



MILCHAUFSCÄUMER SMA 500 E1

DE AT CH

MILCHAUFSCÄUMER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR CH

MOUSSEUR À LAIT

Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH

MONTALATTE ELETTRICO

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza



Deutsch..... 2

Français..... 25

Italiano..... 51

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| 1. Bestimmungsgemäße Verwendung | 3 |
| 2. Lieferumfang | 4 |
| 3. Technische Daten | 5 |
| 4. Sicherheitshinweise | 5 |
| 5. Urheberrecht | 11 |
| 6. Vor der Inbetriebnahme | 12 |
| 7. Inbetriebnahme | 12 |
| 7.1 Die Funktionen des Tasters (8) | 13 |
| 7.2 Die Funktion des Quirls (4) | 13 |
| 7.3 Die Betriebsarten | 13 |
| 7.4 MIN- und MAX-Markierungen | 14 |
| 7.5 Tipps zum guten Gelingen von Milchschaum | 14 |
| 7.6 Warmen Milchschaum herstellen | 15 |
| 7.7 Kalten Milchschaum herstellen | 15 |
| 7.8 Milch gleichmäßig erhitzen | 16 |
| 7.9 Anregungen zur Verwendung von Milchschaum | 17 |
| 8. Wartung/Reinigung | 18 |
| 8.1 Einfache Reinigung | 18 |
| 8.2 Gründliche Reinigung | 18 |
| 9. Lagerung bei Nichtbenutzung | 19 |
| 10. Problemlösung | 19 |
| 10.1 Der Milchaufschäumer hat keine Funktion | 19 |
| 10.2 Eingefüllte Milch wird nicht aufgeschäumt | 20 |
| 11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben | 20 |
| 12. Konformitätsvermerke | 22 |
| 13. Garantiehinweise | 23 |

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Milchaufschäumers SMA 500 E1, nachfolgend als Milchaufschäumer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Milchaufschäumer vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Milchaufschäumer nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Milchaufschäumers an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Milchaufschäumer ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich zum Erhitzen bzw. Aufschäumen von Milch. Er darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Der Milchaufschäumer ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Milchaufschäumer ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Dieser Milchaufschäumer erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Richtlinien. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Milchaufschäumers ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen. Benutzen Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör.






Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

Nehmen Sie den Milchaufschäumer und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- **Kanne**
- **Gerätesockel mit Netzkabel**
- **1 Quirl**
- **Diese Bedienungsanleitung**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind der SilverCrest Milchaufschäumer SMA 500 E1 und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Sie können diese Umschlagseite ausgeklappt lassen, während Sie weitere Kapitel der Bedienungsanleitung lesen. So haben Sie immer eine Referenz zum betreffenden Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

| | |
|-----------|--|
| 1 | Quirlhalter |
| 2 | Deckel |
| 3 | Deckeldichtung |
| 4 | Quirl |
| 5 | Griff |
| 6 | Kanne |
| 7 |  Betriebsart 3 |
| 8 | Taster (EIN/STANDBY  /Betriebsart wählen) |
| 9 |  Betriebsart 4 |
| 10 | Basis |
| 11 | Netzkabel |
| 12 |  Betriebsart 1 |
| 13 |  Betriebsart 2 |

3. Technische Daten

| | |
|-------------------------|---|
| Hersteller | TARGA GmbH |
| Bezeichnung | SilverCrest SMA 500 E1 |
| Spannungsversorgung | 220-240 V~, 50/60 Hz |
| Leistungsaufnahme | 500 W |
| Füllmenge | Aufschäumen: max. 150 ml Erhitzen und Verrühren: max. 300 ml |
| Abmessungen (H x B x T) | ca. 20,6 x15,0 x10,9 cm |
| Gewicht | gesamt ca. 940 g |

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Milchaufschäumers lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Milchaufschäumer verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Milchaufschäumers.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.



Achtung, heiße Oberfläche!

GEFAHR! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen / Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Wechselspannung



Standby

Vorhersehbarer Missbrauch

- Erhitzen Sie die Kanne (6) nur mit der hierfür entwickelten Basis (10). Stellen Sie sie keinesfalls auf ein Kochfeld, um sie zu erhitzen und verwenden Sie auch keine Basis eines anderen Milchaufschäumers.
- Benutzen Sie die Kanne (6) nicht für andere Flüssigkeiten, sondern nur mit Milch.
- Verwenden Sie immer frische Milch. Verzehren Sie keine Milch, wenn diese längere Zeit in der Kanne (6) gestanden hat.

