

Autres limitations et exclusions :

Toutes les garanties implicites, y compris les garanties d'usage particulier ou de valeur marchande, sont limitées à la durée de la garantie expresse décrite ci-dessus et personne n'est autorisé à prendre en charge quelque autre responsabilité que ce soit, pour le compte de JURA, relativement à la vente de cet appareil. JURA rejette expressément toute responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects causés par cet appareil. L'expression « dommages accessoires » fait référence aux pertes de temps de l'acheteur original, aux pertes d'utilisation de l'appareil ou à tout autre coût lié à l'entretien ou à la possession de l'appareil. L'expression « dommages indirects » fait référence aux frais de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés pendant le mauvais fonctionnement de cet appareil. Les recours prévus aux termes de cette garantie excluent tous les autres recours. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, mais vous pouvez également jouir d'autres droits selon votre lieu de résidence.

JURA Inc.

20 Craig Road, Montvale, NJ 07645

Tel: 800-767-3554

Fax: 201-767-9684

contact@capresso.com

www.capresso.com

froth control

Automatic Milk Frother
& Hot Chocolate Maker

Capresso

- Operating Instructions
- Warranty

**Model #207**

Visit www.capressoblog.com
for fun and delicious milk frother recipes

Patented Frothing Technology

600W / 120Vac / 60Hz

Read all instructions before operating the appliance

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before operating the appliance.
- After having the packaging removed, check that the appliance is intact. If in doubt do not use the appliance and contact your sales agent.
- The parts of the packaging, plastic bags etc. must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger.
- DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Never immerse the base in water or any other liquid for cleaning.
- The 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.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- DO NOT operate the appliance if the pitcher shows any signs of cracks or pitcher has a loose or weakened handle.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.
- To disconnect, turn the power switch off, then remove plug from wall outlet.
- DO NOT use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when disposing hot steam.
- The milk pitcher is not suited for microwave use.
- Only the supplied milk pitcher can be placed on heating platform of the base.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Chocolat chaud au beurre d'arachides

1 portion

- 285 mL de lait
- 55 g de brisures de chocolat mi-sucré ou amer
- 55 g de brisures de beurre d'arachides (dans la section pâtisserie de la plupart des supermarchés)

Insérez le disque moussant, versez le lait dans le pichet et sélectionnez le réglage CHOC. Démarrez le cycle en enfonçant le centre du sélecteur. Après quelques minutes, le voyant lumineux autour du sélecteur commence à clignoter pour indiquer qu'il est temps d'ajouter les brisures de chocolat et de beurre d'arachides. Retirez le couvercle et ajoutez les brisures graduellement près du bord du pichet, en retrait du disque rotatif. Assurez-vous d'ajouter toutes les brisures de chocolat ou de beurre d'arachides avant que le voyant cesse de clignoter. Remplacez le couvercle et attendez que l'appareil froth Control s'arrête automatiquement. Versez dans des tasses et savourez!

Café au lait et au caramel de luxe

2 Portions

- 400 mL de lait
- 2 doses d'expresso ou 115 à 170 mL de café corsé
- sauce au caramel
- crème fouettée

Préparez 2 doses d'expresso ou 115 à 170 mL de café et mettez-les de côté. Insérez le disque chauffant et versez le lait dans le pichet moussant, puis sélectionnez le réglage FLAT/LISSE. Démarrez le cycle en enfonçant le centre du sélecteur. Pendant que le lait chauffe, enduisez l'intérieur de deux tasses de sauce au caramel et divisez le café préparé préalablement également entre les deux tasses. Une fois que le lait a fini de chauffer, ajoutez 200 mL de lait chaud dans chaque tasse et couvrez le tout de crème fouettée et de sauce au caramel.

Conseil : Pour un café au lait légèrement plus mousseux, remplacez le disque chauffant avec le disque moussant; respectez la ligne MAX pour ne pas dépasser la capacité de moussage. Visitez www.capressoblog.com pour des recettes de lait mousseux amusantes et délicieuses.

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie couvre votre appareil Capresso modèle n° 207. Cette garantie est en vigueur pendant un an à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Cette garantie couvre tous les défauts de matières premières et de fabrication (pièces et main-d'œuvre). Capresso réparera ou remplacera votre appareil dans l'année qui suit la date d'achat initial par le consommateur.

La garantie ne couvre pas :

- Tout appareil non distribué par Capresso.
- Tout appareil qui n'est pas acheté auprès d'un détaillant Capresso autorisé.
- L'utilisation commerciale de l'appareil.
- Les dommages causés par un accident, un abus, une négligence, une utilisation incorrecte ou inappropriée ou la violation des instructions contenues dans le présent mode d'emploi.
- Tout entretien ou toute altération effectué par une personne, une société ou une association non autorisée.
- Tout appareil d'occasion acheté sur les sites web à encans ou non autorisés.

Rangement du disque moussant / chauffant

Un disque peut être conservé à l'intérieur du pichet. Les deux autres disques peuvent être rangés sous la base de l'appareil.

Autres pichets à lait et disques

Commandez un autre pichet ou des disques de rechange en appelant le Service à la clientèle au : 1-800-767-3554 ou en visitant www.capresso.com.

Recettes

Café au lait à la crème d'orange

2 portions

- 225 mL de lait faible en gras
- 5 à 10 mL de sirop de vanille
- 225 mL de jus d'orange
- copeaux de glace pour le service

Insérez le disque moussant, ajoutez du lait et du sirop de vanille dans le pichet moussant et choisissez le réglage (FROID) FROTH/MOUSSE. Démarrez le cycle en enfonçant le centre du sélecteur. Attendez que l'appareil froth Control s'arrête automatiquement. Placez les copeaux de glace dans les verres et remplissez les verres à moitié de jus d'orange. Versez le lait mousseux sur le dessus, puis mélangez.

Thé chai au lait

4 portions

- 1 bâtonnet de cannelle
- 6 grains entiers de cardamome verte
- 6 clous de girofle entiers
- 1 morceau de gingembre (2,5 cm) ou 1 mL de poudre de gingembre
- 4 grains de poivre noir
- 3 tasses d'eau
- 3 sacs de thé noir ou 3 cuillerées combles de thé noir en vrac
- 285 mL de lait
- 30 mL de cassonade

Placez les cinq premières épices dans un pichet à l'épreuve de la chaleur. Versez trois tasses d'eau bouillante dans le pichet et laissez infuser pendant quinze minutes. Ajoutez trois sacs de thé dans l'eau et continuez à infuser pendant cinq minutes de plus. Pendant que le thé infuse, préparez le lait mousseux. Insérez le disque moussant, ajoutez le lait au pichet et sélectionnez le réglage (CHAUD) FROTH/MOUSSE. Démarrez le cycle en enfonçant le centre du sélecteur. Après trois minutes, retirez le couvercle et ajoutez la cassonade* dans le pichet moussant. Remplacez le couvercle et attendez que l'appareil froth Control s'arrête automatiquement. Retirez les épices et les sacs de thé du pichet, puis versez le thé dans les tasses. Couvrez chaque tasse de lait mousseux.

*Assurez-vous de briser tout amas de cassonade avant d'ajouter celle-ci dans le pichet.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

Regarding your Cord Set:

- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord, and (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

Notice: This appliance has a 3-prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. DO NOT modify the plug in any way.

CAUTION:

This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service representative.

- Do not immerse base in water or try to disassemble.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. No user serviceable parts inside.
- Repair should be done by authorized service personnel only.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

WELCOME AND THANK YOU

Thank you for choosing the Capresso froth Control. This compact and space saving item froths and heats your milk completely and automatically. It is easy to use, easy to clean. Use it for hot chocolate, frothed milk and iced cappuccinos. Please read all of the instructions in this booklet before operating your new machine. Understanding and complying with these instructions is essential to ensure that the machine is utilized without risk and to ensure safety during operation and maintenance.

