

SILVERCREST®

www.lidl-service.com



MILCHAUFSCÄUMER SMA 550 A1

DE AT CH

MILCHAUFSCÄUMER

Bedienungsanleitung

IT CH

MONTALATTE

Istruzioni per l'uso

FR CH

MOUSSEUR À LAIT

Mode d'emploi

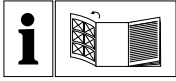
GB

MILK FROTHER

Operating instructions

IAN 100076

CH



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

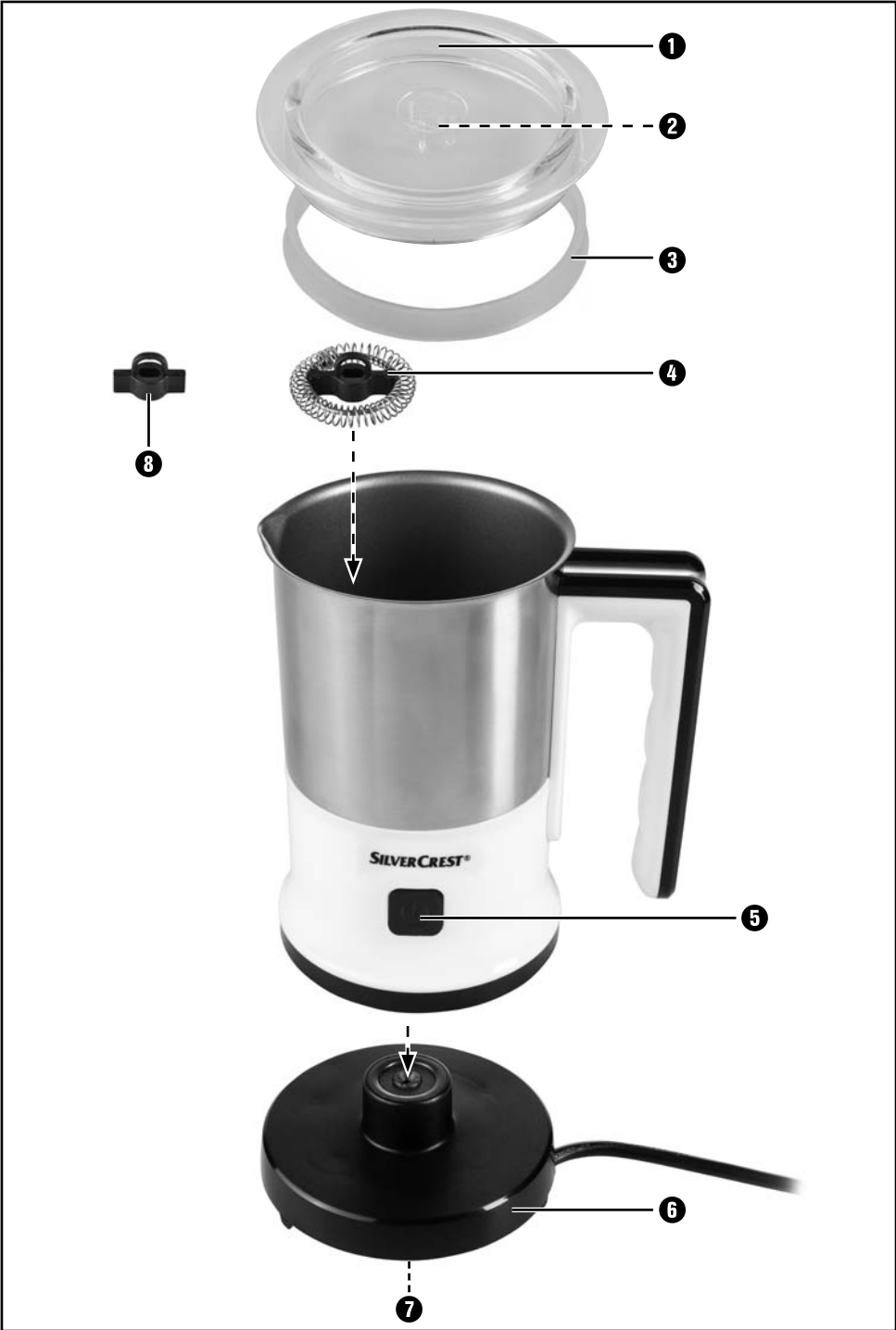
IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	15
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	29
GB	Operating instructions	Page	43



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	3
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Vorbereitungen	6
Auspacken	6
Entsorgung der Verpackung	6
Bedienen	6
Milch erhitzen	7
Milch aufschäumen	8
Milchschaum verwenden	9
Cappuccino nach italienischer Art	9
Marocchino	9
Wiener Melange	9
Reinigung und Pflege	10
Aufbewahren	11
Fehlerbehebung	11
Gerät entsorgen	12
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	12
Importeur	12
Garantie	13
Service	13

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Erhitzen von Milch und dessen Aufschlagen zu Milchschaum für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Verwendung mit anderen Flüssigkeiten oder für gewerbliche Bereiche.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art aufgrund Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile, sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Milchaufschäumer (Kanne)
- Sockel
- 3 Quirle (2 x Quirl zum Erhitzen und Aufschäumen, 1 x Quirl zum Erhitzen)
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung

- ❶ Deckel
- ❷ Quirl-Halter
- ❸ Dichtungsring
- ❹ Quirl zum Erhitzen und Aufschäumen
- ❺ Start/Stop-Taste mit integrierter Kontrollleuchte
- ❻ Sockel
- ❼ Kabelaufwicklung
- ❽ Quirl zum Erhitzen

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	450 - 550 W

Sicherheitshinweise

⚠ GEFÄHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Sockel mit den elektrischen Anschlüssen niemals mit Wasser in Berührung kommt! Lassen Sie den Sockel erst vollständig trocknen, wenn er versehentlich feucht geworden ist.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Sockel.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie Zubehörteile auswechseln. Das verhindert ein unbeabsichtigtes Starten des Gerätes.
- ▶ Das Gerät ist im Betrieb heiß. Fassen Sie es daher nur am Griff an.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und senkrecht steht, bevor Sie dieses einschalten. Ansonsten kann das Gerät umstürzen und die heiße Milch herauspritzen.
- ▶ Fassen Sie nicht in die rotierenden Teile während des Betriebes!

