

Cuisinart®

Hot/Cold Foam *Milk Frother*

FR-16 SERIES



Instruction
& Recipe
Booklet

For your safety and continued
enjoyment of this product, always
read the instruction book
carefully before using.

Important Safeguards

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Always unplug unit from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.
3. To protect against risk of electric shock, do not put the main unit, base, power cord, or plug in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if appliance has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized Cuisinart Service Facility for examination, repair, and electrical or mechanical adjustment.
6. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock, or injury.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. Do not plug in or take out plug when your hands are wet.
9. Do not use outdoors.
10. Do not touch hot surfaces. Use Handles or knobs.
11. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. Where applicable, always attach plug to appliance and check that the control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.

14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. Be especially careful when opening the cover; the contents in the unit tank can splash out.
16. Do not move the unit while it is switched on. While being moved, hot liquid can escape from the unit.
17. Allow unit to cool completely before handling.
18. During the operation of the machine, do not remove the top cover. If you need to open the lid, press the START/STOP Button to turn off the machine. Once the machine is off and the whisk/stirrer has stopped rotating you can remove the lid.

Save These Instructions For Household Use Only

Special Cord Set Instructions

A short power supply cord is provided to reduce the risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Notice

This appliance is supplied with a molded 3-prong grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet.

Features And Benefits

1. **Transparent Cover with Seal**
eliminates leaks and lets you watch frothing or warming process.



2. **Integrated Spout**
for easy pouring and latte art designs.

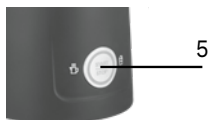


3. **Double-Walled Housing**
stays cool to the touch when frothing or warming milk.

4. **Easy Grip Handle**
features ergonomic design for a precise pour.

5. **START/STOP Button with LED indicators**

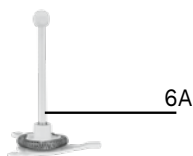
- A. Press it once to warm milk or froth hot milk. The icon on the left side of the button will illuminate.



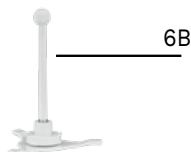
- B. Keep it pressed for 5 seconds to froth cold milk. The icon on the right side of the button will illuminate.

6. **Whisk/Stirrer**

- A. Hot & Cold Milk Frothing Whisk (with spring) aerates milk to create creamy foam.



- B. Milk Warming Stirrer (without spring) stirs milk as it heats to prevent burning.



7. **Base with Cord Wrap**
for easier storage.



Before The First Use

Carefully unpack the unit and remove any packaging and promotional labels in or on the milk frother. Rinse all accessories thoroughly in warm soapy water and then dry completely.

Tips For Frothing

Milk frothing is the steaming of milk. The steam does two things: It heats milk and it mixes in air to form a foamy texture. For best results use cold, refrigerated milk.

Milk	Frothing Levels
Whole Milk	
Low-Fat Milk	
Fat-Free Milk	
Non-Dairy Milk	

NOTE: Frothing levels depend on the amount of milk being used.

Operating Instructions

Frothing Milk

1. Remove the cover and insert the Hot & Cold Milk Frothing Whisk (with spring) into the center bottom of the housing.
2. Fill the tank with the desired amount of milk.

Note: Never fill milk over the **Froth Max** fill line. Frothed milk expands and it will overflow the tank if the level is too high.

3. Put the cover back on the tank. Make sure the top of the whisk is aligned with the center of the cover.
4. Start frothing by pressing the START/STOP Button. The LED light will be illuminated during operation.

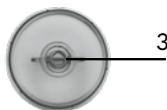
A. **For hot milk foam:** Press the START/STOP Button once. The left side of the button will illuminate and frothing will begin.

B. **For cold milk foam:** Press and hold the START/STOP Button for 5 seconds. The right side of the button will illuminate and frothing will begin.

Note: The unit will automatically turn off at the end of the frothing cycle.

5. Open the cover after frothing is complete.
6. Pour or ladle the milk froth into a cup or glass.
7. After using the unit, clean it as described in the Cleaning and Maintenance section, page 8.

Note: Wait for tank to cool before cleaning.