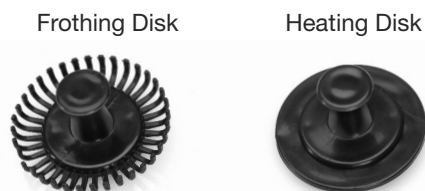
HOW TO REACH CAPRESSO

Should you require further information or if particular problems occur that are not covered in this manual, please

- CALL our toll free HELP LINE: 1-800-767-3554 Monday -Thursday 8AM to 9PM, Friday 8AM to 8PM and Saturday 9AM to 5PM Eastern Standard Time.
- FAX us at 1-201-767-9684
- E-MAIL us at contact@capresso.com
- VISIT our website at www.capresso.com



Fig. 1a



4.

6. Versez le chocolat chaud dans une tasse et savourez!

7. Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

Conseils pour l'utilisation de l'appareil froth Control :

- Lorsque vous ajoutez d'autres ingrédients comme du chocolat, les petits morceaux fondent plus facilement que les gros. « Les brisures de chocolat » que l'on trouve dans la section pâtisserie de la plupart des supermarchés fonctionnent bien.
- Ajoutez toujours les ingrédients supplémentaires près du bord du pichet, en retrait du disque rotatif.
- Ajoutez toujours les autres ingrédients graduellement pour éviter d'interrompre le cycle.
- Il est préférable d'utiliser des copeaux de chocolat ou du chocolat râpé avec le réglage (CHAUD) FROTH/MOUSSE, car les petits morceaux risquent moins de se coincer dans le disque moussant qui tourne à une plus grande vitesse. Utilisez le réglage CHOC lorsque vous utilisez de plus gros ingrédients comme les morceaux ou les brisures de chocolat.
- Si le disque moussant se coince et émet un bruit puissant, enfoncez le centre du sélecteur pour arrêter le cycle. Retirez le couvercle et utilisez une petite cuiller pour mélanger délicatement les ingrédients. Enfoncez le centre du sélecteur pour redémarrer le cycle

Veillez noter :

- Lorsque vous retirez le pichet à lait de l'appareil pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement. Lorsque vous remplacez le pichet, vous devez enfoncer le centre du sélecteur pour redémarrer le cycle.
- Si la plaque chauffante ou le dessous du pichet est encore chaud, l'appareil pourrait ne pas se remettre en marche. Dans ce cas, retirez le pichet. Faites-le refroidir en passant le fond du pichet sous l'eau courante froide. Assurez-vous que le fond du pichet est sec et recommencez.

MISE EN GARDE : Ne placez pas le pichet dans le four à micro-ondes ni sur toute autre surface chauffante.

Types de lait

Tous les types de lait peuvent être utilisés dans cet appareil (lait entier, 2%, 1%, écrémé, soya, amande, riz, etc.) Le lait écrémé produit une mousse plus épaisse et plus stable. Le lait de soya produit de plus grosses bulles, mais sa mousse est moins stable. Utilisez toujours le lait le plus frais possible pour obtenir les meilleurs résultats

Nettoyage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Retirez le disque moussant ou le disque chauffant du pichet. Nettoyez-le sous l'eau tiède courante.
3. Le pichet et le couvercle conviennent au lave-vaisselle (plateau supérieur).
4. Essuyez la plaque chauffante avec un chiffon humide.
5. La plaque chauffante pourrait se décolorer si du lait se déversait dessus. Frottez-la délicatement avec du bicarbonate de soude.

9.

- Après quelques minutes, l'appareil s'arrête automatiquement. Le voyant indicateur s'éteint et le moussage arrête. Un bref signal sonore indique la fin du cycle. The cycle peut toujours être arrêté manuellement en enfonçant le centre du sélecteur ou en soulevant le pichet de la base.
- Versez le lait chaud dans une tasse, puis déposez la mousse à la cuiller sur le dessus.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

Préparation du chocolat chaud

L'appareil froth Control comprend une fonction chocolat chaud spéciale qui permet d'ajouter des morceaux ou des brisures de chocolat directement dans le pichet. Le disque moussant tourne lentement pour permettre au chocolat de se mélanger délicatement et de chauffer. Vous pouvez aussi ajouter du chocolat râpé, du sirop de chocolat ou de la poudre pour chocolat chaud directement dans le pichet. Suivez les étapes 1 à 6 ci-dessus dans la section « Moussage à chaud et chauffage du lait ».

Remarque : Pour de meilleurs résultats avec le chocolat chaud, il est recommandé d'utiliser le disque moussant. Il faut utiliser au minimum 225 mL (8 oz) de lait, sans quoi il risquerait de brûler. Un maximum de 400 mL (14 oz) de lait peut être utilisé avec le réglage CHOC.

- Pour le chocolat chaud, tournez le sélecteur (F) vers le réglage CHOC.
- Enfoncez le centre du sélecteur et le moussage/chauffage démarre automatiquement. Le sélecteur s'illumine en bleu et un bref signal sonore annonce le démarrage du cycle.
- Après quelques minutes de chauffage, le voyant lumineux commence à clignoter et une série de petits signaux sonores indiquent qu'il est temps d'ajouter le chocolat dans le pichet.

Remarque : Une fois que le voyant illuminé commence à clignoter, il continue de clignoter pendant environ une minute. Lorsqu'il reste allumé, cessez d'ajouter du chocolat et remplacez le couvercle. Cela permet de s'assurer que le chocolat fonde complètement dans le lait avant la fin du cycle.

- Retirez le couvercle du pichet et ajoutez graduellement de petits morceaux de chocolat, des brisures de chocolat ou de la poudre pour chocolat chaud dans le pichet. Pour de meilleurs résultats, ajoutez le chocolat lentement en jetant de petites quantités près du bord du pichet, en retrait du disque rotatif. Il n'est pas recommandé d'ajouter plus de 150 grammes (5 oz) de chocolat ou de poudre pour chocolat chaud dans le pichet pour un cycle.

Remarque : S'il reste des morceaux de chocolat dans le pichet après la fin du cycle, il peut être nécessaire d'utiliser des morceaux plus petits dans l'avenir. Pour de meilleurs résultats, tentez d'ajouter tout le chocolat pendant que le voyant clignote, sans quoi il pourrait manquer de temps pour fondre complètement dans le lait.

- Après quelques minutes, l'appareil s'arrête automatiquement. Le voyant indicateur s'éteint et l'agitation arrête. Un bref signal sonore indique la fin du cycle. Le cycle peut toujours être arrêté manuellement en enfonçant le centre du sélecteur ou en soulevant le pichet de la base.

Using the froth Control

The froth Control Automatic Milk Frother & Hot Chocolate Maker comes equipped with a milk pitcher with lid, two frothing disks, one heating disk and the base unit. One of the disks is installed inside the milk pitcher. The other disk and the heating disk are stored underneath the base of the appliance.

Before First Use

Clean the milk pitcher and the disks under running warm water. Make sure the underside of the milk pitcher is completely dry.

CAUTION:

Maximum Capacity - FROTHING: never fill more than 10 oz. (see MAX marking inside milk pitcher)

Maximum Capacity - HEATING: never fill more than 14 oz. (see "—" marking inside milk pitcher)

Using the Frothing Disk

Never fill more than 10 oz. of milk or chocolate milk into the milk pitcher ("MAX" marking); otherwise, hot milk could spill over the milk pitcher onto the heating platform. This may damage the interior parts of the machine.

Note: For the CHOC setting, you may use the frothing disk with a minimum of 8 oz. of milk and a maximum of 14 oz. of milk.



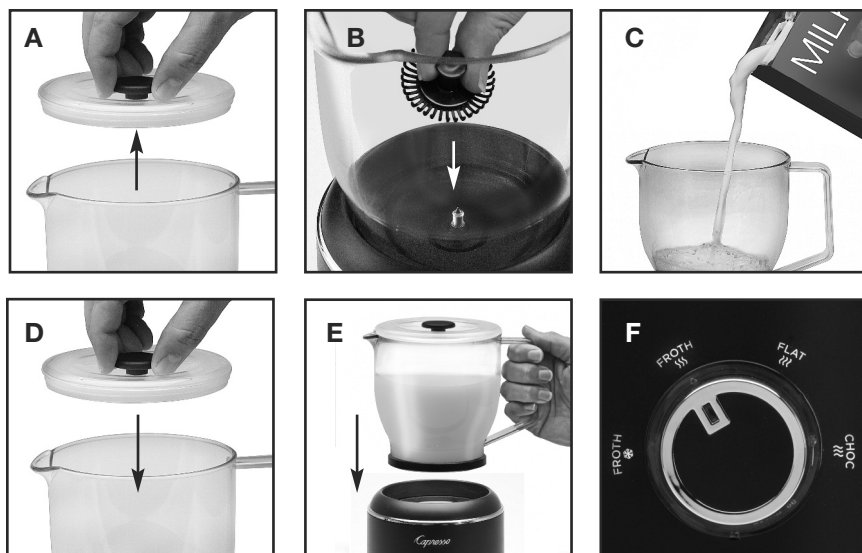
Frothing Disk

Using the Heating Disk:

Never fill more than 14 oz. of milk or chocolate milk into the milk pitcher ("—" marking).



