200mm

138mm





MILK FROTHER

User Manual

Model: MMF-9314A-3

120V~ 60Hz 600W

CONTENTS

English

Introduction 1
Safety Precaution 1
Product Introduction 2
Preparation 2
Operation Instruction 3
Safety Usage 4
Technical Specification 4
Cleaning & Maintenance 5
Troubleshooting 5

CONTENU

Français

Introduction 7
Précautions de sécurité 7
Présentation du produit 8
Préparation 8
Mode d'emploi 9
Utilisation en toute sécurité 10
Spécifications techniques 10
Nettoyage et entretien 11
Dépannage 11

1 Introduction

Use this hands-free milk frother to whip up frothy milk, whether you prefer it thick, light, hot, or cold, and even froth non-dairy alternatives like cashew or soy milk. You can easily enjoy homemade cappuccinos, iced americanos, lattes, and hot cocoa. For optimal results, it is suggested to use whole milk with a fat percentage higher than 3% to create frothy milk.

2 Safety Precaution



1. Do not immerse the base in water or any other liquid, and do not rinse it under the faucet; otherwise, it may be in danger of electric shock.



2. Do not allow the main cable to dangle, touch the plug with wet hands, rest on a hot surface, or come into contact with oily liquids.



3. Do not let children play with the Milk Frother.



4. Make sure the Milk Frother is never turned on when empty of beverage.



5. The beverage should stay between the top and bottom marks to avoid spilling or burning out.



6. **Do not put the base in a dishwasher.** The lid and whisk are top-rack dishwasher safe.



7. Always use a soft brush to clean the housing. Do not use water or soap for cleaning.



8. To prevent burns, always hold the handle of a hot milk jug while using it, avoiding contact with other areas.

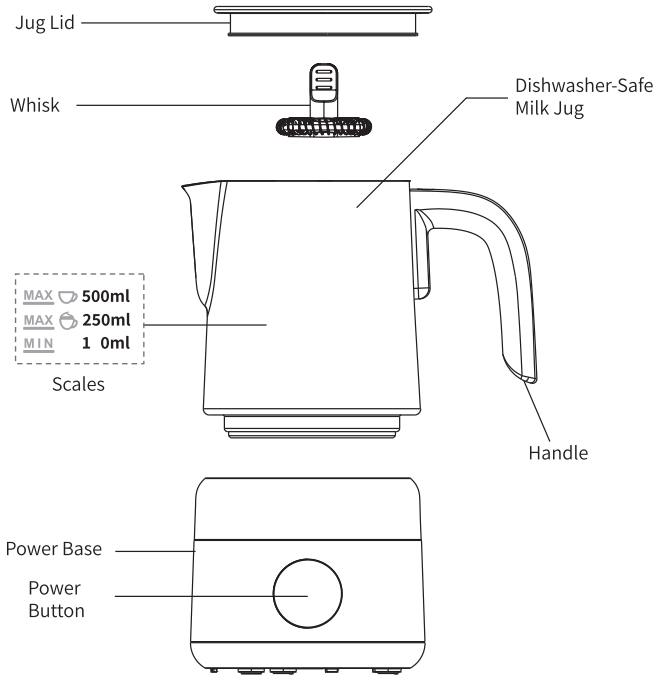


9. Press the power button and wait for the appliance to stop before unplugging it to disconnect from the power source.



10. The appliance is for household use only.

3 Product Introduction



There are 3 scales inside the milk jug.
MAX means the max volume for milk heating, which is 500 ml.
MAX means the max volume for milk frothing, which is 250 ml.
The beverage should stay between the top and bottom marks.

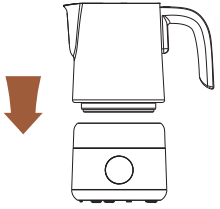
4 Preparation

4-1 Clean the Milk Jug



Wipe off water marks with a towel.

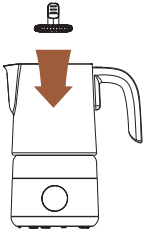
4-2 Install the Milk Jug



Put the milk jug into the groove of the base.

