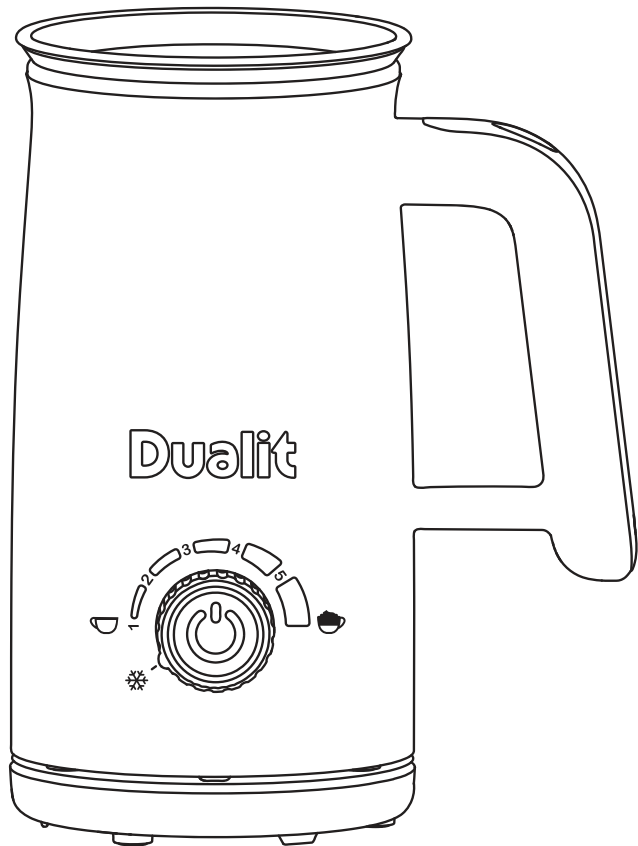
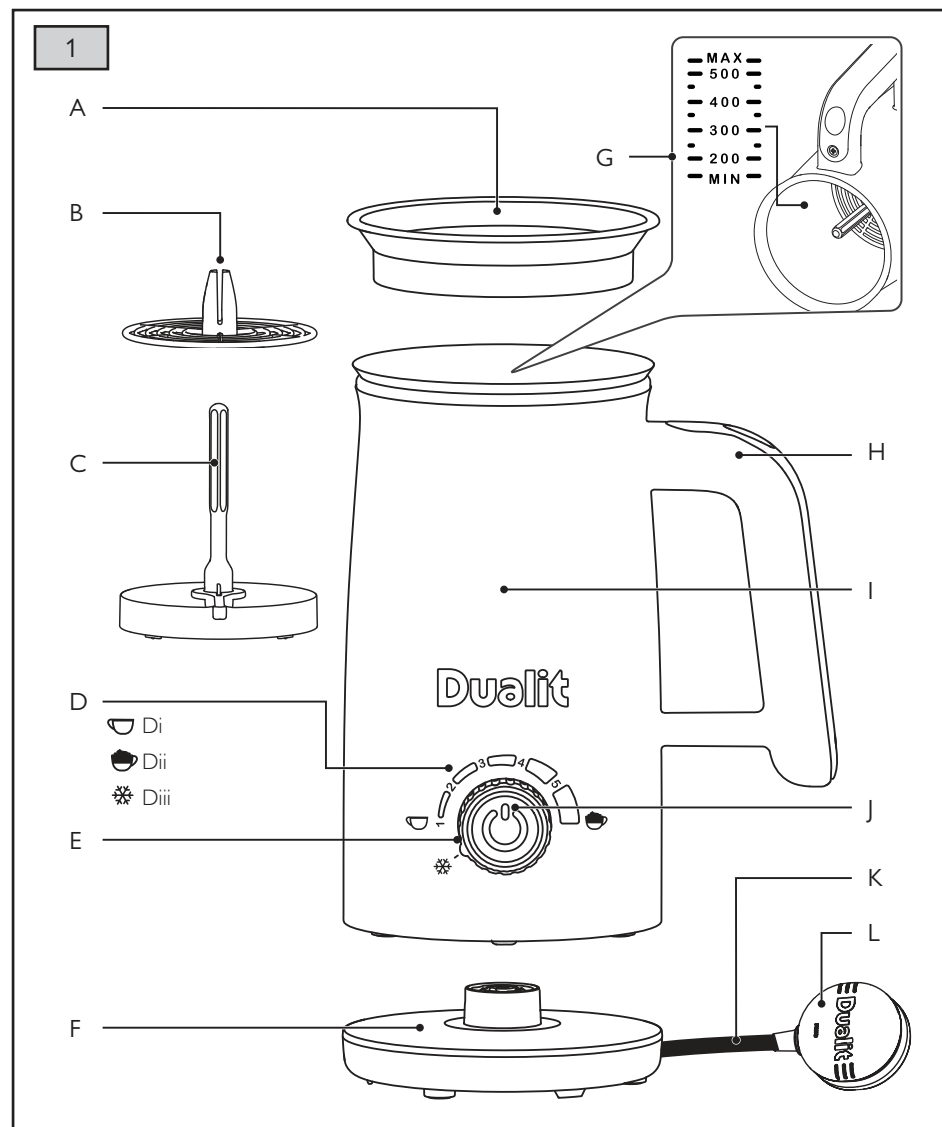


Dualit®

Since 1945





IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS

BEFORE USING THE APPLIANCE.

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- **THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE.** Do not leave unattended during use, unplug after each use (risk of fire if an unattended appliance is left operating).
- This appliance must not be used by children younger than 8 years old or persons with very extensive and complex disabilities. Children aged 8-14 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge shall not use this appliance, unless they are supervised and have been given instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old. **Risk of fire, electric shock, scalding or injury to persons.**
- This appliance is intended for indoor household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to these instructions the Guarantee becomes invalid and Dualit refuses any liability for damage caused. **Risk of fire, electric shock, scalding or injury to persons.**

Electrical Safety

- Ensure that the voltage of the appliance corresponds to that of the mains supply. **Risk of electric shock and fire.**
- **WARNING:** This appliance must be earthed. **Risk of electric shock and fire.**

- In order to avoid a hazard, if the Power Cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Dualit or a qualified electrician. Call Dualit's Customer Helpline on +44 (0) 1293 652 500. **Risk of electric shock and fire.**
- Do not operate any appliance with a damaged Power Cord or Plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped, damaged or cracked in any manner. **Risk of fire, electric shock and fire.**
- This appliance conforms to directive 2014/30/ EU regarding electromagnetic compatibility.
- Never touch the Power Cord with wet hands. **Risk of electric shock.**
- Never use the plug without the fuse cover fitted. Ensure replacement fuse is the same current value as the original. Replacement fuses are available and should be ASTA approved to BS1362. **Risk of electric shock and fire.**
- Never plug an appliance into a socket/outlet with other appliances connected to it or a socket/outlet with additional features such as, but not limited to, USB sockets, built-in Wi-Fi boosters, remote Wi-Fi/Bluetooth or similar smart switching functionality. Failure to do this may cause an **overload, trip a circuit breaker or blow a fuse. Risk of electric shock and fire or damage to socket/outlet and plug.** The socket/outlet should be protected by a Residual Current Device (RCD).
- The use of extension cables is not authorised by the manufacturer and may cause damage or accidents. **Risk of electric shock.**