Heating Disk



Using the Selector Dial

The selector dial (F) will control the speed of the disk in the pitcher while the frothing or heating disk will control the milk texture of the frothed or heated milk. There is no right or wrong way to use the frothing or heating disks combined with the different settings on the selector dial. The below chart is a helpful guide, but individual results will vary depending on the type of milk used and different ingredients that are added during the frothing cycle. It is highly recommended to experiment with the different setting and disk combinations, to create your own delicious recipes.



Frothing Disk



Heating Disk

(COLD) FROTH ❄️	(HOT) FROTH ☁️	(HOT) FLAT 〰️	(HOT) CHOC 🍫
Cold milk with thick, velvety froth	Heated milk with maximum froth, perfect for cappuccino	Heated milk with some froth, perfect for flat white	Heated milk perfect for hot chocolate
Use the frothing disk for best results	Heated milk, no froth, perfect for lattes and steamers	Heated milk, no froth, perfect for lattes and steamers	Use the frothing disk for best results

Moussage à chaud et chauffage du lait

Parfait pour les boissons chaudes comme le cappuccino, le café au lait, le chocolat chaud, le lait blanc lisse et le lait vapeur aromatisé.

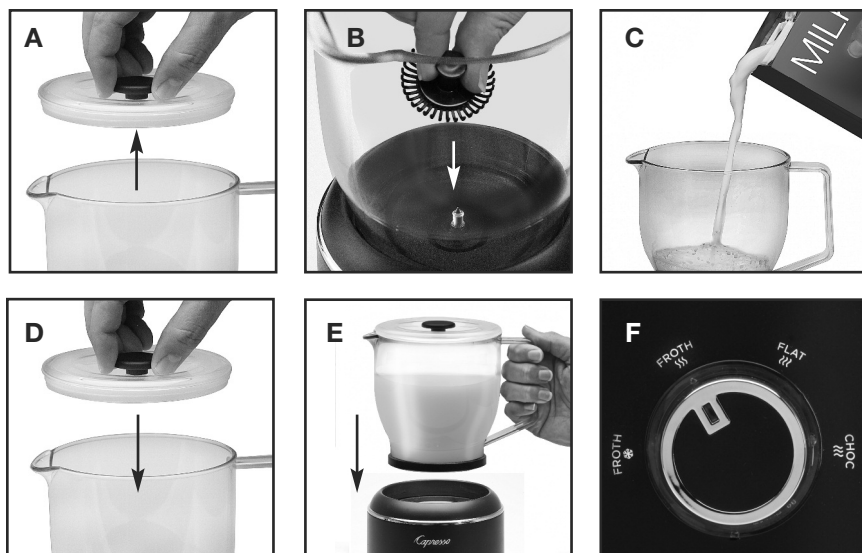
1. Branchez l'appareil.
 2. Retirez le couvercle du pichet à lait. (A)
 3. Placez l'un des disques moussants ou le disque chauffant dans le fond du pichet. Assurez-vous que le disque est complètement enclenché. (B)
 4. Assurez-vous que le dessous du pichet est sec.
 5. Versez du lait froid dans le pichet (C) et remettez le couvercle. (D)
 6. Placez le pichet sur la plaque chauffante. (E)
 7. Pour mousser et chauffer le lait, tournez le sélecteur (F) vers l'icône (CHAUD) FROTH/MOUSSE ou FLAT/LISSE. Lorsque l'icône (CHAUD) FROTH/MOUSSE est sélectionné, le disque tourne à grande vitesse. Lorsque l'icône FLAT/LISSE est choisi, le disque tourne à vitesse moyenne. Selon le disque utilisé, cela aidera à **contrôler** la texture finale du lait une fois le cycle terminé. La sélection du disque moussant avec le réglage (CHAUD) FROTH/MOUSSE maximise la quantité de mousse produite, tandis que le choix du disque chauffant avec le réglage FLAT/LISSE ne produit pratiquement aucune mousse, mais chauffe le lait.
 8. Enfoncez le centre du sélecteur et le moussage ainsi que le chauffage démarrent automatiquement. Le sélecteur s'illumine en bleu et un bref signal sonore annonce le démarrage du cycle.
 9. Lorsque le lait a atteint la température maximale, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt. Le voyant indicateur s'éteint et le moussage arrête. Un bref signal sonore indique la fin du cycle. The cycle peut toujours être arrêté manuellement en enfonçant le centre du sélecteur ou en soulevant le pichet de la base.
- MISE EN GARDE :** Le pichet est maintenant très chaud; le fond du pichet est chaud. Placez le pichet sur une surface qui est à l'épreuve de la chaleur.
10. Versez le lait chaud dans une tasse, puis déposez la mousse à la cuiller sur le dessus.
 11. Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.

Moussage à froid et agitation du lait

Parfait pour les boissons froides comme le cappuccino glacé, les laits aux fruits glacés, les boissons maltées froides et le mélange du chocolat au lait. Suivez les étapes 1 à 6 ci-dessus dans la section « Mousse chaude et lait chaud ».

Remarque : Pour les meilleurs résultats de moussage à froid ou d'agitation à froid, il est recommandé d'utiliser le disque moussant.

1. Pour le moussage à froid et l'agitation à froid (incorporer le sirop au chocolat dans du lait, mélanger la poudre de malt, etc.) tournez le sélecteur (F) vers le réglage (FROID) FROTH/MOUSSE.
2. Enfoncez le centre du sélecteur et le moussage/l'agitation démarre automatiquement. Le sélecteur s'illumine en bleu et un bref signal sonore annonce le démarrage du cycle.
3. Une fois que le disque moussant commence à tourner, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients tels que le sirop de chocolat, la poudre de malt, etc.



Utilisation du sélecteur

Le sélecteur (F) contrôle la vitesse du disque dans le pichet, tandis que le disque moussant ou chauffant contrôle la texture du lait mousseux ou chaud. Il n'existe pas de bonne ou de mauvaise manière d'utiliser les disques moussants ou chauffants avec les différents réglages du sélecteur. Le tableau qui suit est un guide pratique, mais les résultats individuels peuvent varier selon le type de lait utilisé et les ingrédients ajoutés pendant le cycle de moussage. Il est fortement recommandé de faire des essais avec les différents réglages et disques pour créer vos propres recettes savoureuses.



(FROID) FROTH/MOUSSE ❄️	(CHAUD) FROTH/MOUSSE ☄️	(CHAUD) FLAT/LISSE 〰️	(CHAUD) CHOC ☞☞☞
Lait froid avec mousse riche et onctueuse	Lait chaud avec un maximum de mousse, parfait pour le cappuccino	Lait chaud avec de la mousse, parfait pour le lait blanc lisse	Lait chaud, parfait pour le chocolat chaud
Utiliser le disque moussant pour de meilleurs résultats	Lait chaud sans mousse, parfait pour le café au lait et le lait vapeur aromatisé	Lait chaud sans mousse, parfait pour le café au lait et le lait vapeur aromatisé	Utiliser le disque moussant pour de meilleurs résultats

Hot Frothing and Heating Milk

Perfect for hot beverages such as cappuccinos, lattes, hot chocolate, flat whites and milk steamers.

