

Bellarom



www.lidl-service.com

MILCHAUF SCHÄUMER MILK FROTHER MOUSSEUR À LAIT BMAD 550 A1

(DE) (AT) (CH)

MILCHAUF SCHÄUMER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

MOUSSEUR À LAIT

Mode d'emploi

(CZ)

NAPĚNOVÁČ MLÉKA

Návod k obsluze

(PT)

BATEDOR DE LEITE

Manual de instruções

(GB) (IE)

MILK FROTHER

Operating instructions

(NL) (BE)

MELKOPSCHUIMER

Gebruiksaanwijzing

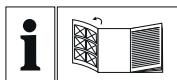
(ES)

ESPUMADOR DE LECHE

Instrucciones de uso

IAN 277057

(OS)



(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.

(GB) (IE)

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

(FR) (BE)

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

(NL) (BE)

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(ES)

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(PT)

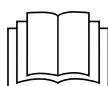
Antes de começar a ler abra as duas páginas com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB / IE	Operating instructions	Page	15
FR / BE	Mode d'emploi	Page	29
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	57
ES	Instrucciones de uso	Página	71
PT	Manual de instruções	Página	85



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
Aufstellen	6
Bedienen	6
Milch erhitzen	7
Tipps für den Milchschaum	8
Heißen Milchschaum herstellen	8
Kalten Milchschaum herstellen	9
Milchschaum verwenden	10
Cappuccino nach italienischer Art	10
Marocchino	10
Wiener Melange	10
Reinigung und Pflege	11
Aufbewahren	12
Fehlerbehebung	12
Gerät entsorgen	12
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	13



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

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 (warm und kalt) 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 Aufschäumen, 1 x Quirl zum gleichmäßigen 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 **Garantie der Kompernaß Handels GmbH**).

Gerätebeschreibung

- ① Deckel
- ② Dichtungsring
- ③ Quirl zum Aufschäumen
- ④ Taste „Ein/Aus“ mit integrierter Kontrollleuchte
- ⑤ Sockel
- ⑥ Kabelaufwicklung
- ⑦ Quirl zum gleichmäßigen Erhitzen

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	450 - 550 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

⚠ 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 an den gummierten Seiten an.
- ▶ 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.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und senkrecht steht, bevor Sie dieses einschalten. Ansonsten kann das Gerät umstürzen und die heiße Milch herausspritzen.

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.

Aufstellen

- 1) Wickeln Sie das Kabel komplett von der Kabelaufwicklung **6** und führen Sie es durch die Aussparung am Sockel **5**.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und ebene Fläche. Achten Sie darauf dass der Netzstecker in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Bedienen



GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Bringen Sie niemals den elektrischen Sockel **5** 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 Zubereitungsvorganges die Kanne vom Sockel ⑤ heben, stoppt das Gerät. Sie müssen den Zubereitungsvorgang durch drücken der Taste „Ein/Aus“ ④ wieder starten.

Milch erhitzen

- 1) Setzen Sie den Quirl zum gleichmäßigen Erhitzen ⑦ auf die Antriebswelle im Inneren der Kanne.
- 2) Nehmen Sie die Kanne vom Sockel ⑤, 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 ⑤.
- 4) Setzen Sie den Deckel ① auf.
- 5) Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ ④. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet rot. Der Quirl zum gleichmäßigen Erhitzen ⑦ beginnt sich zu drehen. Die Milch wird dadurch gleichmäßig erhitzt.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus und die integrierte Kontrollleuchte erlischt, sobald die Milch auf ca. 65 °C erhitzt ist.

HINWEIS

- Wenn Sie den Zubereitungsvorgang vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ ④. Wenn Sie die Taste „Ein/Aus“ ④ 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.

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.
- Entrahmte 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.

Heißen Milchschaum herstellen

- 1) Setzen Sie den Quirl zum Aufschäumen ③ auf die Antriebswelle im Inneren der Kanne.
- 2) Nehmen Sie die Kanne vom Sockel ⑤ 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 (⑥). Ansonsten läuft das Gerät über. Beim Aufschäumen vervielfacht sich das Volumen der Milch!
- 3) Stellen Sie die Kanne auf den Sockel ⑤.
- 4) Setzen Sie den Deckel ① auf.
- 5) Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ ④. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet rot. Der Quirl zum Aufschäumen ③ beginnt sich zu drehen, die Milch wird aufgeschäumt und erhitzt.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus und die integrierte Kontrollleuchte erlischt, sobald die Milch aufgeschäumt ist.

HINWEIS

- Wenn Sie den Zubereitungsvorgang vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ ④. Wenn Sie die Taste „Ein/Aus“ ④ noch einmal drücken, läuft der Zubereitungsvorgang 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.

Kalten Milchschaum herstellen

- 1) Setzen Sie den Quirl zum Aufschäumen ③ auf die Antriebswelle im Inneren der Kanne.
- 2) Nehmen Sie die Kanne vom Sockel ⑤ und füllen Sie kalte 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 (⑥). Ansonsten läuft das Gerät über. Beim Aufschäumen vervielfacht sich das Volumen der Milch!
- 3) Stellen Sie die Kanne auf den Sockel ⑤.
- 4) Setzen Sie den Deckel ① auf.
- 5) Drücken und halten Sie die Taste „Ein/Aus“ ④ so lange, bis die integrierte Kontrollleuchte blau leuchtet und der Quirl zum Aufschäumen ③ sich beginnt zu drehen.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus und die integrierte Kontrollleuchte erlischt, sobald die Milch aufgeschäumt ist.

HINWEIS

- Wenn Sie den Zubereitungsvorgang vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ ④. Um den Zubereitungsvorgang wieder zu starten, drücken und halten Sie die Taste „Ein/Aus“ ④ solange, bis diese blau leuchtet und der Quirl zum Aufschäumen ③ sich zu drehen beginnt.
- 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.

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 Kaffe 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 hinzugeben.

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlagens!
- 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 scheinenden 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 3/7 ist eingesetzt). Beachten Sie dabei die MIN- und MAX- -Markierungen.
Starten Sie das Gerät, so dass der Quirl 3/7 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 3/7 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 2 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 2 wieder auf den Deckel 1.
- Reinigen Sie die Quirle 3/7 in mildem Spülwasser und spülen Sie alles mit klarem Wasser ab.

- Reinigen Sie alle Außenflächen, den Sockel 5 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 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 7 ist im Gerät installiert.	Setzen Sie den Quirl zum Aufschäumen 3 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 gelgenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur 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.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder **per E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 277057

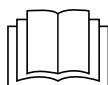
Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

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

Contents

Introduction	16
Copyright	16
Intended use	16
Package contents	17
Appliance description	17
Technical details	17
Safety information	18
Preparations	20
Unpacking	20
Disposal of the packaging	20
Setting up	20
Operation	20
Heating milk	21
Tips for frothing milk	22
Making hot frothed milk	22
Making cold frothed milk	23
Using milk froth	24
Italian-style cappuccino	24
Marocchino	24
Vienna Melange	24
Cleaning and Care	25
Storage	26
Troubleshooting	26
Disposal of the appliance	26
Kompernass Handels GmbH warranty	27



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time, and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including extracts thereof, and the reproduction of images (even in a modified state), is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

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

This appliance is intended solely for use in private households. Not for commercial use!

WARNING

Danger if not used as intended!

The appliance may be hazardous if used for any other purpose or manner than that intended.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe 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 risk shall be borne solely by the user.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Milk Frother (jug)
- Base
- 3 whisks
(2 x frothing whisks, 1 x whisk for uniform heating)
- Operating instructions

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Kompernass Handels GmbH warranty**).

Appliance description

- ① Lid
- ② Sealing ring
- ③ Frothing whisk
- ④ "On/off" button with integrated control lamp
- ⑤ Base
- ⑥ Cable retainer
- ⑦ Whisk for uniform heating

Technical details

Voltage supply	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	450 - 550 W
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Ensure that the base containing the electrical connections NEVER comes into contact with water! Allow the base to dry completely if it accidentally becomes wet.
 - ▶ Use the appliance only with the supplied base.
 - ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
 - ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
 - ▶ Check the appliance for visible external damage before use. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
 - ▶ All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
-  NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

⚠ WARNING – RISK OF 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, hold it by the rubberised part only.
- ▶ Do not touch the rotating parts during operation!

⚠ WARNING – RISK OF 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 over and are supervised.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Ensure that the appliance is stable and vertical before switching it on. Otherwise, the appliance may tip over and the hot milk will spill out.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timing switch or a 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 may be irreparably damaged.

Preparations

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.
- ◆ Clean the appliance as described in the section "Cleaning and Care".

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport.

The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging into the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- If possible, keep the original packaging of the appliance for the entire duration of the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Setting up

- 1) Unwind the cable from around the cable retainer ⑥ and guide it through the recess on the base ⑤.
- 2) Place the appliance on a dry and level surface. Ensure that the mains adapter is in easy reach.
- 3) Insert the plug into a mains power socket.

