

the Hot Choc & Froth^{MC}

Instruction Book - BMF300BSS



Breville

Breville Consumer Support

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
3595 boulevard Côte-Vertu,
Saint-Laurent, Québec
H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: www.breville.ca

Breville
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2015.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this booklet may vary slightly from the actual product.

BMF300 USC B15

IMPORTANT SAFEGUARDS

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.

- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Keep the appliance clear of walls, curtains and other heat or steam sensitive materials.
- Provide adequate space above and on all sides for air circulation around the appliance.
- Fully unwind the power cord before use. Do not allow the cord to hang over the edge of a countertop or to become knotted.
- Do not touch hot surfaces. Only lift frothing jug from handle to avoid burns.
- 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 or substances.
- The underside of the jug must always be clean and dry before placing onto the power base.
- Scalding may occur if the lid is removed during the frothing cycles.
- Attach the jug lid securely to the jug before operation. Do not remove the jug lid during operation.
- Do not operate the appliance without liquid. Always fill to at least the 'MIN' marking and never more than the 'MAX' marking inside the jug.
- 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.
- Do not put metal or similar items into the jug as this may damage or affect the operation of the appliance.
- To disconnect, press the POWER|SELECT button then remove the plug from power outlet.
- Always allow the milk frother to properly cool down for at least 15 minutes before cleaning, moving, assembling or removing included parts and accessories.
- If the appliance is to be: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit OFF by pressing the POWER|SELECT button then unplug the cord from the power outlet.
- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.

BREVILLE ASSIST® PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

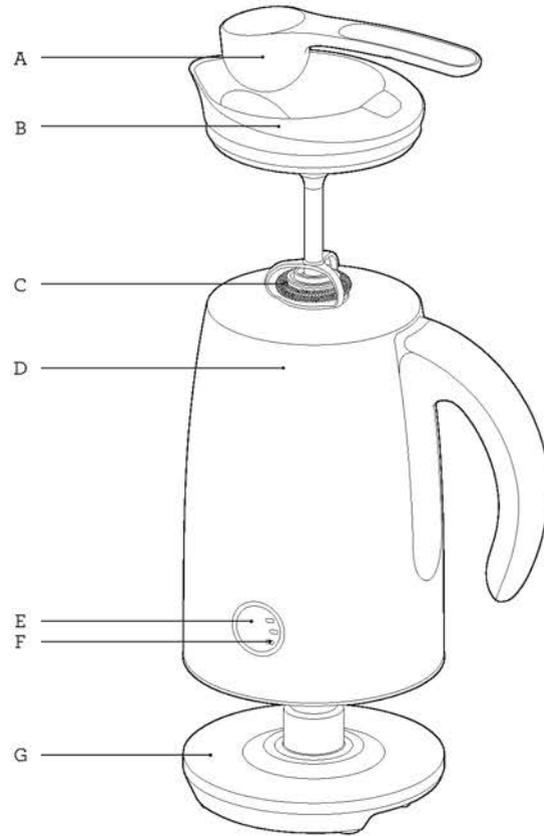
SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Please exercise care if an extension cord is used,

- (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
- (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and
- (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.



Components



A. Integrated Measuring Spoon

For measuring chocolate or other drinking powder. Measure approximately 20ml.

B. Jug Lid

C. Integrated Whisk with Pulsing Technology

Magnetically driven whisk automatically pulses on and off to provide different texture levels.

D. Frothing Jug

Cool touch stainless steel body.
Large 8.5oz capacity.

E. POWER|SELECT Button

Choose between Hot Chocolate, Cappuccino, Latte or Baby Latte setting. See page 10 for descriptions of each setting.

F. LED Indicator

LED lighting flashes when the frothing cycle is activated and remains illuminated during the cycle.

G. Power Base



Functions

BEFORE FIRST USE

Wash the jug, lid and measuring spoon in warm soapy water and dry thoroughly.

Wipe exterior of appliance with a soft damp cloth and dry thoroughly.

FROTHING HOT CHOCOLATE

1. Place appliance on a flat level surface and plug power cord into 120V outlet. The HOT CHOCOLATE LED light will illuminate to indicate the appliance is in standby mode.
2. Pour the required amount of cold fresh milk into the jug. (Always use cold milk and fill the jug between the MIN and MAX level markings).

For best results pour cold fresh milk to the "Ideal Choc" marking in the jug.