Warming Milk

1. Remove the cover and insert the Milk Warming Stirrer (without spring) into the center bottom of the housing.

Note: Ensure the spring is removed. To remove, carefully apply upward pressure to the spring to disengage it from the stirrer.

Once removed, you can store the spring by inserting it under the cover.

2. Fill the tank with the desired amount of milk.

Note: Never fill milk over the **Warm Max** fill line.

3. Put the cover back on the tank. Make sure the top of the stirrer is aligned with the center of the cover.
4. Start warming milk by pressing the START/STOP Button once. The left side of the LED light will be illuminated during operation.

Note: When preparation is done, the unit will automatically turn off.

5. Open the cover after warming is complete.
6. Pour the warmed milk into a cup or glass.
7. After using the unit, clean it as described in the Cleaning and Maintenance section.

Note: Wait for tank to cool before cleaning.

Cleaning And Maintenance

Always make sure the appliance is unplugged before you start cleaning it.

1. Clean the exterior of the unit with a soft, moist cloth. If heavily soiled, a mild detergent can be used.
2. Remove the whisk/stirrer from the tank and wash it with soap under warm running water. The seal on the cover can also be removed and washed under warm, soapy water. Rinse all parts well.
3. Clean out the tank with hot water and a soft cloth after use. If the tank is still soiled, wash using a soap solution and rinse thoroughly. Use a soft cloth to prevent damaging the nonstick coating.

CAUTION: Never submerge the main unit, base, power cord, or plug in water or other liquids.

4. **Maintenance:** Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Troubleshooting

Q: Why is the LED light not illuminating after I push the START/STOP Button?

- A:** The plug is not plugged in. Make sure plug is placed correctly in the outlet.
- A:** Temperature monitoring has been triggered. Let the unit cool for 5 minutes.

Q: Why is milk leaking from around the cover?

- A:** Filling level was too high. Reduce the amount of milk in the tank.
- A:** The seal ring is missing or dirty. Clean the seal ring and replace.
- A:** The cover is not placed correctly over the milk tank. Put the cover on so that it is flush with the tank and the seal is not showing.

Q: Why is the milk froth not coming out the way I want?

- A:** Check the whisk/stirrer. To prepare hot or cold milk foam, make sure the spring is attached. For warm milk, remove the spring. Follow instructions under Warming Milk on page 7 for spring removal and storage.

Recipes

Cappuccino

The traditional espresso-based drink topped with a lush layer of foam. Non-dairy milk can easily be substituted.

Makes 1 serving

¼ cup cold whole milk

1 shot freshly brewed espresso

1. Assemble the milk frother with the frothing whisk (with spring). Add the milk to the frother. Put the cover on the tank and press the START/STOP Button once.
2. Pour the brewed espresso into a mug.
3. When the frothing process is complete, pour the milk into the mug and spoon the remaining foam on top. Serve immediately.

Café au Lait

Strongly brewed coffee and heated milk come together for this French classic.

Makes 1 serving

½ cup cold whole milk

½ cup strong freshly brewed coffee

1. Assemble the milk frother with the milk warming stirrer (without spring). Add the milk to the frother. Put the cover on the tank.
2. Press the START/STOP Button once. When the steaming process is complete, simultaneously pour the milk and coffee into a large mug. Serve immediately.

Flat White

Get your morning burst of energy with this classically small yet strong latte.

Makes 1 serving (3/4 cup)

¼ cup whole milk

2 shots freshly brewed espresso

1. Assemble the milk frother with the milk warming stirrer (without spring). Add the milk to the tank and put the cover on.
2. Press the START/STOP Button once to begin steaming the milk. When the steaming process is complete, pour the espresso into a mug, and then the steamed milk. Serve immediately.

Toffee Chai Latte

Sweet toffee syrup meets spicy tea to create a treat-worthy latte.

Makes 1 serving

Toffee Syrup:

½ cup water

½ cup brown sugar

½ cup toffee bits, such as Heath brand

Pinch kosher salt

Latte:

½ cup chai concentrate

½ cup whole milk

1 tablespoon toffee syrup

Ground cinnamon, for garnish

1. Put the water, brown sugar, toffee, and salt in a small pot set over medium heat. Bring to a simmer, stirring until the toffee is completely dissolved. Remove from the heat, and strain if necessary. Chill completely before using.