- Erhitzen Sie erkaltete Milch nicht erneut. Schütten Sie alte Milch grundsätzlich weg.

Der Milchaufschäumer darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.



GEFAHR! Personensicherheit

- Dieser Milchaufschäumer darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Milchaufschäumers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Milchaufschäumer spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Milchaufschäumer und dem Netzkabel (11) fernzuhalten.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

Bewahren Sie den Milchaufschäumer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



GEFAHR von Verbrennungen

- Berühren Sie bei und unmittelbar nach dem Betrieb keinesfalls das Gehäuse der Kanne (6). Halten oder tragen Sie die Kanne (6) immer nur am Griff (5).
- Wenn Milch erhitzt wird, kann heißer Dampf entweichen. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topfhandschuhe. Drehen Sie die Kanne (6) so, dass der Dampf von Ihnen weg gerichtet austritt.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelementes noch über Restwärme.
- Reinigen Sie die Kanne (6) nur, wenn diese vollständig abgekühlt ist.
- Füllen Sie die Kanne (6) maximal bis zu den innen liegenden MAX-Markierungen. Wenn Sie zuviel Milch einfüllen, kann diese überkochen und Verbrennungen und Sachschäden verursachen.
- Betreiben Sie den Milchaufschäumer nur mit aufgesetztem Deckel (2). Andernfalls kann Milch austreten und Verbrennungen und Sachschäden verursachen.
- Nehmen Sie den Deckel (2) nicht ab, während der Milchaufschäumer in Betrieb ist.
- Reinigen Sie das Innere der Kanne (6) mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwammtuch oder mit der feinen Seite eines Spülschwamms. Auch eine weiche Spülbürste kann zur Reinigung verwendet werden.

Hartnäckige Milchreste sollten Sie vorher mit heißer Seifenlauge einweichen. Spülen Sie anschließend die Kanne (6) mit klarem Wasser gründlich aus, um Spülmittelreste vollständig zu entfernen.



WARNUNG vor Sachschäden

- Die Kanne (6) darf nur mit der zugehörigen Basis (10) verwendet werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf der Basis (10) ab.
- Betreiben Sie den Milchaufschäumer nur auf einer ebenen, stabilen, feuerfesten Oberfläche. Wenn dieser nicht auf einer ebenen Oberfläche steht, kann er umkippen und Sachschäden und unter Umständen auch Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie den Milchaufschäumer während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn der Milchaufschäumer unbeaufsichtigt ist.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Das Netzkabel (11) darf nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals ein schadhafte Netzkabel (11), sondern wenden Sie sich an den Kundendienst. Bei beschädigtem Netzkabel (11) besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Basis (10), da diese keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Milchaufschäumer sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Milchaufschäumer nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (11) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (11) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Der Milchaufschäumer muss bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Netzstecker selbst und niemals am Netzkabel (11).
- Wenn Sie sichtbare Beschädigungen am Milchaufschäumer oder am Netzkabel (11) feststellen, schalten Sie den Milchaufschäumer sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
- Schließen Sie die Basis (10) nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren

Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.

- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- Tauchen Sie die Basis (10) oder die Kanne (6) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in die Basis (10) gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.



GEFAHR von Brand

Füllen Sie die Kanne (6) mindestens bis zur MIN-Markierung im Inneren mit Milch. Wenn Sie zu wenig Milch einfüllen, besteht Brandgefahr durch Überhitzung.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Milchaufschäumer SMA 500 E1 und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien und unbedingt auch den „ILAG“-Sticker, der sich innerhalb der Kanne (6) befindet. Bitte entfernen Sie vor der Inbetriebnahme auch die Transportschutz-Pappe von der Basis des Gerätes.

Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

7. Inbetriebnahme

Bevor Sie zum ersten Mal Milch zum Verzehr zubereiten, müssen Sie den Milchaufschäumer zunächst reinigen, um Staub und evtl. Reste des Verpackungsmaterials zu entfernen. Gehen Sie vor, wie im Kapitel „Wartung/Reinigung“ beschrieben.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

Halten Sie die Basis (10) von Wasser fern. Es besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.