1. Plug in appliance.
2. Remove lid from milk pitcher. (A)
3. Place one of the frothing disks or the heating disk into the bottom of the milk pitcher. Ensure the disk is completely snapped in. (B)
4. Make sure underside of the milk pitcher is dry.
5. Pour fresh cold milk into the milk pitcher (C) and replace lid. (D)
6. Place pitcher on heating platform. (E)
7. For frothing and heating milk turn the selector dial (F) to the (HOT) FROTH or FLAT icon. When the (HOT) FROTH icon is selected the disk will rotate at a high rate of speed. When the FLAT icon is used the disk will spin at a medium rate of speed. Depending on which disk is used, this will help **control** the final texture of the milk once the cycle is complete. Selecting the frothing disk with the (HOT) FROTH setting will maximize the froth produced while selecting the heating disk with the FLAT option will give almost no froth but will heat/steam the milk.
8. Press the center of the selector dial and the frothing/heating action starts automatically. The dial will illuminate blue and a short beep will indicate that the cycle has begun.
9. When the milk has reached the maximum temperature, the appliance will automatically shut off. The indicator light turns off and the frothing action stops. A short beep will indicate that the end of the cycle has been reached. The cycle can always be stopped manually by pressing the center of the selector dial or lifting the pitcher from the base.
CAUTION: The milk pitcher is now very warm; the bottom of the pitcher is hot. Only place the milk pitcher on a heat resistant surface.
10. Pour the warm milk into your cup and spoon the froth on top.
11. Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

Cold Frothing and Mixing Milk

Good for cold beverages such as iced cappuccinos, iced fruit lattes, cold malts and mixing chocolate milk. Follow steps 1 through 6 above in "Hot Frothing and Heating Milk."

Note: For the best cold frothing or cold mixing results, it is recommended to use the frothing disk.

1. For cold frothing or cold mixing (incorporating chocolate syrup into milk, mixing malt powder, etc.) turn the selector dial (F) to the (COLD) FROTH setting.
2. Press the center of the selector dial and the frothing/mixing action starts automatically. The dial will illuminate blue and a short beep will indicate that the cycle has begun.
3. Once the frothing disk starts spinning, you may add any ingredients like chocolate syrup, malt powder, etc.

4. After a few minutes, the appliance will automatically shut off. The indicator light turns off and frothing stops. A short beep will indicate that the end of the cycle has been reached. The cycle can always be stopped manually by pressing the center of the selector dial or lifting the pitcher from the base.
5. Pour milk into cup and spoon froth on top.
6. Always unplug from outlet when not in use and before cleaning.

Making Hot Chocolate

The froth Control features a special hot chocolate function that allows chocolate chunks or chocolate chips to be added directly to the pitcher. The frothing disk will rotate slowly, allowing the chocolate to gently mix and heat. You may also add grated chocolate, chocolate syrup or powdered hot chocolate mix directly to the milk pitcher. Follow steps 1 through 6 above in “Hot Frothing and Heating Milk.”

Note: For the best hot chocolate results, it is recommended to use the frothing disk. A minimum of 8 oz. of milk should be used, otherwise the milk may burn. A maximum of 14 oz. may be used with the CHOC setting.

1. For hot chocolate turn the selector dial (F) to the CHOC setting.
2. Press the center of the selector dial and the frothing/heating action starts automatically. The dial will illuminate blue and a short beep will indicate that the cycle has begun.
3. After a few minutes of heating the illuminated dial will start to blink, and a series of short beeps will indicate that it is time to add the chocolate into the milk pitcher.

Note: Once the illuminated dial starts to blink, it will continue blinking for approximately one minute. Once the light becomes solid, stop adding chocolate and replace the lid. This will help to ensure that the chocolate melts completely into the milk before the end of the cycle.

4. Remove the lid from the pitcher and gradually add small chunks of chocolate, chocolate chips, grated chocolate or powdered hot chocolate mix into the pitcher. For the best results, add the chocolate slowly by dropping it in small amounts along the edge of the milk pitcher, away from the rotating disk. It is not recommended to add more than 150 grams (5 oz.) of chocolate or powdered hot chocolate mix to the pitcher for one cycle.

Note: If chocolate chunks are left in pitcher after the cycle stops you may need to use smaller pieces. For best results, try to add all of the chocolate while the light is blinking, otherwise the chocolate may not have time to fully melt into the milk.

5. After a few minutes, the appliance will automatically shut off. The indicator light turns off and the mixing action stops. A short beep will indicate that the end of the cycle has been reached. The cycle can always be stopped manually by pressing the center of the selector dial or lifting the pitcher from the base.
6. Pour hot chocolate into cup and enjoy!
7. Always unplug from outlet when not in use and before cleaning.

Utilisation de l'appareil froth Control

Le mousser à lait et à chocolat chaud automatique froth Control comprend un pichet avec couvercle, deux disques moussants, un disque chauffant et une base. L'un des disques est installé à l'intérieur du pichet. L'autre disque ainsi que le disque chauffant sont rangés sous la base de l'appareil.

Avant la première utilisation

Lavez le pichet et les disques à l'eau courante tiède. Assurez-vous que le dessous du pichet est complètement sec.

MISE EN GARDE :

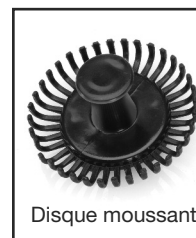
Capacité maximum – MOUSSAGE : ne jamais remplir avec plus de 285 mL. (voir la ligne MAX à l'intérieur du pichet)

Capacité maximum – CHAUFFAGE : ne jamais remplir avec plus de 400 mL. (voir la ligne « — » à l'intérieur du pichet)

Utilisation du disque moussant

Ne versez jamais plus de 285 mL de lait ou de lait au chocolat dans le pichet (ligne « MAX »); sinon, du lait chaud pourrait déborder du pichet et se déverser sur la plaque chauffante. Cela pourrait endommager les pièces internes de l'appareil.

Remarque : Avec le réglage CHOC, vous pouvez utiliser le disque moussant et un minimum de 225 mL (8 oz) ou un maximum de 400 mL (14 oz) de lait.



Disque moussant

Utilisation du disque chauffant :

Ne versez jamais plus de 400 mL de lait ou de lait au chocolat dans le pichet (ligne « — »).



Disque chauffant

COMMENT JOINDRE CAPRESSO

Pour toute information ou en cas de problèmes particuliers non décrits dans le présent mode d'emploi, veuillez

- APPELER notre LIGNE D'AIDE sans frais : 1-800-767-3554 du lundi au jeudi, de 8 h à 21 h, le vendredi, de 8 h à 20 h et le samedi, de 9 h à 17 h, heure de l'Est.
- TÉLÉCOPIER au 1-201-767-9684
- Envoyer un COURRIEL à contact@capresso.com
- VISITER notre site web au www.capresso.com



Tips for using the froth Control:

- When adding extra ingredients such as chocolate, smaller pieces will melt more easily than larger pieces. "Chocolate chips" commonly found in the baking section of most supermarkets work well.
- Always add extra ingredients along the edge of the pitcher, away from the rotating disk.
- Always add extra ingredients gradually to help avoid interrupting the cycle.
- It is best to use shaved or grated chocolate when using the (HOT) FROTH setting, as the smaller pieces are less likely to become stuck in the frothing disk as it rotates at a higher rate of speed. Use the CHOC setting when adding larger ingredients like chocolate chunks or chocolate chips.
- If the frothing disk becomes stuck and makes a loud noise, press the center of the selector dial to stop the cycle. Remove the lid and use a small spoon to gently mix the ingredients. Press the center of the selector dial to restart the cycle.

Please note:

- When you remove the milk pitcher from the appliance during operation, the appliance will automatically shut off. When replacing the pitcher, you need to press the center of the selector dial to start the cycle again.
- If the heating plate or the bottom of the milk pitcher is still hot, the appliance may not turn on. In this case, remove the milk pitcher. Cool it down by running the bottom of the pitcher under cold water. Make sure the bottom of the pitcher is dry and start over.

CAUTION: Do not place the milk pitcher in the microwave or on any other heating surface.

Types of Milk

All kinds of milk can be used with this appliance (Whole, 2%, 1%, skim, soy milk, almond milk, rice milk, etc.) Skim milk will produce the thickest, most stable froth. Soy milk will produce froth with somewhat larger bubbles, but the froth is not as stable. Always use milk that is as fresh as possible, to achieve the best results.