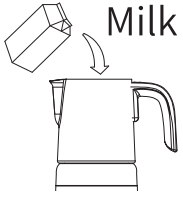
The base must remain dry since it isn't waterproof.
Ensure the base groove is completely dry and free of any liquid or debris.

4-3 Set up the Whisk



Attach the whisk to the bulging shaft in the milk jug.

4-4 Pour the Milk



Pour the milk into the milk jug and cover it.

Note that the milk volume should stay between the top and bottom marks.

Milk with varying fat levels will result in different froth effects.
It is advised to opt for whole milk (fat content > 3.0%) for a denser and more enduring froth.

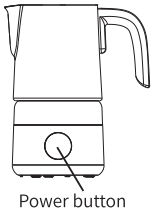
5 Operation Instruction

5-1 Power Connection

- Connect the Milk Frother to a suitable power supply.
- Prevent the cable from dangling freely (to avoid tripping).
- Do not use this product if the machine is not operating normally, or if it is visibly damaged.

5-2 Product Usage

- By touching the power button, turn on the unit and choose a preferred function.
- After choosing, wait for 5 seconds, and the unit will start working.
- When the screen blinks and beeps 5 times, the process is finished.
- Press the button once to stop the unit while in process.
- If the jug or whisk is not assembled correctly, the unit will blink and beep for 3 times, then turn off automatically.



5-3 Product Functions

No.	Function	Ingredient(s)	Max Volume	Temperature
1	Dense froth milk	250ml milk	250ml	60~70°C (140~158°F)
2	Airy froth milk	250ml milk	250ml	60~70°C (140~158°F)
3	Hot milk	500ml milk	500ml	60~70°C (140~158°F)
4	Cold froth milk	250ml milk	250ml	Room Temperature
5	Chocolate milk	500ml milk & 25g cocoa powder	500 ml	70~80°C (158~176°F)
6	Oat froth milk	250ml oat milk	250ml	60~70°C (140~158°F)
7	Cashew froth milk	125ml cashew milk & 125ml whole milk	250ml	60~70°C (140~158°F)
8	Soy froth milk	250ml soy milk	250ml	60~70°C (140~158°F)

Overheating Protection
After 4 consecutive heating cycles, the machine will stop heating.
The count resets when any of these occur:
a cold stirring cycle finishes, the base cools down, the product sits idle for 30 minutes, or the product is unplugged and plugged back in.

★ The product includes a memory feature that can store the last function you selected.

The following tips for use can help you make better milk froth:

Airy Froth Milk has a lower milk-foam ratio compared to Dense Froth Milk.

For Cold Froth Milk, the milk-foam ratio will be at least 70%.

When making Cashew Froth Milk, it is advised to combine cashew milk and whole milk in a 1:1 ratio.

The proportion of cocoa powder to the beverage must remain below 1:10. When the product starts stirring, add the cocoa powder.

Have your coffee or hot chocolate prepared right before frothing milk.

Use cold milk to froth. The frothing quality tends to be inadequate when using warm or hot milk, which is quite typical.

Expect the milk froth to be slightly warm, as the Milk Frother produces heat while working (except the Cold Milk Froth function).

Use this Milk Frother only for heating or frothing purposes. Do not put coffee beans and any other solid components into it.

Incorrect whisk usage or pouring too much whole milk can lead to milk spilling over.

Remember to promptly clean and dry the device after each use.

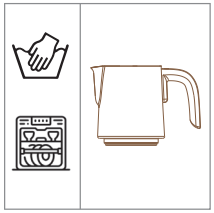
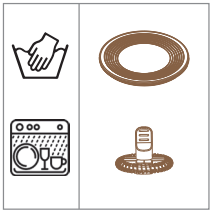
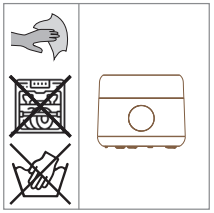
6 Safety Usage