WARNUNG - Verbrennungsgefahr

Betreiben Sie den Milchaufschäumer nur mit aufgesetztem Deckel (2). Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelementes noch über Restwärme.



WARNUNG - Verletzungsgefahr

Verwenden Sie immer frische Milch. Verzehren Sie keine Milch, die längere Zeit in der Kanne (6) gestanden hat.



Bitte beachten Sie:

Falls Sie während des Betriebes die Kanne (6) von der Basis (10) heben, stoppt der Zubereitungsvorgang automatisch. Setzen Sie die Kanne (6) wieder auf die Basis (10) und starten Sie die Zubereitung erneut mit dem Taster (8).

Kabelaufwicklung

An der Unterseite der Basis (10) befindet sich eine integrierte Kabelaufwicklung. Sie haben so die Möglichkeit, die Länge des Netzkabels (11) auf Ihre örtlichen Gegebenheiten einzustellen.

Wenn Sie den Milchaufschäumer nicht benutzen, können Sie hier die Kabellänge auf ein Minimum reduzieren.



- Wickeln Sie das Netzkabel (11) an der Unterseite der Basis (10) entgegen der Pfeilrichtung ab.

- Stellen Sie die Basis (10) auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (11) durch die hierfür vorgesehene Aussparung an der Unterseite der Basis (10) geführt werden muss, um einen sicheren Stand zu gewährleisten.



WARNUNG

Wenn das Netzkabel (11) nicht durch die hierfür vorgesehene Aussparung auf der Unterseite der Basis (10) geführt wird, stehen die Basis (10) und die Kanne (6) nicht stabil.

7.1 Die Funktionen des Tasters (8)

Über den Taster (8) wird die Betriebsart des Milchaufschäumers ausgewählt.

Drücken Sie den Taster (8) so oft, bis das Symbol der gewünschten Betriebsart (7, 9, 12, 13) blinkt. Wenn für ca. 3 Sekunden kein Druck auf den Taster (8) stattfindet, beginnt die gewählte Betriebsart (7, 9, 12, 13) dauerhaft zu leuchten und startet.

Nachdem das Programm der gewählten Betriebsart abgelaufen ist, schaltet sich der Milchaufschäumer automatisch aus.

Die Programmdauer ist abhängig von der gewählten Betriebsart und der eingefüllten Flüssigkeitsmenge.

7.2 Die Funktion des Quirls (4)



Bitte beachten Sie, dass die Milch anbrennen kann, wenn der Milchaufschäumer ohne Quirl (4) betrieben wird.



| | | |
|--------------|--|---------------------------------|
| Quirl |  | Aufschäumen und umrühren |
|--------------|--|---------------------------------|

7.3 Die Betriebsarten


Der Milchaufschäumer verfügt über 4 verschiedene Betriebsarten.

Wählen Sie die Betriebsart, die Ihrer Vorstellung am nächsten kommt.


Betriebsart 1

| | | |
|---|---|---|
|  | max. 150 ml  | Warmer und fester Schaum Wählen Sie diese Betriebsart, um warmen Milchschaum von fester Konsistenz zu erhalten. |
|---|---|---|


Betriebsart 2

| | | |
|---|--------------------|---|
|  | max. 150 ml | Warmer und cremiger Schaum Wählen Sie diese Betriebsart, um warmen, cremigen und feinporigen Milchschaum zu erhalten. |
|---|--------------------|---|

Betriebsart 3

| | | |
|---|--------------------|--|
|  | max. 300 ml | Milch erhitzen mit wenig Milchschaum Wählen Sie diese Betriebsart, um Milch zu erhitzen. |
|---|--------------------|--|

Betriebsart 4

| | | |
|---|--------------------|---|
|  | max. 150 ml | Kaltes Aufschäumen Wählen Sie diese Betriebsart, um kalten, cremigen Milchschaum zu erhalten. |
|---|--------------------|---|

7.4 MIN- und MAX-Markierungen

Innerhalb der Kanne (6) befinden sich drei Markierungen.

- Die Markierung **MIN** zeigt Ihnen die minimale Einfüllmenge an.
- Die **untere** Markierung **MAX** zeigt die maximale Einfüllmenge bei der Herstellung von Milchschaum.
- Die **obere** Markierung **MAX** zeigt die maximale Einfüllmenge bei Erhitzung von Milch.