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommt.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden.

Vorbereitungen

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienen

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Bringen Sie niemals den elektrischen Sockel **6** in die Nähe von Wasser - Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!


⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Aus Sicherheitsgründen sollten Sie den Deckel **1** nicht öffnen, während das Gerät in Betrieb ist. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen.
- ▶ Verwenden Sie immer frische Milch. Verzehren Sie keine Milch, die schon länger in der Kanne gestanden hat.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie während des Zubereitungsprozesses die Kanne vom Sockel **6** heben, stoppt das Gerät. Sie müssen den Zubereitungsprozess durch Drücken der Start/Stop-Taste **5** wieder starten.

Milch erhitzen

- 1) Setzen Sie den Quirl zum Erhitzen **8** auf die Antriebswelle im Inneren der Kanne. Einen der nicht benötigten Quirle **4** können Sie zum Aufbewahren in den Quirl-Halter **2** klemmen. Den anderen nicht benötigten Quirl **4** bewahren Sie an einem trockenen und sauberen Ort auf, zum Beispiel in einer Besteckschublade.
- 2) Nehmen Sie die Kanne vom Sockel **6**, und füllen Sie die Milch ein. Füllen Sie dabei mindestens soviel Milch ein, dass die MIN-Markierung im Inneren der Kanne erreicht wird. Füllen Sie jedoch niemals mehr Milch ein, als bis zur oberen MAX - Markierung (). Ansonsten läuft das Gerät über.
- 3) Stellen Sie die Kanne auf den Sockel **6**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
- 5) Drücken Sie die Start/Stop-Taste **5**. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet. Der Quirl zum Erhitzen **8** beginnt sich zu drehen und erhitzt die Milch dadurch gleichmäßig.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus und die integrierte Kontrollleuchte erlischt, sobald die Milch auf ca. 60 - 65 °C erhitzt ist.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Zubereitungsvorgang vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Start/Stop-Taste **5**. Wenn Sie die Start/Stop-Taste **5** noch einmal drücken, läuft der Zubereitungsvorgang weiter.

- 7) Nehmen Sie den Deckel **1** ab und füllen Sie die heiße Milch in das gewünschte Gefäß.


Warten Sie ca. 2 Minuten ab, bevor Sie eine weitere Portion Milch erhitzen.

Milch aufschäumen

Tipps für den Milchschaum

- Schäumen Sie nur Kuhmilch mit diesem Gerät auf. Andere Milchsorten lassen sich nur mit Einschränkungen aufschäumen oder können das Gerät zum Überlaufen bringen.
- Enthrahnte oder Magermilch brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5% oder 1,5% Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Cappuccino, Espresso, etc. geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum verwenden.

Milchschaum herstellen

- 1) Setzen Sie den Quirl zum Erhitzen und Aufschäumen **4** auf die Antriebswelle im Inneren der Kanne. Den nicht benötigten Quirl **8** können Sie zum Aufbewahren in den Quirl-Halter **2** klemmen. Den anderen Quirl zum Erhitzen und Aufschäumen **4** bewahren Sie an einem trockenen und sauberen Ort auf, zum Beispiel in einer Besteckschublade.
- 2) Nehmen Sie die Kanne vom Sockel **6** und füllen Sie die Milch ein. Füllen Sie dabei mindestens soviel Milch ein, dass die MIN-Markierung im Inneren der Kanne erreicht wird. Füllen Sie jedoch niemals mehr Milch ein, als bis zur unteren MAX - Markierung (). Ansonsten läuft das Gerät über. Beim Aufschäumen vervielfacht sich das Volumen der Milch!
- 3) Stellen Sie die Kanne auf den Sockel **6**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
- 5) Drücken Sie die Start/Stop-Taste **5**. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet. Der Quirl zum Erhitzen und Aufschäumen **4** beginnt sich zu drehen, erhitzt die Milch und schäumt diese auf.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus und die integrierte Kontrollleuchte erlischt, sobald die Milch aufgeschäumt ist.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Zubereitungsprozess vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Start/Stop-Taste **5**. Wenn Sie die Start/Stop-Taste **5** noch einmal drücken, läuft der Zubereitungsprozess weiter.

- 7) Warten Sie ca. 30 Sekunden. In dieser Zeit setzt sich die noch flüssige Milch unten ab.
 - 8) Nehmen Sie den Deckel **1** ab und füllen Sie den Milchschaum in das gewünschte Gefäß, zum Beispiel um einen Cappuccino zu machen.
- Warten Sie ca. 2 Minuten ab, bevor Sie eine weitere Portion Milch aufschäumen.

Milchschaum verwenden

Sie können den Milchschaum für verschiedene Getränkevariationen verwenden:

Cappuccino nach italienischer Art

- Geben Sie einen Espresso (ca. 25 - 30 ml) in eine etwa 120 - 180 ml fassende Tasse.
- Gießen Sie dann Milchschaum hinzu, bis die Tasse bis zum Rand gefüllt ist.

Marocchino

- Schmelzen Sie ca. einen Teelöffel Vollmilchschokolade.
- Verteilen Sie die geschmolzene Schokolade an der Innenwand eines Glases und gießen Sie einen Espresso hinein.
- Geben Sie ca. 3 - 4 Teelöffel Milchschaum hinzu und bestäuben Sie diesen mit Kakaopulver.

Wiener Melange

- Geben Sie ca. 125 ml schwarzen, starken Kaffee in eine Mokka-Tasse.
- Schäumen Sie 110 ml Milch auf und geben Sie soviel Milchschaum hinzu, so dass die Tasse bis kurz unter den Rand gefüllt ist.
- Je nach persönlichem Geschmack können Sie noch etwas Zucker hinzu geben.

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlag!
- ▶ Öffnen Sie niemals irgendwelche Gehäuseteile. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!


ACHTUNG - SACHSCHADEN!



Reinigen Sie das Gerät oder Teile davon nicht in der Spülmaschine! Ansonsten wird das Gerät irreparabel beschädigt.