3. Secure lid onto the jug. The lid must be flush and secured for magnetic frothing whisk to operate properly.
4. Use the integrated measuring spoon to measure the desired amount of chocolate or other drinking powder.
5. Add through the wide opening on the lid.
6. Press the POWER|SELECT button to select Hot Chocolate setting. The machine will start frothing when the Hot Chocolate setting indicator light starts flashing.

When the frothing cycle has finished, the machine will stop automatically and the indicator light will no longer illuminate. This will take anywhere between 2-7 minutes depending on the quantity of milk used. Pour the frothed mixture into a cup and enjoy.

Recommended chocolate milk ratio

1 Breville Spoon	Minimum liquid line
2 Breville Spoon	Ideal chocolate line
3 Breville Spoon	Max liquid line

Frothing Jug Approximate Volume

Min	Ideal Choc	Max	Scoop
4oz	6oz	8.5oz	Approx. 20ml



NOTE

- Always ensure that milk/liquid is added first before adding chocolate/drinking powder.
- Do not remove the lid or jug during operation. To stop operation at any time, press the POWER|SELECT button once. To add additional liquid or power during the frothing cycle, pour via the convenient wide opening on the lid.
- Never operate with less than minimum level of liquid in the milk jug. The milk frother will automatically turn off if the milk jug is empty. If this occurs, you will need to wait for the milk frother to cool down before re-use. Do not exceed the MAX 8.5oz marking inside the jug.

FROTHING CAPPUCCINO

1. Place appliance on a flat level surface and plug power cord into 120V outlet. The HOT CHOCOLATE LED light will illuminate to indicate the appliance is in standby mode.
2. Pour the required amount of cold fresh milk into the jug and cover with lid. Always use cold milk and fill the jug between the MIN and MAX level markings.
3. Press the POWER|SELECT button twice and the Cappuccino setting indicator light will flash, indicating the frothing cycle will start.
4. When the frothing cycle has finished, the machine will stop automatically and the indicator light will no longer illuminate. Pour the frothed milk into a cup and enjoy.

FROTHING LATTE

Follow steps 1-2.

3. Press the POWER|SELECT button three times and the Latte setting indicator light will flash, indicating the frothing cycle will start.
4. When the frothing cycle has finished, the machine will stop automatically and the indicator light will no longer illuminate. Pour the frothed milk into a cup and enjoy.

FROTHING BABY LATTE

Follow steps 1-2.

3. Press the POWER|SELECT button 4 times and the blue indicator light will flash, indicating the Baby Latte frothing cycle will start.
4. When the frothing cycle has finished, the machine will stop automatically and the indicator light will no longer illuminate. Pour the frothed milk into a cup and enjoy.

SAFETY FEATURES

Standby

After 60 seconds of non-use the milk frother will enter standby mode and the LED light will cease to illuminate. To re-activate the milk frother out of standby mode, press the POWER|SELECT button.

Boil Dry Protection

The milk frother will automatically cease to operate if the jug overheats. This can be caused if the jug is empty, if liquid is below the MIN measurement marking, or after consecutive uses. If this occurs, all LED lights will flash. Unplug the power cord from the power outlet, wait approximately 10 minutes for the milk frother to cool down or fill the milk jug with water for faster cooling. Once adequately cooled, you will be able to re-activate the milk frother.

Thermal Fuse Protection

This feature protects the milk frother from overheating.

If this occurs, the milk frother will automatically turn off and will not re-activate. Immediately cease use and unplug from the power outlet and contact Breville Consumer Support.



Care & Cleaning

The jug and lid with attached whisk should be cleaned after each use to prevent build-up of milk residue.

1. Unplug the power cord from the power outlet before cleaning.
2. The jug and lid will be hot after use. Wait for both to cool before rinsing in tap water.
3. Wash the lid with whisk and measuring spoon in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
4. Wash the milk jug under running tap water. Do not immerse the jug in water or any other liquid.
5. Wipe exterior of appliance with a soft, damp cloth.



NOTE

- The lid with integrated whisk is dishwasher safe however must be placed on the top shelf only.
- Do not use alkaline or abrasive cleaning agents, steel wool or scouring pads as these can damage the surface.
- Never immerse the power base in water or any other liquid. The underside of the jug must always be dry before placing on power base prior to use.