ACHTUNG! Bei dieser Einfüllmenge darf keinesfalls ein Programm zur Herstellung von Milchschaum gewählt werden! Ein Überlaufen der Milch wäre unvermeidlich!

**7.5 Tipps zum guten Gelingen von Milchschaum**

Bitte beachten Sie, dass die Schaumqualität von der verwendeten Milch abhängt und stark variieren kann.

- Wir empfehlen die Verwendung von Kuhmilch. Andere Milchsorten verhalten sich beim Aufschäumen unterschiedlich. Ein Überlaufen des Milchaufschäumers kann die Folge sein.
- Verwenden Sie idealerweise eine Milch mit einem Fettanteil von 3,5 %. Magermilch und entrahmte Milch lassen sich nicht so gut aufschäumen.
- Die Milch sollte gut gekühlt sein.

- Versuchen Sie keinesfalls, die Milch ein weiteres Mal aufzuschäumen, wenn Ihnen der Milchschaum nicht gefällt. Die Milch könnte anbrennen.
- Falls Ihnen der Milchschaum zu flüssig ist, empfehlen wir, diesen ca. 30 Sekunden ruhen zu lassen. In dieser Zeit kann flüssige Milch nach unten sinken und der Milchschaum bekommt eine bessere Konsistenz.

7.6 Warmen Milchschaum herstellen

- Stecken Sie den Quirl (4) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (6).
- Nehmen Sie die Kanne (6) von der Basis (10) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (6) ein. Beim Aufschäumen vergrößert sich das Volumen der Milch. Um ein Überlaufen des Milchschaumes zu verhindern, darf Milch nur bis zur unteren **MAX**-Markierung eingefüllt werden.
- Setzen Sie den Deckel (2) auf die Kanne (6).
- Stellen Sie die Kanne (6) auf die Basis (10).

Sie können warmen Milchschaum in 2 Varianten herstellen, wie in Kapitel 7.3. beschrieben:

- Wählen Sie mit dem Taster (8) die Betriebsart 1. Das Symbol der Betriebsart 1 (12) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (4) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.

oder

- Wählen Sie mit dem Taster (8) die Betriebsart 2. Das Symbol der Betriebsart 2 (13) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (4) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.
- Sobald der Milchschaum fertig ist, schaltet der Milchaufschäumer automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (12, 13) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.



Sie können die Zubereitung jederzeit durch kurzes Drücken des Tasters (8) stoppen.

- Warten Sie ca. 30 Sekunden, bis sich noch flüssige Milch unten in der Kanne (6) abgesetzt hat.
- Heben Sie die Kanne (6) von der Basis (10), nehmen Sie den Deckel (2) ab und verwenden Sie den Milchschaum nach Ihren Wünschen.
- Warten Sie 2 - 3 Minuten, bevor Sie den Milchaufschäumer erneut verwenden.
- Reinigen Sie nach jeder Benutzung den Milchaufschäumer mit Leitungswasser, um Rückstände zu entfernen.
- Beachten Sie dabei, dass der Milchaufschäumer im Anschluss an warmes Aufschäumen bzw. Erhitzen eine gewisse Resttemperatur haben kann.

7.7 Kalten Milchschaum herstellen

- Stecken Sie den Quirl (4) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (6).
- Nehmen Sie die Kanne (6) von der Basis (10) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (6) ein. Beim Aufschäumen vergrößert sich das Volumen der

Milch. Um ein Überlaufen des Milchschaumes zu verhindern, darf Milch nur bis zur unteren **MAX**-Markierung eingefüllt werden.

- Setzen Sie den Deckel (2) auf die Kanne (6).
- Stellen Sie die Kanne (6) auf die Basis (10).
- Wählen Sie mit dem Taster (8) die Betriebsart 4. Das Symbol der Betriebsart 4 (9) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (4) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.
- Sobald der Milchschaum fertig ist, schaltet der Milchaufschäumer automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (9) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.



Sie können die Zubereitung jederzeit durch kurzes Drücken des Tasters (8) stoppen.

- Warten Sie ca. 30 Sekunden, bis sich noch flüssige Milch unten in der Kanne (6) abgesetzt hat.
- Heben Sie die Kanne (6) von der Basis (10), nehmen Sie den Deckel (2) ab und verwenden Sie den Milchschaum nach Ihren Wünschen.