- Do not operate the appliance if it is damaged. Send it to the nearest authorized service facility for inspection and repair.
- Do not touch any charged part and rotating parts of the appliance, which may cause injury.
- This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 meters above sea level.
- It is only allowed to use the professionally installed power socket to operate the appliance with a correct voltage. Do not use an extended power cord.
- It is necessary to unplug the appliance after using it every time or before using or replacing its accessories or cleaning it. Please cool the parts before installing or removing them.
- Do not use any damaged cable or plug for operating the appliance. If its power cord is damaged, it is a must to entrust the manufacturer or its service agency or a similar professional for replacement in order to prevent any danger.
- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.
- To prevent losing the small whisk or a child swallowing it, it should be stored safely.
- The appliance can be used only with the supplied base.
- Be sure not to operate the appliance on any uneven surface.
- The appliance is most appropriate for household use and it is not recommended for commercial and industrial purposes. Do not operate it outdoors.
- If you intend to render the appliance obsolete, it is forbidden to discard it at will; please first disconnect its power supply and then send it to the officially designated garbage dump.
- The use of any accessory not recommended by the electrical appliance manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury.
- Do not hang the power cord on the edge of table or counter, or make it contact any hot place.
- Do not place it nearby a position with hot air or an electric stove or in a heating oven.
- If you remove the cup cover when the appliance is working, you may be scalded.
- Damage will occur to the machine if any paper or object is placed between the plastic base groove and the metal jug while the appliance is functioning.
- In case of any damage caused by improper use or failure to comply with these instructions, we will not undertake any responsibility.

7 Technical Specification

MMF-9314A-3	
Voltage	120V~ 60Hz
Power	600W
Froth Volume	⩽ 250 ml
Milk Volume	⩽ 500 ml

8 Cleaning & Maintenance

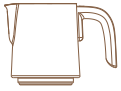






For the lid:
Rinse the lid with running water. Then dry it with a dry towel.
The lid is top-rack dishwasher safe.



For the whisk:
Rinse the whisk with running water. Then dry it with a dry towel.
The whisk is top-rack dishwasher safe.



For the milk jug:
Use lukewarm water, mild detergent, and a soft, hair-free towel to delicately clean it, then dry it with a dry towel.
The milk jug is dishwasher-safe.



For the power base:
Use a damp towel with a gentle touch to clean the cylindrical metal section. Avoid using potent cleaners or abrasive tools like stiff nylon or metal brushes on the exterior to prevent surface scratches.
DO NOT put it in a dishwasher.

- Before you clean the appliance, make sure to separate the milk jug from the power base and take off the jug lid.
- The base must not be immersed in water or any liquid for cleaning.
- Do not use highly corrosive detergents for cleaning, and do not use wire brush to clean the interior.
- After cleaning, dry all components completely.

9 Troubleshooting

Trouble	Possible Cause(s)	Solution(s)
Product does not work	1. Power cord may not be plugged in, or it has poor contact 2. Product isn' t powered on 3. Whisk is not assembled correctly 4. Beverage is below the minimum level	1. Plug in the power and make good contact 2. Hold the power button for 1 second to power on 3. Reassemble the whisk 4. The beverage should stay between the top and bottom marks.
Not frothing	1. Whisk is not inserted correctly 2. An incorrect function is selected	1. Attach the frothing whisk to the bulging shaft in the milk jug 2. Follow the section Product Functions in this manual
Small amount of milk foam	1. The Chocolate Milk function is selected 2. Milk is not fresh 3. Low-fat milk is used 4. The milk is warmed	1. Select the Dense Foam Milk function 2/3/4. Use chilled, fresh whole milk (fat content > 3.0%) for a denser and more enduring froth.
The display lights up and flashes 5 times	NTC open/short circuit	Contact after-sales service
The display lights up and flashes 3 times	1. The jug is not attached correctly 2. The product has undergone 4 heating cycles and needs to cool down.	1. Reattach the jug. 2. The overheating protection has been triggered. Please cool it down for 30 minutes. If it' s already cooled, restart the product and try again.

If after reviewing the Troubleshooting section, the problem is not resolved, do not attempt to repair or disassemble the unit yourself.
Please contact the after-sales service for assistance.

VIP SERVICE

Plus up to 12 months

Extension for excellent after-sales service

Thank you for choosing our product. We sincerely hope that you are satisfied with it.

This product is warranted against any electronic or mechanical defects for a period of **12 months** from the date of original purchase by the consumer.