Operation

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- NEVER place the electrical base ④ in close proximity to water – risk of fatal electric shock!

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

NOTE

- If you lift the jug off the base ⑤ during preparation, the appliance will stop. You will have to restart preparation by pressing the "on/off" button ④.

Heating milk

- 1) Fit the whisk for uniform heating ⑦ onto the drive shaft inside the jug.
- 2) Take the jug from the base ⑤ and pour the milk in. Fill the jug with milk to at least the MIN mark inside the jug. Never fill it with milk beyond the upper MAX mark (—○—). Otherwise the appliance may overflow.
- 3) Place the jug on the base ⑤.
- 4) Put the lid ① on.
- 5) Press the "on/off" button ④. The integrated control lamp lights up red. The whisk for uniform heating ⑦ starts to turn. This ensures that the milk is heated evenly.
- 6) The appliance switches itself off and the integrated control lamp goes out as soon as the milk reaches a temperature of around 65°C.

NOTE

- If you wish to stop the preparation process before completion, press the "on/off" button ④. If you press the "on/off" button ④ again, preparation will resume.

- 7) Take the lid ① off and pour the hot milk into the desired container.

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

Tips for frothing milk

- Froth only cow's milk with this appliance. Other types of milk can only be frothed to a certain extent, or may 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 a fat content of 3.5% or 1.5%.
- Well-cooled milk can be better frothed than less cold.
- Do not froth the milk a second time, otherwise it may burn.
- Leave frothed milk to stand for about 30 seconds before you put the foam onto cappuccino, espresso, etc. This allows the larger bubbles to burst and the still liquid milk sinks to the bottom. You can then use the fine foam.

Making hot frothed milk

- 1) Place the frothing whisk ③ onto the drive shaft inside the jug.
- 2) Remove the jug from the base ⑤ and fill it with milk. Fill the jug with milk to at least the MIN mark inside the jug. However, never fill it with milk beyond the lower MAX mark (◎). Otherwise the appliance may overflow. When frothed, the volume of the milk increases significantly!
- 3) Place the jug on the base ⑤.
- 4) Put the lid ① on.
- 5) Press the "on/off" button ④. The integrated control lamp lights up red. The frothing whisk ③ starts to turn, the milk is frothed and heated.
- 6) The appliance switches itself off and the integrated control lamp goes out as soon as the milk is frothed.

NOTE

- If you wish to stop the preparation process before completion, press the "on/off" button ④. If you press the "on/off" button ④ again, preparation will resume.

- 7) Wait about 30 seconds. During 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 froth up another portion of milk.

Making cold frothed milk

- 1) Place the frothing whisk ③ onto the drive shaft inside the jug.
- 2) Remove the jug from the base ⑤ and fill it with cold milk. Fill the jug with milk to at least the MIN mark inside the jug. However, never fill it with milk beyond the lower MAX mark (◎). Otherwise the appliance may overflow. When frothed, the volume of the milk increases significantly!
- 3) Place the jug on the base ⑤.
- 4) Put the lid ① on.
- 5) Press and hold the on/off button ④ until the integrated control lamp lights up blue and the frothing whisk ③ starts to turn.
- 6) The appliance switches itself off and the integrated control lamp goes out as soon as the milk is frothed.

NOTE

- If you wish to stop the preparation process beforehand, press the "on/off" button ④. To restart preparation, press and hold the "on/off" button ④ until the integrated control lamp lights up blue and the frothing whisk ③ starts to turn.

- 7) Wait about 30 seconds. During 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.

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 the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! Otherwise there is the risk of electric shock!
 - ▶ Never open any parts of the housing. There are no serviceable parts whatsoever inside. When the housing is open, there is the risk of receiving a potentially fatal electrical shock.
-  NEVER immerse the appliance in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Allow the appliance to cool sufficiently before cleaning it. Risk of burns!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!



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

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

NOTE

- ▶ Ideally, clean the appliance directly after cooling, so that milk residues cannot dry onto it. For the first rough cleaning fill the jug with water and a little detergent (the whisk ③/⑦ used is still fitted). Pay attention to the MIN and MAX markings. Start the appliance so that the whisk ③/⑦ swirls through the water. Afterwards, rinse the appliance out with plenty of clean water.

For a thorough cleaning, proceed as follows:

- Remove the whisk ③/⑦ 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. Rinse out the appliance carefully with plenty of clean water.
- Pull the sealing ring ② off the lid ① and clean both parts in mild soapy water. Rinse off detergent residues with clean water and dry both parts well. Push the sealing ring ② back onto the lid ①.
- Clean the whisks ③/⑦ in mild soapy water and then rinse them well with clean water.

- Clean all exterior surfaces, the base **5** and the power cable with a damp cloth. Always dry the appliance properly before using it again. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Ensure that there is no detergent residue on or in the appliance before using it again.

Storage

- Let the appliance cool down completely before putting it into storage.
- Wrap the power cable around the power cable retainer **6**.
- Store the appliance in a dry location.

Troubleshooting

Malfunction	Cause	Remedy
The appliance is not working.	The plug is not inserted into a mains power socket.	Connect the plug to the power supply.
	The appliance is not switched on.	Switch the appliance on.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
	The appliance is still too hot.	Allow the appliance to cool down.
The milk is not being frothed.	The wrong whisk 7 is fitted in the appliance.	Fit the frothing whisk 3 .

Disposal of the appliance



**Never dispose of the appliance in your normal domestic waste.
This product is subject to the provisions of European Directive
2012/19/EU.**

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 277057

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

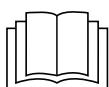
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	30
Droits d'auteur	30
Usage conforme	30
Matériel livré	31
Description de l'appareil	31
Caractéristiques techniques	31
Consignes de sécurité	32
Préparations	34
Déballage	34
Élimination de l'emballage	34
Installation	34
Utilisation	34
Chauffer le lait	35
Conseils pour la mousse de lait	36
Préparer de la mousse de lait chaude	36
Préparer de la mousse de lait froide	37
Utiliser la mousse de lait	38
Cappuccino à la mode italienne	38
Marocchino	38
Mélange viennois	38
Nettoyage et entretien	39
Rangement	40
Dépannage	40
Mise au rebut de l'appareil	40
Garantie de Kompernass Handels GmbH	41



Veuillez lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Introduction

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

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à chauffer du lait et à le faire mousser (mousse froide et chaude) 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 un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales !

ATTENTION

Danger résultant d'un usage non conforme !

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

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

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.

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

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

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Garantie de Kompernass Handels GmbH**).

Description de l'appareil

- ① Couvercle
- ② Anneau d'étanchéité
- ③ Batteur pour faire mousser
- ④ Bouton « Marche/Arrêt » avec témoin lumineux incorporé
- ⑤ Socle
- ⑥ Enroulement du cordon
- ⑦ Batteur pour chauffer de manière homogène

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	450 - 550 W
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ 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 que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- ▶ Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.



N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides !

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ 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. Saisissez-le de ce fait uniquement sur les côtés caoutchoutés.
- ▶ Ne touchez pas les pièces en mouvement en cours d'opération !

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ 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 d'alimentation 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 un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ 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 en gicler.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ 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 risquerait d'être endommagé de manière irréparable.

Préparations

Déballage

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.
- ◆ Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Élimination 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 permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Installation

- 1) Détachez complètement le cordon d'alimentation de l'enroulement du cordon et passez-le dans l'encoche située sur le socle ❶.
- 2) Placez l'appareil sur une surface plane et sèche. Veillez à ce que la fiche secteur soit à portée d'atteinte.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

Utilisation

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Ne jamais placer le socle électrique ❷ à proximité d'eau – danger de mort par électrocution !

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- Pour des raisons de sécurité, il est fortement déconseillé d'ouvrir le couvercle ❸ pendant que l'appareil est en service. Il y a alors risque d'ébouillantage.
- 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 **5**, l'appareil s'arrête. Vous devez remettre le processus de préparation en marche en appuyant sur le bouton « Marche/Arrêt » **4**.

Chauder le lait

- 1) Placez le batteur pour chauffer de manière homogène **7** sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du pichet.
- 2) Retirez le pichet du socle **5**, et remplissez-le de 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, l'appareil déborde.
- 3) Posez le pichet sur le socle **5**.
- 4) Placez le couvercle **1**.
- 5) Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » **4**. Le témoin lumineux incorporé s'allume en rouge. Le batteur pour chauffer de manière homogène **7** commence à tourner. Le lait est ainsi chauffé de manière homogène.
- 6) L'appareil passe hors service et le témoin de contrôle intégré s'éteint dès que le lait est chauffé à env. 65 °C.

REMARQUE

- Si vous souhaitez interrompre prématurément le processus de préparation, appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » **4**. Si vous appuyez de nouveau sur le bouton « Marche/Arrêt » **4**, 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.