7.8 Milch gleichmäßig erhitzen

- Stecken Sie den Quirl (4) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (6).
- Nehmen Sie die Kanne (6) von der Basis (10) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (6) ein. Um ein Überlaufen der erhitzten Milch zu verhindern, darf Milch nur bis zur oberen **MAX**-Markierung eingefüllt werden.
- Setzen Sie den Deckel (2) auf die Kanne (6).
- Stellen Sie die Kanne (6) auf die Basis (10).
- Wählen Sie mit dem Taster (8) die Betriebsart 3. Das Symbol der Betriebsart 3 (7) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (4) zu drehen, wodurch eine gleichmäßige Erhitzung gewährleistet ist.
- Sobald die Milch heiß ist, schaltet der Milchaufschäumer automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (7) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.



Sie können die Zubereitung jederzeit durch kurzes Drücken des Tasters (8) stoppen.

- Heben Sie die Kanne (6) von der Basis (10), nehmen Sie den Deckel (2) ab und verwenden Sie die erwärmte Milch nach Ihren Wünschen.
- Warten Sie 2 - 3 Minuten, bevor Sie den Milchaufschäumer erneut verwenden.
- Reinigen Sie nach jeder Benutzung den Milchaufschäumer mit Leitungswasser, um Rückstände zu entfernen.
- Beachten Sie dabei, dass der Milchaufschäumer im Anschluss an warmes Aufschäumen bzw. Erhitzen eine gewisse Resttemperatur haben kann.

7.9 Anregungen zur Verwendung von Milchschaum

Nutzen Sie Ihren frisch hergestellten Milchschaum in den verschiedensten Getränkevariationen.

Im Folgenden finden Sie einige Rezepte zum Nachmachen:

Wiener Melange

frisch aufgebrühten Kaffee
heiße Milch
Milchschaum

Füllen Sie die gleiche Menge frisch aufgebrühten schwarzen Kaffee und heiße Milch in eine große Tasse, bis zum Tassenrand noch ca. 1 cm Platz ist. Füllen Sie nun mit frisch hergestelltem Milchschaum auf.

Latte Macchiato

150 ml Milch für den Milchschaum
1 Portion Espresso (25 - 30 ml)

Stellen Sie aus der Milch frischen Milchschaum her und füllen Sie diesen in ein Latte Macchiato-Glas, bis das Glas zu 3/4 gefüllt ist. Danach vorsichtig und langsam eine Portion Espresso in den Milchschaum gießen. Wer es stärker mag, nimmt einen doppelten Espresso. Idealerweise sammelt sich der Espresso nun in der Mitte. Ganz unten bleibt die flüssige Milch und oben krönt eine dicke Schicht Milchschaum das Getränk. Wenn noch Milchschaum übrig und noch Platz im Glas ist, können Sie dieses vorsichtig mit dem restlichen Milchschaum auffüllen.

Carajillo - die spanische Variante von „Kaffee mit Schuss“

1 Tasse Espresso
1 cl Brandy oder Rum
1 - 2 cl Eierlikör
1 gehäufte Teelöffel feiner Rohrzucker
Milchschaum

Verrühren Sie den Espresso mit dem Brandy und lösen Sie den Rohrzucker darin auf. Geben Sie den Eierlikör in ein ausreichend großes Glas und lassen Sie anschließend den Espresso über einen Löffel ganz langsam auf den Eierlikör gleiten. So entstehen im Glas zwei Schichten. Füllen Sie das Glas mit frisch hergestelltem Milchschaum auf.

Kaffee mit Nuss-Nougat-Creme

1 Tasse frisch aufgebrühter Kaffee
2 Teelöffel Nuss-Nougat-Creme
Milchschaum

Rühren Sie die Nuss-Nougat-Creme direkt in den frisch aufgebrühten Kaffee ein, solange dieser noch sehr heiß ist. Füllen Sie mit frisch hergestelltem Milchschaum auf.

Wer es gerne scharf mag, kann als Variante noch etwas Chilipulver in den Kaffee rühren und auch etwas auf den Milchschaum geben.

Wir wünschen gutes Gelingen!