Replacement unit/parts will be warranted for the remaining portion of the original warranty period.

Questions? Problems? Concerns?

If you need any help, please feel free to contact us.

Problem + order number + a photo or a video attached in the email would help us solve the problem better and faster. We will get back to you within 24 hours once we received the email.

website: www.iamzchef.com / email: info01@iamzchef.com



1 Introduction

Utilisez ce mousseur à lait mains libres pour préparer une mousse de lait onctueuse, que vous la préfériez épaisse, légère, chaude ou froide, et même pour des alternatives végétales comme le lait de cajou ou de soja. Savourez facilement des cappuccinos maison, des americanos glacés, des lattes et des chocolats chauds. Pour un résultat optimal, il est conseillé d'utiliser du lait entier avec un pourcentage de matière grasse supérieur à 3 %.

2 Précaution de sécurité



1. Ne plongez pas la base dans l'eau ou tout autre liquide et ne la rincez pas sous le robinet ; sinon, vous risquez un choc électrique.



2. Ne laissez pas le câble principal pendre, ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées, ne posez pas sur une surface chaude ou n'entrez pas en contact avec des liquides huileux.



3. Ne laissez pas les enfants jouer avec le mousseur à lait.



4. Assurez-vous que le mousseur à lait n'est jamais allumé lorsqu'il est vide de boisson.



5. La boisson doit rester entre les marques supérieure et inférieure pour éviter de se renverser ou de brûler.



6. **Ne pas mettre la base au lave-vaisselle.** Le couvercle et le fouet peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le panier supérieur.



7. Utilisez toujours une brosse douce pour nettoyer le boîtier. N'utilisez ni eau ni savon.



8. Pour éviter les brûlures, tenez toujours la poignée d'un pot à lait chaud pendant son utilisation, en évitant tout contact avec d'autres zones.

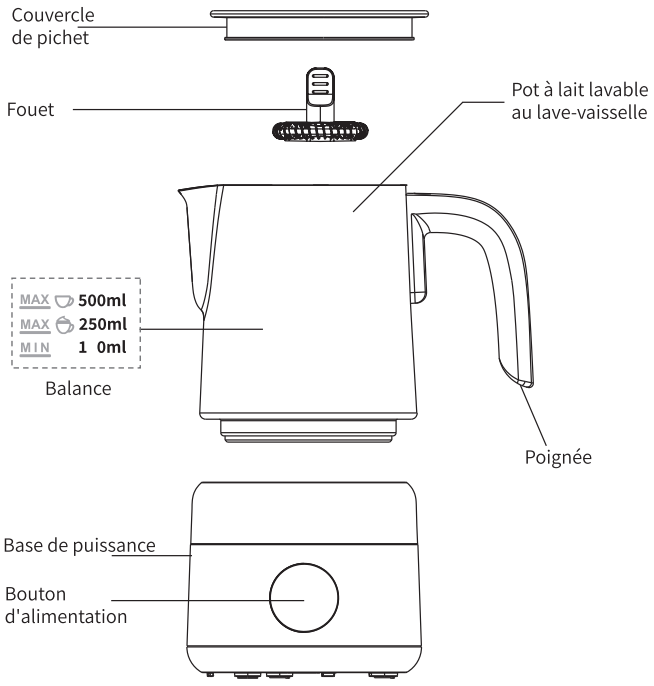


9. Appuyez sur le bouton d'alimentation et attendez que l'appareil s'arrête avant de le débrancher pour le déconnecter de la source d'alimentation.



10. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

3 Présentation du produit



Il y a 3 échelles à l'intérieur du pot à lait.
MAX désigne le volume maximal pour le chauffage du lait, qui est de 500 ml.
MAX signifie le volume maximal pour faire mousser le lait, qui est de 250 ml.
La boisson doit rester entre les marques supérieure et inférieure.

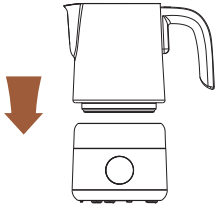
4 Préparation

4-1 Nettoyer le pot à lait



Essuyez les traces d' eau avec une serviette.