General Safety

- The use of accessory attachments not recommended by Dualit may result in **fire, electric shock or injury to persons.**
- Do not touch the metal body when the appliance is in use. **Risk of burns or scalding.**
- Do not place the appliance on a polished wood, marble or porous surface. **Risk of property damage.**



IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- **D**o not operate on an uneven surface. **Risk of injury.**
- **D**o not use a scouring pad or abrasive cleaner on the appliance body. **Risk of damage.**
- **CAUTION:** To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent. **Risk of damage.**
- **Hot Water Hazard.** Avoid direct contact with hot water: Unplug the appliance from the mains to allow to cool before cleaning, maintaining, moving, or storing. For details, please refer to cleaning section. **Risk of scalding.**
- **T**he Power Cord should not be allowed to come into contact with hot surfaces. **Risk of electric shock.**
- **A** short Power Cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. **Risk of injury and electric shock.**
- **D**o not place the appliance over or close to sources of heat such as electric rings, hot ovens or open flames. **Risk of electric shock and fire.**
- **T**he appliance shall not be placed in a cabinet or appliance garage when in use. **Risk of fire.**
- **N**OTE: Any plug cut from the power supply cord should be disposed of immediately. Inserting any cut off plug into a 13A socket-outlet is hazardous. **Risk of electric shock and fire.**
- **D**o not immerse in water or any other liquid. **Risk of electric shock and fire.**
- **A**void spilling any liquid on the connector. **Risk of electric shock.**
- **O**nly use the appliance with the Power Base supplied. **Risk of electric shock and fire.**
- **A**llow the Milk Frother to cool down completely before cleaning and storing. **Risk of burns or scalding.**
- **D**o not fill above the 'Max' mark. **Risk of electric shock and burns.**
- **D**o not use in bathroom or outdoors. **Risk of electric shock.**
- **R**emove the appliance from its Power Base before filling or pouring. **Risk of electric shock.**
- **T**ake care when pouring – pour slowly and do not over-tilt the Milk Frother. **Risk of burns or scalding.**
- **M**ilk will remain hot for a considerable amount of time after heating and can present a scald hazard. Keep the Jug, Power Base and the mains lead away from the edge of worktops and out of reach of children.
- **H**eating element surface is subject to residual heat after use. **Risk of scalding.**
- **D**o not misuse the appliance; it is designed for use with milk and food items only. **Risk of injury.**
- **D**o not allow cable to touch hot surfaces, or to hang over edge of a table or counter top. **Risk of fire or electric shock.**
- **N**ever put just chocolate in the Jar on its own. Always add milk/water. **Risk of fire or injury to persons.**
- **D**o not use chocolate liquors/add alcohol to the Jar. **Risk of fire or injury to persons.**
- **R**emove all packaging before use. **Risk of fire.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

In the interest of improving products, Dualit Ltd. reserves the right to change the product specification without prior notice. All illustrations are for representation only, your model may vary from illustrations shown.



INSTRUCTIONS ON ENVIRONMENT PROTECTION

Do not dispose of this product in the usual household waste at the



IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

end of its life cycle. Please hand it over to a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instruction of use or the packaging will inform you about the methods of disposal. The materials are recyclable as mentioned on its marking. By recycling, material recycling or other forms of re-utilization of old appliances you are making an important contribution to protect our environment. Please enquire with the Local Authority for the authorised disposal location.

BEFORE FIRST USE

- **R**ead this instruction manual before you start using the appliance. It gives you important safety information and will ensure you get the most out of your Dualit product.
- **U**npack the box with care, keeping all the packaging materials until you are satisfied everything is present and in working order. Once satisfied recycle the packaging appropriately.
- **K**eepest this manual and your proof of purchase in a safe place.
- **D**on't forget to register your product at www.dualit.com/register

1. KNOW YOUR MILK FROTHER

MODEL: DMF3

- A. LID
- B. BASKET
- C. WHISK
- D. FROTH SETTINGS
- Di. MINIMUM FROTH
- Dii. MAXIMUM FROTH

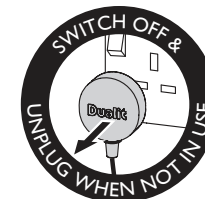
- Diii. COLD FROTH
- E. DIAL
- F. POWER BASE
- G. FILL VOLUME INDICATORS
- H. HANDLE
- I. JUG
- J. POWER BUTTON
- K. POWER CORD
- L. PLUG

2. SETTING UP

Remove all packaging.

2A - SCAN TO REGISTER

Register your appliance on www.dualit.com. This will only take 60 seconds. You will need the product model and serial number that are on the rating label on the base of the product.



2B

Remove all packaging, tape and protective paper. **BEFORE FIRST USE:** Clean the Lid, Attachments and inside of Jug with warm, soapy water, rinse well then dry. Do not immerse. **Risk of electric shock, fire and product damage.**

2C

The surface must be flat in order to keep the machine level and stable. **Risk of injury.** Position in a safe space away from:

- Heat sources. **Risk of electric shock and fire.**
 - Water taps. **Risk of electric shock.**
- Do not position:
- In a cupboard. **Risk of fire.**
 - Close to curtains or flammable material. **Risk of fire.**
 - On a tray that collects liquid. **Risk of electric shock.**
 - On a polished wood, marble or porous surface. **Risk of property damage.**

3. USING YOUR MILK FROTHER

3A

Select your drink from the Drinks Menu on page 09. Assemble the Whisk, with the Basket if required, and place in the Jug. Fill Jug to the specified volume stated in the Menu, with cold milk straight from the fridge. Add chocolate and/or other ingredients if using.

3B

Plug in the Power Cord. Turn the Dial to the position stated in the Menu and press the Power Button. The light will turn red and pulse (blue for cold froth). There will be a slight delay to the Whisk starting while the

appliance calculates the cycle required. To stop the cycle early press the Power Button, lift the Jug off the Power Base or unplug. When the cycle has finished, the Power Button light will go out. Pour and enjoy.

3C

We recommend cleaning immediately after each use. Unplug, remove Jug from Power Base and remove the Whisk and Basket. Clean inside of Jug, Whisk and Basket with warm, soapy water and a non-abrasive cloth. Alternatively, after use fill Jug with warm, soapy water and leave to soak before rinsing. Never immerse the Jug or Power Base in water. **Risk of electric shock, fire and product damage.**

3D

NOTE: If you are using the Milk Frother for multiple cycles consecutively, you will need to allow time for the Jug to cool. After each cycle fill the jug with cold water for and leave for 1 minute while you clean the attachments, before discarding. Repeat after each cycle.