Cleaning

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Remove the frothing disk or the heating disk from the milk pitcher. Clean under running warm water.
3. The milk pitcher and lid are dishwasher safe (top-rack).
4. Wipe the heating plate with a moist cloth.
5. Discoloration of the heating plate may occur if milk spills onto the heating plate. Scrub lightly with baking soda.

Frothing / Heating Disk Storage

One disk can be kept inside the milk pitcher. The two other disks can be stored underneath the base of the appliance.

Additional Milk Pitcher and Disks

Order an additional milk pitcher or disks by calling Customer Service at: 1-800-767-3554 or by visiting www.capresso.com.

Recipes

Orange Crème Latte

2 servings

- 8-oz low fat milk
- 1-2 tsp vanilla syrup
- 8-oz orange juice
- shaved ice for serving

Insert the frothing disk, add milk and vanilla syrup to frothing pitcher and choose the (COLD) FROTH setting. Start the cycle by pressing the center of the selector dial. Wait for the froth Control to automatically shut off. Place shaved ice into the glasses and fill half way with orange juice. Pour frothed milk on top and stir.

Chai Tea Latte

4 servings

- 1 cinnamon stick
- 6 whole green cardamom pod
- 6 whole cloves
- 1 (1-inch) piece ginger root or ¼ teaspoon ground ginger powder
- 4 black peppercorns
- 3 cups water
- 3 black tea bags or 3 heaping teaspoons of loose black tea
- 10-oz milk
- 2 tbsp dark brown sugar

Place first five spice ingredients into a heat safe pitcher. Pour three cups of boiling water into pitcher and let steep for fifteen minutes. Add three tea bags to water and continue to steep for five more minutes. While tea is steeping prepare frothed milk. Insert the frothing disk, add milk to pitcher and choose the (HOT) FROTH setting. Start the cycle by pressing the center of the dial. After three minutes, remove lid and add brown sugar* to the frothing pitcher. Replace the lid and wait for the froth Control to automatically shut off. Strain spices and tea bags from pitcher and pour tea into cups. Top each cup with frothed milk.

*Be sure to break up any lumps in the brown sugar before adding to the pitcher.

Peanut Butter Hot Chocolate

1 serving

- 10-oz milk
- 2-oz semisweet or bittersweet chocolate chips
- 2-oz peanut butter chips (found in the baking section of most supermarkets)

Insert the frothing disk, add milk to frothing pitcher and choose the CHOC setting. Start the cycle by pressing the center of the selector dial. After a few minutes the illuminated light around the selector dial will start to blink indicating that it is time to add the chocolate and peanut butter chips. Remove the lid and add the chips gradually along the edge of the pitcher, away from the rotating disk. Make sure to add all of the chocolate and peanut butter chips before the illuminated light stops blinking. Replace lid and wait for the froth Control to automatically shut off. Pour into mugs and enjoy!

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON FOURNI

En ce qui a trait au cordon fourni :

- Un cordon d'alimentation court (ou cordon détachable) est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement que présentent les cordons plus longs.
- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précautions.
- Lorsqu'un cordon détachable plus long ou une rallonge est utilisé, (1) La puissance nominale du cordon détachable ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil, (2) Si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit avoir une prise de terre et compter 3 fils, et (3) Le cordon plus long doit être positionné de manière à ne pas dépasser du comptoir ou de la table, car il pourrait alors être tiré par un enfant ou causer un trébuchement.

Avis : Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée à 3 broches. Pour réduire les risques de chocs électriques, la fiche ne peut s'insérer que d'une seule façon dans une prise électrique. Si la fiche ne convient pas à la prise électrique, contacter un électricien qualifié. NE PAS tenter de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

MISE EN GARDE :

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Tout service autre que le nettoyage et l'entretien de base doit être effectué par un agent d'entretien autorisé.

- Ne pas submerger la base dans l'eau ni tenter de la démonter.
- Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce pouvant être remplacée.
- Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.
- Vérifier le voltage pour s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui de l'installation électrique.
- Garder les mains et le cordon en retrait des pièces chaudes de l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne jamais nettoyer avec une poudre récurrente ni un outil rude.

BIENVENUE ET MERCI

Merci d'avoir choisi l'appareil froth Control de Capresso. Cet appareil compact et peu encombrant mousse et chauffe le lait complètement et automatiquement. Il est facile à utiliser et à nettoyer. Utilisez-le pour préparer du chocolat chaud, du lait mousseux et des cappuccinos glacés. Veuillez lire toutes les instructions contenues dans ce livret avant d'utiliser votre nouvel appareil. Il est essentiel de comprendre et de respecter le mode d'emploi pour assurer l'utilisation sans risque de l'appareil ainsi que la sécurité pendant son fonctionnement et son entretien.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, y compris les précautions suivantes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le vendeur de l'appareil.
- Les pièces d'emballage, les sacs en plastique, etc. ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent présenter un danger.
- NE PAS toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Pour prévenir les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne pas submerger le cordon, la fiche ni l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne jamais submerger la base dans l'eau ni dans tout autre liquide pour le nettoyage.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par une personne (ou un enfant) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou qui ne possède pas l'expérience ou les connaissances requises, à moins de recevoir la supervision ou les instructions requises.
- Une supervision étroite est requise lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou de démonter des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- NE PAS utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil à un centre d'entretien autorisé pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- NE PAS utiliser l'appareil si le pichet semble fendu ou si sa poignée est desserrée ou affaiblie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- NE PAS utiliser à l'extérieur.
- NE PAS laisser le cordon pendre le long de la table ou du comptoir, ni toucher à des surfaces chaudes.
- NE PAS placer l'appareil sur ni à proximité d'un brûleur au gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- Toujours brancher la fiche dans l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale.
- Pour débrancher, couper l'interrupteur de mise en marche, puis débrancher la fiche de la prise murale.
- NE PAS utiliser l'appareil à une fin autre que ce pour quoi il a été conçu.
- Prendre des précautions extrêmes en présence de vapeur chaude.
- Le pichet à lait ne convient pas au four à micro-ondes.
- Seul le pichet fourni peut être placé sur la plaque chauffante de la base.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Deluxe Caramel Latte

2 Servings

- 14-oz milk
- 2 shots of espresso or 4-6 oz of strong brewed coffee
- caramel sauce
- whipped cream

Prepare 2 shots of espresso or 4-6 oz of coffee and set aside. Insert the heating disk add milk to the frothing pitcher and choose the FLAT setting. Start the cycle by pressing the center of the selector dial. While the milk is heating coat the inside of two cups with the caramel sauce and divide the prepared coffee evenly between the two cups. Once the milk is finished heating, add 7-oz to each cup and top with whipped cream and more caramel sauce.

Tip: For a latte with slightly more froth, replace the heating disk with the frothing disk; follow the MAX guideline for frothing capacity.

Visit www.capressoblog.com for fun and delicious milk frother recipes.

LIMITED WARRANTY

This warranty covers your Capresso machine Model #207. This warranty is in effect for one year from the date of the first consumer purchase. This warranty covers all defects in materials or workmanship (parts and labor). Capresso will repair or replace your machine within one year from the date of the first consumer purchase.

The warranty does not cover:

- Any machine not distributed by Capresso.
- Any machine not purchased from an Authorized Capresso Dealer.
- Commercial use of the machine.
- Damage caused by accident, abuse, negligence, misuse, improper operation or failure to follow instructions contained in this manual.
- Any service or alteration performed by an unauthorized person, company or association.
- Any used machines bought at auctions and unauthorized websites.

Other limitations and exclusions:

Any implied warranties including fitness for use and merchantability are limited in duration to the period of the express warranty set forth above and no person is authorized to assume for JURA any other liability in connection with the sale of the machine. JURA expressly disclaims liability for incidental and consequential damages caused by the machine. The terms "incidental damages" refers to the loss of the original purchaser's time, loss of the use of the machine or other costs relating to the care and custody of the machine. The term "consequential damages" refers to the cost of repairing or replacing other property which is damaged when this machine does not work properly. The remedies provided under this warranty are exclusive and in lieu of all others. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

froth control

Mousseur à lait et chocolat
chaud automatique

Capresso

- Instructions d'utilisation
- Garantie



JURA Inc.

