

# DREO

BaristaMaker Milk Frother  
Mousseur à lait BaristaMaker

## USER MANUAL MANUEL D'UTILISATION



# Thanks for Choosing DREO!

Your support means the world to us.  
We hope you enjoy our product as much  
as we did creating it.



# Merci d'avoir choisi DREO!

Votre soutien est essentiel pour nous.  
Nous espérons que vous apprécierez  
ce produit autant que nous avons aimé le créer.



## **LANGUAGES**

**English** \_\_\_\_\_ 1-15

**Français** \_\_\_\_\_ 16-33

# CONTENTS

<b>01</b>	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	1-5
<b>02</b>	KNOWING YOUR MILK FROTHER	6
<b>03</b>	GETTING STARTED	7-8
<b>04</b>	CHOOSING THE RIGHT MODE	9-11
<b>05</b>	TIPS FOR YOUR MILK FROTHER	12
<b>06</b>	CLEANING AND MAINTENANCE	13
<b>07</b>	TROUBLESHOOTING	14-15
<b>08</b>	DREO CUSTOMER CARE	31-33

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

01

English

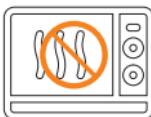
**READ ALL INSTRUCTIONS.  
BEFORE USING THIS APPLIANCE READ  
ALL INSTRUCTIONS AND CAUTIONARY  
MARKINGS IN YOUR USER MANUAL**

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



**DO NOT**

**DO NOT** immerse the power cord, power plug and base in water or any other liquid.



**DO NOT**

**DO NOT** place the appliance in a microwave or on/near high-temperature gas or electric furnaces.



**WARNING!**

## Intended Use

1. This 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 concerning the use of the appliance by person responsible for their safety.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
4. To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of the appliance.
5. The frothing tip is a choking hazard. Children must always be supervised and never left unattended with appliance.

## Electricity Safety

- 1.** To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse the power cord, plug or base in water or any other liquid, or allow moisture to come into contact with these parts.
- 2.** Unwind the power cord fully before use.
- 3.** DO NOT allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- 4.** The underside of the appliance must always be clean and dry before using.
- 5.** 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.
- 6.** Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 7.** This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- 8.a)** A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tipping over a longer cord.  
**b)** Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.  
**c)** If an extension cord is used:
  - 1)** The marked electrical rating of the 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-wired cord; and
  - 3)** 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.
- 9.** If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- 10.** DO NOT, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- 11.** Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- 12.** DO NOT plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

- 13.**If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 14.**The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.

## Related to Use

- 1.**Keep your appliance away from flammable materials (curtains, tablecloth, etc.) Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids during operation.
- 2.**DO NOT place the appliance near the edge of a bench or table during operation.
- 3.**DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- 4.**DO NOT use the appliance on a sink drain board.
- 5.**Always use the appliance on a dry, level surface.
- 6.**DO NOT place the appliance against walls, curtains and other heat or steam sensitive materials.
- 7.**Provide adequate space above and on all sides for air circulation around the appliance.
- 8.**This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- 9.**DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 10.**Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.
- 11.**DO NOT operate the appliance without liquid. Always fill to at least the 'MIN' marking and no more than 'MAX' marking inside the jug.
- 12.**The underside of the jug must always be clean and dry before placing onto the power base.
- 13.**Attach the jug lid securely to the jug before operation. Do not remove the jug lid during operation.
- 14.**DO NOT put metal or similar items into the appliance as this may damage or affect the operation of the appliance.
- 15.**DO NOT use outdoors. Do not use the appliance for other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats.
- 16.**DO NOT leave the appliance unattended when in use.
- 17.**The appliance has been designed specifically for the purpose of foaming milk and other dairy milk alternatives and is **not intended** to **whip, thicken or heat other** food substances **eg. oil, eggs, butter, heavy whipping cream, soups, gravies etc.**
- 18.**The appliance has **not been designed to mix a large quantity of dry ingredients** or **melt large food pieces** eg. cubed chocolate, ground nuts, whole spices, fresh herbs, ice cubes etc.

- 19.**DO NOT use harsh abrasive, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the appliance.
- 20.**Always clean your jug and frothing tip immediately after each use to prevent build-up of milk residue. Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- 21.**Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- 22.**DO NOT IMMERSE INTO WATER.
- 23.**WARNING: Always ensure the frothing tip is securely attached to the milk frother before use.
- 24.**Do not exceed the MAX MIX scale line to prevent liquid spillage on the connector.
- 25.**Misuse of the appliance can result in injury. Keep hands clear of moving parts and hot liquids.
- 26.**After use, the milk jug and frothing tip will be hot. Allow them to cool completely before removing the frothing tip and rinsing off any milk residue.

## ISM Equipment

This product has been tested and found to comply with the limits for ISM equipment. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This product generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. There is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

Apart from general care and cleaning of the appliance, no maintenance of the radio frequency system is required. Changes or modifications to the appliance could void the user's authority to operate the equipment.

If this product does cause harmful interference to radio or television reception which can be determined by turning the product off and on - the user is encouraged to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the appliance.
- Increase the separation between the appliance and the receiver.
- Connect the product into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.

# DO NOT IMMERSE INTO WATER FOR HOUSEHOLD USE ONLY READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Gentle Reminder:



Check the appliance regularly and refer to TROUBLESHOOTING or contact our customer support if you need any assistance.