- ▶ Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät am Besten direkt nach dem Abkühlen, so dass Milchreste nicht antrocknen können.
Für die erste, grobe Reinigung geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in die Kanne (der benutzte Quirl **4/8** ist eingesetzt). Beachten Sie dabei die MIN- und MAX-  -Markierungen.
Starten Sie das Gerät, so dass der Quirl **4/8** durch das Wasser pflügt.
Spülen Sie das Gerät danach mit viel klarem Wasser aus.

Für eine gründliche Reinigung gehen Sie wie folgt vor:

- Nehmen Sie zum Reinigen den Quirl **4/8** aus dem Gerät und reinigen Sie das Innere des Gerätes mit warmem Wasser. Geben Sie ein wenig Spülmittel hinzu. Wischen Sie das Innere mit einem weichen Tuch oder Schwamm ab. Achten Sie dabei besonders auf den Bereich um die Antriebswelle. Spülen Sie das Gerät sorgfältig mit klarem Wasser aus.
- Ziehen Sie den Dichtungsring **3** vom Deckel **1** ab und reinigen Sie beide Teile in mildem Spülwasser. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie beides gut ab. Schieben Sie den Dichtungsring **3** wieder auf den Deckel **1**, so dass die nach außen weisende Dichtlippe unter am Deckel **1** liegt und die nach innen weisende Dichtlippe in die Kerbe am Deckel **1** greift.

- Reinigen Sie die Quirle **4**/**8** in mildem Spülwasser und spülen Sie alles mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie alle Außenflächen, den Sockel **6** und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Achten Sie darauf, dass sich keine Spülmittelreste am und im Gerät befinden, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Aufbewahren

- Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **7** unter dem Sockel **6**.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Netzsteckdose.	Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Das Gerät ist noch zu heiß.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Die Milch wird nicht aufgeschäumt.	Der falsche Quirl 8 ist im Gerät installiert.	Setzen Sie den Quirl zum Erhitzen und Aufschäumen 4 ein.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 100076

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 100076

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 100076

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Sommaire

Introduction	16
Droits d'auteur	16
Utilisation conforme	16
Accessoires fournis	17
Description de l'appareil	17
Caractéristiques techniques	17
Consignes de sécurité	18
Préparatifs	20
Déballage	20
Recyclage de l'emballage	20
Opération	20
Chauffer le lait	21
Faire mousser le lait	22
Utiliser la mousse de lait	23
Cappuccino à la mode italienne	23
Marocchino	23
Mélange viennois	23
Nettoyage et entretien	24
Rangement	25
Élimination de pannes	25
Mise au rebut	26
Remarques relatives à la déclaration de conformité CE	26
Importateur	26
Garantie	27
Service après-vente	27

FR
CH

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction de ce document, même partielle, ainsi que la réutilisation des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à chauffer du lait et à le faire mousser dans le cadre d'un usage domestique. Il n'est pas prévu pour l'usage en combinaison avec d'autres liquides ou pour un usage commercial.

Cet appareil est exclusivement réservé à l'utilisation dans le cadre domestique. N'utilisez pas l'appareil à des fins commerciales !

AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Aucune réclamation ne pourra être recevable concernant des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations mal effectuées, de modifications non permises effectuées sur le matériel ou d'utilisation de pièces de rechange non agréées.

La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mousseur à lait (pichet)
- Socle
- 3 batteurs (2 x batteur pour chauffer et faire mousser, 1 x batteur pour chauffer)
- Mode d'emploi

REMARQUE

- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre **Service après-vente**).

Description de l'appareil

- ❶ couvercle
- ❷ porte-batteur
- ❸ anneau d'étanchéité
- ❹ batteur pour chauffer et faire mousser
- ❺ bouton marche/arrêt avec témoin lumineux incorporé
- ❻ socle
- ❼ enroulement du câble
- ❽ batteur pour chauffer

Caractéristiques techniques

Alimentation en tension	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	450 - 550 W

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Assurez-vous que le socle avec ses raccords électriques n'entre jamais en contact avec l'eau ! Laissez entièrement sécher le socle s'il a été mouillé par inadvertance.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec le socle fourni.
- ▶ Veillez à ce qu'en cours l'opération, le câble d'alimentation ne soit jamais humide ou mouillé. Menez le câble de telle façon qu'il ne soit pas coincé ou endommagé d'une autre manière.
- ▶ Faites immédiatement remplacer une fiche secteur ou un cordon d'alimentation endommagés par des techniciens agréés ou le service après-vente, pour éviter des dommages.
- ▶ Vérifier l'absence de dommages manifestes avant utilisation de l'appareil. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou ayant subi une chute.
- ▶ Confiez les réparations sur l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toutes réparations non conformes peuvent faire courir de graves risques à l'utilisateur. A cela s'ajoute l'expiration de la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous remplacez les accessoires. Vous évitez ainsi de démarrer l'appareil par inadvertance.
- ▶ L'appareil s'échauffe en cours d'opération. C'est pourquoi, saisissez-le uniquement au niveau de la poignée.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est stable et à la verticale, avant de le mettre en marche. Sinon, l'appareil peut se renverser et le lait chaud peut s'en échapper.
- ▶ Ne touchez pas les pièces en mouvement en cours d'opération !

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les enfants à partir de 8 ans et plus pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou s'ils ont été instruits quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de temporisateur externe ou un système de télécommande séparé pour opérer l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'opération.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entre pas en contact avec des sources chaudes telles que des plaques de cuisson ou des flammes ouvertes.
- ▶ N'opérez jamais l'appareil à vide. L'appareil risque d'être endommagé de manière irréparable.

Préparatifs

Déballage

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et la notice d'utilisation.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.
- ◆ Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre "Nettoyage et entretien".

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

REMARQUE

- ▶ Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Opération

DANGER - CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ N'amenez jamais le socle électrique **6** à proximité de l'eau – danger de mort par choc électrique !


AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Pour des raisons de sécurité, vous ne devriez pas ouvrir le couvercle **1**, pendant que l'appareil est en service. Il présente alors des risques d'ébouil-lantage.
- ▶ Utilisez toujours du lait frais. Ne consommez pas de lait qui se trouve dans le pichet depuis un certain temps.

REMARQUE

- ▶ Si, pendant le processus de préparation, vous soulevez le pichet du socle **6**, l'appareil s'arrête. Vous devez remettre le processus de préparation en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt **5**.