Cleaning with Milk Frother Cleaning Sachet

1. Add 6oz (Ideal Choc marking) of water into the milk jug.
2. Place the entire contents of one Milk Frother Cleaning Sachet into the jug.
3. Secure lid.
4. Press POWER|SELECT button twice to select Cappuccino setting.
5. When the cycle is finished, let the milk jug soak for 10 mins.
6. Discard the solution.
7. Rinse thoroughly and wipe dry.



WARNING

Do not submerge milk frother under water. Do not place hot jug on heat sensitive surfaces.



Tips

- Always use cold, fresh (or freshly opened) milk.
- Some milks produce more froth than others. Experiment with different milk options to achieve the desired result.
- For best results, do not exceed the MAX (8.5oz) marking inside the jug.
- Remove excess air bubbles from frothed milk by gently tapping jug on a bench.
- Swirl frothed milk in a circular motion before pouring milk into a cup or glass.
- Pour frothed milk promptly to keep the milk from separating. Frothed milk that is not used immediately should not be reheated.
- Ensure jug and frothing disc are clean before use.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Milk is not foaming?	<ul style="list-style-type: none"> Milk is warm or too hot to foam. 	<ul style="list-style-type: none"> Use cold, fresh milk. Do not re-foam already heated milk. Try reducing milk volume in jug. Ensure light is illuminated and not flashing. Try a different milk. Some milks produce more froth than others. Experiment with different milk options to achieve the desired result. Adding dense ingredients like thick syrups, heavy powders and large flakes can reduce the amount of foam. This is normal.
Milk is not heating?		<ul style="list-style-type: none"> Ensure jug is correctly positioned onto the power base. Press POWER SELECT button to commence cycle. If the issue persists, contact Breville Customer Service.
Frothing Whisk is not moving or is dislodged?	<ul style="list-style-type: none"> The frothing lid is not secured. Ingredients have been added too quickly. Drinking powder may be caught under whisk. 	<ul style="list-style-type: none"> Secure the lid. Add ingredients (if desired) slowly and in small quantities. Add milk/liquid BEFORE drinking powder is added to the jug.
Frothing disk is making a rattling sound	<ul style="list-style-type: none"> The frothing lid is not secured correctly or misaligned The frothing disk is not centered 	<ul style="list-style-type: none"> Stop frothing cycle immediately. Re-align the frothing lid and ensure the lid is secured and leveled to the jug.
Foam has reduced over time	<ul style="list-style-type: none"> Frothing jug has residual milk deposits. Drinking powder may be caught under whisk. 	<ul style="list-style-type: none"> Perform a cleaning cycle as per instruction in the booklet. Add milk/liquid to the jug and secure the lid BEFORE adding drink powder.
The Hot Chocolate, Cappuccino and Baby Latte (blue) LED lights are flashing simultaneously and the milk frother is not functioning	<ul style="list-style-type: none"> Not enough liquid in the frothing jug. Liquid added to the frothing jug is too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> Fill the jug with cold milk between the MIN and MAX markings. Add milk/liquid to the jug and secure the lid BEFORE adding drink powder.
Not much foam has been produced on Hot Chocolate Setting		<ul style="list-style-type: none"> Some brands/types of milk and drinking products perform better than others. Experiment with different brands and types of milk to achieve better results. Alternatively, froth milk by itself and add drinking powder after the milk is frothed.
Emergency stop		<ul style="list-style-type: none"> To stop operation at any time, press the POWER SELECT button.



Recipes

HOT CHOCOLATE

A heated beverage of shaved chocolate, melted chocolate or cocoa powder blended with heated and foamed milk or water and sugar.



CAPPUCCINO

A cappuccino is 1/3 espresso, 1/3 heated milk and a generous final third of creamy froth. For added finesse, dust with powdered chocolate.



CHAI LATTÉ

A chai latté is 3/4 heated and frothed milk flavored with 1/4 spiced tea concentrate including sugar and spices and topped with ground nutmeg or cinnamon.



LATTÉ

Latté is a blend of 1/3 espresso to 2/3 milk made with a single shot of espresso. Top with heated and frothed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.



BABY LATTE

A drink of velvety frothed milk garnished with drinking chocolate, sprinkles or marshmallows. The milk is heated to a lower temperature and served warm.



the Hot Choc & Froth™

Manuel d'instructions - BMF300BSS



Breville

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les précautions suivantes.