8. Wartung/Reinigung



GEFAHR durch elektrischen Schlag

Ziehen Sie vor der Reinigung der Basis (10) den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.

Schütten oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf die Basis (10) und tauchen Sie diese auch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.



GEFAHR von Verbrennungen

Füllen Sie bei der Reinigung des Milchaufschäumers immer erst leitungswarmes Wasser in die Kanne (6), da das Heizelement über Restwärme verfügen kann! Andernfalls können Sie sich verbrennen.



WARNUNG vor Sachschäden

Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls kann der Milchaufschäumer beschädigt werden.

Reinigen Sie die Kanne (6) keinesfalls unter fließendem Wasser. Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung kein Wasser von unten oder durch das Bedienfeld in die Kanne (6) eindringt!



Der Milchaufschäumer (6) und die Zubehörteile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, um irreparable Sachschäden zu vermeiden!

8.1 Einfache Reinigung

- Lassen Sie den Quirl (4) eingesetzt.
- Füllen Sie unter Beachtung der MIN- und MAX-Markierungen Wasser in die Kanne (6) und setzen Sie den Deckel (2) auf.
- Lassen Sie den Milchaufschäumer nun für ca. 30 Sekunden laufen.
- Spülen Sie anschließend die Kanne (6) mit reichlich klarem Wasser aus und spülen Sie den Deckel (2) unter fließendem Wasser ab.

8.2 Gründliche Reinigung

- Ziehen Sie das Netzkabel (11) aus der Netzsteckdose.
- Entnehmen Sie den Quirl (4).
- Reinigen Sie das Innere der Kanne (6) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Benutzen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Achten Sie besonders darauf, Milchrückstände an der Quirlantriebsachse und um diese herum zu entfernen. Spülen Sie die Kanne (6) anschließend mit reichlich klarem Wasser aus.
- Ziehen Sie die Deckeldichtung (3) vom Deckel (2) ab und reinigen Sie beide Teile in mildem Spülwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, trocknen Sie beide Teile gründlich ab und schieben Sie die Deckeldichtung (3) wieder auf den Deckel (2).
- Reinigen Sie den Quirl (4) in mildem Spülwasser und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
- Spülen Sie anschließend die Kanne (6) mit reichlich klarem Wasser aus und spülen Sie den Deckel (2) unter fließendem Wasser ab.

- Die Außenflächen, die Basis (10) und das Netzkabel (11) reinigen Sie mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch, bei hartnäckigen Verschmutzungen mit etwas mildem Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile anschließend gründlich ab.



WARNUNG vor Sachschäden

Achten Sie nach der Reinigung und vor einer neuen Verwendung unbedingt darauf, dass der Kontaktbereich an der Unterseite der Kanne (6) absolut trocken und frei von Spülmittelrückständen ist. Ansonsten kann es beim Aufstellen der Kanne (6) auf die Basis (10) zu einem Kurzschluss kommen, der einen Defekt des Milchaufschäumers nach sich zieht.

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Milchaufschäumer für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, bewahren Sie diesen an einem sicheren, trockenen und sauberen Ort auf.

- Führen Sie eine gründliche Reinigung durch, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben, bevor Sie ihn lagern.
- Wickeln Sie das Netzkabel (11) in Pfeilrichtung um die Kabelaufwicklung unter der Basis (10) und verstauen Sie den Milchaufschäumer an einem sicheren und staubfreien Ort.

10. Problemlösung

Sollte Ihr Milchaufschäumer einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe Kapitel „Garantiehinweise“).








10.1 Der Milchaufschäumer hat keine Funktion













- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie den Milchaufschäumer an einer anderen Netzsteckdose aus, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.
- Der Milchaufschäumer ist nicht eingeschaltet. Drücken Sie den Taster (8), um den Milchaufschäumer einzuschalten.
- Der Milchaufschäumer ist überhitzt und der Überhitzungsschutz verhindert das Einschalten. Falls dies der Fall ist, leuchten die Betriebsartsymbole (7, 12, 13) dauerhaft. Warten Sie, bis der Milchaufschäumer abgekühlt ist. Füllen Sie Milch mindestens bis zur MIN-Markierung in den Milchaufschäumer, um diesen Fehler zu vermeiden. Nehmen Sie nun die Kanne (6) kurz von der Basis (10).
- Der eingesetzte Quirl (4) dreht nicht. Die Quirlantriebsachse ist möglicherweise durch Milchreste verklebt. Ziehen Sie den Netzstecker und füllen Sie etwas lauwarmes Wasser in die Kanne (6). Lassen Sie das Wasser einige Zeit einwirken und versuchen Sie anschließend, die Quirlantriebsachse mehrere Umdrehungen mit der Hand zu drehen. Gießen Sie danach das Wasser aus. Der Milchaufschäumer sollte nun wieder funktionieren.