Conseils pour la mousse de lait

- Cet appareil doit uniquement servir à faire mousser du lait de vache. Les autres types de lait moussent difficilement 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. De ce fait, utilisez dans la mesure du possible 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.. Des bulles plus grandes éclatent alors et le lait encore liquide se dépose au fond. Vous pouvez alors utiliser la mousse fine.

Préparer de la mousse de lait chaude

- 1) Placez le batteur pour faire mousser ③ le lait sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du pichet.
- 2) Retirez le pichet du socle ⑤, et remplissez-le de 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 inférieur MAX (⑥). Sinon, l'appareil déborde. La montée en mousse entraîne un décuplement du volume du lait!
- 3) Posez le pichet sur le socle ⑤.
- 4) Placez le couvercle ①.
- 5) Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » ④. Le témoin lumineux incorporé s'allume en rouge. Le batteur pour faire mousser ③ se met à tourner, le lait commence à mousser et à devenir chaud.
- 6) L'appareil passe hors service et le témoin lumineux s'éteint dès que le lait a moussé.

REMARQUE

- Si vous souhaitez interrompre prématurément le processus de préparation, appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » ④. Si vous appuyez de nouveau sur le bouton « Marche/Arrêt » ④, 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.

Préparer de la mousse de lait froide

- 1) Placez le batteur pour faire mousser ③ le lait sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du pichet.
- 2) Retirez le pichet du socle ⑤, et remplissez-le de lait froid. 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 inférieur MAX (⑥). Sinon, l'appareil déborde. La montée en mousse entraîne un décuplement du volume du lait!
- 3) Posez le pichet sur le socle ⑤.
- 4) Placez le couvercle ①.
- 5) Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » ④ et maintenez-le appuyé jusqu'à ce que le témoin lumineux intégré s'allume en bleu et que le batteur pour mousser ③ commence à tourner.
- 6) L'appareil passe hors service et le témoin lumineux intégré s'éteint dès que le lait a moussé.

REMARQUE

- Si vous souhaitez interrompre prématurément le processus de préparation, appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » ④. Pour redémarrer le processus de préparation, appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » ④ et maintenez-le appuyé jusqu'à ce que le témoin lumineux intégré s'allume en bleu et que le batteur pour mousser ③ commence à tourner.

- 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 préparer un cappuccino.

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.
- Etaler le chocolat fondu sur 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 fort 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 votre goût personnel, vous pouvez ajouter un peu de sucre.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- 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. Celui-ci ne contient aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution en cas d'ouverture du corps de l'appareil.
- 🚫 N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS 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 agresser 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 superficiel, il suffit de mettre de l'eau avec un peu de produit vaisselle dans le pichet (le batteur **3/7** utilisé est employé). Pour ce faire, veuillez tenir compte des repères MIN et MAX . Démarrer l'appareil afin que le batteur **3/7** brasse l'eau. Rincez l'appareil avec beaucoup d'eau claire.

Pour un nettoyage soigneux, veuillez procéder comme suit :

- Pour le nettoyage, retirez le batteur **3/7** 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 **2** du couvercle **1** et nettoyez les deux pièces à l'eau de rinçage additionnée d'un peu de détergent doux. Retirez les restes de détergent à l'eau claire et séchez bien les deux pièces. Faites de nouveau glisser l'anneau d'étanchéité **2** sur le couvercle **1**.
- Nettoyez le batteur **3/7** dans de l'eau de rinçage avec un peu de détergent doux et rincez le tout à l'eau claire.

- Nettoyez l'ensemble des surfaces extérieures, le socle **5** et le câble d'alimentation à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le torchon. Veillez à ce qu'il n'y ait pas résidus de produits détergents sur et dans l'appareil avant de le remettre en service.

Rangement

- Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du cordon **6**.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'a pas été 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.	Adressez-vous au service clientèle.
	L'appareil est encore trop chaud.	Laissez l'appareil refroidir.
Le lait ne mousse pas.	Le mauvais batteur 7 est installé dans l'appareil.	Insérez le batteur pour faire mousser 3 .

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'instrument avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplaçées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 277057

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding.....	44
Auteursrecht	44
Gebruik in overeenstemming met bestemming	44
Inhoud van het pakket.....	45
Apparaatbeschrijving.....	45
Technische gegevens	45
Veiligheidsvoorschriften.....	46
Voorbereidingen.....	48
Uitpakken.....	48
De verpakking afvoeren.....	48
Plaatsing	48
Bediening.....	48
Melk verhitten	49
Tips voor het melkschuim	50
Warm melkschuim maken	50
Koud melkschuim maken	51
Melkschuim gebruiken.....	52
Cappuccino op Italiaanse wijze	52
Marocchino	52
Wiener Melange	52
Reiniging en onderhoud.....	53
Opbergen	54
Problemen oplossen.....	54
Apparaat afvoeren.....	54
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	55



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef alle documenten mee als u het product doorgaat aan een derde.

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan mits schriftelijke toestemming.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het verhitten van melk en het opkloppen ervan tot melkschuim (warm en koud) voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor het gebruik met andere vloeistoffen of voor bedrijfsmatige omgevingen.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet niet toegestane reserveonderdelen.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Melkopschuimer (kan)
- Sokkel
- 3 gardes
(2 x garde voor opschuimen, 1 x garde voor gelijkmatig verhitten)
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de Service-Hotline (zie het hoofdstuk **Garantie van Kompernaß Handels GmbH**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Apparaatbeschrijving

- ① Deksel
- ② Afdichtring
- ③ Garde voor opschuimen
- ④ Toets "Aan/Uit" met geïntegreerd indicatielampje
- ⑤ Sokkel
- ⑥ Kabelspoel
- ⑦ Garde voor gelijkmatig verhitten

Technische gegevens

Voeding	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	450 - 550 W
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Let erop dat de sokkel met de elektrische aansluitingen nooit in aanraking komt met water! Laat de sokkel eerst helemaal drogen, mocht deze per ongeluk vochtig zijn geworden.
 - ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde sokkel.
 - ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan raken.
 - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
 - ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
 - ▶ Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact als u accessoires verwisselt. Dat voorkomt een onbedoeld starten van het apparaat.
- ▶ Het apparaat is heet in bedrijf. Pak het daarom alleen bij de rubberen zijkanten vast.
- ▶ Grijp niet in de roterende delen tijdens het bedrijf!

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Let erop dat het apparaat stabiel en rechtop staat alvorens het in te schakelen. Anders kan het apparaat omvallen en de hete melk eruit spatten.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het netsnoer of de netstekker nooit in aanraking komen met hittebronnen zoals kookplaten of open vlammen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in lege toestand. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

Voorbereidingen

Uitpakken

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ◆ Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Plaatsing

- 1) Rol het netsnoer volledig van de kabelspoel **6** en leid het door de uitsparing in de sokkel **5**.
- 2) Plaats het apparaat op een droge en vlakke ondergrond. Let er op dat de stekker binnen handbereik is.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact.

Bediening

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- Breng de elektrische sokkel **5** nooit in de buurt van water - levensgevaar door een elektrische schok!

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Om veiligheidsredenen moet u het deksel **1** niet openen als het apparaat in bedrijf is. Er bestaat gevaar voor brandwonden.
- Gebruik altijd verse melk. Consument geen melk die al langer in de kan heeft gestaan.

OPMERKING

- Wanneer u tijdens het bereiden de kan van de sokkel ⑤ neemt, stopt het apparaat. U start het bereidingsproces weer door op de toets "Aan/Uit" ④ te drukken.

Melk verhitten

- 1) Zet de garde voor gelijkmatig verhitten ⑦ op de aandrijfas in de kan.
- 2) Neem de kan van de sokkel ⑤ en doe er melk in. Doe er daarbij minimaal zoveel melk in dat de MIN-markering in de kan wordt bereikt. Doe er echter nooit meer melk in dan tot de bovenste MAX-markering (—○—). Anders stroomt het apparaat over.
- 3) Zet de kan op de sokkel ⑤.
- 4) Zet het deksel ① op het motorblok.
- 5) Druk op de toets "Aan/Uit" ④. Het geïntegreerde indicatielampje brandt rood. De garde voor gelijkmatig verhitten ⑦ begint te draaien. De melk wordt daardoor gelijkmatig verhit.
- 6) Het apparaat wordt uitgeschakeld en het geïntegreerde indicatielampje gaat uit zodra de melk is verhit tot ca. 65°C.

OPMERKING

- Wanneer u het bereidingsproces voortijdig wilt stoppen, drukt u op de toets "Aan/Uit" ④. Wanneer u nogmaals op de toets "Aan/Uit" ④ drukt, gaat het bereidingsproces verder.

- 7) Neem het deksel ① eraf en doe de hete melk in het gewenste reservoir.

Wacht eerst ca. 2 minuten voordat u weer een portie melk verhit.