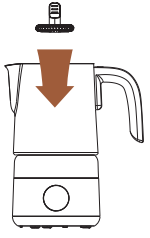
4-2 Installer le pot à lait



Placez le pot à lait dans la rainure de la base.

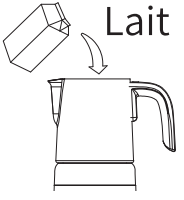
La base doit rester sèche car elle n'est pas imperméable.
Assurez-vous que la rainure de base est complètement sèche et exempte de tout liquide ou débris.

4-3 Installer le fouet



Fixez le fouet à la tige bombée du pot à lait.

4-4 Verser le lait



Versez le lait dans le pot à lait et couvrez-le.

Notez que le volume de lait doit rester entre les repères supérieur et inférieur.

Le lait avec des niveaux de matières grasses différents produira des effets de mousse différents.
Il est conseillé d'opter pour du lait entier (teneur en matière grasse > 3,0%) pour une mousse plus dense et plus persistante.

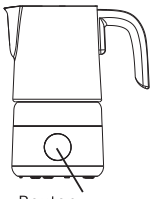
5 Instructions d'utilisation

5-1 Connexion électrique

- Connectez le mousseur à lait à une alimentation électrique appropriée.
- Empêchez le câble de pendre librement (pour éviter de trébucher).
- N'utilisez pas ce produit si la machine ne fonctionne pas normalement ou si elle est visiblement endommagée.

5-2 Utilisation du produit

- En appuyant sur le bouton d'alimentation, allumez l'appareil et choisissez une fonction préférée.
- Après avoir choisi, attendez 5 secondes et l'appareil commencera à fonctionner.
- Lorsque l'écran clignote et émet 5 bips, le processus est terminé.
- Appuyez une fois sur le bouton pour arrêter l'appareil en cours de fonctionnement.
- Si le pichet ou le fouet n'est pas correctement assemblé, l'appareil clignotera et émettra un bip 3 fois, puis s'éteindra automatiquement.



Bouton d'alimentation

5-3 Fonctions du produit

No.	Fonction	Ingredient(s)	Max Volume	Température
1	Lait à mousse dense	250ml lait	250ml	60~70°C (140~158°F)
2	Mousse de lait aérée	250ml lait	250ml	60~70°C (140~158°F)
3	Lait chaud	500ml lait	500ml	60~70°C (140~158°F)
4	Lait moussé froid	250ml lait	250ml	Température ambiante
5	Lait au chocolat	500ml lait & 25g poudre de cacao	500 ml	70~80°C (158~176°F)
6	Lait mousseux à l'avoine	250ml lait d'avoine	250ml	60~70°C (140~158°F)
7	Lait mousseux de cajou	125ml lait de cajou & 125ml de lait entier	250ml	60~70°C (140~158°F)
8	lait de soja moussé	250ml lait de soja	250ml	60~70°C (140~158°F)

Protection contre la surchauffe
Après 4 cycles de chauffage consécutifs, la machine cessera de chauffer.
Le compte est réinitialisé lorsque l'un des événements suivants se produit : un cycle d'agitation à froid se termine, la base refroidit, le produit reste inactif pendant 30 minutes ou le produit est débranché puis rebranché.

★ Le produit comprend une fonction de mémoire qui peut stocker la dernière fonction que vous avez sélectionnée.

Les conseils d' utilisation suivants peuvent vous aider à obtenir une meilleure mousse de lait :

Le lait mousseux aéré a un rapport lait-mousse inférieur à celui du lait mousseux dense.

Pour le lait mousseux froid, le rapport lait-mousse sera d'au moins 70 %.

Lors de la préparation du lait de mousse de cajou, il est conseillé de combiner le lait de cajou et le lait entier dans un rapport 1:1.

La proportion de cacao en poudre dans la boisson doit rester inférieure à 1:10. Lorsque le produit commence à remuer, ajoutez le cacao en poudre.

Préparez votre café ou votre chocolat chaud juste avant de faire mousser le lait.

Utilisez du lait froid pour faire mousser. La qualité de la mousse est souvent insuffisante avec du lait tiède ou chaud, ce qui est assez courant.