10.2 Eingefüllte Milch wird nicht aufgeschäumt

- Prüfen Sie, ob der Quirl (4) eingesetzt ist. Setzen Sie ggf. den Quirl (4) ein.
- Der eingesetzte Quirl (4) sitzt nicht fest auf der Quirlantriebsachse. Schieben Sie den Quirl (4) bis zum Anschlag auf die Quirlantriebsachse.
- Bitte beachten Sie, dass die Schaumqualität von der verwendeten Milch abhängig ist und stark variieren kann. Siehe Kapitel „7.5 Tipps zum guten Gelingen von Milchschaum“.

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

| | |
|---|---|
|  | <p>Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.</p> |
|  | <p>Denken Sie an den Umweltschutz. Verbrauchte Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Sie müssen bei einer Sammelstelle für Altbatterien abgegeben werden. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.</p> |
|  | <p>Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.</p> |
|  <p>ES/PT</p> | <p>Nur relevant für Frankreich:</p> |
|  | <p>Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.</p> |
|  | <p>Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:</p> |
|  | <p>1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.</p> |

| Symbol | Werkstoff | Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes |
|---|--------------------------------------|---|
|  | Polyethylenterephthalat | – |
|  | Polyethylen High-Density | – |
|  | Polyvinylchlorid | – |
|  | Polyethylen Low-Density | – |
|  | Polypropylen | – |
|  | Polystyrol | – |
|  | Andere Kunststoffe | – |
|  | Wellpappe | Verkaufsverpackung |
|  | Sonstige Pappe | Seidenpapier, zum Schutz des Milchaufschäumers während des Transportes. |
|  | Papier | – |
|  | Papier/ Pappe/ Kunststoff | – |
|  | Papier/ Pappe/ Kunststoff/ Aluminium | – |

12. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/373129_2104.pdf

13. Garantiehinweise

Garantie der TARGA 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 Originalkassenbon 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.

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 oder 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. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service



Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 373129_2104



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Table des matières

| | |
|--|-----------|
| 1. Utilisation conforme | 26 |
| 2. Contenu de la livraison | 27 |
| 3. Caractéristiques techniques | 28 |
| 4. Consignes de sécurité | 28 |
| 5. Droits d’auteur | 34 |
| 6. Avant la mise en service | 35 |
| 7. Mise en service | 35 |
| 7.1 Fonctions du bouton (8)..... | 36 |
| 7.2 Fonction du fouet (4)..... | 36 |
| 7.3 Modes de fonctionnement..... | 36 |
| 7.4 Repères MIN et MAX | 37 |
| 7.5 Conseils pour obtenir une mousse parfaite | 37 |
| 7.6 Formation de mousse de lait chaude..... | 38 |
| 7.7 Formation de mousse de lait froide..... | 39 |
| 7.8 Réchauffage du lait de manière uniforme..... | 39 |
| 7.9 Suggestions d’utilisation de la mousse de lait | 40 |
| 8. Entretien/nettoyage | 41 |
| 8.1 Nettoyage simple | 41 |
| 8.2 Nettoyage minutieux..... | 41 |
| 9. Entreposage en cas de non-utilisation | 42 |
| 10. Résolution des problèmes..... | 42 |
| 10.1 Le mousser à lait ne fonctionne pas..... | 42 |
| 10.2 Le lait utilisé ne mousse pas | 43 |
| 11. Directives environnementales et indications concernant l’élimination des déchets..... | 43 |
| 12. Remarques relatives à la conformité | 45 |
| 13. Informations concernant la garantie..... | 46 |

Félicitations !

Grâce à l'achat de votre mouseur à lait SilverCrest SMA 500 E1 (ci-après désigné par « mouseur à lait »), vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

Avant la première mise en service du mouseur à lait, mettez-vous en confiance en lisant attentivement le présent mode d'emploi. Veuillez notamment respecter les consignes de sécurité et n'utiliser le mouseur à lait que dans les domaines d'application décrits et indiqués dans le présent mode d'emploi.