Chauffer le lait

- 1) Placez le batteur pour chauffer **8** sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du pichet. Vous pouvez ranger l'un des batteurs **4** dont vous n'avez pas besoin dans le porte-batteur **2**. Le batteur **4** non utilisé peut être rangé dans un endroit sec et propre par exemple dans un tiroir à couverts.
- 2) Retirez le pichet du socle **6**, et mettez du lait. Versez au moins autant de lait jusqu'à atteindre le repère MIN à l'intérieur du pichet. Ne versez toutefois pas plus de lait que le repère supérieur MAX (). Sinon, le lait risque de déborder de l'appareil.
- 3) Posez le pichet sur le socle **6**.
- 4) Placez le couvercle **1**.
- 5) Appuyez sur le bouton marche/arrêt **5**. Le témoin de contrôle intégré s'allume. Le batteur pour chauffer **8** commence à tourner et chauffe le lait de manière régulière.
- 6) L'appareil passe hors service et le témoin de contrôle s'éteint dès que le lait est chauffé à env. 60 - 65 °C.

REMARQUE

- Si vous souhaitez interrompre prématurément le processus de préparation, appuyez sur le bouton marche/arrêt **5**. Si vous appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt **5**, le processus de préparation continue.

- 7) Retirez le couvercle **1** et versez le lait chaud dans le pichet souhaité.

Attendez env. 2 minutes avant de réchauffer une autre portion de lait.

Faire mousser le lait

Conseils pour la mousse de lait

- Cet appareil devrait uniquement servir à faire mousser du lait de vache. Les autres types de lait se laissent difficilement mousser ou peuvent déborder de l'appareil.
- Le lait écrémé ou demi-écrémé ne brûle pas aussi facilement que le lait entier, en cas de teneur trop faible en matières grasses, il existe toutefois le risque que le lait ne se laisse pas bien mousser. Voilà pourquoi, dans la mesure du possible utilisez un lait présentant une teneur en matières grasses de 3,5% ou 1,5%.
- Un lait bien réfrigéré est plus facile à faire mousser qu'un lait plus tiède.
- Ne faites pas mousser le lait une deuxième fois, car il risque de brûler.
- Laissez le lait moussé reposer pendant env. 30 secondes avant d'ajouter la mousse sur un cappuccino, un espresso, etc.. C'est ainsi que les bulles plus grandes éclatent et le lait encore liquide se dépose au fond. Vous pouvez alors utiliser la mousse fine.

Elaborer de la mousse de lait

- 1) Placez le batteur pour chauffer et faire mousser le lait ④ sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du pichet. Vous pouvez ranger le batteur ⑧ dont vous n'avez pas besoin dans le porte-batteur ②. Rangez l'autre batteur pour chauffer et faire mousser ④ dans un endroit propre et sec.
- 2) Retirez le pichet du socle ⑥, et mettez du lait. Versez au moins autant de lait jusqu'à atteindre le repère MIN à l'intérieur du récipient. Ne versez toutefois pas plus de lait que le repère inférieur MAX (☉). Sinon, le lait risque de déborder de l'appareil. Lors de la montée en mousse, le volume du lait en est décuplé !
- 3) Posez le pichet sur le socle ⑥.
- 4) Placez le couvercle ①.
- 5) Appuyez sur le bouton marche/arrêt ⑤. Le témoin de contrôle intégré s'allume. Le batteur pour chauffer et monter en mousse ④ commence à tourner, chauffe le lait et le fait monter en mousse.
- 6) L'appareil passe hors service et le témoin de contrôle s'éteint dès que le lait a moussé.

REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez interrompre prématurément le processus de préparation, appuyez sur le bouton marche/arrêt **5**. Si vous appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt **5**, le processus de préparation continue.

7) Attendez pendant env. 30 secondes. Pendant ce temps, il se dépose encore un peu de lait liquide en bas.

8) Retirez le couvercle **1** et versez la mousse de lait dans le pichet souhaité, par exemple pour confectionner un cappuccino.

Attendez env. 2 minutes, avant de réchauffer une autre portion de lait.

Utiliser la mousse de lait

Vous pouvez utiliser la mousse de lait pour différentes variations de boissons :

Cappuccino à la mode italienne

- Mettez un espresso (env. 25 - 30 ml) dans une tasse d'un contenu d'env. 120 - 180 ml.
- Ajoutez ensuite la mousse de lait jusqu'à ce que la tasse soit remplie jusqu'au bord.

Marocchino

- Faites-y fondre l'équivalent d'une cuillère à café de chocolat au lait.
- Répartissez le chocolat fondu dans la paroi intérieure d'un verre et versez-y un espresso.
- Ajoutez env. 3 - 4 de cuillère à café de mousse de lait et saupoudrez de poudre de cacao.

Mélange viennois

- Versez env. 125 ml de café noir et puissant dans une tasse à mocca.
- Faites mousser env. 110 ml de lait et ajoutez autant de mousse de lait pour que la tasse soit remplie tout juste en dessous du bord.
- Selon vos préférences personnelles, vous pouvez ajouter un peu de sucre.

Nettoyage et entretien

DANGER - CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Sinon, il y a un risque de choc électrique !
- ▶ N'ouvrez jamais les éléments du boîtier. La machine ne contient aucun élément de commande dans ces pièces. Danger de mort par électrocution lorsque le corps de l'appareil est ouvert.



Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage. Risque de brûlure !


ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS !



Ne nettoyez pas l'appareil ou certaines pièces dans le lave-vaisselle ! Sinon, l'appareil sera endommagé de manière irréparable.

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs. Ils peuvent en effet aggraver la surface et endommager l'appareil de manière irréparable.

REMARQUE

- ▶ Nettoyez de préférence l'appareil directement après le refroidissement, de manière à éviter que les restes de lait sèchent.
Pour le premier nettoyage grossier, il suffit de mettre de l'eau avec un peu de produit vaisselle dans le pichet (le batteur ④/⑧ est employé). Pour ce faire, veuillez tenir compte des repères MIN et MAX .
Démarrez l'appareil afin que le batteur ④/⑧ brasse l'eau.
Rincez l'appareil avec beaucoup d'eau claire.