Tips voor het melkschuim

- Schuim alleen melk van koeien op in dit apparaat. Andere melksoorten kunnen maar beperkt opgeschuimd worden of kunnen het apparaat doen overstromen.
- Halfvolle of magere melk brandt niet zo gemakkelijk aan als volle melk, maar bij een te laag vetgehalte bestaat wel het risico dat de melk zich niet goed laat opschuimen. Gebruik daarom liefst melk met een vetgehalte van 3,5% of 1,5%.
- Goed gekoelde melk laat zich beter opschuimen dan minder koude melk.
- Schuim de melk niet een tweede keer op, omdat zij anders aanbrandt.
- Laat de opgeschuimde melk ca. 30 seconden lang staan, voordat u het schuim op de cappuccino, espresso etc. doet. Zo spatten grotere bellen uiteen en nog vloeibare melk zakt omlaag. Dan kunt u het fijne schuim gebruiken.

Warm melkschuim maken

- 1) Zet de garde voor opschuimen ③ op de aandrijfas in de kan.
- 2) Neem de kan van de sokkel ③ en doe er melk in. Doe er daarbij minimaal zoveel melk in dat de MIN-markering in de kan wordt bereikt. Doe er echter nooit meer melk in dan tot de onderste MAX-markering (④). Anders stroomt het apparaat over. Bij het opschuimen wordt het volume van de melk veel groter!
- 3) Zet de kan op de sokkel ⑤.
- 4) Zet het deksel ① op het motorblok.
- 5) Druk op de toets "Aan/Uit" ④. Het geïntegreerde indicatielampje brandt rood. De garde voor opschuimen ③ begint te draaien, de melk wordt opgeschuimd en verhit.
- 6) Het apparaat wordt uitgeschakeld en het geïntegreerde indicatielampje gaat uit zodra de melk is opgeschuimd.

OPMERKING

- Wanneer u het bereidingsproces voortijdig wilt stoppen, drukt u op de toets "Aan/Uit" ④. Wanneer u nogmaals op de toets "Aan/Uit" ④ drukt, gaat het bereidingsproces verder.

- 7) Wacht ca. 30 seconden. In deze tijd zakt nog vloeibare melk omlaag.
- 8) Haal het deksel ① eraf en doe het melkschuim in het gewenste reservoir, bijvoorbeeld om een cappuccino te maken.

Wacht eerst ca. 2 minuten voordat u weer een portie melk opschuimt.

Koud melkschuim maken

- 1) Zet de garde voor opschuimen ③ op de aandrijfas in de kan.
- 2) Neem de kan van de sokkel ⑤ en doe er koude melk in. Doe er daarbij minimaal zoveel melk in dat de MIN-markering in de kan wordt bereikt. Doe er echter nooit meer melk in dan tot de onderste MAX-markering (⑥). Anders stroomt het apparaat over. Bij het opschuimen wordt het volume van de melk veel groter!
- 3) Zet de kan op de sokkel ⑤.
- 4) Zet het deksel ① op het motorblok.
- 5) Houd de toets "Aan/Uit" ④ zo lang ingedrukt tot het geïntegreerde indicatielampje blauw gaat branden en de garde voor opschuiven ③ begint te draaien.
- 6) Het apparaat wordt uitgeschakeld en het geïntegreerde indicatielampje gaat uit zodra de melk is opgeschuimd.

OPMERKING

- Wanneer u het bereidingsproces voortijdig wilt stoppen, drukt u op de toets "Aan/Uit" ④. Houd, om het bereidingsproces weer voort te zetten, de toets "Aan/Uit" ④ zo lang ingedrukt tot het geïntegreerde indicatielampje blauw gaat branden en de garde voor opschuiven ③ begint te draaien.
- 7) Wacht ca. 30 seconden. In deze tijd zakt nog vloeibare melk omlaag.
 - 8) Haal het deksel ① eraf en doe het melkschuim in het gewenste reservoir, bijvoorbeeld om een cappuccino te maken.

Melkschuim gebruiken

U kunt het melkschuim gebruiken voor verschillende variaties aan warme dranken:

Cappuccino op Italiaanse wijze

- Doe een espresso (ca. 25 - 30 ml) in een kopje met een volume voor ongeveer 120 - 180 ml.
- Giet het melkschuim erbij tot het kopje tot aan de rand is gevuld.

Marocchino

- Smelt ca. één theelepel melkchocolade.
- Verdeel de chocolade over de binnenwand van een glas en giet er een espresso in.
- Doe er ca. 3 - 4 theelepels melkschuim bij en strooi er cacaopoeder op.

Wiener Melange

- Doe ca. 125 ml zwarte sterke koffie in een mokkakopje.
- Schuim 110 ml melk op en doe er zoveel melkschuim bij, tot het kopje is gevuld tot onder de rand.
- Voeg eventueel naar smaak suiker toe.

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- Open nooit enig deel van de behuizing. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er sprake zijn van levensgevaar door een elektrische schok.
- ⚠ Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistofresten in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verbrandingsgevaar!

LET OP - MATERIEËLE SCHADE!



Reinig het apparaat of delen ervan niet in de afwasmachine!

Anders wordt het apparaat onherstelbaar beschadigd.

- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak aantasten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.

OPMERKING

- U kunt het apparaat het beste meteen na het afkoelen reinigen, zodat melkresten niet kunnen aankoeken.
Voor de eerste grote reiniging doet u water met een beetje afwasmiddel in de kan (de gebruikte garde **3/7** bevindt zich al in de kan). Neem daarbij de MIN- en MAX- markeringen in acht.
Start het apparaat zodat de garde **3/7** door het water ploegt. Spoel het apparaat daarna met veel helder water uit.

Voor de grondige reiniging gaat u als volgt te werk:

- Neem om te reinigen de garde **3/7** uit het apparaat en reinig het binneste van het apparaat met warm water. Voeg een beetje afwasmiddel toe. Veeg het binneste met een zachte doek of spons af. Let daarbij vooral op het gedeelte rond de aandrijfass. Spoel het apparaat daarna zorgvuldig uit met veel schoon water.
- Trek de dichtingsring **2** van het deksel **1** en reinig beide delen in mild zeepsop. Verwijder restanten van afwasmiddel met helder water en droog allebei goed af. Schuif de afdichtring **2** weer op het deksel **1**.
- Reinig de gardes **3/7** in mild zeepsop en spoel alles met schoon water af.

- Reinig alle buitenvlakken, de sokkel **5** en het netsnoer met een licht bevochtigde doek. Droog het apparaat in elk geval goed af voordat u het opnieuw gebruikt. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Let erop dat er geen restanten van afwasmiddel in het apparaat zijn achtergebleven voordat u het opnieuw gaat gebruiken.

Opbergen

- Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het wegzet.
- Rol het netsnoer om de kabelspoel **6**.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.

Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Schakel het apparaat in.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
	Het apparaat is nog heet.	Laat het apparaat afkoelen.
De melk wordt niet opgeschuimd.	De verkeerde garde 7 is in het apparaat gezet.	Zet de garde voor opschuimen 3 in het apparaat.

Apparaat afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil.
Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 277057

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

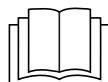
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod.	58
Autorské právo	58
Použití v souladu s určením	58
Rozsah dodávky	59
Popis přístroje	59
Technické údaje	59
Bezpečnostní pokyny	60
Přípravy	62
Vybalení	62
Likvidace obalu	62
Umístění	62
Obsluha	62
Ohřátí mléka	63
Tipy pro vytvoření mléčné pěny	64
Vytvoření horké mléčné pěny	64
Vytvoření studené mléčné pěny	65
Použití mléčné pěny	66
Cappuccino na italský způsob	66
Marocchino	66
Vídeňská káva s mlékem	66
Čištění a údržba	67
Uložení	68
Odstranění závad	68
Likvidace přístroje	68
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH.	69



Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. V případě předání přístroje třetí osobě předejte také tento návod.

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. každý dotisk, i pouze částečný, stejně jako reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro ohřátí mléka a jeho vyšlehání na mléčnou pěnu (teplé a studené), pro použití v domácnostech. Není určen pro použití s jinými tekutinami nebo pro profesionální použití.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a / nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny.

Riziko nese sám uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- napěňovač mléka (konvice)
- podstavec
- 3 šlehatí metly
(2 x šlehatí metla pro zpěnění, 1 x šlehatí metla pro stejnoměrné ohřátí)
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH**).

Popis přístroje

- ① víko
- ② těsnící kroužek
- ③ šlehatí metla pro zpěnění
- ④ tlačítko „zap/vyp“ s integrovanou kontrolkou
- ⑤ podstavec
- ⑥ navýjení kabelu
- ⑦ šlehatí metla pro stejnoměrné ohřátí

Technické údaje

Napájecí napětí	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	450 - 550 W
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Zajistěte, aby podstavec s elektrickými přípojkami nikdy nepřišel do styku s vodou! Pokud je přesto podstavec vlhký, nechte jej nejprve úplně vyschnout.
- ▶ Přístroj používejte jen s podstavcem, který je součástí výrobku.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- ▶ Zkontrolujte před použitím přístroj na výskyt vnějších viditelných poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- ▶ Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají záruční nároky.



Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, když vyměňujete díly příslušenství. Toto zabraňuje náhodnému spuštění přístroje.
- ▶ Přístroj je v provozu horký. Proto jej uchopte pouze na pogumovaných stranách.
- ▶ Nesahejte do rotujících částí během provozu!

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Dříve než přístroj zapnete, ujistěte se, zda je umístěn stabilně a ve vertikální poloze. V opačném případě se může přístroj převrhnut a horké mléko může vystříknout.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Ujistěte se, zda se přístroj, napájecí kabel nebo síťová zástrčka nedotýkají zdrojů tepla jako je například topná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Nikdy neprovozujte přístroj naprázdno. Může dojít k neopravitelnému poškození přístroje.

Přípravy

Vybalení

- ◆ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Odstraňte veškerý obalový materiál.
- ◆ Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

Likvidace obalu



Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovějte originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Umístění

- 1) Odvířte kabel zcela z navijení kabelu ⑥ a veďte ho skrze vyhloubení na podstavci ⑤.
- 2) Postavte přístroj na suchou a rovnou plochu. Dbejte na to, aby se v dosažitelné blízkosti nacházela síťová zásuvka.
- 3) Zastračte zástrčku do síťové zásuvky.

Obsluha

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Elektrický podstavec ⑤ nikdy nedávejte do blízkosti vody – ohrožení života elektrickým proudem!

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Z bezpečnostních důvodů víko ① neotevříte, když je přístroj v provozu. Hrozí nebezpečí opaření.
- Používejte vždy čerstvé mléko. Nekonzumujte mléko, které bylo již delší dobu v konvici.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Když během přípravy sejmete konvici z podstavce **5**, přístroj se vypne. Přípravu musíte opět spustit stiskem tlačítka „zap/vyp“ **4**.

Ohřátí mléka

- 1) Nasad'te šlehatí metlu pro stejnomořné ohřátí **7** na hnací hřídel uvnitř konvice.
- 2) Sejměte konvici z podstavce **5** a nalijte do ní mléko. Nalijte přitom minimálně takové množství mléka, aby hladina sahala ke značce MIN uvnitř konvice. Nenalévejte však nikdy více mléka než po horní značku MAX (). Jinak dojde k přeplnění přístroje.
- 3) Postavte konvici na podstavec **5**.
- 4) Nasad'te víko **1**.
- 5) Stiskněte tlačítko „zap/vyp“ **4**. Integrovaná kontrolka svítí červeně. Šlehatí metla pro stejnomořné ohřátí **7** se začne otáčet. Tím se mléko rovnomořně ohřeje.
- 6) Přístroj se vypne a integrovaná kontrolka zhasne, jakmile se mléko zahřeje na teplotu cca 65 °C.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li předčasně zastavit přípravu, stiskněte tlačítko „zap/vyp“ **4**. Stisknete-li tlačítko „zap/vyp“ **4** ještě jednou, příprava pokračuje.

7) Sejměte víko **1** a nalijte horké mléko do požadované nádoby.

Vyčkejte cca 2 minuty, než začnete ohřívat další porci mléka.

Tipy pro vytvoření mléčné pěny

- Tímto přístrojem zpěnujte pouze kravské mléko. Jiné druhy mléka lze zpěnit pouze s omezením nebo mohou způsobit přetečení přístroje.
- Odsředěné nebo nízkotučné mléko se nepřipálí tak snadno jako plnotučné mléko, při příliš nízkém obsahu tuku je zde však riziko, že mléko nelze dobře zpěnit. Používejte proto dle možnosti mléko s obsahem tuku 3,5% nebo 1,5%.
- Dobře chlazené mléko se zpěnuje lépe než málo chladné mléko.
- Nezpěnujte mléko podruhé, protože by se mohlo připálit.
- Zpěněné mléko nechte cca 30 sekund odstát, než dáte pěnu na cappuccino, espresso, atd. Tak prasknou větší bublinky a ještě tekuté mléko klesne dolů. Potom můžete jemnou pěnu použít.

Vytvoření horké mléčné pěny

- 1) Nasaděte šlehatí metlu pro zpěnění ③ na hnací hřídel uvnitř konvice.
- 2) Sejměte konvici z podstavce ⑤ a naliťte do ní mléko. Naliňte přitom minimálně tolik mléka, aby hladina sahala ke značce MIN uvnitř konvice. Nenalévejte však nikdy více mléka než po spodní značku MAX (◎). Jinak dojde k přeplnění přístroje. Při zpěnění se několikanásobně zvětší objem mléka!
- 3) Postavte konvici na podstavec ⑤.
- 4) Nasaděte víko ①.
- 5) Stiskněte tlačítko „zap/vyp“ ④. Integrovaná kontrolka svítí červeně. Šlehatí metla pro zpěnění ③ se začne otáčet, mléko se zpění a ohřeje.
- 6) Přístroj se vypne a integrovaná kontrolka zhasne, jakmile je mléko napěněné.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li předčasně zastavit přípravu, stiskněte tlačítko „zap/vyp“ ④. Stisknete-li tlačítko „zap/vyp“ ④ ještě jednou, příprava pokračuje.

- 7) Čekejte cca 30 sekund. Během této doby se ještě tekuté mléko usadí dole.
- 8) Sejměte víko ① a dejte mléčnou pěnu do požadované nádoby, například pro výrobu cappuccina.

Vyčkejte cca 2 minuty, než začnete zpěňovat další porci mléka.

Vytvoření studené mléčné pěny

- 1) Nasadte šlehatí metlu pro zpěňování ③ na hnací hřídel uvnitř konvice.
- 2) Sejměte konvici z podstavce ⑤ a nalijte do ní studené mléko. Nalijte přitom minimálně takovou množství mléka, aby hladina sahala ke značce MIN uvnitř konvice. Nenalévejte však nikdy více mléka než po spodní značce MAX (⑥). Jinak dojde k přeplnění přístroje. Při zpěňování se několikanásobně zvětší objem mléka!
- 3) Postavte konvici na podstavec ⑤.
- 4) Nasadte víko ①.
- 5) Stiskněte a podržte stisknuté tlačítko „zap/vyp“ ④ tak dlouho, dokud integrovaná kontrolka nesvítí modře a šlehatí metla pro zpěňování ③ se nezačne otáčet.
- 6) Přístroj se vypne a integrovaná kontrolka zhasne, jakmile je mléko napěněné.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li předčasně zastavit přípravu, pak stiskněte tlačítko „zap/vyp“ ④. K opětovnému spuštění přípravy stiskněte a podržte stisknuté tlačítko „zap/vyp“ ④ tak dlouho, dokud toto nesvítí modře a šlehatí metla pro zpěňování ③ se nezačne otáčet.

- 7) Čekejte cca 30 sekund. Během této doby se ještě tekuté mléko usadí dole.
- 8) Sejměte víko ① a dejte mléčnou pěnu do požadované nádoby, například pro výrobu cappuccina.

Použití mléčné pěny

Mléčnou pěnu můžete použít pro různé variace nápojů:

Cappuccino na italský způsob

- Nalijte espresso (cca 25 - 30 ml) do šálku o obsahu cca 120 - 180 ml.
- Potom přidejte mléčnou pěnu, dokud šálek není naplněn až po okraj.

Marocchino

- Rozpusťte cca jednu lžičku mléčné čokolády.
- Rozetřete rozpuštěnou čokoládu po vnitřních stěnách sklenice a nalijte do sklenice na espresso.
- Přidejte k tomu cca 3 - 4 kávové lžíčky mléčné pěny a poprašte ji kakaovým práškem.

Vídeňská káva s mlékem

- Do šálku mokka nalijte cca 125 ml černé, silné kávy.
- Napřeďte cca 110 ml mléka a přidejte do velkého šálku tolik pěny, aby byl naplněný téměř po okraj.
- Podle osobní chuti můžete přidat ještě trochu cukru.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- ▶ Nikdy neotvírejte žádné části krytu přístroje. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. V případě otevřeného krytu může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.
- ⚠ Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Nebezpečí popálení!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ⚠ Neumývejte přístroj nebo jeho části v myčce! Jinak se přístroj může nenávratně poškodit.
- ▶ Nepoužívejte abrazivní ani leptavé čisticí prostředky. Mohly by narušit povrch přístroje a způsobit jeho nenávratné poškození.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vyčistěte přístroj nejlépe hned po ochlazení tak, aby zbytky mléka nemohly zaschnout.
Pro první, hrubé čištění dejte do konvice vodu s trohou jemného mycího prostředku (použitá šlehačí metla **3/7** je nasazena). Dbejte přitom na značky MIN a MAX . Spusťte přístroj tak, aby šlehačí metla **3/7** propouvala vodou. Potom vypláchněte přístroj velkým množstvím čisté vody.