2. Assemble the milk frother with the milk warming stirrer (without spring). Add the chai concentrate to the frother and put the cover on the tank.
3. Press the START/STOP Button once. When the steaming process is complete, pour the hot tea into a mug. Carefully remove the milk warming stirrer.
4. Install spring back onto the whisk/stirrer and insert the frothing whisk (with spring) into the frother. Add the milk and toffee syrup. Put the cover on the tank.
5. Press the START/STOP Button once. When the frothing process is complete, pour the toffee milk into the hot tea. Garnish with ground cinnamon and serve immediately.

Note: Toffee syrup can be stored in an airtight container in the refrigerator for up to a week.

London Fog Steamer

Pair this citrus-forward drink with a piece of toast or a sweet shortbread.

Makes 1 serving

- ½ cup milk (any variety)**
- 1 tablespoon simple syrup***
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- ½ cup freshly brewed double-strength Earl Grey tea**
- 1 1-inch piece orange rind**

1. Assemble the milk frother with the milk warming stirrer (without spring). Add the milk, simple syrup, and vanilla to the frother. Put the cover on the tank.
2. Press the START/STOP Button once. When the steaming process is complete, pour the hot tea into a mug, and then follow with the steamed milk mixture. Garnish with orange rind and serve immediately.

*Simple syrup is equal parts water and sugar cooked over medium-low heat until the sugar has dissolved. Cool completely before using. When stored in a sealed container the simple syrup will last in a refrigerator for up to 2 weeks.

Hot Chocolate

Cozy snow-day treat for one.

Makes 1 serving

- 1/2 cup whole milk**
- 1/4 cup half-and-half**
- 2 tablespoons cocoa powder**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- Pinch kosher salt**

1. Assemble the milk frother with the milk warming stirrer (without spring). Add all ingredients, in the order listed, to the frother. Put the cover on the tank.
2. Press the START/STOP Button once. When steaming is complete, pour into a mug. Serve immediately.

Honey Lavender Iced Latte

Use leftover lavender simple syrup in steamed milk or try it in a cocktail!

Makes 1 serving

Lavender Simple Syrup:

- 1 cup granulated sugar**
- 1 cup water**
- 1 tablespoon dried culinary lavender**

Latte:

- ¼ cup milk (any variety)**
- 2½ teaspoons lavender simple syrup**
- ½ teaspoon honey**
- 1 cup ice**
- 2 shots freshly brewed espresso**

1. Put the water and sugar in a small pot over medium heat. Bring to a simmer, stirring until the sugar is completely dissolved. Remove from the heat and add the dried lavender. Let steep for 30 minutes. Strain the syrup through a fine-mesh strainer placed over a small bowl. Discard the lavender. Cover the syrup, and chill completely before using.
2. Assemble the milk frother with the frothing whisk (with spring). Add the milk, syrup, and honey to the frother. Put the cover on the tank.
3. Press and hold the START/STOP Button for 5 seconds. The right side of the button will illuminate for the cold foam option. When the frothing process is complete, fill a glass with ice. Pour the espresso over the ice, then top with the lavender milk. Serve immediately.

Note: Lavender simple syrup can be stored in an airtight container in the refrigerator for up to a week.

Tiramisu Cold Foam

A generous dollop of this sweetened mascarpone cream makes any iced coffee beverage an instant dessert.

Makes 2 servings

- | | |
|-----------|---|
| ¼ | cup whole milk |
| 1½ | teaspoons granulated sugar |
| 1 | tablespoon mascarpone |
| 2 | tablespoons heavy cream |
| 2 | servings iced coffee or cold brew |
| ½ | teaspoon cocoa powder, for garnish |

1. Add the milk, granulated sugar, and mascarpone to a small bowl. Whisk together until the sugar is dissolved and the mascarpone is well incorporated. Stir in the heavy cream.
2. Assemble the milk frother with the frothing whisk (with spring). Add the mascarpone cream to the frother. Put the cover on the tank.

3. Press and hold the START/STOP Button for 5 seconds. The right side of the button will illuminate. When the frothing process is complete, pour the cold foam over the iced coffee or cold brew, and garnish with the cocoa powder. Serve immediately.

Iced Matcha Latte

Refreshing on a hot day, this latte uses the Cold Foam feature, so you can get a boost from this favorite drink in no time.