20 Craig Road, Montvale, NJ 07645
Tel: 800-767-3554
Fax: 201-767-9684
contact@capresso.com
www.capresso.com

Modèle n° 207

Visiter www.capressoblog.com pour des recettes
de mousses à lait amusantes et délicieuses

Technologie de moussage
brevetée

600 W / 120Vc.a. / 60Hz

Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil

está limitada en duración al período de la garantía expresa expuesta arriba y ninguna persona está autorizada a asumir en nombre de JURA ninguna otra responsabilidad en relación con la venta del aparato. JURA se exime de manera expresa de toda responsabilidad por daños incidentales e indirectos causados por el aparato. El término "daños incidentales" se refiere a la pérdida de tiempo del comprador original, pérdida del uso del aparato y otros costos relacionados con el cuidado y custodia del aparato. El término "daños indirectos" se refiere al costo de reparar o reemplazar otras pertenencias dañadas cuando este aparato no funcione correctamente. Los recursos previstos bajo esta garantía son exclusivos y en lugar de todos los demás. Esta garantía le concede derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

JURA Inc.

20 Craig Road, Montvale, NJ 07645

Tel: 800-767-3554

Fax: 201-767-9684

contact@capresso.com

www.capresso.com

froth control

Espumadora de leche y
chocolatera automática

Capresso

- Instrucciones de funcionamiento
- Garantía



Visite www.capressoblog.com, donde encontrará deliciosas y entretenidas recetas con la espumadora de leche

Modelo 207

Tecnología de espumación
patentada

600 W / 120 Vca / 60 Hz

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos siempre deben tomarse medidas de precaución básicas, incluidas las siguientes:

- Leer todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Después de retirar el embalaje, revisar el aparato para asegurarse de que esté intacto. Si se tienen dudas, no usar el aparato y comunicarse con su agente de ventas.
- Las diversas partes del embalaje, bolsas de plástico, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son posibles causas de peligro.
- NO tocar superficies calientes. Usar asas o perillas.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones corporales no sumergir el cordón eléctrico, la clavija o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca sumergir el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- El aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o se les proporcione instrucción sobre el funcionamiento.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desconectar el aparato del tomacorriente cuando no se tenga en uso y antes de limpiarlo. Permitir que el aparato se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y de limpiarlo.
- NO utilizar ningún aparato que tenga el cordón eléctrico o la clavija dañados o si el aparato ha sido dañado de cualquier manera. Llevar el aparato a un establecimiento de servicio autorizado para ser examinado, reparado o ajustado.
- Nunca utilizar el aparato si la jarra muestra señales de agrietamiento o el mango de la misma está flojo o debilitado.
- El uso de aditamentos accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesión corporal.
- NO usar el aparato al aire libre.
- NO dejar el cordón eléctrico colgando por el borde de la mesa o mostrador ni tocando superficies calientes.
- NO colocar el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente ni en un horno caliente.
- Siempre conectar el enchufe del cordón al aparato primero y luego conectar el cordón en el tomacorriente de pared.
- Para desconectar el aparato, poner el interruptor en la posición de apagado y luego retirar la clavija del tomacorriente de pared.
- NO usar el aparato para ningún uso diferente del previsto.
- Tener extrema precaución al evacuar el vapor.
- La jarra para leche no es apropiada para horno de microondas.
- Solamente la jarra para leche suministrada puede colocarse en la plataforma de calentamiento de la base.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

Introduzca el disco de espumación, agregue leche a la jarra de espumación y escoja la opción CHOC. Oprima el centro del selector para iniciar el ciclo. Después de unos pocos minutos, la luz encendida del selector comienza a destellar para indicar que es momento de agregar las chispas de chocolate y de mantequilla de maní. Retire la tapa y agregue gradualmente las chispas a lo largo del borde de la jarra, lejos del disco giratorio. Asegúrese de agregar todo el chocolate y todas las chispas de mantequilla de maní antes de que la luz encendida deje de destellar. Vuelva a colocar la tapa y espere a que el froth Control apague el aparato automáticamente. ¡Sirva el chocolate en las tazas y disfrute!

Latte de caramelo de lujo

2 raciones

- 14 onzas de leche
- 2 raciones de café expés o 4 a 6 onzas de café preparado fuerte
- jarabe de caramelo
- crema batida

Prepare 2 raciones de café expés o 4 a 6 onzas de café y póngalas a un lado. Introduzca el disco de calentamiento, agregue leche a la jarra de espumación y escoja la opción FLAT. Oprima el centro del selector para iniciar el ciclo. Mientras la leche está calentándose, cubra el interior de las dos tazas con el jarabe de caramelo y divida el café preparado por igual entre las dos tazas. Una vez que la leche termine de calentarse, agregue 7 onzas de la misma a cada taza y corónela con crema batida y más jarabe de caramelo.

Consejo: Para un latte con un poco más de espuma, reemplace el disco de calentamiento con el de espumación; básiense en la marca MAX para la capacidad de espumación.

Visite www.capressoblog.com, donde encontrará deliciosas y entretenidas recetas con la espumadora de leche.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía cubre su aparato Capresso modelo 207. Esta garantía es vigente por un año a partir de la primera fecha de compra de consumidor. Esta garantía cubre todos los defectos en los materiales y trabajo (piezas y mano de obra). Capresso reparará o reemplazará su aparato dentro de un período de un año a partir de la fecha de la primera compra por parte de un consumidor.

Esta garantía no cubre:

- Ningún aparato no distribuido por CAPRESSO.
- Ningún aparato no adquirido en un Distribuidor Autorizado de Capresso.
- Uso comercial del aparato.
- Daños causados por accidente, mal trato, negligencia, uso indebido, manejo incorrecto o incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual.
- Ningún servicio ni alteración efectuados por una persona, compañía o asociación no autorizadas.
- Ningún aparato usado adquirido en subastas y sitios web no autorizados.

Otras limitaciones y exclusiones:

Toda garantía implícita, incluida la idoneidad para el uso y la comerciabilidad

Jarra y discos adicionales

Puede pedir una jarra y discos adicionales llamando al Depto. de Atención al Consumidor, al: 1-800-767-3554 o visitando www.capresso.com.

Recetas**Crème latte de naranja**

2 raciones

- 8 onzas de leche baja en grasa
- 1 ó 2 cucharaditas de jarabe de vainilla
- 8 onzas de jugo de naranja
- hielo frappé para el momento de servir

Introduzca el disco de espumación, agregue leche y jarabe de vainilla a la jarra de espumación y escoja la opción FROTH (FRÍA). Oprima el centro del selector para iniciar el ciclo. Espere a que el froth Control apague el aparato automáticamente. Ponga hielo frappé en los vasos y llénelos a la mitad con jugo de naranja. Vierta leche espumada por encima y agite la mezcla.

Latte con té chai

4 raciones

- 1 palo de canela
- 6 vainas de cardamomo enteras
- 6 clavos enteros
- 1 trozo de 1 pulgada (2,5 cm) de raíz de jengibre o ¼ de cucharadita de polvo de jengibre molido
- 4 granos de pimienta negra
- 3 tazas de agua
- 3 bolsitas de té o 3 cucharaditas colmadas de té negro suelto
- 10 onzas de leche
- 2 cucharadas soperas de azúcar moreno oscuro

Ponga los primeros cinco ingredientes de especias en una jarra resistente al calor. Vierta tres tazas de agua hirviendo en la jarra y deje remojar los ingredientes durante quince minutos. Agregue tres bolsitas de té al agua y deje remojar los ingredientes durante cinco minutos adicionales. Mientras el té se remoja, prepare la leche espumada. Introduzca el disco de espumación, agregue leche a la jarra de espumación y escoja la opción FROTH (CALIENTE). Oprima el centro del selector para iniciar el ciclo. Después de tres minutos, retire la tapa y agregue azúcar moreno* a la jarra de espumación. Vuelva a colocar la tapa y espere a que el froth Control apague el aparato automáticamente. Cuele las especias y las bolsitas de té y vierta el té en las tazas. Corone cada taza con leche espumada. *Asegúrese de triturar todos los grumos de azúcar moreno que haya antes de agregarlos a la jarra.