## Specifications

Model No.	DR-KMF001
Power Supply	120V~60Hz
Rated Power	600W

# KNOWING YOUR MILK FROTHER

# 02

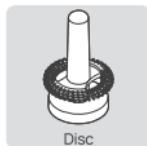
## Package Contents

English



Impeller

10



Disc

11



Tip Holder

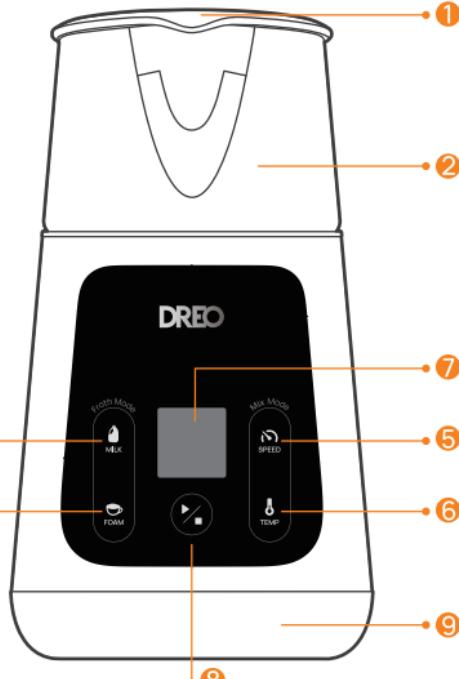
12



Quick Start Guide



User Manual



① Jug Lid

⑦ Display Panel

② MilkJug

⑧ Start/Stop Button

Froth Mode  
③ Milk Type Button (Froth Mode)  
④ Foam Type Button (Froth Mode)

⑨ Power Base

Mix Mode  
⑤ Speed Button (Mix Mode)  
⑥ Temperature Button (Mix Mode)

⑩ Impeller Tip (for microfoam froth)

⑪ Disc Tip (for thick foam froth)

⑫ Tip Holder

# GETTING STARTED

## Before First Use

- Remove all plastic wraps.
- Wash the jug, frothing tips, and lid in warm soapy water, then dry thoroughly.
- Wipe the exterior of the power base with a soft damp cloth then dry thoroughly.

Note: DO NOT immerse the base in water or any other liquids.

## Start Frothing

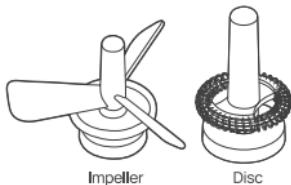
①



Place your milk frother on a flat surface, plug in the power cord to a 120V outlet. The display panel LEDs will light up.

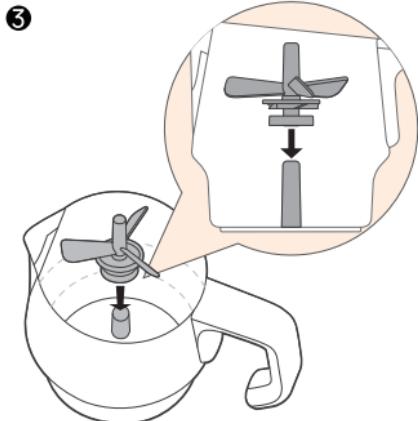
**Note:** after 30 seconds of non-use, the milk frother will enter standby mode. All indicators will turn off. Touch any button to exit standby mode and return to the previous screen.

②



Select the 'Impeller ⑩' or 'Disc ⑪' frothing tip.

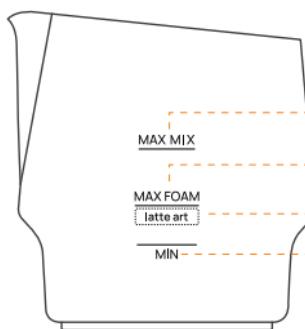
(Note: choose the 'Impeller' tip for microfoam froth or the 'Disc' tip for thick foam froth)



**3** Align and install the tip onto the shaft at the base of the milk jug.

**Warning:**

- Frothing tip is a choking hazard. Children must always be supervised and never left unattended with the appliance.
- Do not operate the appliance without a frothing tip in the milk jug to avoid uneven heating and burning.



**1** Shake the milk evenly.

**2** Pour milk according to the corresponding markings below:

MAX MIX: For stirring non-foam drinks.

MAX FOAM: For frothing cold and hot thick foam.

Latte Art: For frothing hot cappuccino, latte, and flat-white.

MIN: The minimum level of liquid required for operation.

**3** Select your mode accordingly.



**5** Place the milk jug onto the power base. Always ensure the jug is sitting flat.

**Warning:**

- The outside of the milk jug must always be clean and dry before placing on the power base prior to use.

# CHOOSING THE RIGHT MODE

## Discover Your Milk Frother Modes

English

### Coffee Foam Frothing

Milk frothing for different types of coffees.

#### 1. Select your milk

Milk 

Half & Half 

Almond Milk 

Oat Milk 

Soy Milk 

Coconut Milk 

#### 2. Select your foam

##### Latte Art Coffees

Hot Cappuccino 

Hot Latte 

Hot Flat-White 

Cold Thick Foam 

Hot Thick Foam 



### Non-foam Drink Stirring

Stir drinks like Protein Powder, Choco Powder, Matcha, and more.

#### 1. Select your speed

 Speed Low

 Speed High

#### 2. Select your temperature

 Cold

 55°C

 60°C

 65°C

 70°C

 75°C

### Recommended Coffees for Hot & Cold Thick Foams

- Hot thick foam: Café au lait, dry cappuccino, macchiato, and more.
- Cold thick foam: Iced cappuccino, iced chocolate, ice mocha, and more.

## Ingredient Recommendations for Froth & Mix Mode


**Tips:**

For the best frothing results, we recommend using barista-grade plant-based milk, as not all plant-based milks achieve the desired texture.

	Type	Recommended Brands
Froth Mode	Dairy Milks	Any Brand, any fat content
	Almond Milk	Almond Breeze, MILKLAB, Califia Farms, Elmurst Milked, Pacific Barista Series, DREAM™, So Good, BAMnut, NotMilk
	Soy Milk	MILKLAB, Pacific Foods, Edensoy, West Life
	Oat Milk	Oatly, Califia Farms, MILKLAB, Mino Figures, Chobani®, Mooala, Oatsome, Pacific Foods, Nutpods, Elmurst Milked, Good Karma
	Coconut Milk	Califia Farms, Pacific Foods, MILKLAB

	Type	Recommended Quantities	Speed	Temperature
   	Cocoa Powder	14oz milk or water 5 tbsp cocoa powder 2 tbsp granulated sugar	High	75°C
	Matcha Powder	13oz milk 1 tsp matcha powder 2 tbsp water 2 tsp sugar or honey	High	75°C
	Chocolate Flakes	14oz milk or water ½ cup chocolate flakes or chips	High	75°C
	Chocolate Powder	14oz milk or water 7 tbsp chocolate powder	High	75°C
	Chai Tea	Follow the recommended portion in your recipe	Low	75°C
	Protein Powder	Follow the recommended portion in your recipe	High	Cold

## Additional Features

### Temp Unit Change

Long press  and  for 5s to switch between °C and °F.