Makes 1 serving

- ½ cup oat milk (barista blend works best)**
- 1 teaspoon honey (optional)**
- 1 teaspoon matcha powder**
- Ice**

1. Assemble the milk frother with the frothing whisk (with spring). Add the milk, honey, and matcha. Put the cover on the tank.
2. Press and hold the START/STOP Button for 5 seconds. The right side of the button will illuminate.
3. While the milk mixture is frothing, fill a tall glass with ice. When the frothing process is complete, pour the latte over the ice. Serve immediately.

Warranty

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Hot/Cold Foam Milk Frother that was purchased at retail for personal, family, or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers, owners, or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Hot/Cold Foam Milk Frother will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

California Residents Only

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished.

Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer

Service Center toll-free at **1-800-726-0190**.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

Hassle-Free Replacement Warranty

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Hot/Cold Foam Milk Frother should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you.

To obtain a return shipping label, visit us at **<https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>**. Or call our toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Hot/Cold Foam Milk Frother has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts.

This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts, or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment, or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, to ensure the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

© 2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China

24ce93061

IB-18559-ESP

Cuisinart®

*Espumador de
Leche Caliente/Frío*

SERIE FR-16



Manual de
Instrucciones
& Libro de
Recetas

Para su seguridad y para disfrutar
plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las
instrucciones antes del uso.

Medidas de Seguridad Importantes

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo para sacarlo de la toma de corriente; nunca jale el cable.
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga la base, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
4. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.
5. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado. devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (eléctrico o mecánico)
6. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
7. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
8. No enchufe/desenchufe el cable con las manos mojadas.
9. No lo use en exteriores.
10. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas y los botones/perillas/diales.
11. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
12. Do not use the appliance for other than intended use.

13. Si corresponde, conecte el cable al aparato y compruebe que el aparato esté apagado antes de conectar el cable a la toma de corriente. Para desconectar, ponga todos los controles en la posición de apagado “OFF”, y luego desenchufe el aparato.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
15. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa; el contenido del depósito puede salpicar.
16. Nunca mueva el aparato mientras está encendido; líquido caliente podría derramarse.
17. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.
18. No quite la tapa durante el funcionamiento. Si necesita abrir la tapa, apague el aparato, presionando el botón de START/STOP. Cuando el batidor/agitador deje de girar, puede quitar la tapa.

Guarde estas Instrucciones Para Uso Doméstico Solamente

USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un cable alargador/de extensión, siempre que respete las precauciones siguientes. La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/ mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

Aviso

Para su protección, el cable de este aparato cuenta con un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra.

Piezas y Características

1. Tapa transparente con sello

Evita las fugas y permite observar el proceso de calentamiento/espumado.



2. Pico vertedor integrado

Para un fácil vertido y diseños artísticos en latte.



3. Depósito de doble pared

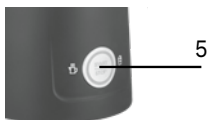
Permanece frío al tacto durante el proceso de espumado

4. Asa ergonómica

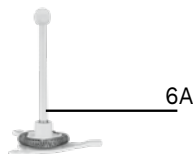
Diseño de fácil agarre para un vertido preciso.

5. Botón START/STOP (encendido/apagado) con indicadores LED

A. Presiónelo una vez para calentar leche o espumar leche caliente; el ícono a la izquierda del botón se encenderá.

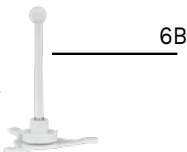


B. Manténgalo presionado para espumar leche fría; el ícono a la derecha del botón se encenderá.



6. Batidor/Agitador 2 en 1

A. Batidor espumador (con el resorte puesto); emulsiona la leche caliente/fría para crear una espuma cremosa.



B. Agitador (sin el resorte); revuelve la leche mientras se calienta para evitar que se queme.



7. Base con espacio para enrollar el cable

Para un fácil almacenamiento.

Antes del Primer Uso

Retire con cuidado el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su carcasa. Lave todos los accesorios en agua tibia con jabón y séquelos bien.

Consejos

Espumar leche consiste en calentarla con vapor. El vapor incorpora aire en la leche mientras la caliente para espumarla. Para conseguir resultados óptimos, use leche refrigerada.