Pro důkladné čištění postupujte následovně:

- K čištění vyjměte šlehačí metlu **3/7** z přístroje a vymyjte vnitřek přístroje teplou vodou. Přidejte trochu jemného mycího prostředku. Vyřete vnitřek měkkým hadříkem nebo houbou. Dbejte přitom obzvláště na oblast kolem hnacího hřídele. Přístroj pečlivě vypláchněte čistou vodou.
- Stáhněte těsnící kroužek **2** z víka **1** a vyčistěte obě části ve vodě s jemným mycím prostředkem. Odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou a obě dobře vysušte. Těsnící kroužek **2** opět nasadte na víko **1**.
- Šlehačí metly **3/7** omyjte ve vodě s jemným mycím prostředkem a opláchněte vše čistou vodou.

- Očistěte veškeré vnější plochy, podstavec **5** a síťový kabel mírně navlhčeným hadříkem. V každém případě přístroj před dalším použitím dobře osušte. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadřík. Předtím než přístroj opět uvedete do provozu, dbejte na to, aby se na přístroji a uvnitř něj nenacházely zbytky mycího prostředku.

Uložení

- Před uložením nechte přístroj zcela vychladnout.
- Oviňte síťový kabel kolem navýjení kabelu **6**.
- Přístroj skladujte na suchém místě.

Odstranění závad

Porucha	Příčina	Odstranění problému
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zasířena do zásuvky.	Zapojte zástrčku do sítě.
	Přístroj není zapnutý.	Zapněte přístroj.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na zákaznický servis.
	Přístroj je ještě horký.	Nechte přístroj vychladnout.
Mléko se nezpění.	V přístroji je nainstalovaná nesprávná šlehačí metla 7 .	Nasadte šlehačí metlu pro zpěnění 3 .

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonné práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonné práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovějte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupě.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupě (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přesných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze povolovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínací, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaši žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku najeznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznamí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 277057

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

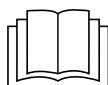
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Índice

Introducción.....	72
Derechos de propiedad industrial	72
Uso previsto	72
Volumen de suministro.....	73
Descripción del aparato	73
Características técnicas.....	73
Indicaciones de seguridad	74
Preparativos	76
Desembalaje	76
Desecho del embalaje	76
Instalación	76
Manejo.....	76
Calentamiento de la leche.....	77
Consejos para espumar la leche.....	78
Leche espumada en caliente	78
Leche espumada en frío.....	79
Uso de la leche espumada.....	80
Capuchino italiano	80
Marocchino	80
Wiener Melange (mezcla vienesa)	80
Limpieza y mantenimiento.....	81
Almacenamiento.....	82
Eliminación de fallos.....	82
Desecho del aparato	82
Garantía de Kompernass Handels GmbH	83



Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto por primera vez y consérvelas para posteriores utilizaciones. Entréguelas junto al aparato cuando transfiera este a terceros.

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

Este aparato sirve exclusivamente para calentar y espumar la leche (en caliente y en frío) en el ámbito doméstico. No está previsto para su uso con otros líquidos ni para su uso comercial/industrial.

Este aparato está previsto exclusivamente para el uso doméstico privado. ¡No lo utilice para fines comerciales!

ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- Use el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no autorizados.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Espumador de leche (recipiente)
- Base
- 3 batidores
 - (2 batidores de espumado, 1 batidor para el calentamiento uniforme)
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Garantía de Kompernass Handels GmbH**).

Descripción del aparato

- ① Tapa
- ② Anillo hermético
- ③ Batidor de espumado
- ④ Botón "encendido/apagado" con piloto de control integrado
- ⑤ Base
- ⑥ Enrollacables
- ⑦ Batidor para el calentamiento uniforme

Características técnicas

Alimentación de tensión	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal	450 - 550 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Asegúrese de que la base con conexiones eléctricas no entre nunca en contacto con agua. Si la base se humedece por accidente, deje que se seque por completo.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con la base suministrada.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda aplastarse ni dañarse.
- ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encienda su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- ▶ Solo los talleres autorizados o el servicio de asistencia técnica pueden reparar el aparato. Una reparación inadecuada puede provocar riesgos para el usuario. Además, se anulará la garantía.



No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Para cambiar los accesorios del aparato, retire siempre la clavija de red de la base de enchufe. Así se evitará una activación accidental del aparato.
- ▶ El aparato se calienta durante su uso. Por este motivo, solo debe asirse por las partes cubiertas de goma.
- ▶ No toque las piezas giratorias durante el funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma estable y en vertical antes de encenderlo. De lo contrario, el aparato podría caerse y la leche caliente se derramaría.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o la clavija de red no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ Nunca ponga el aparato en funcionamiento si está vacío. De lo contrario, podría dañarse de forma irreparable.

Preparativos

Desembalaje

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje.
- ◆ Limpie el aparato como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es recicitable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje que ya no necesite según lo dispuesto por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Instalación

- 1) Desenrolle completamente el cable del enrollacables ⑥ e introduzcalo a través de la ranura de la base ⑤.
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie seca y plana. Asegúrese de que la clavija de red esté accesible.
- 3) Inserte la clavija de red en una base de enchufe.

Manejo

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- No coloque nunca la base eléctrica ⑤ cerca del agua: ¡peligro de muerte por descarga eléctrica!

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- Por motivos de seguridad, no debe abrirse la tapa ① mientras el aparato esté en funcionamiento. Peligro de quemaduras.
- Utilice siempre leche fresca. No espume nunca la leche que haya permanecido en el recipiente durante demasiado tiempo.

INDICACIÓN

- Si, durante el proceso de preparación, se levanta el recipiente de la base ⑤, el aparato se detiene. Tras esto, debe reiniciarse el proceso de preparación mediante la pulsación del botón "encendido/apagado" ④ .

Calentamiento de la leche

- 1) Coloque el batidor para el calentamiento uniforme ⑦ sobre el eje de accionamiento del interior del recipiente.
- 2) Retire el recipiente de la base ③ y llénelo de leche. Para ello, la leche debe alcanzar, como mínimo, la marca MIN del interior del recipiente, pero sin superar nunca la marca superior MAX (—). De lo contrario, se desbordará el contenido del aparato.
- 3) Coloque el recipiente sobre la base ③.
- 4) Coloque la tapa ①.
- 5) Pulse el botón "encendido/apagado" ④. A continuación, el piloto de control integrado se ilumina en rojo. El batidor para el calentamiento uniforme ⑦ comienza a girar. Con esto, la leche se calienta de manera uniforme.
- 6) El aparato se desconecta y el piloto de control integrado se apaga en cuanto la leche se calienta a aprox. 65 °C.

INDICACIÓN

- Si desea interrumpir prematuramente el proceso de preparación, pulse el botón "encendido/apagado" ④. Si vuelve a pulsar el botón "encendido/apagado" ④, se reanuda el proceso de preparación.

- 7) Retire la tapa ① y vierta la leche caliente en el recipiente deseado.

Espere unos 2 minutos antes de calentar más leche.

Consejos para espumar la leche

- Espume exclusivamente leche de vaca con este aparato. Otros tipos de leche solo se espuman con limitaciones o pueden hacer que se rebose el aparato.
- La leche desnatada o descremada no se quema con tanta facilidad como la leche entera; no obstante, si el contenido de nata es demasiado escaso, existe el riesgo de que la leche no se espume bien. Por este motivo, recomendamos el uso de leche con un contenido de nata del 3,5 % o del 1,5 %.
- La leche refrigerada se espuma mejor que la leche menos fría.
- No espume nunca leche por segunda vez, ya que, de lo contrario, se quemaría.
- Deje reposar la leche espumada durante aprox. 30 segundos antes de añadirla a un capuchino, expreso, etc. De esta manera, las burbujas más grandes explotan y la leche que aún está líquida se desplaza hacia el fondo del recipiente. A continuación, podrá servir la espuma más fina.

Leche espumada en caliente

- 1) Coloque el batidor de espumado ③ sobre el eje de accionamiento del interior del recipiente.
- 2) Retire el recipiente de la base ⑤ y llénelo de leche. Para ello, la leche debe alcanzar, como mínimo, la marca MIN del interior del recipiente, pero sin superar nunca la marca superior MAX (⑩). De lo contrario, se desbordará el contenido del aparato. ¡Al espumarse, la leche multiplica su volumen!
- 3) Coloque el recipiente sobre la base ⑤.
- 4) Coloque la tapa ①.
- 5) Pulse el botón "encendido/apagado" ④. A continuación, el piloto de control integrado se ilumina en rojo. El batidor de espumado ③ comienza a girar y la leche se espuma y se calienta.
- 6) El aparato se desconecta y el piloto de control integrado se apaga en cuanto la leche se espuma.