### Mute

Long press  for 5s to turn on/off the button sounds.

### Finish Alarm

When the frothing/mixing process is done the milk frother will automatically stop and beep three times.

### Boil Dry, Overheating Protection

- The milk frother will automatically stop operating if the milk jug overheats. The TFT screen will display an 'Overheating' reminder and the appliance will enter standby mode.
- After using the milk frother for frothing/mixing five times in a row, the appliance will be temporarily unavailable for further operation. The display panel will display a five-minute cooling down reminder.

### Thermal Fuse & Current Protection

- This feature protects your milk frother in case of major faults. If this occurs, the appliance will automatically turn off and will not reactivate.
- Immediately cease use, remove the power plug from the power outlet and return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.



- **DO NOT** remove the milk jug from the power base during operation, as this may dislodge the frothing tip and cause a grinding noise.
- Always touch the Start/Stop Button to stop operation first before removing the milk jug.
- Appliance surfaces will be hot during and after operation.
- **DO NOT** place the milk jug on a table cloth, plastic surface or heat sensitive surface which may scorch or melt.
- Always add ingredients slowly and in small quantities. Adding ingredients too quickly can cause the frothing tip to dislodge or stop spinning.
- After frothing/mixing, carefully remove the milk jug from the power base as the jug and contents will be hot.
- Remove the jug lid, pour and/or spoon out the frothed milk.

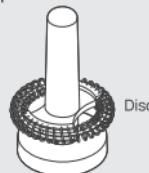
# TIPS FOR YOUR MILK FROTHER

# 05

- Ensure to choose the right frothing tip to achieve the perfect milk froth.



Impeller Tip  
Ideal for Latte art coffees



Disc Tip  
Ideal for Thick foam coffees

- Always use cold, fresh (or freshly opened) milk.
- Some milks and milk brands produce more/less froth than others. Always experiment with different milk options and frothing tips to achieve the desired result.
- For Mix Mode, always add liquid before powder to achieve a smooth, even mix.
- In Froth Mode, it is not recommended to add ingredients, as doing so may block the mesh of the appliance.
- Remove excess air bubbles from frothed milk by gently tapping the milk jug on a bench.
- Swirl frothed milk in a circular motion before pouring milk into a cup or glass.
- Pour frothed milk promptly to avoid the milk from separating. Frothed milk that is not used immediately should not be reheated.
- Ensure the milk jug and frothing tip are clean before use.

# CLEAN AND MAINTENANCE

- Always clean your jug and frothing tip immediately after each use to prevent build-up of milk residue.
- Unplug the power cord from the power outlet before cleaning.
- The milk jug and frothing tip will be hot immediately after use, carefully fill the jug with tap water, wait till it completely cools off, remove the frothing tip and rinse off any milk in warm water.
- DO NOT use alkaline or abrasive cleaning agents, steel wool or scouring pads on any part of the milk frother as these can damage the appliance surfaces.
- Do NOT immerse the power base in water or any other liquid.
- The outside of the milk jug MUST always be clean and dry before placing on the power base prior to use.

## Main parts

Part	Cleaning instructions	Can I use the dishwasher?
Milk jug	Wash milk jug in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.	Yes
Lid	Wash the lid in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.	Yes
Frothing tips	Wash the frothing tips in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.	Yes
Control panel & Power Base	Wipe with a soft damp cloth.	No

**NOTE:** The milk jug, jug lid and frothing tips can be washed in the dishwasher (top shelf only).

However to extend the life of your appliance, we recommend these are washed by hand.

# TROUBLESHOOTING

# 07

English

Type	Problem	Possible Causes	Solution
Overheating Protection	Display panel shows 'overheating'	The milk frother is empty.	Please make sure there is liquid in the jug, and that the liquid reaches the MIN scale line.
		There is foreign matter on the heating plate.	Please remove or clean any dirt or foreign matter on the heating plate and the temperature sensor.
		The ambient temperature is too high	Please try to place the appliance in a cooler, well-ventilated environment. Avoid placing it near heat sources or in direct sunlight.
		Ventilation is poor	Please make sure there is enough space around the appliance for air to circulate freely. Regularly check and clean the milk frother's vents to prevent airflow blockage.
		Overuse the milk frother	Avoid using the appliance multiple times in a short period. Allow the appliance to cool down between each use to prevent overheating. If the error persists, please contact customer service.
Communication Error	Display panel shows an 'E1' error code		Please contact DREO Customer Service.
Bottom Sensor Failure	Display panel shows an 'E2' error code	NTC sensor at the appliance bottom is open circuit.	Please contact DREO Customer Service.

	Display panel shows an 'E3' error code	NTC sensor at the appliance bottom is short circuit.	Please contact DREO Customer Service.
Heating Tube Sensor Failure	Display panel shows an 'E4' error code	The heating tube NTC sensor is open circuit.	Please contact DREO Customer Service.
	Display panel shows an 'E5' error code	The heating tube NTC sensor is short circuit.	Please contact DREO Customer Service.
Motor Failure	Motor is not running properly	The motor has either broken down or stalled.	Reinstall the frothing tip, and remove any blockages. If problem persists, please contact customer service.
Micro Switch Failure	Display panel shows 'jug not detected'	Jug cannot be detected.	If 'Jug not detected' error persists even with the jug installed, please contact DREO Customer Service.