3E

The Whisk and Basket only may be placed in the dishwasher. Use a wash cycle below 40°C and place on the top shelf. The Jug and Power Base cannot be cleaned in the dishwasher. If you have finished using the Milk Frother, dry thoroughly before storing with the Lid in place.



4. HINTS AND TIPS

GENERAL

- Always use cold milk straight from the fridge.
- The Milk Frother works best with milk that has a high protein level e.g. dairy or soya.
- Dualit recommends using semi-skimmed or UHT milk. Full fat milk will not froth well as the fat content is greater than 3%. Remember, different milks froth at different rates.
- When using plant-based milk such as soya, oat, almond etc., make sure to use 'barista-grade' as these varieties will produce more froth.
- To make a healthier hot chocolate, you can use water instead of milk or a mix of both water and milk. Note that adding water will reduce the amount of froth produced. To make a hot chocolate with water and milk for 1 mug, we recommend adding 125ml of milk to the Jug first, then topping up with water to the 225ml fill line.

CHOCOLATE

- Breaking the chocolate into smaller pieces will ensure it melts more efficiently and reduces residue.
- If you find chocolate residue in the Jug after serving, on next use wait 1 minute after the cycle has finished, before pouring.
- Choosing a chocolate with a lower cocoa content will reduce the amount of residue as it has a lower melting point.
- If you find chocolate residue on the Basket after frothing, move the Whisk up and down while submerged in the hot milk, until it has melted.

- Check that the Whisk and Basket spin freely before using your device. Any residue may affect functionality. Ensure the Jug and all Attachments are clean before use and before storing.
- If you prefer a sweeter chocolate drink, add up to 50g chocolate per cup/mug. Note this may increase the amount of residue.

5. FULL FROTH CONTROL

The Milk Frother Max gives you full control of your froth! Use the Dial to increase the amount of froth in your drink, from zero to max. Each Dial position past 1 will both steam and froth the milk added. In table 5A, we show you just how much froth each dial position produces.* Prefer steamed milk only? No problem - use Dial position 1. Can't get enough of the froth? Turn the Dial to max for 50% of the milk you add to be frothed.

Have fun trying different settings for your drinks until you find the perfect combination that suits your own, personal taste.

**Percentages stated are an estimate only and will vary according to the variety of milk and its starting temperature.*

5A

	Cold Froth This is your milkshake setting.
	Up to 5% Froth, up to 95% Steamed Milk Use this for Flat Whites and heated milk.
	10% Froth, 90% Steamed Milk Use this to make a traditional Latte. Mainly steamed milk, with a thin layer of froth.
	20% Froth, 80% Steamed Milk Use this if you like your Latte a touch frothier.
	30% Froth, 70% Steamed Milk Use this for a Wet Cappuccino. Still much thicker foam than a Latte.
	40% Froth, 60% Steamed Milk Getting dense! Use this for a traditional cappuccino, mocha or hot chocolate.
	50% Froth, 50% Steamed Milk Maximum froth, less steamed milk for a full-on frothy treat.

6. DRINKS MENU

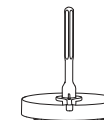
MILKSHAKE

Place Whisk in Jug then add milk. Turn Dial to “❄️”. Pour frothed drink into your cup when ready, adding ice if you would like an extra cold drink.

Dial position



Attachment



Serving	1 Mug	2 Mug	1 Cup	2 Cup	3 Cup	4 Cup	5 Cup
Milk Volume (ml)	200	400	Fill to “Min” mark	250	400	-	-

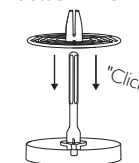
CHOCOLATE MILKSHAKE

Place Whisk in Jug then add milk. Turn Dial to “❄️”. Pour frothed drink into your cup when ready, adding ice if you would like an extra cold drink.

Dial position



Attachment



Serving	1 Mug	2 Mug	1 Cup	2 Cup	3 Cup	4 Cup	5 Cup
Milk Volume (ml)	200	400	Fill to “Min” mark	250	400	-	-
Chocolate	Add milkshake powder according to the serving instructions.						

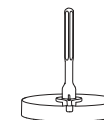
ICED LATTE

Place Whisk in Jug then add milk. Turn Dial to “❄️” and press Power Button. While frothing brew one espresso and add to your cup/mug. Pour in frothed milk when ready, adding ice if you would like an extra cold drink.

Dial position



Attachment

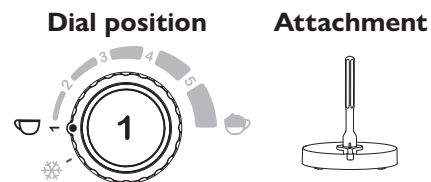


Serving	1 Mug	2 Mug	1 Cup	2 Cup	3 Cup	4 Cup	5 Cup
Milk Volume (ml)	175	350	Fill to “Min” mark	Fill to “Min” mark	225	300	375

FLAT WHITE

1/3 espresso, 2/3 heated milk

Place Whisk in Jug then add milk. Turn Dial to "1" and press Power Button. While frothing brew one espresso and add to your cup/mug. Pour in frothed milk.

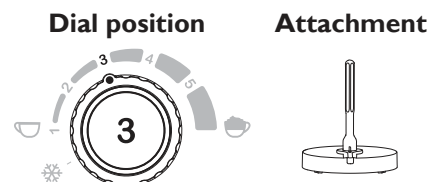


Serving	1 Mug	2 Mug	1 Cup	2 Cup	3 Cup	4 Cup	5 Cup
Milk Volume (ml)	275	Fill to "Max" mark	Fill to "Min" mark	225	350	450	Fill to "Max" mark

LATTE

Espresso shot, heated milk, thin layer of froth

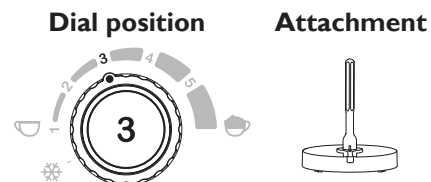
Place Whisk in Jug then add milk. Turn Dial to "3" and press Power Button. While frothing brew one espresso and add to your cup/mug. Pour in frothed milk.



Serving	1 Mug	2 Mug	1 Cup	2 Cup	3 Cup	4 Cup	5 Cup
Milk Volume (ml)	250	500	Fill to "Min" mark	200	325	425	525

CHAI/MATCHA LATTE

Place Whisk in Jug, then milk and Chai/Matcha powder. Turn the Dial to "3" and press the Power Button. Pour frothed drink into your cup when ready.



Serving	1 Mug	2 Mug	1 Cup	2 Cup	3 Cup	4 Cup	5 Cup
Milk Volume (ml)	Fill to "Min" mark	300	Fill to "Min" mark	200	325	425	525
Other ingredients	Add Chai*/Matcha ^o powder according to the serving instructions. *For best results we recommend using a dissolvable Chai powder rather than whole leaf. ^oWe recommend using 1g of Matcha Powder per 125ml of milk. Adjust to taste. We also recommend using cold, barista-grade oat milk when making a Chai/Matcha Latte.						