Leche	Nivel de espuma
Leche entera	
Leche baja en grasa/ semidescremada	
Leche sin grasa/ descremada	
Leche vegetal	

NOTA: El nivel de espuma depende de la cantidad de leche usada.

Instrucciones de Uso

Cómo espumar leche

1. Quite la tapa e introduzca el batidor espumador (con el resorte puesto) en la cavidad en el fondo del depósito.
2. Vierta la cantidad deseada de leche en el depósito, sin exceder la línea **"FROTH MAX"**.

La leche se dilata al espumarse y se derramará si el depósito está muy lleno.

3. Cierre la tapa, comprobando que la parte superior del batidor/agitador esté alineada con el centro de la tapa.
4. Presione el botón START/STOP para empezar a espumar la leche; el indicador luminoso se encenderá y permanecerá encendido durante el funcionamiento.

A. Para espumar leche caliente:

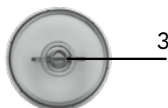
Presione el botón START/STOP una vez; el indicador luminoso al lado izquierdo del botón se encenderá.

- ### B. Para espumar leche fría:
- Mantenga presionado el botón START/ STOP por 5 segundos; el indicador luminoso al lado derecho del botón se encenderá.

Nota: El aparato se apagará automáticamente al final del ciclo de espumado.

5. Quite la tapa.
6. Vierta la espuma de leche en una taza o un vaso.
7. Después del uso, limpie el aparato como se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento".

Nota: Deje que el depósito se enfríe completamente antes de limpiar el aparato.



Cómo calentar leche

1. Quite la tapa e introduzca el agitador (sin el resorte) en la cavidad en el fondo del depósito.

Nota: Cerciórese de quitar el resorte del batidor/agitador, jalándolo hacia arriba hasta que salga.

Después de quitar el resorte, guárdelo debajo de la tapa para no perderlo.

2. Vierta la cantidad deseada de leche en el depósito, sin exceder la línea "WARM MAX".
3. Cierre la tapa, comprobando que la parte superior del batidor/agitador esté alineada con el centro de la tapa.
4. Presione el botón START/STOP una vez para empezar a calentar la leche; el indicador luminoso al lado izquierdo del botón se encenderá.

Nota: El aparato se apagará automáticamente al final del ciclo de calentamiento.

5. Quite la tapa.
6. Vierta la leche caliente en una taza o un vaso.
7. Después del uso, limpie el aparato como se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento".

Nota: Deje que el depósito se enfríe completamente antes de limpiar el aparato.

Limpieza y Mantenimiento

Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

1. Limpie el exterior del aparato con un paño suave humedecido con agua. Si está muy sucio, puede usar un detergente suave.
2. Retire el batidor/agitador del depósito y lávelo en agua jabonosa tibia. Quite el sello de la tapa y lávelo en agua jabonosa tibia. Enjuague bien las piezas.
3. Enjuague el interior del depósito con agua caliente y séquelo con un paño suave. De ser necesario, lávelo con detergente y enjuáguelo bien. Use un paño suave para evitar dañar el revestimiento antiadherente.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la base, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.

4. **Mantenimiento:** Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

Resolución de Problemas

Problema: El indicador luminoso no se enciende al presionar el botón START/STOP.

Solución: El aparato no está enchufado. Compruebe que el cable esté enchufado en la toma de corriente.

Solución: El aparato se ha sobrecalentado. Deje que se enfríe por 5 minutos.

Problema: Leche está saliendo por la tapa.

Solución: Se ha llenado demasiado el depósito. Reduzca la cantidad de leche.

Solución: El sello no está en su sitio o está sucio. Lave el sello y vuelva a instalarlo.

Solución: La tapa no está correctamente instalada. Coloque la tapa sobre el depósito de manera que el sello no sea visible.

Problema: La espuma no es como la quiero.

Solución: Compruebe el batidor/agitador. Para espumar leche caliente/fría, instale el resorte. Para calentar leche, quite el resorte. Véase las instrucciones en la página 7.

Recetas

Capuchino

La tradicional bebida a base de expreso, coronada con una exuberante capa de espuma. Se puede sustituir fácilmente por leche no láctea.