# TABLE DES MATIÈRES

<b>01</b>	CONSIGNES IMPORTANTES LIÉES À LA SÉCURITÉ	16-20
<b>02</b>	CONNAÎTRE VOTRE MOUSSEUR À LAIT	21
<b>03</b>	MISE EN ROUTE	22-23
<b>04</b>	CHOISIR LES BONS MODES	24-26
<b>05</b>	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
<b>06</b>	RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	28
<b>07</b>	ASSISTANCE CLIENTS DREO	29-30
<b>08</b>	DREO CUSTOMER CARE	31-33

# CONSIGNES IMPORTANTES LIÉES À LA SÉCURITÉ INSTRUCTIONS

01

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.  
AVANT D'UTILISER CET APPAREIL, LIRE  
TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE  
DE VOTRE MANUEL DE L'UTILISATEUR

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité essentielles doivent toujours être respectées, y compris les éléments suivants :



**DO NOT**

N'immergez **JAMAIS** le cordon d'alimentation ni la fiche dans de l'eau ni aucun autre liquide.



**DO NOT**

NE placez **PAS** l'appareil dans un micro-ondes ou sur/à proximité de fours à gaz ou électriques à haute température pour l'utiliser.



**AVERTISSEMENT !**

## Utilisation prévue

1. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites ou qui ne disposent pas de l'expérience et des connaissances requises, sauf si une personne responsable de leur sécurité assure leur surveillance ou leur formation dans le cadre de l'utilisation de l'appareil.
2. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou auprès d'eux.
3. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et encadrés.

- 4.**Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le capot de protection fixé sur la fiche d'alimentation de l'appareil.
- 5.**L'embout à mousser présente un risque d'étouffement. Les enfants doivent toujours être encadrés et ne jamais être laissés sans surveillance avec l'appareil.

## Sécurité électrique

- 1.**Afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique et de blessures corporelles, ne pas plonger le cordon d'alimentation, la prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide, et ne pas laisser d'humidité entrer en contact avec ces éléments.
- 2.**Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de l'utiliser.
- 3.**NE laissez PAS le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ou toucher des surfaces chaudes, ou s'emmêler.
- 4.**Le dessous de l'appareil doit toujours être propre et sec avant utilisation.
- 5.**Débrancher de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
- 6.**N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, qui fonctionne mal après une chute ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un ajustement.
- 7.**Cet appareil est équipé d'un cordon alimentation avec un conducteur et une fiche de mise à la terre. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une prise à 3 trous correctement reliée à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique.
- 8. a)** Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de basculement causés par un cordon plus long.  
**b)** Des cordons des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence.  
**c)** Si une rallonge est utilisé :
  - 1)** La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance nominale de l'appareil.
  - 2)** Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon de type mis à la terre à 3 fils.
  - 3)** Le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- 9.**Si la prise de courant est une prise secteur standard à 2 broches, il est de votre responsabilité personnelle et de votre obligation de la

faire remplacer par une prise murale à 3 broches correctement reliée à la terre.

10. Quelles que soient les circonstances, NE PAS couper ou retirer la troisième broche (terre) du cordon d'alimentation, ni utiliser d'adaptateur.
11. Consultez un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou en cas de doute quant à savoir si l'appareil est correctement relié à la terre.
12. NE PAS brancher l'appareil ou utiliser le panneau de commande avec les mains mouillées.
13. Si le CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son service technique , ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.
14. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

## Concernant l'utilisation

1. Éloignez votre appareil des matériaux inflammables (rideaux, nappes, etc.). Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des sources de chaleur ou des liquides durant le fonctionnement.
2. NE PAS placer l'appareil près du bord d'un banc ou d'une table durant le fonctionnement.
3. NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni à un endroit où il pourrait toucher toute autre source de chaleur.
4. NE PAS utiliser l'appareil sur un égouttoir d'évier.
5. Utilisez toujours votre appareil sur une surface sèche et plane.
6. NE PAS placer l'appareil contre des murs, des rideaux ou d'autres matériaux sensibles à la chaleur ou à la vapeur.
7. Prévoyez un espace suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air autour de l'appareil.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système télécommandé séparé.
9. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
10. Attention : risque de brûlure si le couvercle est retiré pendant le cycle de percolation.
11. NE PAS utiliser l'appareil sans liquide. Remplissez toujours au moins jusqu'à la marque « MIN » et pas plus que la marque « MAX » à l'intérieur du pot.
12. Le dessous du pot doit toujours être propre et sec avant de placer le pot sur la base d'alimentation.

- 13.** Fixez solidement le couvercle du pot au pot avant de l'utiliser. Ne retirez pas le couvercle du pot durant le fonctionnement.
- 14.** NE PAS mettre de métal ou d'objets similaires dans l'appareil, car cela pourrait l'endommager ou affecter son fonctionnement.
- 15.** NE PAS utiliser en extérieur. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou des bateaux en mouvement.
- 16.** NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- 17.** L'appareil a été conçu spécifiquement pour faire mousser le lait et les alternatives au lait de vache et n'est pas destiné à fouetter, épaissir ou chauffer d'autres aliments, par exemple, l'huile, les œufs, le beurre, la crème fouettée épaisse, les soupes, les sauces, etc.
- 18.** L'appareil n'a pas été conçu pour mélanger une grande quantité d'ingrédients secs ou pour faire fondre de gros morceaux de nourriture, par exemple, des cubes de chocolat, des arachides, des épices entières, des herbes fraîches, des glaçons, etc.
- 19.** NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs, caustiques ou pour four lors du nettoyage de l'appareil.
- 20.** Afin d'éviter l'accumulation de résidus de lait, nettoyez toujours votre carafe et l'embout à mousse immédiatement après chaque utilisation. Suivez scrupuleusement les instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret.
- 21.** Pour brancher l'appareil, commencez toujours par fixer la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, éteignez d'abord toutes les commandes, puis retirez la fiche de la prise murale.
- 22.** NE PAS IMMERGER DANS L'EAU.
- 23.** AVERTISSEMENT : Assurez-vous toujours que l'embout à mousser est solidement fixé au mousseur à lait avant utilisation.
- 24.** Ne dépassiez pas la ligne d'indication MAX MIX pour éviter tout déversement de liquide sur le connecteur.
- 25.** Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures. Tenez les mains éloignées des pièces mobiles et des liquides chauds.
- 26.** Après utilisation, la carafe à lait et l'embout à mousse seront chauds. Laissez-les refroidir complètement avant de retirer l'embout à mousse et de rincer tout résidu de lait.