CAPPUCCINO

1/3 Espresso, 2/3 steamed milk

Place Whisk in Jug then add milk. Turn Dial to "5" and press Power Button. While frothing brew one espresso and add to your cup/mug. Pour in frothed milk.



Serving	1 Mug	2 Mug	1 Cup	2 Cup	3 Cup	4 Cup	5 Cup
Milk Volume (ml)	175	350	Fill to "Min" mark	200	250	300	350

HOT CHOCOLATE

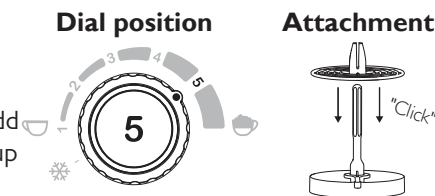
Place Whisk with Basket in Jug. Add milk and chocolate.* Turn Dial to "5" and press Power Button. Pour frothed drink into your cup when ready.



Serving	1 Mug	2 Mug	1 Cup	2 Cup	3 Cup	4 Cup	5 Cup
Milk Volume (ml)	250	500	Fill to "Min" mark	200	325	425	-
Chocolate (g)	25-35	50-70	10-20	25-35	40-55	50-70	-

MOCHA WITH ESPRESSO

Place Whisk with Basket in Jug. Add milk and chocolate*. Turn Dial to "5" and press Power Button. While frothing brew one espresso and add to your cup/mug. Pour frothed drink into your cup when ready.

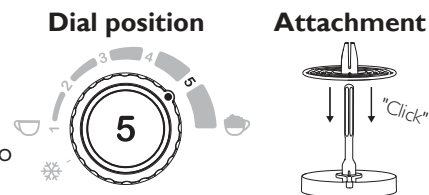


Serving	1 Mug	2 Mug	1 Cup	2 Cup	3 Cup	4 Cup	5 Cup
Milk Volume (ml)	200	400	Fill to "Min" mark	200	300	400	-
Chocolate (g)	25-35	50-70	10-20	25-35	40-55	50-70	-

MOCHA WITH INSTANT COFFEE

Place Whisk with Basket in Jug.

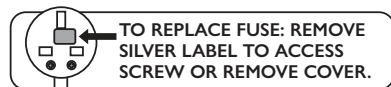
Add milk and chocolate*, together with the recommended serving of instant coffee for the number of cups/mugs you are making. Turn Dial to "5" and press Power Button.



Serving	1 Mug	2 Mug	1 Cup	2 Cup	3 Cup	4 Cup	5 Cup
Milk Volume (ml)	200	450	Fill to "Min" mark	250	400	500	-
Chocolate (g)	25-35	50-70	10-20	25-35	40-55	50-70	-

*The Milk Frother is designed to be used with a wide range of chocolate. For best results, we recommend using chocolate flakes, though you can use chocolate segments no larger than 1cm² and 0.5cm thick, powder or buttons no smaller than 1cm diameter and 0.5cm thick. Use pure chocolate only, with no added ingredients such as nuts, raising, biscuit, coconut, caramel, wafer, nougat etc. as they may block the whisk. You may need to chop the chocolate to the recommended sizes. Note: deviating from the recommended ingredients can affect the volume of beverage produced and performance of your appliance. Never fill above the "Max" or under the "Min" fill volumes.

7. TROUBLESHOOTING



***TO CONTACT CUSTOMER SERVICES, PLEASE EMAIL INFO@DUALIT.COM WITH YOUR MODEL AND SERIAL NUMBERS.**

POSSIBLE CAUSE(S)	SOLUTION(S)
APPLIANCE DOES NOT TURN ON	
1. Appliance is not plugged in.	1. Check that the plug is in the socket and the switch is turned on.
2. The plug fuse may have failed.	2. Replace the 5 amp plug fuse if necessary and check your residual current device (RCD). Never use the plug without the fuse cover fitted. Ensure replacement fuse is the same current value as the original. Replacement fuses are available and should be ASTA approved to BS.1362.
3. Heating element is broken	3. Please contact Dualit Customer Services* for further help.

POSSIBLE CAUSE(S)	SOLUTION(S)
APPLIANCE DOES NOT TURN ON	
4. The thermal fuse has been activated.	4. Please contact Dualit Customer Services* for further help.
5. Jug is still warm from previous cycle.	5. Between cycles, pour cold water into the Jug and allow to cool.
NON-STICK COATING IS DAMAGED	
1. The milk has overheated after the cycle.	1.1 Ensure that the milk level is within the minimum and maximum fill markings to avoid overheating and damaging the non-stick coating.
	1.2 Do not lift the Jug before the cycle is completed to avoid overheating and damaging the non-stick surface.
2. Non-stick coating damaged when cleaning.	2. Do not use abrasive cloths or insert sharp objects when cleaning the inside of the Jug.
LARGE AMOUNT OF CHOCOLATE RESIDUE LEFT INSIDE JUG AFTER CYCLE	
1. Chocolate is not melting and mixing into the milk.	1.1 Chocolate should be added after the Whisk with Basket attachment and milk have been placed into the Jug.
	1.2 We recommend using cold milk straight from the fridge, to improve melting efficiency for chocolate beverages.
	1.3 Use less chocolate or break into smaller pieces. Using chocolate with lower cocoa content will reduce/eliminate chocolate residue.
	1.4 Do not turn the device off when cycle is in progress. This will reduce chocolate melting time and increase the chance of residue build-up.
	1.5 Leave the device for 1 minute after a completed cycle to allow longer melting time. Move the Whisk up and down to encourage melting.
	1.6 Ensure the device is allowed to cool fully between cycles.
WHISK IS NOT SPINNING OR IS NOISY WHEN SPINNING	
1. Milk/chocolate has dried onto the Whisk, Flat White Cap or Basket.	1. Check the Whisk and Basket spin freely before using your device (remove the Whisk and use your finger to spin). Any residue may affect functionality. Ensure the Jug and all accessories are clean before use and before storing.
2. Whisk has misaligned from motor.	2.1 Remove the Whisk from the Jug and re-insert. This should allow the Whisk to rotate normally and to eliminate noise.
	2.2 Ensure that the Jug and all attachments are clean before using as any residue can disrupt the magnetisation and centralisation of the Whisk.
	2.3 Ensure chocolate is added AFTER the Whisk and Basket.

POSSIBLE CAUSE(S)	SOLUTION(S)
3. The chocolate segments have knocked the Whisk out of place.	3.1 Remove the attachments from the Jug and re-insert. Always use the Basket attachment when making chocolate beverages. 3.2 Ensure chocolate is added AFTER the Whisk and Basket.
4. Attachments are not properly affixed.	4. If using the Basket, slide onto the Whisk and push down until it clicks into place.
THE POWER BUTTON IS FLASHING BUT THE DEVICE WILL NOT TURN	
1. The boil-dry feature has been activated.	1.1 This feature protects the device if it gets too hot. Wash the Jug with cold water and make sure to fill above the "Min" mark when adding milk. 1.2 You have pressed the Power Button immediately after a cycle has finished; Wash the Jug with cold water and ensure the device is left to cool fully between cycles.