Pour un nettoyage soigneux, veuillez procéder comme suit :

- Pour nettoyer, retirez le batteur ④/⑧ de l'appareil et nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude. Ajoutez un peu de produit vaisselle. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux ou une éponge. A cet égard, veuillez particulièrement faire attention à la zone autour de l'arbre d'entraînement. Rincez soigneusement l'appareil avec beaucoup d'eau claire.
- Retirez l'anneau d'étanchéité ③ du couvercle ① et nettoyez les deux pièces à l'eau rinçage additionnée d'un peu de produit vaisselle doux. Retirez les restes de produit vaisselle à l'eau claire et séchez bien les deux pièces. Insérez à nouveau l'anneau d'étanchéité ③ sur le couvercle ①, afin que la lèvre d'étanchéité orientée vers l'extérieur repose en bas du couvercle ① et que la lèvre d'étanchéité orientée vers l'intérieur s'enclenche dans la rainure du couvercle ①.

- Nettoyez le batteur ④/⑧ dans de l'eau avec un peu de détergent doux et rincez le tout à l'eau claire.
- Nettoyez l'ensemble des surfaces extérieures, le socle ⑥ et le câble d'alimentation à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Séchez bien l'appareil, avant de l'utiliser à nouveau. En cas de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux. Veillez à ce qu'il n'y ait pas résidus de produits détergents sur l'appareil avant de le remettre en service.

Rangement

- Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Enroulez le câble d'alimentation autour du dispositif d'enroulement du câble ⑦ sous le socle ⑥.
- Entrez l'appareil à un endroit sec.

Elimination de pannes

Défaillance	Cause	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas insérée dans la prise secteur.	Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
	L'appareil n'est pas allumé.	Allumez l'appareil.
	L'appareil est défectueux.	Veillez vous adresser au service après-vente.
	L'appareil est encore trop chaud.	Laissez refroidir l'appareil.
Le lait ne mousse pas.	Le mauvais batteur ⑧ est installé dans l'appareil.	Insérez le batteur pour chauffer et monter en mousse ④.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.

Remarques relatives à la déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux exigences de base et les autres prescriptions pertinentes de la directive européenne en matière de compatibilité électromagnétique 2004/108/EC ainsi que de la directive "basse tension" 2006/95/EC.



La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- ▶ Cette garantie concerne uniquement les vices de fabrication et ne couvre pas les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les accus.

Ce matériel est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompermass@lidl.fr

IAN 100076

CH Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompermass@lidl.ch

IAN 100076

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Indice

Introduzione	30
Diritto d'autore	30
Uso conforme	30
Volume della fornitura	31
Descrizione dell'apparecchio	31
Dati tecnici	31
Indicazioni di sicurezza	32
Preparativi	34
Estrazione dalla confezione	34
Smaltimento della confezione	34
Uso	34
Riscaldamento del latte	35
Schiumatura del latte	36
Uso della schiuma di latte	37
Cappuccino all'italiana	37
Marocchino	37
Melange viennese	37
Pulizia e manutenzione	38
Conservazione	39
Guasti e possibili rimedi	39
Smaltimento dell'apparecchio	40
Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE	40
Importatore	40
Garanzia	41
Assistenza	41

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente al riscaldamento del latte e alla produzione di schiuma di latte per ambiente domestico. Esso non è previsto per l'uso con altri liquidi o per ambienti commerciali.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati. Non utilizzare l'apparecchio a scopi commerciali!

AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Si esclude qualsiasi rivendicazione per i danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o impiego di parti di ricambio non omologate.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Montalatte (bricco)
- Base
- 3 fruste (2 x fruste per riscaldamento e schiumatura, 1 x frusta per riscaldamento)
- Istruzioni per l'uso

AVVERTENZA

- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**)

IT
CH

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Coperchio
- ❷ Supporto fruste
- ❸ Anello di guarnizione
- ❹ Frusta per riscaldamento e schiumatura
- ❺ Tasto Start/Stop con spia di controllo integrata
- ❻ Base
- ❼ Avvolgimento cavo
- ❽ Frusta per il riscaldamento

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tensione nominale	450 - 550 W

Indicazioni di sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Assicurarsi che la base con i collegamenti elettrici non venga mai a contatto con l'acqua! Se la base si bagnasse accidentalmente, attenderne la completa asciugatura prima di rimetterla in funzione.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con l'acclusa base.
- ▶ Assicurarsi che il cavo di rete non si bagni o inumidisca mai durante l'uso. Collocarlo in modo tale che non venga schiacciato o danneggiato in altro modo.
- ▶ Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare rischi.
- ▶ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se è danneggiato o è caduto.
- ▶ Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo inadeguato possono causare gravi pericoli per l'utente. In caso contrario, la garanzia decade.

⚠ AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire gli accessori staccare sempre la spina dalla presa di rete. In tal modo si impedisce l'avviamento accidentale dell'apparecchio.
- ▶ Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda. Afferrarlo pertanto esclusivamente dalla maniglia.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio si è posizionato in modo stabile e in verticale prima di accenderlo. In caso contrario l'apparecchio potrebbe cadere e spruzzare latte bollente.
- ▶ Non toccare le parti rotanti durante il funzionamento!

⚠ AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Per il funzionamento dell'apparecchio non utilizzare un timer esterno o un sistema separato di telecomando.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.

Preparativi

Estrazione dalla confezione

- ◆ Prelevare tutte le componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
- ◆ Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo „Pulizia e manutenzione“.

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Uso

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Non collocare mai la base elettrica **6** nelle vicinanze dell'acqua. Pericolo di morte a causa di scossa elettrica!


⚠ AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Per motivi di sicurezza, non aprire il coperchio **1** mentre l'apparecchio è in funzione. Sussiste il pericolo di ustioni.
- ▶ Utilizzare sempre latte fresco. Non consumare latte lasciato a lungo nel bricco.

AVVERTENZA

- ▶ Se durante il procedimento di preparazione si solleva il bricco dalla base **6**, l'apparecchio si ferma. Per riavviare il procedimento di preparazione è necessario premere il tasto Start/Stop **5**.