## Équipement ISM

Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites des équipements ISM. Ces limites visent à fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles en installation résidentielle. Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie

de radiofréquence et, s'il n'est pas utilisé en conformité avec les instructions, peut causer des interférences nuisibles avec les communications radio. Il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Hormis l'entretien général et le nettoyage de l'appareil, aucun entretien du système radiofréquence n'est requis. Les changements ou modifications apportés à l'appareil peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement. Si ce produit provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en l'éteignant et en le rallumant, l'utilisateur est encouragé à corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'appareil.
- Augmenter la séparation entre l'appareil et le récepteur.
- Connecter le produit à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.

# NE PAS IMMERGER DANS L'EAU , DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Français

## Petit rappel :



Vérifiez régulièrement l'appareil et reportez-vous à la section DÉPANNAGE ou contactez notre service client si vous avez besoin d'aide.

## Spécifications

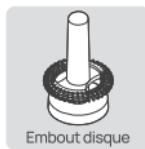
Modèle	DR-KMF001
Alimentation électrique	120V~60Hz
Puissance nominale	600W

# CONNAÎTRE VOTRE MOUSSEUR À LAIT

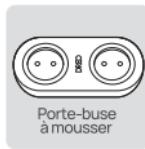
## Contenu de l'emballage



10



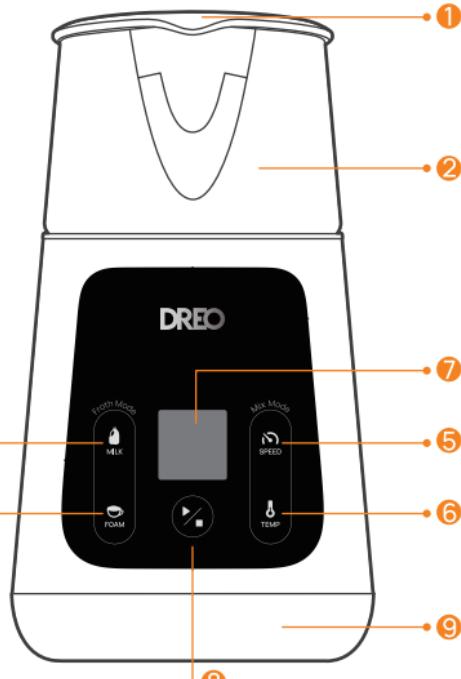
11



12

Guide de démarrage rapide

Manuel de l'utilisateur



Froth Mode	③ Bouton de type de lait (mode mousse) ④ Bouton de vitesse (mode d'agitation)	⑦ Panneau d'affichage ⑧ Bouton Démarrer/Arrêter
Mix Mode	⑤ Bouton de température (mode d'agitation) ⑥ Support pour bec verseur de lait	⑨ Socle d'alimentation ⑩ Embout fouet (pour une micro-mousse) ⑪ Embout disque (pour une mousse épaisse) ⑫ Support pour bec verseur de lait

# MISE EN ROUTE

# 03

## Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages plastiques de votre appareil.
- Lavez le pot, les embouts à mousser et le couvercle dans de l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez l'extérieur du socle d'alimentation avec un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.

**Remarque :** NE PAS immerger le socle dans de l'eau ou d'autres liquides.

## Commencer à faire mousser

1

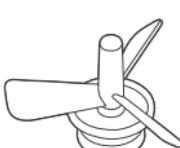


Placez votre mousseur à lait sur une surface plane, branchez le cordon d'alimentation sur une prise 120V. Les LED du panneau d'affichage s'allument.

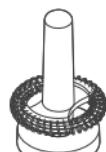
**Remarque :** après 30 secondes de non-utilisation, le mousseur à lait passe en mode veille. Tous les indicateurs s'éteignent.

Touchez n'importe quel bouton pour quitter le mode veille et revenir à l'écran précédent.

2



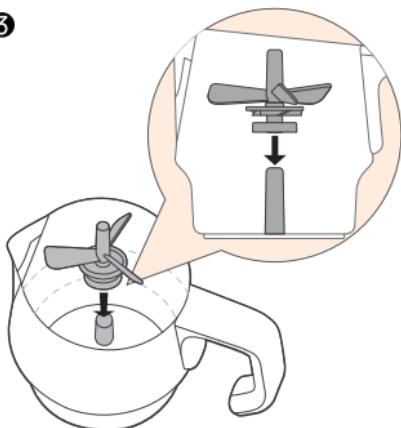
Embout fouet  
(pour une  
micro-mousse)



Embout disque  
(pour une  
mousse épaisse)

Sélectionnez l'embout à mousser « Fouet ⑩ » ou « Disque ⑪ ».

**(Remarque :** choisissez l'embout « Fouet » pour une micro-mousse ou l'embout « Disque » pour une mousse épaisse)

**3**

Alignez et installez l'embout sur l'axe à la base du pot à lait.

**vertissement :**

- L'embout à mousser présente un risque d'étouffement. Les enfants doivent toujours être encadrés et ne jamais être laissés sans surveillance avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sans un embout à mousser dans le pot à lait pour éviter une chaleur inégale et des brûlures.

**4**

**1** Secouez le lait uniformément.

**2** Versez le lait selon les marquages correspondants ci-dessous :

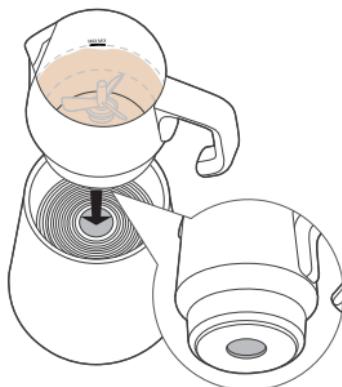
**MAX MIX:** Pour remuer des boissons sans mousse.

**MAX FOAM:** Pour faire mousser un cappuccino chaud, un latte et du flat-white.

**latte-art:** pour faire mousser un cappuccino, un café au lait ou un flat white chaud.

**MIN :** Le niveau minimum de liquide requis pour le fonctionnement.

**3** Sélectionnez votre mode en conséquence.

**5**

Placez le pot à lait sur le socle d'alimentation. Assurez-vous toujours que le pot repose à plat.