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

LÄS ALLA ANVISNINGAR

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.

SPARA BRUKSANVISNINGEN FÖR FRAMTIDA BRUK.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- **DEN HÄR APPARATEN MÅSTE HÅLLAS UNDER UPSIKT. Lämna inte apparaten obevakad när den används och dra ut kontakten när den inte används (brandrisk föreligger om apparaten lämnas obevakad när den fortfarande är påslagen eller kontakten sitter i).**
- **Den här apparaten får inte användas av barn under åtta år eller av personer med omfattande eller komplicerade funktionshinder. Barn mellan 8 och 14 år samt personer med nedsatt fysisk, motorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får inte använda den här apparaten såvida de inte har fått handledning om säker användning av apparaten och förstår alla risker. Det är viktigt att övervaka situationen när apparaten används av barn eller i närheten av barn. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än åtta år och under uppsikt. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn under åtta år. **Risk för brand, elektriska stötar, skällning och personskador.****
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om apparaten används på felaktigt sätt, i professionella (eller delvis professionella) sammanhang eller om den inte används i enlighet med den här bruksanvisningen så upphör garantin att gälla och Dualit avsäger sig allt ansvar för alla skador som kan uppstå. **Risk för brand, elektriska stötar, skällning och personskador.****

Elektrisk säkerhet

- **K**ontrollera att apparatens driftspänning motsvarar elnätets matningsspänning. **Risk för elstöt och brand.**
- **V**ARNING: This appliance must be earthed. **Risk för elstöt och brand.**
- **O**m strömsladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Dualit eller av en auktoriserad Dualit-reparatör, för att undvika risker. Ring Dualits hjälptelefon för kunder +44 (0)1293 652 500. **Risk för elstöt och brand.**
- **A**nvänd inte apparaten om kabeln eller kontakten är skadade eller om apparaten inte fungerar korrekt eller om den har skadats på något sätt. **Risk för elstöt och brand.**
- **T**enna apparat uppfyller kraven på elektromagnetisk kompatibilitet i direktivet 2014/30 EÜ.
- **R**ör aldrig vid sladden med våta händer. **Risk för elstöt.**
- **A**nslut aldrig en apparat till ett uttag där andra apparater är anslutna eller ett med ytterligare funktioner såsom, men inte begränsat till, USB-uttag, inbyggda Wi-Fi-förstärkare, fjärr-Wi-Fi/Bluetooth eller liknande smarta växlingsfunktioner. Det kan finnas risk för överbelastning, att krets brytaren utlöses eller att det går en säkring. **Risk för elektriska stötar och brand eller skador på uttag och kontakt.** Väggtutaget ska skyddas av en jordfelsbrytare.
- **A**nvändning av förlängningssladdar som inte är godkända av tillverkaren kan orsaka skador eller olyckor. **Risk för elstöt.**

Allmän säkerhet

- **A**nvändning av andra tillbehör än de som Dualit rekommenderar **kan leda till brand, elstöt och personskador.**
- **R**ör inte vid metalldelarna när apparaten används. **Risk för brännskador eller skällning.**
- **P**lacera inte apparaten på en yta av polerat trä, marmor eller på en porös yta. **Risk för skador på egendomen.**



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- **A**nvänd inte apparaten på ojämna underlag. Apparaten får endast användas på en flat, vågrät yta. **Risk för personskada.**
- **A**nvänd inte en kökssvamp eller slipmedel på apparaten. **Risk för skada.**
- **VARNING:** Använd inte alkaliska rengöringsmedel eftersom det kan skada kannan. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel vid rengöring. **Risk för skada.**
- **Risk för hett vatten.** Undvik direktkontakt med hett vatten. Koppla bort apparaten från strömförsörjningen och låt den svalna före rengöring, underhåll, flyttning eller lagring. Mer information finns i avsnittet om rengöring. **Risk för skallning.**
- **L**åt inte nätsladden komma i kontakt med heta ytor. **Risk för elstöt.**
- **E**n kort nätsladd medföljer, för att minska risken att fastna i eller snubbla över en längre sladd. **Risk för skador och elstöt.**
- **S**täll inte apparaten på eller nära värmekällor som spisplattor, varma ugnar eller öppna eld. **Risk för elstöt och brand.**
- Apparaten får inte placeras i ett skåp eller annan stängd förvaringsplats när den används. **Brandrisk.**
- **OBS!** En avklippt kontakt från en elsladd ska omedelbart slängas. Att sätta i en sådan kontakt i ett uttag är förenat med stora risker. **Risk för elektriska stöt och brand.**
- **S**änk inte ned apparaten i vatten eller andra vätskor. **Risk för elektriska stöt och brand.**
- **U**ndvik att spilla vätskor på anslutningen. **Risk för elstöt.**
- **A**nvänd endast apparaten med den medföljande värmeplattan. **Risk för elstöt och brand.**
- **A**åt mjölkskummaren svalna helt innan den rengörs och ställs undan för förvaring. **Risk för brännskador eller skallning.**
- **F**yll inte på kannan ovanför Max-markeringen. **Risk för elstöt och brand.**
- **A**nvänd inte kannan i badrum eller utomhus. **Risk för elstöt.**
- **R**a bort apparaten från värmeplattan före påfyllning eller upphällning. **Risk för elstöt.**
- **T**ar försiktig när du håller – håll långsamt och luta inte mjölkskummaren för mycket. **Risk för brännskador eller skallning.**
- **M**jölken förblir het länge efter uppkokningen och det finns risk för skallning. Placera kannan, värmeplattan och strömsladden en bit från arbetsytans kant och utom räckhåll för barn.
- **H**ärmeelementet kan fortsätta att vara varmt efter användningen. **Risk för skallning.**
- **A**nvänd inte apparaten på fel sätt. Den är endast avsedd för användning med mjölk och livsmedel. **Risk för skada.**
- **L**åt inte sladden komma i kontakt med heta ytor eller hänga över kanten på ett bord eller en köksbänk. **Risk för brand eller elstöt.**
- **T**a bort allt förpackningsmaterial före användning. **Brandrisk.**
- **L**ägg aldrig i enbart choklad i kannan. Tillsätt alltid mjölk/vatten. **Risk för brand eller personskador.**
- **A**nvänd inte chokladlikör/tillsätt inte alkohol i kannan. **Risk för brand eller personskador.**

SPARA DENNA BRUKSANVISNING

I syfte att förbättra produkter förbehåller sig Dualit Ltd. rätten att ändra produktspecifikationen utan förvarning. Alla bilder är endast illustrationer. Din modell kan avvika från bilderna som visas.