Riscaldamento del latte

- 1) Inserire la frusta per il riscaldamento **8** sull'albero motore all'interno del bricco. Una delle fruste non necessarie **4** può essere inserita nell'apposito supporto **2**. Conservare la frusta **4** non utilizzata in un luogo pulito e asciutto, ad esempio in un cassetto per le posate.
- 2) Rimuovere il bricco dalla base **6** e versarvi il latte. Versare una quantità minima di latte così come indicato dalla marcatura MIN riportata all'interno del bricco. Non versare tuttavia mai una quantità di latte superiore a quanto indicato dalla marcatura superiore MAX (). In caso contrario, il latte traboccherà.
- 3) Collocare il bricco sulla base **6**.
- 4) Inserire il coperchio **1**.
- 5) Premere il tasto Start/Stop **5**. La spia di controllo integrata si accende. La frusta per il riscaldamento **8** comincia a ruotare e nel contempo riscalda uniformemente il latte.
- 6) L'apparecchio si disattiva e la spia di controllo si spegne non appena il latte ha raggiunto una temperatura di ca. 60 - 65 °C.

AVVERTENZA

- Per interrompere prematuramente il procedimento di preparazione, premere il tasto Start/Stop **5**. Premendo ancora una volta il tasto Start/Stop **5** il procedimento di preparazione continua.

- 7) Rimuovere il coperchio **1** e versare il latte nel contenitore desiderato. Attendere circa 2 minuti prima di riscaldare un'ulteriore porzione di latte.

Schiumatura del latte

Consigli per la schiuma di latte

- Con questo apparecchio si deve schiumare solo il latte di mucca. Altri tipi di latte si possono schiumare solo limitatamente oppure possono traboccare dall'apparecchio.
- Il latte scremato o magro non brucia facilmente come il latte intero ma a causa dello scarso contenuto di grasso c'è il rischio che non si riesca a schiumare bene. Pertanto utilizzare latte con una percentuale di grasso di 3,5% o 1,5%.
- Il latte ben raffreddato può essere schiumato meglio del latte non molto freddo.
- Non schiumare il latte per la seconda volta altrimenti esso brucerà.
- Fare riposare il latte schiumato per circa 30 secondi, prima di versare la schiuma sul cappuccino, espresso, ecc. In tal modo, le bolle d'aria più grosse scoppiano e il latte ancora liquido scende sul fondo. Così si può utilizzare la schiuma fine.

Produzione della schiuma di latte

- 1) Inserire la frusta per il riscaldamento e la schiumatura ④ sull'albero motore all'interno del bricco. Una delle fruste non necessarie ③ può essere inserita nell'apposito supporto ②. L'altra frusta per riscaldamento e schiumatura ④ può essere riposta in un luogo asciutto e pulito.
- 2) Rimuovere il bricco dalla base ⑥ e versarvi il latte. Versare una quantità minima di latte così come indicato dalla marcatura MIN riportata all'interno del bricco. Non versare tuttavia mai una quantità di latte superiore a quanto indicato dalla marcatura inferiore MAX (☉). In caso contrario, il latte traboccherà. La schiumatura aumenta il volume del latte!
- 3) Collocare il bricco sulla base ⑥.
- 4) Inserire il coperchio ①.
- 5) Premere il tasto Start/Stop ⑤. La spia di controllo integrata si accende. La frusta per riscaldamento e schiumatura ④ comincia a girare, riscalda il latte e lo schiuma.
- 6) L'apparecchio si disattiva e la spia di controllo si spegne non appena il latte ha schiumato.

AVVERTENZA

► Per interrompere prematuramente il procedimento di preparazione, premere il tasto Start/Stop **5**. Premendo ancora una volta il tasto Start/Stop **5** il procedimento di preparazione continua.

7) Attendere circa 30 secondi. In questo lasso di tempo il latte ancora liquido scende sul fondo.

8) Rimuovere il coperchio **1** e versare la schiuma di latte nel contenitore preferito, ad es. per fare un cappuccino.

Attendere circa 2 minuti prima di schiumare un'ulteriore porzione di latte.

IT
CH

Uso della schiuma di latte

La schiuma di latte può essere utilizzata per varie bevande:

Cappuccino all'italiana

- Versare un espresso (ca. 25 - 30 ml) in una tazza di capacità compresa fra 120 e 180 ml.
- Versare la schiuma di latte fino a riempire la tazza fino all'orlo.

Marocchino

- Sciogliere circa un cucchiaino di cioccolata al latte.
- Distribuire la cioccolata sciolta sulla parete interna di un bicchiere e versarvi dentro l'espresso.
- Versare circa 3 - 4 cucchiaini di schiuma di latte e cospargere con polvere di cacao.


Melange viennese

- Versare circa 125 ml di caffè nero e forte in una tazza per moca.
- Schiumare 110 ml di latte e versare schiuma di latte fino a riempire la tazza poco sotto l'orlo.
- A seconda dei gusti personali si può aggiungere ancora altro zucchero.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete! In caso contrario sussiste il rischio di scossa elettrica!
- ▶ Non aprire mai alcuna parte dell'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non è presente alcun elemento di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di morte per scossa elettrica.

 Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione all'accensione dell'apparecchio.

AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia. Pericolo di ustioni!


ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!



Non lavare l'apparecchio o sue parti in lavastoviglie! In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irrimediabilmente.

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi. Essi possono attaccare la superficie e danneggiare irrimediabilmente l'apparecchio.

AVVERTENZA

- ▶ Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo l'uso per impedire che i resti di latte si asciughino.
Per una prima pulizia approssimativa, versare acqua con un po' di detersivo nel bricco (la frusta ④/⑧ è inserita). Rispettare in tal caso le marcature MIN e MAX .
Avviare l'apparecchio in modo che la frusta ④/⑧ giri nell'acqua.
Lavare quindi l'apparecchio con abbondante acqua pulita.

Per una pulizia accurata procedere come segue:

- Per la pulizia rimuovere la frusta ④/⑧ dall'apparecchio e pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda. Aggiungere un po' di detersivo. Pulire l'interno con un panno morbido o una spugna. Fare attenzione in particolare all'area dell'albero motore. Lavare quindi l'apparecchio accuratamente con abbondante acqua pulita.
- Rimuovere l'anello di guarnizione ③ dal coperchio ① e pulire entrambe le parti con acqua e aggiunta di detersivo delicato. Rimuovere i resti di detersivo con acqua pulita e asciugare tutto accuratamente. Ricollocare l'anello di guarnizione ③ sul coperchio ① in modo che il bordo di guarnizione che sporge all'esterno si trovi sotto al coperchio ① e il bordo che sporge all'interno rientri nella scanalatura sul coperchio ①.

