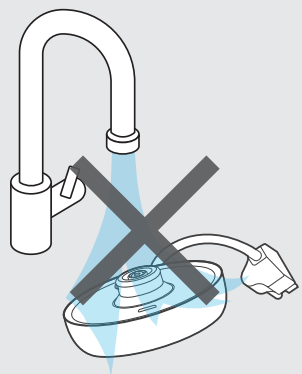
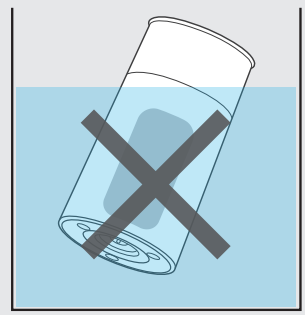
• Utilice siempre leche fría y reciente (o recién abierta).
• Para el modo Remover, añada siempre el líquido antes que el polvo para conseguir una mezcla suave y homogénea.
• En el modo Espuma, no se recomienda añadir ingredientes, ya que, al hacerlo, se puede bloquear la malla del electrodoméstico.
• Elimine el exceso de burbujas de aire de la leche espumada dando golpecitos suaves a la jarra del café con leche artístico (no incluida) sobre una mesa.
• Remueva la leche espumada con movimientos circulares antes de verterla en una taza o un vaso.
• Vierta rápidamente la leche espumada para evitar que se separe. La leche espumada que no se utilice inmediatamente no debe recalentarse.
• Asegúrese de que la jarra y las puntas espumadoras estén limpias antes de usarlas.
• NO retire la jarra de la base eléctrica durante el funcionamiento.
• Antes de retirar la jarra de leche, toque siempre el botón Iniciar/Detener para detener el funcionamiento.
• Las superficies del electrodoméstico estarán calientes durante y después del funcionamiento.
• Añada siempre los ingredientes lentamente y en pequeñas cantidades. Si los ingredientes se añaden demasiado rápido la punta espumadora puede desplazarse o dejar de girar.
• Quite la tapa de la jarra y vierta la leche espumada o sáquela con una cuchara.
• Vierta la leche en un período de entre 30 segundos y un minuto para evitar que la espuma se separe de la leche.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

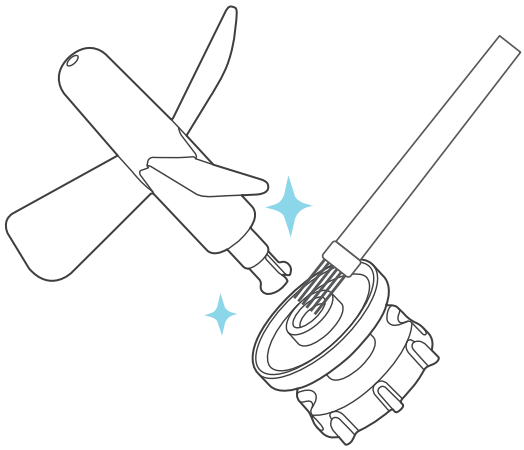
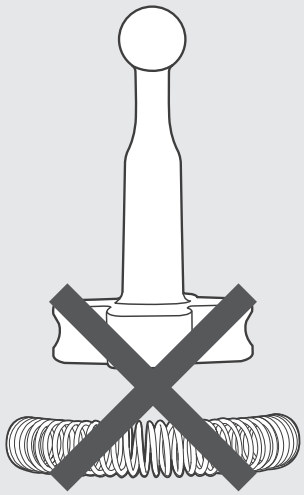
05

Limpieza: qué hacer y qué no hacer

Limpie siempre el espumador de leche y la punta espumadora inmediatamente después de cada uso para evitar la acumulación de residuos de leche.

Hacer	No hacer
 Enjuague el interior de la jarra con agua usando un paño suave y húmedo.	  - La base eléctrica **no DEBE** entrar en contacto con el agua. - **NO** sumerja el cuerpo de la jarra en agua.
 Limpie el exterior de la jarra y de la base eléctrica con un paño suave humedecido.	 No use l**impiadores alcalinos, lana de acero ni estropajos** en el espumador de leche para evitar dañar la superficie.

Español

Hacer	No hacer
	
La **punta de la hélice** se puede quitar para limpiarla. Asegúrese de que esté instalada correctamente antes de usarla.	No desmonte la **punta del disco** en ningún caso.

Nota:

Después de usarse, llene con cuidado la jarra con agua del grifo, espere a que se enfríe por completo, retire la punta espumadora y enjuague los restos de leche con agua tibia.

En caso de que sea necesario limpiar la base, desenchúfela primero y utilice únicamente un paño húmedo. Asegúrese de que el conector esté seco antes de realizar la operación.



No sumerja la jarra/base en agua ni la coloque en el lavavajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

06

Tipo	Problema	Causas posibles	Solución
General	Mi taza para espumar leche no arranca	¿Está la jarra colocada correctamente en la base?	Compruebe si la interfaz de alimentación del cuerpo de la copa está correctamente enchufada.
		¿Está la punta espumadora correctamente instalada en el eje de la base del aparato?	Asegúrese de que la punta de la hélice o la punta del disco estén correctamente instaladas en la jarra.
	La calidad de la espuma de la leche no cumple con los estándares.	La lecha está demasiado caliente.	Utilice siempre leche fría (7 °C-15 °C/45-60 °F) para obtener una espuma óptima.
		La leche ha estado almacenada durante demasiado tiempo.	Por cuestiones de higiene, utilice únicamente leche tratada térmicamente (pasteurizada), refrigerada y recién abierta.
		La leche se ha congelado.	La leche congelada no forma espuma.
		La acumulación de sarro en las puntas está afectando el rendimiento de la espuma.	La acumulación de sarro en las puntas está afectando el rendimiento de la espuma.
		Se están utilizando tipos de leche no recomendados.	Evite utilizar leches de sabores o en polvo enriquecidas o reconstituidas.
			Se recomienda utilizar leche de origen vegetal de calidad barista. Si las opciones son limitadas, priorice aquellas con ingredientes orgánicos más puros.