INDICACIÓN

- Si desea interrumpir prematuramente el proceso de preparación, pulse el botón "encendido/apagado" ④. Si vuelve a pulsar el botón "encendido/apagado" ④, se reanuda el proceso de preparación.

- 7) Espere unos 30 segundos. Durante este tiempo, la leche que aún esté líquida se desplaza hacia abajo.
- 8) Retire la tapa ① y vierta la leche espumada en el recipiente deseado; por ejemplo, para preparar un capuchino.

Espere unos 2 minutos antes de espumar más leche.

Leche espumada en frío

- 1) Coloque el batidor de espumado ③ sobre el eje de accionamiento del interior del recipiente.
- 2) Retire el recipiente de la base ⑤ y llénelo de leche fría. Para ello, la leche debe alcanzar, como mínimo, la marca MIN del interior del recipiente, pero sin superar nunca la marca superior MAX (⑥). De lo contrario, se desbordará el contenido del aparato. ¡Al espumarse, la leche multiplica su volumen!
- 3) Coloque el recipiente sobre la base ⑤.
- 4) Coloque la tapa ①.
- 5) Mantenga pulsado el botón "encendido/apagado" ④ hasta que el piloto de control integrado se ilumine en azul y el batidor de espumado ③ comience a girar.
- 6) El aparato se desconecta y el piloto de control integrado se apaga en cuanto la leche se espuma.

INDICACIÓN

- Si desea interrumpir prematuramente el proceso de preparación, pulse el botón "encendido/apagado" ④. Para reiniciar el proceso de preparación, mantenga pulsado el botón "encendido/apagado" ④ hasta que se ilumine en azul y el batidor de espumado ③ comience a girar.
- 7) Espere unos 30 segundos. Durante este tiempo, la leche que aún esté líquida se desplaza hacia abajo.
 - 8) Retire la tapa ① y vierta la leche espumada en el recipiente deseado; por ejemplo, para preparar un capuchino.

Uso de la leche espumada

La leche espumada puede utilizarse para preparar distintas bebidas:

Capuchino italiano

- Vierta un café expreso (aprox. 25 - 30 ml) en una taza de aproximadamente 120 - 180 ml.
- Añada la leche espumada hasta llenar la taza hasta el borde.

Marocchino

- Funda aprox. una cucharadita de chocolate con leche.
- Distribuya el chocolate fundido por la pared interna de un vaso y añada un café expreso.
- Añada aprox. 3 - 4 cucharaditas de leche espumada y espolvoree cacao en polvo por encima.

Wiener Melange (mezcla vienesa)

- Vierta aprox. 125 ml de café solo e intenso en una taza pequeña.
- Espume aprox. 110 ml de leche y añada la leche espumada hasta casi llenar la taza.
- Si lo desea, puede añadir un poco de azúcar al gusto.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe! De lo contrario, existe peligro de descarga eléctrica!
- No abra nunca ninguna de las piezas de la carcasa. No existe ningún elemento de mando en el interior. Al abrir la carcasa, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

⚠ ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- Deje que el aparato se enfrie antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

-  No limpie el aparato ni sus piezas en el lavavajillas. De lo contrario, el aparato se dañaría irreparablemente.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni corrosivos, ya que pueden dañar la superficie y provocar daños irreparables en el aparato.

INDICACIÓN

- Se recomienda limpiar el aparato en cuanto se haya enfriado para que los restos de leche no queden incrustados. Para la primera limpieza superficial, llene el recipiente de agua con un poco de jabón lavavajillas (con el batidor 3/7 empleado montado). Para ello, tenga en cuenta las marcas MIN y MAX. Active el aparato de forma que el batidor 3/7 se mueva en el agua. A continuación, enjuague el aparato con abundante agua limpia.

Para realizar una limpieza exhaustiva, proceda de la manera siguiente:

- Para la limpieza, retire el batidor 3/7 del aparato y limpie el interior con agua caliente. Añada un poco de jabón lavavajillas. Limpie el interior con un paño suave o una esponja. Preste especial atención a la zona del eje de accionamiento. A continuación, enjuague el aparato con abundante agua limpia.
- Retire el anillo hermético 2 de la tapa 1 y limpie ambas piezas en agua jabonosa templada. Elimine los restos del jabón lavavajillas con agua limpia y seque bien ambas piezas. Vuelva a colocar el anillo hermético 2 en la tapa 1.
- Limpie los batidores 3/7 en agua jabonosa templada y enjuáguelos con agua limpia.

- Limpie las superficies externas, la base **5** y el cable de red con un paño ligeramente húmedo. Seque completamente el aparato antes de volver a utilizarlo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un jabón lavavajillas suave. Asegúrese de que no quede ningún resto del jabón lavavajillas en el aparato antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

Almacenamiento

- Deje que el aparato se enfrie completamente antes de guardararlo.
- Enrolle el cable de red en el enrollacables **6**.
- Guarde el aparato en un lugar seco.

Eliminación de fallos

Anomalía	Causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de red no está conectada a una base de enchufe.	Conecte la clavija de red a la red eléctrica.
	El aparato no está encendido.	Encienda el aparato.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	El aparato sigue estando demasiado caliente.	Deje que el aparato se enfrie.
La leche no se espuma.	Se ha montado el batidor 7 equivocado en el aparato.	Coloque el batidor de espumado 3 .

Desecho del aparato



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprimido de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajena a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 277057

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

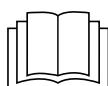
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Índice

Introdução.....	86
Direitos de autor	86
Utilização correta	86
Conteúdo da embalagem.....	87
Descrição do aparelho	87
Dados técnicos.....	87
Instruções de segurança.....	88
Preparações	90
Desembalagem	90
Eliminação da embalagem	90
Instalação	90
Utilização.....	90
Aquecer leite	91
Dicas para a espuma do leite	92
Produzir espuma de leite quente	92
Produzir espuma de leite frio	93
Utilizar espuma de leite	94
Cappuccino à italiana	94
Marocchino	94
Wiener Melange	94
Limpeza e conservação	95
Armazenamento	96
Resolução de falhas	96
Eliminação do aparelho	96
Garantia da Kompernass Handels GmbH	97



Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultas posteriores. Ao transferir o aparelho para terceiros, entregue também o manual.

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo que alteradas, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido unicamente para o aquecimento de leite e para a produção de espuma de leite (quente e fria) a nível doméstico. Não é indicado para a utilização com outros líquidos ou para atividades comerciais.

Este aparelho destina-se apenas à utilização privada. Não utilize este aparelho para fins comerciais!

AVISO

Perigo devido a utilização incorreta!

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

- O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Não é assumida qualquer responsabilidade devido a danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas.

O risco é assumido exclusivamente pelo utilizador.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Batedor de leite (leiteira)
- Base
- 3 Batedeiras
(2 batedeiras para produzir espuma, 1 batedeira para aquecer uniformemente)
- Manual de instruções

NOTA

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Garantia da Kompernass Handels GmbH**).

Descrição do aparelho

- ① Tampa
- ② Anel vedante
- ③ Batedeira para a produção de espuma
- ④ Botão "Ligar/desligar" com luz de controlo integrada
- ⑤ Base
- ⑥ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ⑦ Batedeira para aquecer uniformemente

Dados técnicos

Alimentação de tensão	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potência nominal	450 - 550 W
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

Instruções de segurança

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Certifique-se de que a base, com as ligações elétricas, nunca entra em contacto com água! Deixe a base secar totalmente, caso tenha ficado húmida accidentalmente.
- ▶ Utilize o aparelho apenas com a base fornecida.
- ▶ Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- ▶ Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.



Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos!

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Retire sempre a ficha da tomada, quando substituir os acessórios. Isto evita um arranque involuntário do aparelho.
- ▶ O aparelho em funcionamento está muito quente. Por esta razão, toque apenas nas partes revestidas a borracha.
- ▶ Durante o funcionamento, nunca toque nas peças rotativas!

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que este se encontra numa posição estável e na vertical. Caso contrário, o aparelho pode tombar e o leite quente ser projetado.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- ▶ Nunca utilize o aparelho vazio! O aparelho pode ser danificado e não ter reparação possível.

Preparações

Desembalagem

- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Remova todo o material de embalagem.
- ◆ Limpe o aparelho como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Instalação

- 1) Desenrole o cabo por completo do dispositivo de enrolamento do cabo ❻ e passe-o pelo entalhe na base ❼.
- 2) Coloque o aparelho sobre uma superfície seca e plana. Certifique-se de que a ficha se encontra a uma distância acessível.
- 3) Insira a ficha numa tomada.

Utilização

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- Nunca coloque a base elétrica ❼ na proximidade de água - perigo de morte devido a choque elétrico!

AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Por motivos de segurança, não deve abrir a tampa ❶ durante o funcionamento do aparelho. Perigo de queimaduras devido ao vapor.
- Utilize sempre leite fresco. Não utilize leite que já esteja à algum tempo dentro da leiteira.