- Pulire le fruste ④/⑧ in acqua con detergente delicato e risciacquare tutto con acqua corrente.
- Pulire le superfici esterne, la base ⑥ e il cavo di rete con una spugnetta leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio comunque, prima di riutilizzarlo. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno. Assicurarsi che non si trovino residui di detergente sull'apparecchio e al suo interno prima di riutilizzarlo.

Conservazione

- Fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.
- Avvolgere il cavo di rete sull'apposito avvolgimento cavo ⑦ situato sotto la base ⑥.
- Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.

Guasti e possibili rimedi

Guasto	Causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non si inserisce nella presa.	Connettere la spina di rete alla rete elettrica.
	L'apparecchio non è acceso.	Accendere l'apparecchio.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
	L'apparecchio è ancora surriscaldato.	Fare raffreddare l'apparecchio.
Il latte non schiuma.	Nell'apparecchio è stata inserita la frusta errata ⑧.	Inserire la frusta per riscaldamento e schiumatura ④.

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE

Il presente apparecchio corrisponde ai requisiti fondamentali in relazione alla conformità e alle relative prescrizioni della Direttiva europea di compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC e della Direttiva basse tensioni 2006/95/EC.



La dichiarazione di conformità originale e completa è a disposizione presso l'importatore.

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

- La garanzia vale solo per i difetti relativi ai materiali o difetti di fabbricazione, ma non per i danni derivanti dal trasporto, danni alle parti soggette a usura o fragili, come ad es. interruttori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza della garanzia sono a pagamento.

Assistenza

IT Assistenza Italia
 Tel.: 02 36003201
 E-Mail: kompennass@lidl.it
 IAN 100076

CH Assistenza Svizzera
 Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
 E-Mail: kompennass@lidl.ch
 IAN 100076

Raggiungibilità della hotline: dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Index

Introduction	44
Copyright	44
Intended use	44
Items supplied	45
Description of the appliance	45
Technical data	45
Safety instructions	46
Preparation	48
Unpacking	48
Disposal of the packaging	48
Operation	48
Heating milk	49
Frothing milk	50
Using milk froth	51
Italian-style cappuccino	51
Marocchino	51
Vienna Melange	51
Cleaning and Care	52
Storage	53
Troubleshooting	53
Disposal of the appliance	54
Notes on the EC Declaration of Conformity	54
Importer	54
Warranty	55
Service	55

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This appliance is intended solely for the heating of milk and its processing to milk froth for family domestic use. It is not intended for use with any other liquids or for commercial applications.

This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use the appliance commercially!

WARNING

Risks from unintended use!

Risks can be engendered if the appliance is used for unintended purposes and/or other types of use.

- ▶ Use the appliance exclusively for its intended purposes.
- ▶ Pay heed to the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorised modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged.

The operator alone bears liability.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Milk Frother (Carafe)
- Plinth
- 3 Whisks (2 x whisks for heating and frothing,
1 x whisk for heating)
- Operating instructions

NOTICE

- ▶ Check the contents to ensure that everything is present and for signs of visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

GB

Description of the appliance

- ❶ Lid
- ❷ Whisk holder
- ❸ Sealing ring
- ❹ Whisk for heating and frothing
- ❺ Start/Stop button with integrated indicator lamp
- ❻ Plinth
- ❼ Cable winder
- ❽ Whisk for heating

Technical data

Voltage supply	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal power rating	450 - 550 W

Safety instructions

⚠ DANGER - RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Ensure that the plinth with the electrical connections NEVER comes into contact with water! Allow the plinth to dry completely should it ever get wet accidentally.
- ▶ Use the appliance only with the supplied plinth.
- ▶ Ensure that during operation the power cable will never get wet or damp. Lay it so that it cannot be trapped or damaged in any manner.
- ▶ Arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or by our Customer Service Department.
- ▶ Before use check the appliance for visible external damage. Do not put into operation an appliance that is damaged or has been dropped.
- ▶ Repairs should only be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service Department. Incompetent repairs can result in significant risks for the user. In addition, warranty claims become void.

⚠ WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

- ▶ Before you change accessories, disconnect the appliance from the mains power socket.. This prevents an unintentional starting of the appliance.
- ▶ The appliance becomes hot during operation. Therefore, only grasp it by the handle.
- ▶ Ensure that the appliance is stable and vertical before switching it on. Otherwise, the appliance may tip over and spill the hot milk out.
- ▶ Do not touch the rotating parts during operation!

⚠ WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

GB

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external time switch or separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable or the plug do not come into contact with sources of heat, such as hot plates or open flames.
- ▶ NEVER operate the appliance when it is empty. The appliance could be irreparably damaged!

Preparation

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the carton.
- ◆ Remove all packing material.
- ◆ Clean the appliance as described in the section „Cleaning and Care“.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material that is no longer needed as per the regionally established regulations.

NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that, in the event of a warranty claim, you can package the appliance ideally for its return.

Operation

DANGER - RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ NEVER place the electrical plinth **6** in the vicinity of water - potentially fatal from electric shock!


WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

- ▶ For safety reasons you should not open the lid **1** while the appliance is in operation. There is a risk of being scalded.
- ▶ Always use fresh milk. Do not consume milk that has been standing in the carafe for some time.

NOTICE

- ▶ If you lift the carafe off the plinth **6** during the preparation process, the appliance will stop. You will have to start the preparation process again by pressing the Start/Stop button **5**.

Heating milk

- 1) Place the whisk for heating **8** onto the drive shaft inside the carafe. One of the whisks **4** not required can be clamped and stored in the whisk holder **2**. Keep the other unused whisk **4** in a clean, dry place, for example in a cutlery drawer.
- 2) Take the carafe from the plinth **6** and pour the milk in. Thereby, fill it with as much milk as is needed so that at least the minimum mark inside the carafe is reached. However, never fill it with milk beyond the upper MAX-marking (). If you do, the appliance may overflow.
- 3) Place the carafe on the plinth **6**.
- 4) Put the lid **1** on.
- 5) Press the Start/Stop button **5**. The integrated indicator lamp glows. The whisk for heating **8** starts to rotate and thereby heats the milk uniformly.
- 6) The appliance switches itself off and the integrated control lamp goes out as soon as the milk reaches a temperature of 60–65 °C.