ANVISNINGAR FÖR MILJÖSKYDD

Den här produkten får inte kasseras i hushållssoporna när den har tjänat



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

ut. Lämna in den på en återvinningsstation som tar hand om elektrisk och elektronisk utrustning. Symbolen på produkten, bruksanvisningen eller förpackningen innehåller information om olika alternativ för återvinning eller kassering. Materialen kan återvinnas enligt märkningsinformationen. Genom att återvinna, materialåtervinna eller på annat sätt återanvända gamla maskiner gör du en viktig insats för att skydda miljön. Fråga din kommun var det finns en godkänd återvinningscentral.

VIKTIGT: FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- **L**äs igenom bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten. Den innehåller viktig säkerhetsinformation och ser till att du får ut mesta möjliga av din Dualit-produkt.
- **P**acka upp delarna försiktigt och behåll allt förpackningsmaterial tills du är säker på att alla delar finns med och att allt fungerar. När du är nöjd återvinner du förpackningen på lämpligt sätt.
- **S**para den här bruksanvisningen och inköpsbeviset på en säker plats.
- **G**löm inte att registrera din produkt på www.dualit.com/register

1. SÅ HÄR ANVÄNDER DU MJÖLKSKUMMAREN

MODELL: DMF3

- A. LOCK
- B. KORG
- C. VISP

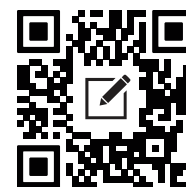
- D. SKUMNINGSINSTÄLLNINGAR
- Di. MIN. SKUM
- Dii. MAX. SKUM
- Diii. KALLT SKUM
- E. REGLAGE
- F. VÄRMEPLATTA
- G. INDIKATORER FÖR Fyllningsvolym
- H. HANDTAG
- I. KANNA
- J. STRÖMBRYTARE
- K. ELSLADD
- L. KONTAKT

2. INSTÄLLNINGAR

Ta bort allt förpackningsmaterial.

2A - SKANNA FÖR ATT REGISTRERA

Registrera din apparat på www.dualit.com. Detta tar bara 60 sekunder. Du behöver produktmodellen och serienumret som finns på märkskylten på produktens bas.



2B

Ta bort allt förpackningsmaterial, tejp och skyddspapper. **FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN:** Rengör locket, tillbehören och insidan av kannan med varmt vatten med diskmedel, skölj väl och torka sedan delarna. Får ej nedsänkas i vatten.

Risk för elstöt, brand och skador på produkten.

2C

Underlaget måste vara plant så att maskinen står jämnt och stabilt. **Risk för personskador.** Placeras på säkert avstånd från:

- Värmekällor. **Risk för elektriska stöt och brand.**
- Vattenkranar. **Risk för elektriska stöt.**

Placeras inte i:

- I ett skåp. **Brandrisk.**
- Nära gardiner eller lättantändligt material. **Brandrisk.**
- På en bricka som samlar upp vätska. **Risk för elektriska stöt.**
- På en yta av polerat trä, marmor eller på en porös yta. **Risk för skador på egendomen.**

3. HUR MAN ANVÄNDER MJÖLKSKUMMAREN

3A

Välj dryck från Dryckesmenyn på sidan 21. Sätt vispen i korgen om det behövs, och placera den i kannan. Fyll kannan till den angivna volymen som anges i menyn, med kall mjölk direkt från kylskåpet. Tillsätt choklad och/eller andra ingredienser om du använder det.

3B

Sätt i elsladden. Vrid reglaget till det läge som anges i menyn och tryck på strömbrytaren. Ljuset kommer att bli rött och pulsera (blått för kallt skum). Det blir en kort fördröjning innan vispen startar medan apparaten beräknar vilken tillagning som behövs. Om du vill stoppa tillagningen tidigt, ska du trycka på strömbrytaren, lyfta kannan från värmeplattan eller dra ur kontakten. När tillagningen är klar, slocknar lampan på strömbrytaren. Håll upp drycken och njut.

3C

Vi rekommenderar att du diskar apparaten omedelbart efter varje användning. Dra ur sladden, ta bort kannan från värmeplattan och ta bort vispen och tillbehören. Diska kannan inuti, samt visp och tillbehör med varmt diskvatten och en diskduk som inte repar. Du kan också fylla kannan med varmt diskvatten och låta den stå en stund före diskningen. Sänk aldrig ner kannan eller värmeplattan, helt eller delvis, i vatten. **Risk för elstöt, brand och skador på produkten.**

3D

OBS! Om du använder mjölkskummaren flera gånger i följd, måste du ge kannan tid att svalna. Efter varje tillagning, ska du fylla kannan med kallt vatten och låta den stå i 1 minut medan du rengör tillbehören, innan du håller ut vattnet. Upprepa detta efter varje tillagning.

3E

Det är endast vispen och tillbehören som får placeras i diskmaskinen. Ställ in programmet på en temperatur under 40 °C och lägg dem på den översta hyllan. Kannan och värmeplattan kan inte diskas i diskmaskinen. När du har slutat använda mjölkskummaren, ska du torka av den ordentligt innan du förvarar den med locket på plats.

så bra eftersom fettinnehållet är högre än 3 %. Kom ihåg att olika typer av mjölk skummar i olika grad.

- När du använder växtbaserad mjölk som soja, havre, mandel etc., ska du se till att använda "baristatyp" eftersom dessa sorter kommer att ge mer skum.
- För att göra en hälsosammare varm choklad kan du använda vatten istället för mjölk eller en blandning av både vatten och mjölk. Observera att tillsats av vatten kommer att minska mängden skum som produceras. För att göra en varm choklad med vatten och mjölk för 1 mugg rekommenderar vi att du först håller i 1,25 dl mjölk i kannan och sedan fyller på med vatten upp till 2,25 dl-gränsen.

CHOKLAD

- Om chokladen bryts i mindre bitar kommer den att smälta mer effektivt och ge mindre rester.
- Om du hittar chokladrester i kannan efter serveringen, ska du vänta 1 minut efter att tillagningen har avslutats vid nästa användning innan du håller upp.
- Om man väljer en choklad med lägre kakaohalt minskar mängden rester eftersom den har en lägre smältpunkt.
- Om du hittar chokladrester på korgen efter skumning, ska du röra vispen upp och ner medan den är nedsänkt i den varma mjölken tills de har smält.
- Kontrollera att vispen och korgen snurrar fritt innan du använder apparaten. Eventuella rester kan påverka funktionen. Se till att kannan och alla tillbehör är rena före användning och före förvaring.
- Om du föredrar en sötare chokladdryck, kan du tillsätta upp till 50 g choklad per kopp/mugg. Observera att detta kan öka mängden rester.