**Avertissement :**

L'extérieur du pot à lait doit toujours être propre et sec avant de placer le pot sur le socle d'alimentation avant utilisation.

# CHOISIR LES BONS MODES

## Découvrez vos modes de mousseur à lait

### Mousse de café

Mousse de lait pour différents types de cafés.

#### 1. Choisissez votre lait

- Lait
- Demi-écrémé
- Lait d'amande
- Lait d'avoine
- Lait de soja
- Lait de coco

#### 2. Choisissez votre mousse

##### Cafés Latté Art

- Cappuccino chaud
- Latté chaud
- Flat-White chaud

- Mousse épaisse et froide

- Mousse épaisse et chaude



### Agiter les boissons sans mousse

Agitez des boissons comme la poudre de protéines, la poudre de chocolat, le matcha et plus encore.

#### 1. Choisissez votre vitesse

- Vitesse faible
- Vitesse élevée

#### 2. Choisissez votre température

- Froid
- 55°C
- 60°C
- 65°C
- 70°C
- 75°C

### Cafés recommandés pour les mousses chaudes et épaisses

- Hot thick foam: Café au lait, cappuccino sec, macchiato et plus encore.
- Cold thick foam: Cappuccino glacé, chocolat glacé, Mocha glacé et plus encore.

## Recommandations d'ingrédients pour le mode moussage et brassage



### Conseils :

pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser du lait végétal de qualité barista, car tous les laits végétaux ne permettent pas d'obtenir la texture souhaitée.

	Type	Marques recommandées
Mode de mousse	Laits animaux	Whole Milk, Half & Half, Reduced Fat
	Lait d'amande	Almond Breeze, MILKLAB, Califia Farms, Elmurst Milked, Pacific Barista Series, DREAM™, So Good, BAMnut, NotMilk
	Lait de soja	MILKLAB, Pacific Foods, Edensoy, West Life
	Lait d'avoine	Oatly, Califia Farms, MILKLAB, Mino Figures, Chobani®, Mooala, Oatsome, Pacific Foods, Nutpods, Elmurst Milked, Good Karma
	Lait de coco	Califia Farms, Pacific Foods, MILKLAB

	Type	Quantités recommandées	Vitesse	Température
<b>Mix Mode</b> 1 	Poudre de cacao	1/4oz Lait ou eau 5 tbsp poudre de cacao 2 cuillère à soupe de sucre cristallisé	Haut	75°C
<b>Insérer l'embout disque</b> 2 	Matcha Powder	1/3oz lait 1 cuillère à café de poudre de Matcha 2 cuillère à soupe de eau 2 cuillère à café de sucre ou miel	Haut	75°C
<b>Ajouter le lait</b> 3 	pépites de chocolat	1/4oz lait ou eau 1/2 tasse de flocons ou de pépites de chocolat	Haut	75°C
<b>Ajouter de la poudre</b> 4 	chocolat en poudre	1/4oz lait ou eau 7 cuillère à soupe de chocolat en poudre	Haut	75°C
	thé chai	suivre la portion recommandée dans votre recette	Faible	75°C
<b>Commencer à remuer</b>	protéine en poudre	suivre la portion recommandée dans votre recette	Haut	Cold

## Caractéristiques supplémentaires

### Changement de l'unité de température

- Faites un appui long sur les boutons (A) et (B) simultanément pendant 5 secondes pour basculer entre °C et °F.
- Faites un appui long sur (A) pendant 5s pour activer / désactiver les sons des boutons.

### Terminer l'alarme

Une fois le processus de moussage/agitation terminé, le mousseur à lait s'arrête automatiquement et émet trois bips.

### Faire bouillir à sec, protection contre la surchauffe

- Le mousseur à lait cesse automatiquement de fonctionner si le pot à lait surchauffe. L'écran TFT affiche un rappel « Surchauffe » et l'appareil passe en mode veille.
- Après avoir utilisé le mousseur à lait pour faire mousser/agiter cinq fois de suite, l'appareil est temporairement indisponible pour une utilisation ultérieure. L'écran TFT affiche un rappel de refroidissement de cinq minutes.

### Fusible thermique et protection du courant

- Cette fonctionnalité protège votre mousseur à lait en cas de panne majeure. Le cas échéant, l'appareil s'éteint automatiquement et ne se réactive pas.
- Cessez immédiatement de l'utiliser, retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant et renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

### Précautions :

- NE PAS retirer le pot à lait du socle d'alimentation pendant le fonctionnement, car cela pourrait déloger la pointe du mousseur et provoquer un grincement.
- Appuyez toujours sur le bouton Démarrer/Arrêter pour cesser le fonctionnement avant de retirer le pot à lait.
- Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après le fonctionnement.
- NE PAS placer le pot à lait sur une nappe, une surface en plastique ou une surface sensible à la chaleur qui pourrait brûler ou fondre.
- Ajoutez toujours les ingrédients lentement et en petites quantités. L'ajout d'ingrédients trop rapidement peut entraîner le délogement de la pointe du mousseur ou l'arrêt de la rotation.
- Après avoir fait mousser/agité, retirez soigneusement le pot à lait du socle d'alimentation car le pot et son contenu sont chauds.
- Retirez le couvercle du pot, verser le lait moussé et/ou extrayez-le à la cuillère.



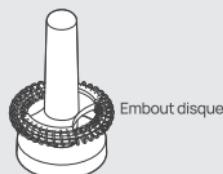
# EMBOUTS POUR VOTRE MOUSSEUR À LAIT

05

- Assurez-vous de choisir le bon embout à mousser pour préparer votre mousse de lait parfaite.