Chocolate caliente con mantequilla de maní

1 ración

- 10 onzas de leche
- 2 onzas de chispas de chocolate semidulce o agridulce
- 2 onzas de chispas de mantequilla de maní (se encuentran en la sección de horneado de la mayoría de los supermercados)

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CORDÓN ELÉCTRICO

En relación con el cordón eléctrico:

- A. Se suministra un cordón eléctrico común (o uno desconectable) corto a fin de reducir el riesgo proveniente de enredarse o tropezar con un cordón largo.
- B. Hay cordones eléctricos desconectables largos y cordones de extensión que pueden utilizarse si se usan con cuidado.
- C. Si se utiliza un cordón eléctrico desconectable largo o uno de extensión, (1) la capacidad eléctrica marcada del cordón eléctrico desconectable o de extensión debe ser por lo menos tan grande como la del aparato, (2) si el aparato es del tipo conectado a tierra, el cordón de extensión también debe ser del tipo conectado a tierra de tres alambres, y (3) el cordón largo debe colocarse de tal manera que no cuelgue de la encimera de la mesa o mostrador donde los niños puedan tirar del mismo o tropezarse con él.

Aviso: Este aparato dispone de clavija con tres patillas conectada a tierra.

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, esta clavija entra en un tomacorriente en una sola posición. Si la clavija no entra en el tomacorriente, comuníquese con un electricista cualificado. NO modifique la clavija de ninguna manera.

PRECAUCIÓN:

Este aparato es para uso doméstico. Todo servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento propios del usuario debe ser efectuado por personal de servicio autorizado.

- No sumerja la base en agua ni trate de desarmarla.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica no desarme la base. No hay piezas reparables por el usuario en el interior.
- Toda reparación debe ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.
- Revise el voltaje de su casa para asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de especificaciones coincida con aquél.
- Mantenga las manos y el cordón lejos de las partes calientes del aparato durante el funcionamiento del mismo.
- Nunca limpie el aparato con polvos limpiadores ni implementos duros.

BIENVENIDO Y GRACIAS

Gracias por elegir el aparato Capresso con froth Control. Este compacto y economizador de espacio aparato espuma y calienta la leche de manera completa y automática. Es fácil de usar y limpiar. Sirve para preparar chocolate caliente, leche espumada y capuchinos con hielo. Por favor lea todas las instrucciones indicadas en este folleto antes de utilizar su nuevo aparato. Es vital comprender y cumplir con estas instrucciones a fin de asegurarse de usar el aparato sin riesgos y con seguridad durante su utilización y mantenimiento.

CÓMO COMUNICARSE CON CAPRESSO

Si requiere información adicional o si ocurren problemas no abordados en este manual, por favor:

- LLAME a nuestra LÍNEA DE ASISTENCIA gratuita: 1-800-767-3554 de lunes a jueves de 8 AM a 9 PM, viernes de 8 AM a 8 PM y sábado de 9 AM a 5 PM, hora estándar del este.
- Envíenos un FAX al 1-201-767-9684
- Envíenos un mensaje por correo electrónico a contact@capresso.com
- Visite nuestro sitio web en www.capresso.com



4.

7. Siempre desconecte el aparato del tomacorriente cuando no se tenga en uso y antes de limpiarlo.

Consejos para el uso del froth Control:

- Al agregar ingredientes extra como chocolate, las piezas más pequeñas se derriten con mayor facilidad que las grandes. Las “chispas de chocolate” comúnmente encontradas en la sección de horneado de la mayoría de los supermercados funcionan bien.
- Siempre agregue los ingredientes extra a lo largo del borde de la jarra, lejos del disco giratorio.
- Siempre agregue los ingredientes extra gradualmente para evitar interrumpir el ciclo.
- Al escoger la opción FROTH (CALIENTE), es mejor usar chocolate rallado, ya que las piezas pequeñas tienen menor probabilidad de atascarse en el disco de espumación en su giro a mayor velocidad. Escoja la opción CHOC al agregar ingredientes de mayor tamaño como trozos o chispas de chocolate.
- Si el disco de espumación se atasca y produce un ruido fuerte, oprima el centro del selector para detener el ciclo. Retire la tapa y con una cuchara pequeña mezcle suavemente los ingredientes. Oprima el centro del selector para volver a iniciar el ciclo.

Nota:

- Al retirar la jarra del aparato durante el funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente. Al volver a colocar la jarra, es necesario oprimir el centro del selector para iniciar de nuevo el ciclo.
- Si la placa de calentamiento o la parte inferior de la jarra están aún calientes, es posible que el aparato no se encienda. En tal caso, retire la jarra. Enfríela pasando agua corriente fría por la parte inferior de la jarra. Asegúrese de que la parte inferior de la jarra esté seca y comience de nuevo.

PRECAUCIÓN: No coloque la jarra para leche en el horno de microondas ni en ninguna otra superficie de calentamiento.

Tipos de leche

Con este tipo de aparato puede usarse todo tipo de leche (entera, 2%, 1%, descremada, de soya, de almendra, de arroz, etc.). La leche descremada produce la espuma más espesa y estable. La leche de soya produce espuma con burbujas un poco más grandes, pero la espuma no es tan estable. Siempre use leche tan fresca como sea posible a fin de lograr los mejores resultados.

Limpieza

1. Desconecte el aparato y déjelo enfriar.
2. Retire de la jarra el disco de espumación o el de calentamiento, según sea el caso. Lávelo con agua corriente tibia.
3. La jarra y la tapa pueden lavarse en el lavavajillas (en la parrilla superior).
4. Limpie la placa de calentamiento con un paño húmedo.
5. La placa de calentamiento puede descolorarse si se derrama leche sobre ella. Restriéguela suavemente con bicarbonato de sodio.

Guarda de los discos de espumación y calentamiento

Un disco puede dejarse dentro de la jarra para leche. Los otros dos discos pueden guardarse en la parte inferior de la base del aparato.

9.

- Después de unos pocos minutos el aparato se apaga automáticamente. La luz indicadora se apaga y la espumación se detiene. Un pitido corto indica que el ciclo ha llegado a su fin. El ciclo puede detenerse manualmente en cualquier momento al oprimir el centro del selector o al levantar la jarra de la base.
- Vierta la leche en una taza y agregue la espuma con una cuchara.
- Siempre desconecte el aparato del tomacorriente cuando no se tenga en uso y antes de limpiarlo.

Preparación de chocolate caliente

El froth Control dispone de una función especial de chocolate caliente que permite agregar trozos o chispas de chocolate directamente a la jarra. El disco de espumación gira lentamente y permite que el chocolate se mezcle y se caliente suavemente. También puede agregarse chocolate rallado, jarabe de chocolate o mezcla en polvo para chocolate caliente directamente a la jarra. Siga los pasos 1 a 6 mencionados arriba en la sección "Espumación en caliente y calentamiento de leche".

Nota: Para obtener óptimos resultados en la preparación de chocolate caliente, se recomienda usar el disco de espumación. Debe usarse un mínimo de 8 onzas de leche, de lo contrario la leche puede quemarse. Con la opción CHOC puede usarse un máximo de 14 onzas de leche.

- Para preparar chocolate caliente gire el selector (F) a la opción CHOC.
- Oprima el centro del selector, con lo cual el proceso de espumación/calentamiento comienza automáticamente. El selector se ilumina de color azul y un pitido corto indica que el ciclo ha comenzado.
- Después de unos pocos minutos de calentamiento el selector iluminado comienza a destellar, y una serie de pitidos cortos indica que es momento de agregar el chocolate a la jarra.

Nota: Una vez que el selector iluminado comienza a destellar, continuará haciéndolo durante un minuto aproximadamente. Una vez que la luz se quede fija, deje de agregar chocolate y vuelva a colocar la tapa. Esto ayudará a asegurar que el chocolate se derrita completamente en la leche antes del final del ciclo.

- Retire la tapa de la jarra y gradualmente agregue en la jarra trozos pequeños, chispas, ralladura de chocolate, o mezcla en polvo para chocolate caliente. Para obtener resultados óptimos, agregue lentamente el chocolate; para ello, déjelo caer en cantidades pequeñas a lo largo del borde de la jarra, lejos del disco giratorio. No se recomienda agregar más de 150 gramos (5 onzas) de chocolate o mezcla en polvo para chocolate caliente a la jarra para un ciclo.