Attendez-vous à ce que la mousse de lait soit légèrement chaude, car le mousseur à lait produit de la chaleur pendant son fonctionnement (sauf la fonction Mousse de lait froide).

Utilisez ce mousseur à lait uniquement pour chauffer ou faire mousser. N'y mettez pas de grains de café ni d'autres composants solides.

Une mauvaise utilisation du fouet ou le versement d'une quantité excessive de lait entier peut entraîner un débordement du lait.

N'oubliez pas de nettoyer et de sécher rapidement l'appareil après chaque utilisation.

6 Utilisation en toute sécurité

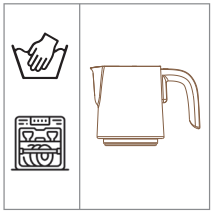
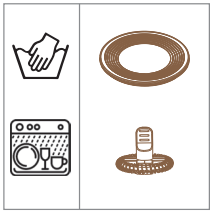
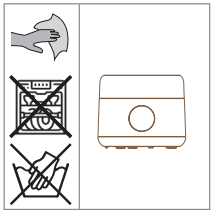
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Envoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour inspection et réparation.
- Ne touchez aucune pièce chargée ni aucune pièce rotative de l'appareil, car cela pourrait provoquer des blessures.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé jusqu'à une hauteur maximale de 2 000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- Pour faire fonctionner l'appareil, utilisez uniquement une prise de courant installée par un professionnel et à la tension appropriée. N'utilisez pas de rallonge.
- Il est nécessaire de débrancher l'appareil après chaque utilisation ou avant d'utiliser, de remplacer ses accessoires ou de le nettoyer. Veuillez refroidir les pièces avant de les installer ou de les retirer.
- N'utilisez pas de câble ou de prise endommagé pour faire fonctionner l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il est impératif de le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou un professionnel similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers associés.
- Pour éviter de perdre le petit fouet ou qu'un enfant l'avale, il doit être rangé en toute sécurité.
- L'appareil ne peut être utilisé qu'avec la base fournie.
- Assurez-vous de ne pas utiliser l'appareil sur une surface inégale.
- Cet appareil est particulièrement adapté à un usage domestique et n'est pas recommandé pour un usage commercial ou industriel. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Si vous avez l'intention de rendre l'appareil obsolète, il est interdit de le jeter à volonté ; veuillez d'abord débrancher son alimentation électrique, puis l'envoyer à la décharge officiellement désignée.
- L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil électrique peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

- Ne suspendez pas le cordon d'alimentation au bord d'une table ou d'un comptoir et ne le mettez pas en contact avec un endroit chaud.
- Ne le placez pas à proximité d'un endroit avec de l'air chaud ou d'une cuisinière électrique ou dans un four chauffant.
- Si vous retirez le couvercle de la tasse lorsque l'appareil fonctionne, vous risquez de vous brûler.
- L'appareil sera endommagé si du papier ou un objet est placé entre la rainure de la base en plastique et le récipient en métal pendant le fonctionnement de l'appareil.
- En cas de dommage causé par une mauvaise utilisation ou le non-respect de ces instructions, nous déclinons toute responsabilité.

7 Spécification technique

MMF-9314A-3	
Tension	120V~ 60Hz
Pouvoir	600W
Volume de mousse	⩽ 250 ml
Volume de lait	⩽ 500 ml

8 Nettoyage et entretien

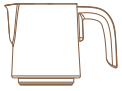






Pour le couvercle :
Rincez le couvercle à l'eau courante, puis séchez-le avec une serviette sèche.
Le couvercle peut être mis au lave-vaisselle dans le panier supérieur.



Pour le fouet :
Rincez le fouet à l'eau courante. Séchez-le ensuite avec un chiffon sec.
Le fouet peut être lavé au lave-vaisselle dans le panier supérieur.



Pour le pot à lait :
Utilisez de l'eau tiède, un détergent doux et une serviette douce et sans poils pour le nettoyer délicatement, puis séchez-le avec une serviette sèche.
Le pot à lait passe au lave-vaisselle.