Ce produit est un appareil ISM conforme à la Partie 18 des règles de la FCC et à la norme canadienne NMB-001.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

- Retirez et jetez en lieu sûr tout matériel d'emballage et promotionnel avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer le risque de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Afin de prévenir le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche et la base motorisée dans l'eau (ou tout autre liquide).
- N'utilisez pas l'appareil sur (ou près d'un) élément chauffant au gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud ou une surface chaude.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre, sèche et exempte de toute substance.
- Gardez l'appareil éloigné des murs, rideaux ou autre matériel sensible à la chaleur ou à la vapeur.
- Laissez suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour favoriser une bonne circulation de l'air.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage. Ne le laissez pas pendre d'un comptoir ou se nouer.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Pour ne pas vous brûler, utilisez uniquement la poignée pour soulever le pichet du mousoir.
- L'appareil a été spécifiquement conçu pour mousser le lait et autres substituts du lait et ne doit pas servir à fouetter, épaissir ou chauffer d'autres aliments ou substances.
- Le dessous du pichet doit toujours être nettoyé et séché avant de le placer sur la base motorisée.
- Des brûlures peuvent survenir si le couvercle est enlevé durant le cycle de moussage.
- Assemblez solidement le couvercle au pichet avant usage. Ne retirez pas le pichet lorsque l'appareil est en marche.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans liquide. Remplissez-le au moins jusqu'à la marque 'MIN' et jamais au-delà de la marque 'MAX' à l'intérieur du pichet.
- Le pichet doit être utilisé uniquement sur la base motorisée de l'appareil.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil, car cela pourrait causer un risque de feu, d'électrocution ou de blessure.
- Ne mettez aucun objet métallique ou similaire dans le pichet, car cela pourrait endommager l'appareil ou affecter son fonctionnement.
- Avant de débrancher l'appareil, pressez d'abord la touche POWER|SELECT, puis débranchez-le.
- Laissez toujours refroidir le mousoir à lait au moins 15 minutes avant de le nettoyer, le déplacer, l'assembler ou retirer les pièces ou accessoires fournis.
- Si l'appareil est laissé sans surveillance, nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le toujours en pressant la touche POWER|SELECT, puis débranchez-le.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez dans aucun type de véhicule en mouvement ni à l'extérieur ou pour tout autre usage autre que celui prévu.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Surveillez attentivement l'appareil s'il est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil présente un défaut de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.



NOTE

Ce produit a été testé et jugé conforme aux limites des appareils ISM. Ces limites sont prévues afin d'assurer une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas utilisé en conformité avec ces instructions, pourrait causer de l'interférence nuisible aux communications radio.

Aucune garantie ne peut assurer que l'interférence ne se produira pas dans une installation particulière.

En dehors de l'entretien et du nettoyage général de l'appareil, aucun entretien du système de fréquence radio n'est requis. Tout changement ou modification au produit pourrait annuler le droit d'usage de ce produit.

Si ce produit cause de l'interférence nuisible aux récepteurs radio ou télé - cela peut être vérifié en éteignant le produit, puis en le remettant sous tension - l'utilisateur est encouragé à corriger cette situation par l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'appareil.
- Éloignez l'appareil du récepteur.
- Branchez l'appareil dans un circuit autre que celui dans lequel le récepteur est branché.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® conçue spécialement avec un anneau pour passer un doigt et faciliter le retrait de la prise électrique.

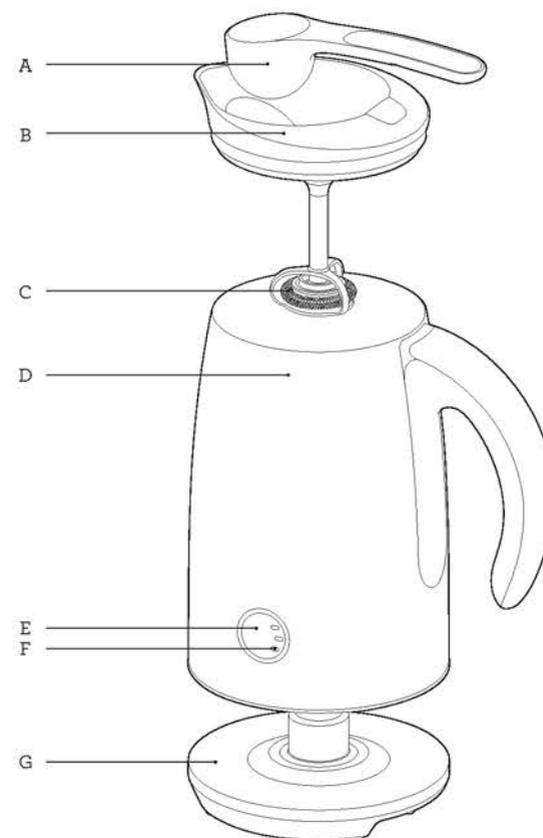
INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessures ou de dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée, (1) la puissance nominale inscrite sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; et (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