General		El uso prolongado ha desgastado la punta espumadora, lo que ha provocado que la espuma no sea adecuada.	Puede adquirir puntas espumadoras nuevas en www.dreo.com
	La leche se ha quemado.	La punta espumadora no se ha limpiado correctamente.	Asegúrese de que la jarra y la punta espumadora estén limpias antes de usarlas.
		Se utilizó leche de sabores.	Evite utilizar leches de sabores o en polvo enriquecidas o reconstituidas.
		Espumar varias tazas de forma consecutiva ha provocado que el espumador de leche se caliente continuamente, lo que ha provocado que la leche se queme.	Durante el espumado consecutivo, enjuague la jarra con agua después de cada taza para asegurarse de que no quedan residuos de leche antes de espumar la siguiente.
		Espumar más de 5 tazas de forma consecutiva ha provocado que el espumador se sobrecaliente y que la leche se queme.	Después de espumar 5 tazas de forma consecutiva, deje que se enfríe durante 10 minutos para evitar que la leche se queme.
	La espuma de leche se desborda del aparato.	Se ha vertido demasiada leche en el espumador.	Asegúrese de que el volumen de leche no supere la marca MAX FOAM (ESPUMA MÁXIMA) de 120 ml/4 oz.
			Asegúrese de que el líquido agregado no supere la marca MAX STIR (REMOVER MÁXIMO) de 270 ml/10 oz.
Recordatorios anómalos de los indicadores luminosos	Todos los indicadores luminosos parpadean continuamente y se escucha un pitido de 0,5 segundos que se repite 10 veces antes de pasar al modo de espera.	Cortocircuito o circuito abierto de NTC	Veuillez contacter notre service après-vente pour obtenir de l'aide.

DREO CUSTOMER CARE

07

24-MONTH LIMITED WARRANTY

What is Covered

DREO warrants to you that your product will be free from original defects in materials and workmanship for a period of twenty four (24) months from the date of your purchase, when you use your product for intended purposes in accordance with this User Manual.

Please retain your proof of purchase. If you do not retain your proof of purchase, your warranty will start two (2) months from the date of manufacture printed on your product label.

What is Not Covered

This limited warranty only applies to the original purchaser of your product and is non-transferable. This warranty is only valid if your product is used in the country in which you originally purchased it. In addition, this warranty will not apply, and DREO will not be liable for any costs, damages, or repairs, in connection with any of the following:

- Accidents or use of your product with inappropriate force;
- Damage or destruction caused by wrong voltage or unstable electric current;
- Normal wear and tear;
- Careless operation or handling, misuse, abuse, neglect, and/or failure to maintain or use your product in accordance with this User Manual;
- Any partially or completely altered, modified and/or dismantled products;
- Reduction in battery discharge time due to battery age or use (as applicable);
- Products with altered or removed serial numbers;
- Clearing any blockages from the product;
- Purchases from retailers and distributors not authorized by DREO to sell this product;
- Defects caused by or resulting from damages from shipping or handling by any third party not authorized by DREO to ship or handle your product; or
- Defects caused by or resulting from repairs, service, improper maintenance, or alteration to your product or any of its components by anyone other than a repair person authorized by DREO.

Any service and customer support that DREO provides to you under this limited warranty will not extend the duration of this limited warranty.

Warranty Limitations and Exclusions

ANY IMPLIED WARRANTIES RELATING TO YOUR PRODUCT, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND THE WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE DURATION OF THE LIMITED WARRANTY SET FORTH ABOVE AND ARE OTHERWISE DISCLAIMED.

THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE THE SOLE REMEDY OF THE PURCHASER OR USER OF THE PRODUCT, AND DREO SHALL NOT BE LIABLE FOR AN ALLEGEDLY DEFECTIVE OR DAMAGED PRODUCT EXCEPT TO REPAIR OR REPLACE IT IN ACCORDANCE WITH THIS LIMITED WARRANTY. DREO WILL NOT BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, CONTINGENT, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LOSSES OF ANY NATURE THAT YOU MAY INCUR IN CONNECTION WITH YOUR PURCHASE OR USE OF YOUR PRODUCT.

Some jurisdictions do not allow limitations on how long an implied warranty lasts or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights which vary from jurisdiction to jurisdiction.

Limited Remedies

If your product fails because of an original defect in material and/or workmanship during the warranty period, DREO will repair or replace (in DREO's sole discretion) your product.

To obtain warranty service on your product, contact us at eu-support@dreo.com for further instructions.

IN THE EVENT OF AN ORIGINAL DEFECT IN MATERIAL AND/OR WORKMANSHIP, TO THE EXTENT PERMITTED BY LAW, THE REMEDIES SET FORTH IMMEDIATELY ABOVE ARE YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES.

Model No.: DR-KMF002
Rev_1.1_EU

We're Here to Help!

eu-support@dreo.com

www.dreo.com



DREO

Looking for help?

Contact us to get expert support.

eu-support@dreo.com www.dreo.com