Pour la base de puissance :
Utilisez une serviette humide et délicatement pour nettoyer la partie métallique cylindrique. Évitez d'utiliser des nettoyants puissants ou des outils abrasifs comme des brosses rigides en nylon ou en métal sur l'extérieur afin d'éviter les rayures.
NE PAS le mettre au lave-vaisselle.

- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous de séparer le pot à lait de la base d'alimentation et de retirer le couvercle du pot.
- La base ne doit pas être immergée dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de détergents hautement corrosifs pour le nettoyage et n'utilisez pas de brosse métallique pour nettoyer l'intérieur.
- Après le nettoyage, séchez complètement tous les composants.

9 Dépannage

Inquiéter	Cause(s) possible(s)	Solution(s)
Le produit ne fonctionne pas	1. Le cordon d'alimentation n'est peut-être pas branché ou son contact est mauvais. 2. Le produit n'est pas sous tension 3. Le fouet n'est pas assemblé correctement 4. La boisson est en dessous du niveau minimum	1. Branchez l'alimentation et établissez un bon contact 2. Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 1 seconde pour allumer 3. Remontez le fouet 4. La boisson doit rester entre les marques supérieure et inférieure.
Ne pas mousser	1. Le fouet n'est pas inséré correctement 2. Une fonction incorrecte est sélectionnée	1. Fixez le fouet à mousser sur la tige bombée du pot à lait 2. Suivez la section Fonctions du produit dans ce manuel
Petite quantité de mousse de lait	1. La fonction Lait au chocolat est sélectionnée 2. Le lait n'est pas frais 3. Du lait écrémé est utilisé 4. Le lait est réchauffé	1. Sélectionnez la fonction Lait mousseux dense 2/3/4. Utilisez du lait entier frais et réfrigéré (teneur en matières grasses > 3,0 %) pour une mousse plus dense et plus persistante.
L'écran s'allume et clignote 5 fois	Circuit ouvert/court-circuit NTC	Contacter le service après-vente
L'écran s'allume et clignote 3 fois	1. La verseuse n'est pas correctement fixée 2. Le produit a subi 4 cycles de chauffage et doit refroidir.	1. Remettez le pichet en place. 2. La protection contre la surchauffe s'est déclenchée. Laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes. S'il a déjà refroidi, redémarrez-le et réessayez.

Si après avoir consulté la section Dépannage, le problème n'est pas résolu, n'essayez pas de réparer ou de démonter l'appareil vous-même.
Veuillez contacter le service après-vente pour obtenir de l'aide.

VIP SERVICE

Plus jusqu'à 12 mois

Extension pour un excellent service après-vente

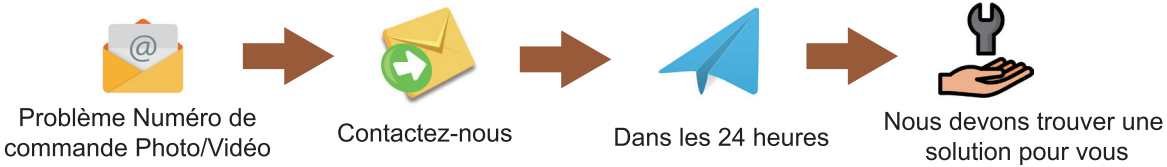
Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons sincèrement que vous en serez satisfait.

Ce produit est garanti contre tout défaut électronique ou mécanique pendant une période de **12 mois** à compter de la date d'achat initiale.

Les appareils et pièces de rechange seront garantis pour la durée restante de la garantie initiale.

Questionne? Problèmes? Préoccupations?

Si vous avez besoin d' aide, n' hésitez pas à nous contacter.
Le numéro de commande du problème, une photo ou une vidéo jointe à l' e-mail nous aiderait à résoudre le problème mieux et plus rapidement. Nous vous répondrons dans les 24 heures suivant la réception de l' e-mail.
Site web : www.iamzchef.com / Email : info01@iamzchef.com





MADE IN CHINA
Manufacturer: Guangdong Master Electrical Appliance CO., LTD
Address: B1-11-01,Xincheng Industry Park, Xincheng Town, Xinxing County 527400 Yunfu City, Guangdong Province, China
Contact: Emily Tel: +1 (838) 910 8317 E-Mail: info01@iamzchef.com