A. Cuillère à mesurer intégrée

Pour mesurer le chocolat en poudre ou autre poudre instantanée. Contient environ 20 ml.

B. Couvercle du pichet

C. Fouet intégré avec technologie d'impulsion

Fouet contrôlé magnétiquement qui pulse par intermittence pour fournir différentes textures.

D. Pichet à mousser

Boîtier isolant en acier inoxydable. Grande capacité de 250 ml.

E. Touche POWER|SELECT

Choisissez un des réglages suivants : Chocolat chaud, Cappuccino, Latte ou Bébé Latte. Voir page 22 pour la description de chacun.

F. Indicateur DEL

Le voyant DEL clignote lorsque le cycle de moussage est activé et demeure allumé durant tout le cycle.

G. Base motorisée



Fonctions

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez le pichet, le couvercle et la cuillère à mesure à l'eau savonneuse et séchez soigneusement. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez correctement.

MOUSSER UN CHOCOLAT CHAUD

1. Placez l'appareil sur une surface plane et de niveau et branchez-le dans une prise électrique de 110/120V. Le voyant HOT CHOCOLATE s'illuminera pour indiquer que l'appareil est en mode veille.
2. Versez la quantité requise de lait froid dans le pichet. Utilisez toujours du lait froid et remplissez le pichet entre les marques MIN et MAX.

Pour de meilleurs résultats, versez le lait froid jusqu'à la marque "Ideal Choc" à l'intérieur du pichet.

3. Fixez solidement le couvercle au pichet. Le couvercle doit être parfaitement inséré et sécurisé pour que le fouet magnétique fonctionne correctement.
4. Utilisez la cuillère à mesurer intégrée pour mesurer la quantité désirée de chocolat en poudre ou toute autre poudre instantanée.
5. Versez la poudre par l'ouverture du couvercle.
6. Pressez la touche POWER|SELECT pour sélectionner le réglage HOT CHOCOLATE. Le moussage débutera lorsque le voyant lumineux HOT CHOCOLATE commencera à clignoter.

Lorsque le cycle de moussage sera terminé, la machine s'arrêtera automatiquement et le voyant ne sera plus illuminé. Cela prendra entre 2 et 7 minutes, en fonction de la quantité de lait utilisée. Versez le mélange moussé dans une tasse et dégustez.

Ratio recommandé chocolat/lait

1 cuillère Breville	Marque MIN
2 cuillères Breville	Marque Ideal Choc
3 cuillères Breville	Marque MAX

Volume approximatif dans le pichet

Min	Ideal Choc	Max	Scoop
120 ml	180 ml	250 ml	20 ml environ



NOTE

- Assurez-vous toujours d'avoir versé le lait/liquide dans le pichet AVANT de verser la poudre de chocolat ou toute autre poudre instantanée.
- Ne retirez pas le couvercle ou le pichet lorsque l'appareil fonctionne. Pour arrêter l'appareil en tout temps, pressez une fois la touche POWER|SELECT. Si vous désirez ajouter d'autre liquide ou poudre durant le cycle de moussage, faites-le par l'ouverture du couvercle.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le liquide est sous la marque MIN à l'intérieur du pichet. Le mousoir à lait s'arrêtera automatiquement si le pichet est vide. Dans un tel cas, vous devrez attendre que le mousoir refroidisse avant de le réutiliser. N'excédez pas la marque MAX (8,5 oz/250 ml) à l'intérieur du pichet.

MOUSSER UN CAPPUCCINO

1. Placez l'appareil sur une surface plane et branchez-le dans une prise électrique de 110/120V. Le voyant HOT CHOCOLATE s'illuminera pour indiquer que l'appareil est en mode veille.
2. Versez la quantité requise de lait froid dans le pichet et fermez le couvercle. Utilisez toujours du lait froid et remplissez le pichet entre les marques MIN et MAX.