NOTA

- Se, durante o processo de preparação, levantar a leiteira da base **5**, o aparelho para. Terá de reiniciar o processo de preparação, premindo o botão "Ligar/desligar" **4**.

Aquecer leite

- 1) Insira a batedeira para aquecer uniformemente **7** sobre o eixo de acionamento, no interior da leiteira.
- 2) Retire a leiteira da base **5** e introduza o leite lá dentro. Introduza leite suficiente para atingir, no mínimo, a marcação MIN no interior da leiteira. Nunca introduza, no entanto, mais leite do que a marcação superior MAX (). Caso contrário, o leite transborda.
- 3) Coloque a leiteira na base **5**.
- 4) Coloque a tampa **1**.
- 5) Prima o botão "Ligar/desligar" **4**. A luz de controlo integrada acende-se a vermelho. A batedeira para aquecer uniformemente **7** começa a rodar. O leite é assim aquecido uniformemente.
- 6) O aparelho desliga-se e a luz de controlo integrada apaga-se, assim que o leite tiver aquecido a uma temperatura de aprox. 65 °C.

NOTA

- Se pretender desligar antecipadamente o processo de preparação, prima o botão "Ligar/desligar" **4**. Se premir o botão "Ligar/desligar" **4** mais uma vez, o processo de preparação continua.

- 7) Retire a tampa **1** e deite o leite no recipiente desejado.

Aguarde aprox. 2 minutos antes de voltar a aquecer outra porção de leite.

Dicas para a espuma do leite

- Utilize apenas leite de vaca neste espumador. Outros tipos de leite só produzem espuma com algumas restrições ou podem transbordar.
- O leite desnatado ou o leite magro não se queimam tão facilmente como o leite gordo, no entanto, existe o risco de o leite, com um teor de gordura demasiado reduzido, formar pouca espuma. Por esta razão, utilize, se possível, um leite com 3,5 % ou 1,5 % de gordura.
- Leite bem arrefecido forma melhor espuma do que leite menos frio.
- Não produza espuma uma segunda vez, caso contrário, esta queima-se.
- Reserve o leite com espuma durante aprox. 30 segundos, antes de o adicionar ao cappuccino, expresso, etc. Deste modo, as bolhas maiores rebentam e o leite ainda líquido assenta no fundo. Pode então adicionar a espuma fina ao café.

Producir espuma de leite quente

- 1) Insira a batedeira para produzir espuma ❸ sobre o eixo de acionamento, no interior da leiteira.
- 2) Retire a leiteira da base ❶ e introduza o leite. Introduza leite suficiente para atingir, no mínimo, a marcação MIN no interior da leiteira. Nunca introduza, no entanto, mais leite do que a marcação inferior MAX (❹). Caso contrário, o leite transborda. Ao produzir espuma, o volume do leite multiplica-se!
- 3) Coloque a leiteira na base ❶.
- 4) Coloque a tampa ❷.
- 5) Prima o botão "Ligar/desligar" ❸. A luz de controlo integrada acende-se a vermelho. A batedeira para aquecer uniformemente ❷ começa a rodar, o leite começa a ficar espumoso e quente.
- 6) O aparelho desliga-se e a luz de controlo integrada apaga-se, assim que a espuma do leite estiver pronta.

NOTA

- Se pretender desligar antecipadamente o processo de preparação, prima o botão "Ligar/desligar" ❸. Se premir o botão "Ligar/desligar" ❸ mais uma vez, o processo de preparação continua.

7) Aguarde aprox. 30 segundos Durante este tempo, o leite que ainda está líquido assenta no fundo.

8) Retire a tampa ① e deite a espuma de leite no recipiente desejado, por exemplo para fazer um cappuccino.

Aguarde aprox. 2 minutos antes de voltar a produzir outra porção de espuma.

Producir espuma de leite frio

- 1) Insira a batedeira para produzir espuma ③ sobre o eixo de acionamento, no interior da leiteira.
- 2) Retire a leiteira da base ⑤ e introduza o leite frio. Introduza leite suficiente para atingir, no mínimo, a marcação MIN no interior da leiteira. Nunca introduza, no entanto, mais leite do que a marcação inferior MAX (◎). Caso contrário, o leite transborda. Ao produzir espuma, o volume do leite multiplica-se!
- 3) Coloque a leiteira na base ⑤.
- 4) Coloque a tampa ①.
- 5) Prima e mantenha premido o botão "Ligar/desligar" ④, até que a luz de controlo integrada se acenda a azul e a batedeira para produzir espuma ③ comece a rodar.
- 6) O aparelho desliga-se e a luz de controlo integrada apaga-se, assim que a espuma do leite estiver pronta.

NOTA

- Se pretender desligar antecipadamente o processo de preparação, prima o botão "Ligar/desligar" ④. Para reiniciar o processo de preparação, prima e mantenha premido o botão "Ligar/desligar" ④, até que esta se acenda a azul e a batedeira para produzir espuma ③ comece a rodar.

- 7) Aguarde aprox. 30 segundos Durante este tempo, o leite que ainda está líquido assenta no fundo.
- 8) Retire a tampa ① e deite a espuma de leite no recipiente desejado, por exemplo para fazer um cappuccino.

Utilizar espuma de leite

Pode utilizar a espuma de leite para diferentes tipos de bebidas:

Cappuccino à italiana

- Verta um café expresso (aprox. 25 - 30 ml) para uma chávena com capacidade para 120 a 180 ml.
- Adicione a espuma de leite até que a chávena fique cheia.

Marocchino

- Derreta aprox. uma colher de chá de chocolate de leite.
- Distribua o chocolate derretido pela parede interior de um copo e, em seguida, introduza o café expresso.
- Adicione aprox. 3 a 4 colheres de chá de espuma de leite e polvilhe com cacau em pó.

Wiener Melange

- Introduza aprox. 125 ml de café forte numa chávena de moca.
- Prepara 110 ml de espuma de leite e introduza a espuma até que a chávena fique quase cheia.
- Pode adicionar um pouco de açúcar a gosto.

Limpeza e conservação

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada! Caso contrário, existe perigo de choque elétrico!
- Nunca abra peças no corpo do aparelho. Não se encontram quaisquer elementos de comando no mesmo. Com o corpo aberto pode existir perigo de morte por choque elétrico.
-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes de proceder à limpeza, deixe o aparelho arrefecer. Perigo de queimaduras!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!



- Não lave o aparelho ou peças do mesmo na máquina de lavar loiça! Caso contrário, o aparelho é danificado irreparavelmente.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos. Estes podem danificar a superfície e causar danos irreparáveis no aparelho.

NOTA

- De preferência, limpe o aparelho imediatamente após arrefecer, para que os restos do leite não sequem.
- Para uma primeira limpeza superficial, introduza água com um pouco de detergente da loiça na leiteira (a batedeira 3/7 usada está colocada). Ao fazê-lo, tenha em consideração as marcações MIN e MAX .
- Ligue o aparelho de forma que a batedeira 3/7 revolva a água.
- Em seguida, passe o aparelho por água limpa.

Para uma limpeza a fundo, proceda da seguinte forma:

- Para limpar o aparelho, retire a batedeira 3/7 do aparelho e limpe o interior do mesmo com água quente. Adicione um pouco de detergente da loiça. Limpe o interior com um pano ou uma esponja suave. Tenha especial atenção à zona à volta do eixo de acionamento. Passe o aparelho cuidadosamente por água limpa.
- Remova o anel vedante 2 da tampa 1 e lave ambas as peças em água com detergente da loiça suave. Remova os resíduos de detergente com água limpa e seque bem as peças. Volte a colocar o anel vedante 2 sobre a tampa 1.
- Lave as batedeiras 3/7 em água com detergente da loiça suave e passe-as depois por água limpa.

- Limpe todas as superfícies exteriores, a base **5** e o cabo de alimentação com um pano ligeiramente humedecido. Seque sempre muito bem o aparelho antes de o utilizar novamente. Em caso de sujidade difícil, aplique um detergente da loiça suave no pano. Certifique-se de que não se encontram quaisquer resíduos de detergente no aparelho, antes de o colocar em funcionamento.

Armazenamento

- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o guardar.
- Enrole o cabo de alimentação à volta do dispositivo de enrolamento do cabo **6**.
- Guarde o aparelho num local seco.

Resolução de falhas

Falha	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada.	Ligue a ficha à corrente.
	O aparelho não está ligado.	Ligue o aparelho.
	O aparelho está avariado.	Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.
	O aparelho ainda está demasiado quente.	Deixe arrefecer o aparelho.
Não é produzida espuma de leite.	Está instalada no aparelho a batedeira 7 errada.	Insira a batedeira para produzir espuma 3 .

Eliminação do aparelho



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia
2012/19/EU.**

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.

A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 277057

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informaci · Estado de las informaciones · Estado das informações:
05 / 2016 · Ident.-No.: BMAD550A1-022016-2

IAN 277057