Rinde 1 porción

¼ taza (60 ml) de leche entera fría

1 tacita de expreso fresco

1. Colocar el batidor/agitador (con el resorte puesto) en el depósito. Agregar la leche. Cerrar la tapa y presionar el botón START/STOP una vez.
2. Verter el expreso en una taza grande.
3. Finalizado el ciclo de espumado, agregar la leche al café, usando una cuchara para retener la espuma. Servir inmediatamente.

“Café au lait” (café con leche)

Café fuerte y leche caliente se unen en este clásico francés.

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche entera fría

½ taza (120 ml) de café fuerte fresco

1. Colocar el batidor/agitador (sin el resorte) en el depósito. Agregar la leche. Cerrar la tapa.
2. Presionar el botón START/STOP una vez. Finalizado el ciclo de calentamiento, verter al mismo tiempo la leche y el café en una taza grande. Servir inmediatamente.

“Flat White”

Llénese de energía por las mañanas con este clásico café con leche pequeño pero fuerte.

Rinde 1 porción de $\frac{3}{4}$ de taza (175 ml)

$\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de leche entera

2 tacitas de expreso fresco

1. Colocar el batidor/agitador (sin el resorte) en el depósito. Agregar la leche y cerrar la tapa.
2. Presionar el botón START/STOP una vez. Finalizado el ciclo de calentamiento, verter el expreso en una taza y agregar la leche. Servir inmediatamente.

Latte de té Chai con sabor a tofi

El jarabe de tofi dulce se combina deliciosamente con el té especiado para crear un latte digno de un capricho.

Rinde 1 porción

Jarabe de tofi:

$\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de agua

$\frac{1}{2}$ taza llena (100 g) de azúcar moreno

$\frac{1}{2}$ taza (100 g) de trocitos de tofi (p. ej., Heath®)

1 pizca de sal kosher

Latte:

$\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de concentrado de té Chai

$\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de leche entera

1 cucharada de jarabe de tofi

Canela en polvo, para decorar

1. Colocar el agua, el azúcar, los tofis y la sal en una cacerola pequeña; poner a calentar a fuego medio hasta que la mezcla empiece a hervir, revolviendo hasta que los caramelos se hayan disuelto por completo. Retirar del fuego y colar si es necesario. Refrigerar completamente antes de usar.

2. Colocar el batidor/agitador (sin el resorte) en el depósito. Colocar el concentrado de té Chai en el depósito y cerrar la tapa.
3. Presionar el botón START/STOP una vez. Finalizado el ciclo de calentamiento, verter el té en una taza grande. Quitar con cuidado el batidor/agitador.
4. Volver a instalar el resorte en el batidor/agitador y colocar este en el depósito. Agregar la leche y el jarabe de tofi. Cerrar la tapa.
5. Presionar el botón START/STOP una vez. Finalizado el ciclo, agregar lentamente la leche al té caliente. Espolvorear con canela en polvo y servir inmediatamente.

Nota: El jarabe de tofi puede refrigerarse por un máximo de una semana, en un recipiente hermético

“London Fog Steamer”

Combine esta bebida con sabor a cítricos con una tostada o un pan dulce.

Rinde 1 porción

- ½ taza (120 ml) de leche (cualquier variedad)**
- 1 cucharada de jarabe simple***
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- ½ taza (120 ml) de té Earl Grey fuerte fresco**
- 1 trozo de cáscara de naranja de 1 in (2.5 cm)**

1. Colocar el batidor/agitador (sin el resorte) en el depósito. Agregar la leche, el jarabe simple y la vainilla. Cerrar la tapa.
2. Presionar el botón START/STOP una vez. Finalizado el ciclo de calentamiento, verter el té caliente en una taza y agregar la leche. Decorar con cáscara de naranja y servir inmediatamente.

*Calentar partes iguales de agua y azúcar a fuego medio-bajo hasta que el azúcar se hay disuelto. Dejar enfriar antes de usar. El jarabe simple puede refrigerarse por un máximo de dos semanas, en un recipiente hermético.

Chocolate caliente

Una delicia para los días de nieve.