3. Pressez deux fois la touche POWER|SELECT pour sélectionner le réglage CAPPUCCINO. La machine commencera à mousser le lait lorsque le voyant lumineux Cappuccino commencera à clignoter.
4. Lorsque le cycle de moussage sera terminé, la machine s'arrêtera automatiquement et le voyant ne sera plus illuminé. Versez le lait moussé dans une tasse et dégustez.

MOUSSER UN LATTE

Suivez les étapes 1 & 2 précédentes.

3. Pressez trois fois la touche POWER|SELECT pour sélectionner le réglage LATTE. La machine commencera à mousser le lait lorsque le voyant lumineux Latte commencera à clignoter.
4. Lorsque le cycle de moussage sera terminé, la machine s'arrêtera automatiquement et le voyant ne sera plus illuminé. Versez le lait moussé dans une tasse et dégustez.

MOUSSER UN BÉBÉ LATTE

Suivez les étapes 1 & 2 précédentes.

3. Pressez quatre fois la touche POWER|SELECT; le voyant lumineux bleu clignotera, indiquant que le cycle de moussage du Bébé Latte commencera.
4. Lorsque le cycle de moussage sera terminé, la machine s'arrêtera automatiquement et le voyant ne sera plus illuminé. Versez le lait moussé dans une tasse et dégustez.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

Mode veille

Après que le mousoir à lait aura été inactif durant 60 secondes, il entrera en mode veille et le voyant DEL cessera d'être illuminé. Pour désactiver le mode veille et réactiver le mousoir, pressez la touche POWER|SELECT.

Protection contre l'ébullition à sec

Le mousoir à lait s'arrêtera automatiquement si le pichet surchauffe. Cela peut survenir si le pichet est vide, si le liquide est sous la marque MIN ou après des usages répétés. Dans un tel cas, tous les voyants lumineux clignoteront. Débranchez l'appareil, attendez environ 10 minutes pour laisser le mousoir refroidir ou remplissez-le d'eau froide pour activer le refroidissement. Quand le pichet sera suffisamment refroidi, vous pourrez réactiver le mousoir.

Protection du fusible thermique

Cette fonction protège le mousoir contre la surchauffe.

Si cela se produit, le mousoir à lait cessera automatiquement de fonctionner et ne se réactivera pas. Cessez immédiatement l'usage, débranchez l'appareil et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.



Entretien & nettoyage

Le pichet et le couvercle avec fouet intégré doivent être nettoyés après chaque usage, afin de prévenir l'accumulation de résidu de lait.

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Le pichet et le couvercle seront chauds après l'usage. Laissez-les refroidir avant de les rincer à l'eau courante.
3. Lavez le couvercle avec fouet intégré et la cuillère à mesurer à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.
4. Lavez le pichet à l'eau courante. Ne pas l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.



NOTE

- Le couvercle avec fouet intégré va au lave-vaisselle, mais doit être placé sur le plateau supérieur.
- N'utilisez pas d'agents nettoyants alcalins ou abrasifs, de laine d'acier ou tampons métalliques à récurer, car ils peuvent endommager la surface de l'appareil.
- N'immergez jamais la base motorisée dans l'eau ou tout autre liquide. Le dessous du pichet doit toujours être sec avant de le placer sur la base motorisée et d'utiliser le mousoir.

Nettoyer avec le sachet de nettoyage du mousoir à lait

1. Remplissez le pichet de 180 ml d'eau (marque Ideal Choc).
2. Versez tout le contenu du sachet de nettoyage du mousoir dans le pichet.
3. Fixez solidement le couvercle.
4. Pressez deux fois la touche POWER|SELECT pour choisir le réglage CAPPUCCINO.
5. Lorsque le cycle sera terminé, laissez le pichet reposer 10 minutes.
6. Jetez la solution.
7. Rincez soigneusement et séchez.



ATTENTION

Ne laissez pas l'eau submerger le pichet. Ne placez pas le pichet chaud sur une surface sensible à la chaleur.