4. TIPS OCH RÅD

ALLMÄNT

- Använd alltid kall mjölk direkt från kylskåpet.
- Mjölkskummaren fungerar bäst med mjölk som har en hög proteinhalt t.ex. ko- eller sojamjölk.
- Dualit rekommenderar att du använder lättmjölk eller UHT-mjölk (mjölk med lång hållbarhet). Helmjölk skummar inte



5A

	Kallt skum Detta är milkshake-inställningen.
	Upp till 5 % skum, upp till 95 % ångad mjölk Använd detta för flat whites och uppvärmd mjölk.
	10 % skum, 90 % ångad mjölk Använd detta för att göra en traditionell latte. Främst ångad mjölk, med ett tunt lager skum.
	20 % skum, 80 % ångad mjölk Använd detta om du vill ha din latte lite mer skummig.
	30 % skum, 70 % ångad mjölk Använd detta för en våt cappuccino.. Fortfarande mycket tjockare skum än en latte.
	40 % skum, 60 % ångad mjölk Gör det tjockare! Använd detta för en traditionell cappuccino, mocka eller varm choklad.
	50 % skum, 50 % ångad mjölk Maximalt med skum, och mindre ångad mjölk för en mycket skummig dryck.

5. FULL SKUMKONTROLL

Mjölkskumaren ger dig max full kontroll över skummet! Använd reglaget för att öka mängden skum i drycken, från noll till max. Varje läge över 1 kommer att både ånga och skumma den tillsatta mjölken. I tabell 5A visar vi hur mycket skum varje reglageläge producerar.* Vill du bara bara ha ångad mjölk? Inga problem – använd läge 1 på reglaget. Kan du inte få tillräckligt mycket skum? Vrid reglaget till max för att 50 % av den mjölk du tillsätter ska skummas.

Du kan roa dig med att prova olika inställningar för dina drycker tills du hittar den perfekta kombinationen som passar din personliga smak.

**Procentandelarna som anges är endast en uppskattning och kommer att variera beroende på typ av mjölk och dess starttemperatur.*

6. DRYCKESMENY

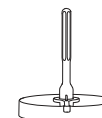
MILKSHAKE

Sätt vispen i kannan och tillsätt mjölk. Vrid reglaget till "❄️". Håll den skummade drycken i kopp när den är klar, och tillsätt is om du vill ha en extra kall dryck.

Reglageläge



Tillbehör



Portion	1 mugg	2 mugg	1 kopp	2 kopp	3 kopp	4 Cup	5 kopp
Mjölkvolyt (ml)	200	400	Fyll till märket "Min"	250	400	-	-

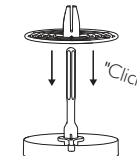
CHOKLADMJÖLKSHAKE

Sätt vispen i kannan och tillsätt mjölk. Vrid reglaget till "❄️". Håll den skummade drycken i kopp när den är klar, och tillsätt is om du vill ha en extra kall dryck.

Reglageläge



Tillbehör



Portion	1 mugg	2 mugg	1 kopp	2 kopp	3 kopp	4 kopp	5 kopp
Mjölkvolyt (ml)	200	400	Fyll till märket "Min"	250	400	-	-
Choklad	Tillsätt mjölkshakepulver enligt portionsanvisningarna.						

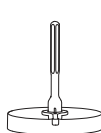
ISKAFFE.

Sätt vispen i kannan och tillsätt mjölk. Sätt reglaget på "❄️" och tryck på strömbrytaren. Medan mjölken skummas, brygger du en espresso och håller upp den i din kopp/mugg. Håll i den skummade mjölken när du är redo, tillsätt is om du vill ha en extra kall dryck.

Reglageläge



Tillbehör



Portion	1 mugg	2 mugg	1 kopp	2 kopp	3 kopp	4 kopp	5 kopp
Mjölkvolymer (ml)	175	350	Fyll till märket "Min"	Fyll till märket "Min"	225	300	375

FLAT WHITE

1/3 espresso, 2/3 värmd mjölk

Sätt vispen i kannan och tillsätt mjölk. Ställ reglaget på "1" och tryck på strömbrytaren. Medan mjölken skummas, brygger du en espresso och håller upp den i din kopp/mugg. Håll i den skummade mjölken.

Reglageläge



Tillbehör



Portion	1 mugg	2 mugg	1 kopp	2 kopp	3 kopp	4 kopp	5 kopp
Mjölkvolymer (ml)	275	Fyll till märket "Max"	Fyll till märket "Min"	225	350	450	Fyll till märket "Max"

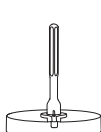
LATTE

Sätt vispen i kannan och tillsätt mjölk. Ställ reglaget på "3" och tryck på strömbrytaren. Medan mjölken skummas, brygger du en espresso och håller upp den i din kopp/mugg. Håll i den skummade mjölken.

Reglageläge



Tillbehör



Portion	1 mugg	2 mugg	1 kopp	2 kopp	3 kopp	4 kopp	5 kopp
Mjölkvolymer (ml)	250	500	Fyll till märket "Min"	200	325	425	525

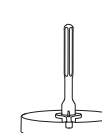
CHAI/MATCHA LATTE

Sätt vispen i kannan, tillsätt sedan mjölk och chai/matcha-pulver. Vrid reglaget till "3" och tryck på strömbrytaren. Håll den skummade drycken i koppen när den är klar.

Reglageläge



Tillbehör



Portion	1 mugg	2 mugg	1 kopp	2 kopp	3 kopp	4 kopp	5 kopp
Mjölkvolymer (ml)	Fyll till märket "Min"	300	Fyll till märket "Min"	200	325	425	525
Övriga ingredienser	Tillsätt chai* eller matcha-pulver enligt portionsanvisningarna. *För bäst resultat rekommenderar vi att använda ett lösligt chai-pulver istället för hela blad. †Vi rekommenderar att använda 1 g matchapulver per 1,25 dl mjölk. Justera efter smak. Vi rekommenderar också att använda kall, havremjolk av baristakvalitet när du gör en chai/matcha-latte.						

CAPPUCCINO

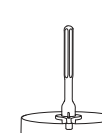
1/3 espresso, 2/3 ångad mjölk

Sätt vispen i kannan och tillsätt mjölk. Ställ reglaget på "5" och tryck på strömbrytaren. Medan mjölken skummas, brygger du en espresso och håller upp den i din kopp/mugg. Håll i den skummade mjölken.

Reglageläge



Tillbehör



Portion	1 mugg	2 mugg	1 kopp	2 kopp	3 kopp	4 kopp	5 kopp
Mjölkvolymer (ml)	175	350	Fyll till märket "Min"	200	250	300	350

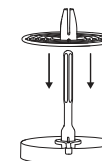
VARM CHOKLAD

Sätt vispen med korgen i kannan. Tillsätt mjölk och choklad*. Sätt reglaget på "5" och tryck på strömbrytaren. Håll den skummade drycken i koppen när den är klar.