Idéal pour les cafés latté art



Idéal pour les cafés à mousse épaisse

- Utilisez toujours du lait froid, frais (ou fraîchement ouvert).
- Certains laits et marques de lait produisent plus/moins de mousse que d'autres. Expérimitez toujours avec différents choix de lait et d'embouts pour faire mousser le lait et obtenir le résultat escompté.
- Pour le mode Agitation, ajoutez toujours le liquide avant la poudre afin d'obtenir un mélange lisse et uniforme.
- En mode Mousse, il n'est pas recommandé d'ajouter des ingrédients, car cela pourrait obstruer les mailles de l'appareil.
- Retirez l'excès de bulles d'air de la mousse de lait en tapotant doucement le pot à lait sur le plan de travail.
- Faites tourner la mousse de lait avec un mouvement circulaire avant de verser le lait dans une tasse ou un verre.
- Verssez rapidement la mousse de lait pour éviter que le lait ne se sépare. La mousse de lait non utilisée immédiatement ne doit pas être réchauffée.
- Assurez-vous que le pot à lait et l'embout à mousse sont propres avant utilisation.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

# 06

- Nettoyez toujours votre mousseur à lait et votre embout à mousser immédiatement après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus de lait.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant avant tout nettoyage.
- Le pot à lait et l'embout à mousser sont chauds immédiatement après utilisation, remplissez soigneusement le pot avec de l'eau du robinet, attendez qu'il refroidisse complètement, retirez l'embout à mousser et rincez le lait résiduel à l'eau tiède.
- NE PAS utilisez des produits de nettoyage alcalins ou abrasifs, de la laine d'acier ou des tampons à récurer sur une quelconque partie du mousseur à lait car ceux-ci peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
- NE PAS immerger le socle d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides.
- L'extérieur du pot à lait DOIT toujours être propre et sec avant de placer le pot sur le socle d'alimentation avant utilisation.

## Pièces principales

Pièce	Instructions de nettoyage	Puis-je passer au lave-vaisselle ?
Pot à lait	Lavez le pot à lait dans de l'eau tiède savonneuse, rincez et séchez soigneusement.	Oui
Couvercle du pot	Lavez le couvercle du pot à l'eau tiède savonneuse, rincez et séchez soigneusement.	Oui
Embouts à mousser	Lavez les embouts à mousser à l'eau tiède savonneuse, rincez et séchez soigneusement.	Oui
Panneau de commande	Essuyez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de chiffon sec sur l'écran, car il pourrait rayer.	Non
Socle d'alimentation	Essuyez l'extérieur du socle d'alimentation avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement.	Non

### REMARQUE :

- Le pot à lait, le couvercle du pot et les embouts à mousser peuvent passer au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement). Toutefois, pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous recommandons de les laver à la main.

# RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

07

Type	Problème	Causes possibles	Solution
Protection contre la surchauffe	L'écran TFT affiche « surchauffe »	Le mousseur à lait est vide.	Veuillez vous assurer qu'il y a du liquide dans le pot et que le liquide atteint la ligne graduée MIN.
		Il y a des corps étrangers sur la plaque chauffante.	Veuillez retirer ou nettoyer toute saleté ou corps étranger sur la plaque chauffante et le capteur de température.
		La température ambiante est trop élevée	Veuillez essayer de placer l'appareil dans un environnement plus frais et bien ventilé. Évitez de le placer à proximité de sources de chaleur ou en plein soleil.
		La ventilation est mauvaise	Veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler librement. Vérifiez et nettoyez régulièrement les ouïes d'aération du mousseur à lait pour éviter toute obstruction du flux d'air.
		Utilisation excessive du mousseur à lait	Évitez d'utiliser l'appareil plusieurs fois sur une courte durée. Laissez l'appareil refroidir entre chaque utilisation pour éviter toute surchauffe. Si l'erreur persiste, veuillez contactez le service client.
Erreur de communication	L'écran TFT affiche un code d'erreur « E1 »		Veuillez contacter le service client DREO.

<b>Panne du capteur du bas</b>	L'écran TFT affiche un code d'erreur « E2 »	Le capteur NTC au bas de l'appareil est en circuit ouvert.	Veuillez contacter le service client DREO.
	L'écran TFT affiche un code d'erreur « E3 »	Le capteur NTC au bas de l'appareil est en court-circuit.	Veuillez contacter le service client DREO.
<b>Panne du capteur du tube chauffant</b>	L'écran TFT affiche un code d'erreur « E4 »	Le capteur NTC du tube chauffant est en circuit ouvert.	Veuillez contacter le service client DREO.
	L'écran TFT affiche un code d'erreur « E5 »	Le capteur NTC du tube chauffant est en court-circuit.	Veuillez contacter le service client DREO.
<b>Défaillance du moteur</b>	Le moteur ne tourne pas correctement	Le moteur est soit en panne, soit bloqué.	Réinstallez l'embout à mousser et éliminez toute obstruction. Si le problème persiste, veuillez contactez le service client.
<b>Défaillance du micro-contacteur</b>	L'écran JTFT affiche « Aucun pot détecté »	Le pot n'est pas détecté.	Si l'erreur « Aucun pot détecté » persiste même en présence d'un pot, veuillez contacter le service client DREO.

# DREO CUSTOMER CARE ASSISTANCE CLIENTS DREO

08

## 12-MONTH LIMITED WARRANTY GARANTIE LIMITÉE DE 12 MOIS

### What is Covered

#### Ce qui est couvert

DREO warrants to you that your product will be free from original defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the date of your purchase, when you use your product for intended purposes in accordance with this User Manual.

DREO vous garantit que votre produit est exempt de défauts matériels et de fabrication d'origine durant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat, lorsque vous utilisez votre produit aux fins prévues, conformément au présent manuel d'utilisation.

Please retain your proof of purchase. If you do not retain your proof of purchase, your warranty will start two (2) months from the date of manufacture printed on your product label.

Veuillez conserver votre preuve d'achat. Si vous ne conservez pas votre preuve d'achat, votre garantie débute deux (2) mois après la date de fabrication imprimée sur l'étiquette de votre produit.