NOTICE

- If you want to stop the preparation process before completion, press the Start/Stop button **5**. If you press the Start/Stop button **5** again, the preparation process will continue.

- 7) Take the lid off **1** and pour the hot milk into the desired container.
Wait about 2 minutes before you heat up another portion of milk.

Frothing milk

Tips for the milk froth

- Froth only cow's milk with this appliance. Other types of milk can be frothed only subject to limitations, or can cause the appliance to overflow.
- Low fat or skimmed milk does not burn on as easily as whole milk, however, a too low fat content contributes to the risk that the milk will not be well frothed. Therefore, when possible use a milk with 3.5% or 1.5% fat content.
- Well-cooled milk can be better frothed than less cold.
- Do not froth the milk a second time, otherwise it may burn on.
- Leave frothed milk to stand for about 30 seconds before you put the foam onto cappuccino, espresso, etc. Then the larger bubbles burst and the more liquid milk sinks to the bottom. You can then use the fine foam.

Producing frothed milk

- 1) Place the whisk for heating and frothing ④ onto the drive shaft inside the carafe. The whisk ③ not required can be clamped and stored in the whisk holder ②. The other whisk for heating and frothing ④ you can store in a dry and clean place.
- 2) Take the carafe from the plinth ⑥ and pour the milk in. Thereby, fill it with as much milk as is needed so that at least the minimum mark inside the carafe is reached. However, never fill it with milk beyond the upper MAX-marking (⊕). If you do, the appliance may overflow. When frothing, the milk volume multiplies itself manyfold!
- 3) Place the carafe on the plinth ⑥.
- 4) Put the lid ① on.
- 5) Press the Start/Stop button ⑤. The integrated indicator lamp glows. The whisk for heating and frothing ④ begins to rotate, it heats the milk and froths it.
- 6) The appliance switches itself off and the integrated control lamp goes out as soon as the milk is frothed.

NOTICE

- ▶ If you want to stop the preparation process before completion, press the Start/Stop button **5**. If you press the Start/Stop button **5** again, the preparation process will continue.

7) Wait about 30 seconds. In this time the still liquid milk flows to the bottom.

8) Remove the lid **1** and pour the milk froth into the desired container to make, for example, a cappuccino.

Wait about 2 minutes before you heat up another portion of milk.

Using milk froth

You can use the milk froth for various drink variations:

Italian-style cappuccino

- Pour an espresso (about 25 - 30 ml) into an approx. 120 - 180 ml cup.
- Then pour milk froth onto it until the cup is filled to the brim.

Marocchino

- Melt about a teaspoon of milk chocolate.
- Spread the melted chocolate onto the inside wall of a glass and pour an espresso in.
- Add 3 - 4 teaspoons of frothed milk and then sprinkle it with cocoa powder.


Vienna Melange

- Pour about 125 ml of strong black coffee into a mocha coffee cup.
- Froth up about 110 ml of milk and add as much milk froth as is needed to fill the cup to just below the rim.
- Depending on personal taste, you can add a little sugar.

Cleaning and Care

DANGER - RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Before cleaning it, disconnect the plug from the mains power socket! Otherwise there is the risk of receiving an electric shock!
- ▶ NEVER open any housing parts. There are no user-serviceable elements inside. When the housing is open, there is the risk of receiving a potentially fatal electrical shock.

 NEVER immerse the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.

WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

- ▶ Let the appliance cool down before cleaning it. Risk of burns!

WARNING - PROPERTY DAMAGE!




Do not clean the appliance or parts of it in the dishwasher!
If you do so, the appliance will be damaged beyond repair.

- ▶ Do not use abrasive or caustic cleaning agents. These can attack the surface and damage it beyond repair.

NOTICE

- ▶ Ideally, clean the appliance directly after cooling, so that milk residues can not dry onto it.

For the first coarse cleaning put some water and a little mild detergent into the carafe (the whisk used **4/8** is still fitted). Thereby, pay heed to the MIN and MAX  - markings.

Start the appliance so that the whisk ploughs **4/8** through the water. Afterwards, rinse the appliance out with copious clean water.

For a thorough cleaning, proceed as follows:

- Remove the whisk **4/8** from the appliance to clean it and clean the inside of the appliance with warm water. Add a little detergent. Wipe the interior with a soft cloth or sponge. Pay special attention to the area around the drive shaft. Afterwards, rinse the appliance out with copious clean water.
- Pull the sealing ring **3** off of the lid **1** and clean both parts in mild soapy water. Remove detergent residues with clean water and dry both parts well. Push the sealing ring **3** back onto the lid **1**, so that the outwardly facing sealing lip is located at the bottom of the lid **1** and the inwardly facing sealing lip engages in the groove of the lid **1**.

- Clean the whisks ④/⑧ in mild soapy water and then rinse them well with clean water.
- Clean all exterior surfaces, the plinth ⑥ and the power cable with a damp cloth. In all cases, dry the appliance well before using it again. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Ensure that there are no detergent residues located on and in the appliance before taking it back into service.

Storage

- Let the appliance cool down completely before putting it into storage.
- Wrap the power cable around the cable winder ⑦ under the plinth ⑥.
- Store the appliance at a dry location.

GB

Troubleshooting

Malfunction	Cause	Remedy
The appliance does not work.	The plug is not connected into the mains power socket.	Connect the plug into a mains power socket.
	The appliance is not switched on.	Switch the appliance on.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
	The appliance is still too hot.	Let the appliance cool down.
The milk is not being frothed.	The false whisk ⑧ is fitted in the appliance.	Fit the whisk for heating and frothing ④.

Disposal of the appliance



Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Notes on the EC Declaration of Conformity

With regard to conformity with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the guidelines of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC.

The complete original Declaration of Conformity can be obtained from the importer.



GB

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Warranty

You receive a 3-year warranty for this appliance as of the purchase date. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- ▶ The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches.

GB

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty becomes void in cases of abusive and improper handling, use of force and internal modifications not carried out by our authorised Service Centre.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not extended by repairs made under the warranty.

This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 100076

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Last Information Update:

04 / 2014 · Ident.-No.: SMA550A1-032014-1

IAN 100076