Nota: Si quedan trozos de chocolate en la jarra después de la terminación del ciclo, es posible que sea necesario usar trozos más pequeños. Para obtener resultados óptimos, trate de agregar todo el chocolate mientras la luz esté destellando, de lo contrario el chocolate puede carecer de tiempo suficiente para derretirse en la leche.

- Después de unos pocos minutos el aparato se apaga automáticamente. La luz indicadora se apaga y el proceso de mezclado se detiene. Un pitido corto indica que el ciclo ha llegado a su fin. El ciclo puede detenerse manualmente en cualquier momento al oprimir el centro del selector o al levantar la jarra de la base.
- ¡Vierta el chocolate caliente en una taza y disfrute!

Uso del froth Control

La espumadora de leche y chocolatera automática con froth Control viene equipada con una jarra para leche con tapa, dos discos de espumación, un disco de calentamiento y la unidad de la base. Uno de los discos está instalado dentro de la jarra para leche. El otro disco y el disco de calentamiento están guardados en la parte inferior de la base del aparato.

Antes de usar el aparato por primera vez

Limpie la jarra para leche y los discos con agua corriente tibia. Asegúrese de que el lado inferior de la jarra para leche esté completamente seco.

PRECAUCIÓN:

Capacidad máxima ESPUMACIÓN: nunca ponga más de 10 onzas (vea la marca MAX dentro de la jarra para leche)

Capacidad máxima CALENTAMIENTO: nunca ponga más de 14 onzas (vea la marca "—" dentro de la jarra para leche)

Uso del disco de espumación

Nunca ponga más de 10 onzas de leche o leche de chocolate en la jarra (marca "MAX"); de lo contrario, podría haber un derramamiento de leche caliente sobre la plataforma de calentamiento. Esto puede dañar las partes interiores del aparato.

Nota: Para la opción CHOC puede emplearse el disco de espumación con un mínimo de 8 onzas, y un máximo de 14 onzas, de leche.



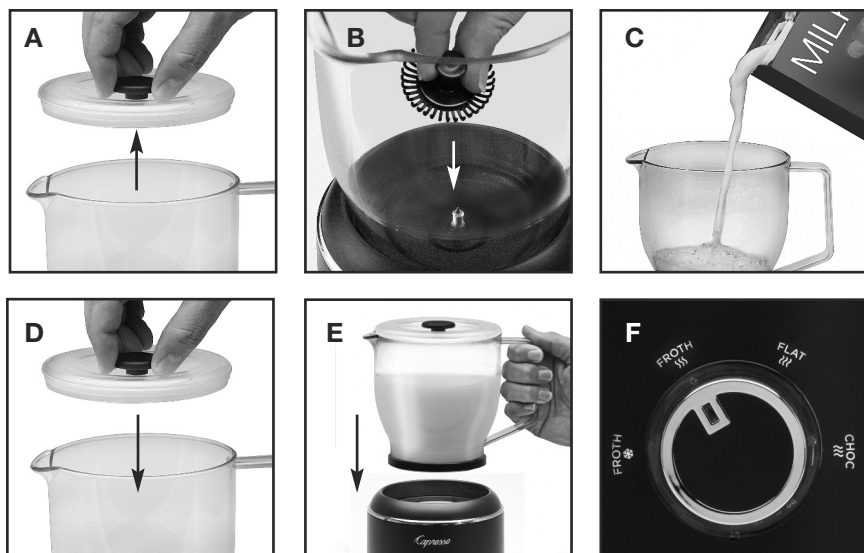
Disco de espumación

Uso del disco de calentamiento:

Nunca ponga más de 14 onzas de leche o leche de chocolate en la jarra (marca "—").



Disco de calentamiento



Uso del selector

El selector (F) sirve para controlar la velocidad del disco en la jarra mientras que el disco de espumación o el de calentamiento controlan la textura de la leche espumada o calentada. No hay una forma correcta o incorrecta de usar los discos de espumación o de calentamiento en combinación con las diferentes opciones del selector. El cuadro mostrado a continuación es una guía útil, pero los resultados varían según el tipo de leche utilizada y los diferentes ingredientes que se agregan durante el ciclo de espumación. Se recomienda mucho experimentar con diferentes combinaciones de las opciones del selector y los discos para crear sus propias deliciosas recetas.



Disco de espumación



Disco de calentamiento

FROTH (FRÍA) ❄️	FROTH (CAL.) ☁️	FLAT (CAL.) ☁️	CHOC (CAL.) ☁️
Leche fría con espuma espesa cremosa	Leche caliente con mucha espuma, perfecta para capuchino	Leche caliente con algo de espuma, perfecta para café flat white	Leche caliente, perfecta para chocolate caliente
Use el disco de espumación para lograr resultados óptimos	Leche caliente, sin espuma, perfecta para lattes y bebidas calientes de sabores	Leche caliente, sin espuma, perfecta para lattes y bebidas calientes de sabores	Use el disco de espumación para lograr resultados óptimos

Espumación en caliente y calentamiento de leche

Ideal para bebidas calientes como capuchinos, lattes, chocolate caliente, café flat white y bebidas calientes de sabores con leche.

1. Conecte el aparato.
 2. Retire la tapa de la jarra para leche. (A)
 3. Introduzca uno de los discos de espumación o el disco de calentamiento en la parte inferior de la jarra. Asegúrese de que el disco esté completamente encajado. (B)
 4. Asegúrese de que el lado inferior de la jarra esté seco.
 5. Vierta leche fresca fría en la jarra (C) y coloque la tapa. (D)
 6. Coloque la jarra en la plataforma de calentamiento. (E)
 7. Para espumar y calentar leche gire el selector (F) al ícono FROTH (CALIENTE) o al ícono FLAT (CALIENTE). Cuando se escoge el ícono FROTH (CALIENTE), el disco gira a velocidad rápida. Cuando se escoge el ícono FLAT (CALIENTE), el disco gira a velocidad media. Según el disco utilizado, esto ayuda a **controlar** la textura final de la leche una vez terminado el ciclo. Al escoger el disco de espumación con la opción FROTH (CALIENTE) se maximiza la espuma producida, mientras que al escoger la opción FLAT (CALIENTE) se produce casi nada de espuma, pero la leche se calienta/vaporiza.
 8. Oprima el centro del selector, con lo cual el proceso de espumación/calentamiento comienza automáticamente. El selector se ilumina de color azul y un pitido corto indica que el ciclo ha comenzado.
 9. Una vez que la leche ha alcanzado la temperatura máxima, el aparato se apaga automáticamente. La luz indicadora se apaga y el proceso de espumación se detiene. Un pitido corto indica que el ciclo ha llegado a su fin. El ciclo puede detenerse manualmente en cualquier momento al oprimir el centro del selector o al levantar la jarra de la base.
- PRECAUCIÓN:** En tal momento la jarra está tibia y la base de la misma está caliente. Coloque la jarra solamente en una superficie resistente al calor.
10. Vierta la leche en una taza y agregue la espuma por encima con una cuchara.
 11. Siempre desconecte el aparato del tomacorriente cuando no se tenga en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y de limpiarlo.

Espumación en frío y mezclado de leche

Ideal para bebidas frías como capuchinos con hielo, lattes de fruta con hielo, malteadas frías y leche de chocolate mezclada. Siga los pasos 1 a 6 mencionados arriba en la sección “Espumación en caliente y calentamiento de leche”.

Nota: Para obtener óptimos resultados con la espumación en frío y en el mezclado en frío, se recomienda usar el disco de espumación.

1. Para espumación en frío y mezclado en frío (incorporando jarabe de chocolate en la leche, mezclando polvo de malteada, etc.) gire el selector (F) a la opción FROTH (FRÍA).
2. Oprima el centro del selector, con lo cual el proceso de espumación y mezclado comienza automáticamente. El selector se ilumina de color azul y un pitido corto indica que el ciclo ha comenzado.
3. Una vez que el disco de espumación comienza a girar, puede agregarse cualquier ingrediente como jarabe de chocolate, polvo de malteada, etc.