Rinde 1 porción

- ½** **taza (120 ml) de leche entera**
- ¼** **taza (60 ml) de crema líquida “half-and-half”
(mitad leche/mitad crema)**
- 2** **cucharadas (10 g) de cacao en polvo**
- 2** **cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- ½** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1** **pizca de sal kosher**

1. Colocar el batidor/agitador (sin el resorte) en el depósito. Colocar los ingredientes en el depósito, en el orden indicado. Cerrar la tapa.
2. Presionar el botón START/STOP una vez. Finalizado el ciclo de calentamiento, verter la mezcla en una taza grande. Servir inmediatamente.

Latte helado con miel y jarabe de lavanda

¡Agregue el jarabe de lavanda sobrante a leche caliente o cócteles!

Rinde 1 porción

Jarabe de lavanda:

- 1** **taza (200 g) de azúcar granulada**
- 1** **taza (235 ml) de agua**
- 1** **cucharada de lavanda seca de grado alimenticio**

Latte:

- ¼** **taza (60 ml) de leche (cualquier variedad)**
- 2½** **cucharaditas de jarabe de lavanda**
- ½** **cucharadita de miel**

- 1 taza de cubitos de hielo (aprox. 8)**
- 2 tacitas de expreso fresco**

1. Colocar el agua y el azúcar en una cacerola pequeña.. Calentar hasta que la mezcla empiece a hervir, revolviendo hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Retirar del fuego y agregar la lavanda seca. Dejar reposar por 30 minutos. Colar la salsa con un colador de malla fina puesto por encima de un tazón pequeño (tirar la lavanda). Dejar enfriar completamente antes de usar.
2. Colocar el batidor/agitador (con el resorte puesto) en el depósito. Agregar la leche, el jarabe y la miel. Cerrar la tapa.
3. Mantener presionado el botón START/STOP por 5 segundos; el indicador luminoso al lado derecho del botón se encenderá. Finalizado el ciclo de espumado, llenar un vaso con hielo. Agregar el expreso y la leche con sabor a lavanda. Servir inmediatamente.

Nota: El jarabe de lavanda puede refrigerarse por un máximo de una semana, en un recipiente hermético.

Espuma fría con sabor a tiramisú

Una generosa porción de esta crema de mascarpone azucarada convierte cualquier bebida de café helado en un postre instantáneo.

Rinde 2 porciones

- ¼ taza (60 ml) de leche entera**
- 1½ cucharaditas de azúcar granulada**
- 1 cucharada de mascarpone**
- 2 cucharadas de crema líquida para batir
 ("heavy cream")**
- 2 porciones de café helado o café preparado
 en frío**
- ½ cucharadita de cacao en polvo, para decorar**

1. Colocar la leche, el azúcar y el mascarpone en un tazón pequeño. Batir hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida; combinar.
2. Colocar el batidor/agitador (con el resorte puesto) en el depósito. Agregar la crema de mascarpone. Cerrar la tapa.
3. Mantener presionado el botón START/STOP por 5 segundos; el indicador luminoso al lado derecho del botón se encenderá. Finalizado el ciclo de espumado, agregar la espuma fría al café helado y espolvorear con cacao en polvo. Servir inmediatamente.

Latte de té matcha

Refrescante en un día caluroso, este café con leche usa la función de espumado en frío, para que esta bebida favorita esté lista en un instante.

Rinde 1 porción

- ½ taza (120 ml) de leche de avena (preferiblemente de barista)**
- 1 cucharadita de miel (opcional)**
- 1 cucharadita de té verde matcha en polvo**
- Hielo**

1. Colocar el batidor/agitador (con el resorte puesto) en el depósito. Agregar la leche, la miel y el té matcha. Cerrar la tapa.
2. Mantener presionado el botón START/STOP por 5 segundos; el indicador luminoso al lado derecho del botón se encenderá.
3. Llenar un vaso alto con hielo. Finalizado el ciclo de espumado, agregar el latte. Servir inmediatamente.

Garantía

Garantía Limitada de Tres Años

Esta garantía es válida en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee un espumador de leche caliente/fría Cuisinart® que haya sido comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones. Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en **<https://cuisinart.registria.com>** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

Residentes de California

La ley del Estado de California ofrece dos opciones adicionales de servicio de garantía. Los residentes del Estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica.

Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Garantía de Reemplazo sin Dificultades

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que, si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted

Para obtener una etiqueta de devolución, visite **<https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>**. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190** para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía

© 2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Impreso en China

24ce93061

IB-18559-ESP