### What is Not Covered

#### Ce qui n'est pas couvert

This limited warranty only applies to the original purchaser of your product and is non-transferable. This warranty is only valid if your product is used in the country in which you originally purchased it. In addition, this warranty will not apply, and DREO will not be liable for any costs, damages, or repairs, in connection with any of the following:

- Accidents or use of your product with inappropriate force;
- Damage or destruction caused by wrong voltage or unstable electric current;
- Normal wear and tear;
- Careless operation or handling, misuse, abuse, neglect, and/or failure to maintain or use your product in accordance with this User Manual;
- Any partially or completely altered, modified and/or dismantled products;
- Reduction in battery discharge time due to battery age or use (as applicable);
- Products with altered or removed serial numbers;
- Clearing any blockages from the product;
- Purchases from retailers and distributors not authorized by DREO to sell this product;
- Defects caused by or resulting from damages from shipping or handling by any third party not authorized by DREO to ship or handle your product; or
- Defects caused by or resulting from repairs, service, improper maintenance, or alteration to your product or any of its components by anyone other than a repair person authorized by DREO.

Any service and customer support that DREO provides to you under this limited warranty will not extend the duration of this limited warranty.

Cette garantie limitée ne s'applique qu'à l'acheteur initial de votre produit et n'est pas transférable. Cette garantie n'est valable que si votre produit est utilisé dans le pays où vous l'avez acheté initialement. De plus, cette garantie ne s'applique pas et DREO n'est responsable des coûts, dommages ou réparations liés à aucune des situations suivantes :

- Les accidents ou l'utilisation de votre produit avec une force inappropriée ;
- Les dommages ou destruction causés par une tension incorrecte ou un courant électrique instable ;
- L'usure normale ;
- L'utilisation ou la manipulation avec manque de soin, la mauvaise utilisation, l'abus, la négligence et/ou le manquement à l'entretien ou à l'utilisation de votre produit conformément au présent manuel d'utilisation ;

- Tout produit partiellement ou totalement altéré, modifié et/ou démonté ;
- La diminution du temps de décharge de la batterie en raison de son âge ou de son utilisation (le cas échéant) ;
- Les produits dont le numéro de série a été modifié ou retiré ;
- L'élimination de toute obstruction du produit ;
- Les achats auprès de détaillants et de distributeurs non autorisés par DREO à commercialiser ledit produit ;
- Les défauts causés ou résultant de dommages en lien avec l'expédition ou à la manipulation par un tiers non autorisé par DREO à expédier ou à manipuler votre produit ; ou
- Les défauts provoqués ou engendrés par des réparations, des services, un entretien inapproprié ou une modification de votre produit ou de l'un de ses composants par toute personne autre qu'un réparateur agréé par DREO.

Les services et l'assistance client que DREO vous fournit dans le cadre de cette garantie limitée ne prolongent pas la durée de ladite garantie limitée.

## **Warranty Limitations and Exclusions Limitations et exclusions de la garantie**

ANY IMPLIED WARRANTIES RELATING TO YOUR PRODUCT, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND THE WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE DURATION OF THE LIMITED WARRANTY SET FORTH ABOVE AND ARE OTHERWISE DISCLAIMED.

TOUTE GARANTIE IMPLICITE RELATIVE À VOTRE PRODUIT, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE ET LA GARANTIE D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE LIMITÉE SUSMENTIONNÉE ET EST PAR AILLEURS REJETÉE.

THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE THE SOLE REMEDY OF THE PURCHASER OR USER OF THE PRODUCT, AND DREO SHALL NOT BE LIABLE FOR AN ALLEGEDLY DEFECTIVE OR DAMAGED PRODUCT EXCEPT TO REPAIR OR REPLACE IT IN ACCORDANCE WITH THIS LIMITED WARRANTY. DREO WILL NOT BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, CONTINGENT, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LOSSES OF ANY NATURE THAT YOU MAY INCUR IN CONNECTION WITH YOUR PURCHASE OR USE OF YOUR PRODUCT.

CETTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE LE SEUL RECOURS DE L'ACHETEUR OU DE L'UTILISATEUR DU PRODUIT, ET DREO N'EST RESPONSABLE D'AUCUN PRODUIT PRÉTENDUMENT DÉFECTUEUX OU ENDOMMAGÉ, SI CE N'EST POUR LE RÉPARER OU LE REMPLACER CONFORMÉMENT À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. DREO N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS, CONTINGENTS OU CONSÉCUTIFS, NI DES PERTES DE QUELQUE NATURE QUE VOUS POURRIEZ SUBIR EN RAPPORT AVEC L'ACHAT OU L'UTILISATION DE VOTRE PRODUIT.

Some jurisdictions do not allow limitations on how long an implied warranty lasts or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights which vary from jurisdiction to jurisdiction.

Certaines juridictions n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects. Ainsi les limitations ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre.

## **Limited Remedies Recours limités**

If your product fails because of an original defect in material and/or workmanship during the warranty period, DREO will repair or replace (in DREO's sole discretion) your product.

Si votre produit tombe en panne à cause d'un défaut initial matériel et/ou de fabrication au cours de la période de garantie, DRÉO répare ou remplace (à la seule discréction de DRÉO) votre produit.

To obtain warranty service on your product, contact us at [ca-support@dreo.com](mailto:ca-support@dreo.com) for further instructions.

Pour obtenir un service de garantie pour votre produit, contactez-nous à l'adresse [ca-support@dreo.com](mailto:ca-support@dreo.com) pour de plus amples instructions.

IN THE EVENT OF AN ORIGINAL DEFECT IN MATERIAL AND/OR WORKMANSHIP, TO THE EXTENT PERMITTED BY LAW, THE REMEDIES SET FORTH IMMEDIATELY ABOVE ARE YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES.

EN CAS DE DÉFAUT INITIAL MATÉRIEL ET/OU DE FABRICATION, DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI, LES RECOURS EXPOSÉS CI-DESSUS SONT LES SEULS ET UNIQUES RECOURS.

Model No./Modèle No.: DR-KMF001  
Rev\_1.0\_CA

**We're Here to Help!  
Nous sommes là pour vous aider!**

 [ca-support@dreo.com](mailto:ca-support@dreo.com)

 [www.dreo.com](http://www.dreo.com)



[www.dreo.com](http://www.dreo.com)

**Looking for help?  
Besoin d'aide avec votre produit?**

Contact us to get expert support.  
Contactez-nous pour obtenir l'aide d'un expert.



[ca-support@dreo.com](mailto:ca-support@dreo.com)



[www.dreo.com](http://www.dreo.com)