Trucs

- Utilisez toujours du lait froid, frais (ou fraîchement ouvert).
- Certains produits laitiers moussent mieux que d'autres. Faites-en l'expérience avec différents laits jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
- Pour de meilleurs résultats, n'excédez pas la marque MAX (250 ml) à l'intérieur du pichet.
- Tapotez légèrement le pichet sur le comptoir pour éliminer l'excès de bulles d'air.
- Faites tourbillonner le lait moussé avant de le verser dans une tasse ou un verre.
- Versez le lait moussé d'un seul coup pour l'empêcher de se séparer. Le lait moussé qui n'a pas été utilisé ne doit pas être réchauffé.
- Assurez-vous que le pichet et le fouet sont propres avant l'usage.



Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Le lait ne mousse pas?	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait est chaud ou trop chaud pour mousser. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez du lait froid et frais. • Ne faites pas mousser du lait déjà chauffé. • Assurez-vous que le voyant est illuminé et ne clignote pas. • Essayez un lait différent. Certains laits produisent plus de mousse que d'autres. Faites-en l'expérience avec différents laits jusqu'à l'obtention de la texture désirée. • Le fait d'ajouter des ingrédients denses comme le sirop, la poudre compacte ou de gros flocons peut réduire la quantité de mousse. Cela est normal.
Le lait ne chauffe pas?		<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le pichet est bien positionné sur la base motorisée. • Pressez la touche POWER SELECT pour commencer le cycle. Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
Le fouet à mousser ne bouge pas ou est déplacé?	<ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle du mousoir n'est pas fixé solidement. • Les ingrédients ont été ajoutés trop rapidement. • La poudre instantanée repose peut-être sous le lait. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fixez solidement le couvercle. • Ajoutez les ingrédients (si désiré) lentement et par petites portions. • Versez le lait/liquide AVANT d'ajouter la poudre instantanée dans le pichet.
Le disque de moussage fait un bruit de cliquetis	<ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle n'est pas assemblé correctement ou est mal aligné. • Le disque de moussage n'est pas centré. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cessez immédiatement le moussage. Réalignez le couvercle et assurez-vous qu'il est bien sécurisé et aligné au pichet.
La mousse s'affaisse peu à peu	<ul style="list-style-type: none"> • Le pichet peut contenir des résidus de lait. • La poudre instantanée repose peut-être sous le lait. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faites un cycle de nettoyage en suivant les instructions contenues dans ce livret. • Ajoutez du lait/liquide dans le pichet et fixez solidement le couvercle AVANT d'ajouter la poudre instantanée.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Les voyants lumineux Hot Chocolate, Cappuccino et Baby Latte (bleu) clignotent simultanément et le mousoir ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas assez de liquide dans le pichet. Le liquide contenu dans le pichet est trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le pichet de lait froid entre les marque MIN et MAX. Versez le lait/liquide dans le pichet et fermez solidement le couvercle AVANT d'ajouter la poudre instantanée.
Le réglage Hot Chocolate ne produit pas suffisamment de mousse		<ul style="list-style-type: none"> Certaines marques/types de lait ou de poudre instantanée réagissent mieux que d'autres. Faites-en l'expérience avec différentes marques ou types de lait pour atteindre la texture désirée. Vous pouvez également ajouter la poudre instantanée APRÈS avoir moussé le lait.
Arrêt d'urgence		<ul style="list-style-type: none"> Pour arrêter l'appareil de fonctionner en tout temps, pressez la touche POWER SELECT.



Recettes

CHOCOLAT CHAUD

Une boisson chaude faite de copeaux de chocolat, de chocolat fondu ou de poudre de cacao mélangée à du lait moussé chaud ou de l'eau et du sucre.



CAPPUCCINO

Un cappuccino est fait de 1/3 d'espresso, 1/3 de lait chaud et d'un bon 1/3 de mousse crémeuse. Pour plus de finesse, saupoudrez de poudre de chocolat.



LATTE THAÏ

Un latte thaï est fait de 3/4 de mousse de lait chaud aromatisée de 1/4 de concentré de thé épicé (incluant sucre et épices) et saupoudré de muscade ou de cannelle.



LATTE

Le latte est fait de 1/3 d'espresso et de 2/3 de lait, à partir d'une simple dose d'espresso. Recouvrez le café de mousse de lait chaud que vous verserez le long de la paroi du verre pour une consistance crémeuse et une parfaite couche de mousse.



BÉBÉ LATTE

Une boisson faite de mousse de lait veloutée garnie de chocolat en poudre, de paillettes ou de guimauves. Le lait est chauffé à faible température et servi chaud.