Reglageläge



Tillbehör



Portion	1 mugg	2 mugg	1 kopp	2 kopp	3 kopp	4 kopp	kopp
Mjölkvolymer (ml)	250	500	Fyll till märket "Min"	200	325	425	-
Choklad (g)	25-35	50-70	10-20	25-35	40-55	50-70	-

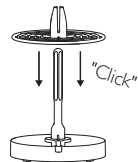
MOCKA MED ESPRESSO

Sätt vispen med korgen i kannan. Tillsätt mjölk och choklad*. Ställ reglaget på "5" och tryck på strömbrytaren. Medan mjölken skummas, brygger du en espresso och håller upp den i din kopp/mugg. Håll den skummade drycken i koppen när den är klar.

Reglageläge



Tillbehör



Portion	1 mugg	2 mugg	1 kopp	2 kopp	3 kopp	4 kopp	5 kopp
Mjölkvoly (ml)	200	400	Fyll till märket "Min"	200	300	400	-
Choklad (g)	25-35	50-70	10-20	25-35	40-55	50-70	-

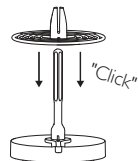
MOCKA MED PULVERKAFFE

Tillsätt mjölk och choklad*, tillsammans med den rekommenderade mängden pulverkaffe för det antal koppar/muggar du tillreder. Ställ reglaget på "5" och tryck på strömbrytaren.

Reglageläge



Tillbehör



Portion	1 mugg	2 mugg	1 kopp	2 kopp	3 kopp	4 kopp	5 kopp
Mjölkvoly (ml)	200	450	Fyll till märket "Min"	250	400	500	-
Choklad (g)	25-35	50-70	10-20	25-35	40-55	50-70	-

*Mjölkskumaren är utformad för att användas med många olika typer av choklad. För att få bästa resultat rekommenderar vi att du använder chokladflingor, men du kan även använda chokladbitar som inte är större än 1 cm² och 0,5 cm tjocka, pulver eller knappar som inte är mindre än 1 cm i diameter och 0,5 cm tjocka. Använd endast ren choklad, utan tillsatta ingredienser som nötter, russin, kex, kokos, kola, rån, nougat etc., eftersom de kan blockera vispen. Du kan behöva skära sönder chokladen i rekommenderade storlekar. OBS! Om man inte använder de rekommenderade ingredienserna kan det påverka volymen av producerad dryck och apparatens prestanda. Fyll aldrig på överfyllningsvolymerna "Max." eller under "Min."

7. FELSÖKNING

* KONTAKTA KUNDTJÄNST, GENOM ATT MEJLA INFO@DUALIT.COM MED DITT MODELL- OCH SERIENUMMER.

MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
APPARATEN SLÅR INTE PÅ	
1. Apparaten är inte ansluten.	1. Kontrollera att kontakten sitter i eluttaget och att strömbrytaren är påslagen.
2. Säkringen kan ha gått.	2. Byt ut 5 amp-säkringen vid behov och kontrollera jordfelsbrytaren (RCD). Använd aldrig stickkontakten utan att säkringslocket har monterats. Se till att ersättningssäkringen har samma strömstyrka som den ursprungliga säkringen. Det finns utbytessäkringar i handeln och dessa ska vara ASTA-godkända enligt BS.1362.
3. Värmeelementet är trasigt.	3. Kontakta Dualit Customer Services+ för ytterligare hjälp.
4. Termosäkringen har aktiverats.	4. Kontakta Dualit Customer Services+ för ytterligare hjälp.
5. Kannan är fortfarande varm från föregående tillagning.	5. Mellan tillagningarna ska du hälla kallt vatten i kannan och låta den svalna.
NON-STICK-BEHANDLINGEN ÄR SKADAD	
1. Mjölken har överhettats efter tillagningen.	1.1 Se till att mjölkknivån ligger inom påfyllningsmarkeringarna min. och max. för att undvika överhettning och skador på non-stick-beläggningen. 1.2 Lyft inte av kannan innan tillagningen är klar för att undvika överhettning och skada på non-stick-ytan.
2. Non-stick beläggningen skadades vid diskningen.	2. Använd inte en duk som repar eller vassa föremål när du diskar insidan av kannan.

MÖJLIGA ORSAKER LÖSNING	
STORA MÄNGDER CHOKLADRESTER FINNS KVAR INNE I KANNAN EFTER TILLAGNINGEN	
1. Chokladen smälter inte och blandas inte med mjölken.	1.1 Chokladen ska tillsättas efter att vispen med korgtillbehör har monterats och mjölk har hällts ner i kannan.
	1.2 Vi rekommenderar att du använder kall mjölk direkt från kylan för att förbättra smältningseffektiviteten för chokladdrycker.
	1.3 Använd mindre mängd choklad eller bryt den i mindre bitar. Att använda choklad med lägre kakaohalt kommer att minska/eliminera chokladrester.
	1.4 Stäng inte av enheten när tillagning pågår. Detta kommer att minska chokladsmältningstiden och öka risken för att rester byggs upp.
	1.5 Låt enheten stå i 1 minut efter en avslutad tillagning för att ge längre smälttid. Rör vispen upp och ner för att påskynda smältning.
	1.6 Se till att enheten får svalna helt mellan tillagningarna.
VISPEN SNURRAR INTE ELLER FÖR OLJUD NÄR DEN SNURRAR	
1. Mjölk/choklad har torkat på vispen, flat white-kapseln eller korgen.	1. Kontrollera att visp och korg snurrar fritt innan du använder apparaten (ta bort vispen och snurra med fingret). Eventuella rester kan påverka funktionen. Se till att kannan och alla tillbehör är rena före användning och före förvaring.
2. Vispen är felinriktad med avseende på motorn.	2.1 Ta bort vispen från kannan och sätt tillbaka den. Därigenom bör vispen rotera normalt och oljudet elimineras.
	2.2 Se till att kannan och alla tillbehör är rena före användning eftersom alla rester kan störa magnetiseringen och centraliseringen av vispen.
	2.3 Se till att chokladen tillsätts EFTER vispen och korgen.
3. Chokladbitarna har gjort att vispen ändrat läge.	3.1 Ta bort tillbehören från kannan och sätt tillbaka dem. Använd alltid korgtillbehöret när du gör chokladdrycker.
	3.2 Se till att chokladen tillsätts EFTER vispen och korgen.
4. Tillbehören är inte korrekt fastsatta.	4. Om du använder korgen, ska du skjuta på vispen och trycka nedåt tills den klickar på plats.
STRÖMBRYTARKNAPPEN BLINKAR MEN APPARATEN SLÅR INTE PÅ	
1. Torrkokningsfunktionen har aktiverats.	1.1 Denna funktion skyddar apparaten om den blir för varm. Diska kannan med kallt vatten och se till att fylla på över "Min-markering" när du tillsätter mjölk.
	1.2 Du har tryckt på strömbrytaren omedelbart efter det att en tillagning har avslutats. Diska kannan i kallt vatten och se till att enheten får svalna helt mellan tillagningarna.

Dualit®



Dualit Limited County Oak Way Crawley West Sussex RH11 7ST



+44(0)1293 652 500

info@dualit.com