Veuillez conserver le présent mode d'emploi. Veuillez également transmettre tous les documents en cas de transfert du mouseur à lait à un tiers.

1. Utilisation conforme

Ce mouseur à lait est un appareil électroménager qui doit être exclusivement utilisé pour chauffer du lait ou former une mousse de lait. Il ne doit en aucun cas être employé hors des espaces fermés et dans des régions climatiques tropicales. Le mouseur à lait n'est pas prévu pour une utilisation en entreprise ou pour une exploitation commerciale. Il ne doit être utilisé qu'à titre privé dans une zone résidentielle ; aucune autre utilisation n'est admise. Ce mouseur à lait est conforme à toutes les normes et directives applicables en matière de conformité CE. En cas de modification du mouseur à lait effectuée sans l'accord du fabricant, le respect de ces normes n'est plus garanti. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages ou problèmes pouvant résulter d'une telle situation. Utilisez uniquement les accessoires livrés par le fabricant.






Veuillez respecter les réglementations et la législation en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Contenu de la livraison

Sortez le mouseur à lait et tous les accessoires de leur emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents dans leur intégralité et qu'ils sont en bon état. En cas de livraison incomplète ou détériorée, veuillez vous adresser au fabricant.

- **Récipient**
- **Socle avec câble d'alimentation**
- **1 fouet**
- **Le présent mode d'emploi**

Le présent mode d'emploi est doté d'un rabat dépliant. Une illustration chiffrée du mouseur à lait SilverCrest SMA 500 E1 et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne du rabat. Vous pouvez laisser cette page de couverture dépliée pendant que vous lisez un autre chapitre du mode d'emploi. Vous pouvez ainsi repérer à tout moment l'élément de commande concerné. Les chiffres désignent les éléments suivants :

| | |
|-----------|---|
| 1 | Support à fouets |
| 2 | Couvercle |
| 3 | Joint d'étanchéité du couvercle |
| 4 | Fouet |
| 5 | Poignée |
| 6 | Récipient |
| 7 |  Mode de fonctionnement 3 |
| 8 | Bouton (MARCHE/VEILLE ) / Sélectionner le mode de fonctionnement) |
| 9 |  Mode de fonctionnement 4 |
| 10 | Base |
| 11 | Câble d'alimentation |
| 12 |  Mode de fonctionnement 1 |
| 13 |  Mode de fonctionnement 2 |

3. Caractéristiques techniques

| | |
|-------------------------|---|
| Fabricant | TARGA GmbH |
| Désignation | SilverCrest SMA 500 E1 |
| Alimentation | 220-240 V~, 50/60 Hz |
| Puissance absorbée | 500 W |
| Capacité de remplissage | Formation de mousse : max. 150 ml Réchauffage et mélange : max. 300 ml |
| Dimensions (L x h x p) | env. 20,6 x 15,0 x 10,9 cm |
| Poids | total : env. 940 g |

Les caractéristiques techniques ainsi que la conception peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

4. Consignes de sécurité

Préalablement à la première utilisation du mousser à lait, veuillez lire attentivement les instructions suivantes et respecter tous les avertissements, même si la manipulation d'appareils électroniques et électroménagers vous est familière. Conservez ce mode d'emploi soigneusement en vue d'une consultation ultérieure. Si vous vendez ou confiez l'appareil à une autre personne, vous devez absolument lui fournir le présent mode d'emploi. Il fait partie intégrante du mousser à lait.

Signification des symboles utilisés



DANGER ! Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque élevé pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT ! Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque modéré pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.



DANGER ! Ce symbole met en garde l'utilisateur contre les risques pour la santé pouvant aller jusqu'à un danger de mort et/ou des dommages matériels résultant d'un choc électrique.



Attention, surface chaude !

DANGER ! Ce symbole vous avertit des risques de blessure/brûlure que pourraient entraîner les surfaces chaudes.



Ce symbole désigne des produits, dont la composition physique et chimique a été testée, déclarés inoffensifs pour la santé en ce qui concerne le contact avec des aliments, conformément au règlement CE 1935/2004.



Ce symbole attire l'attention sur des informations complémentaires sur le sujet.



Tension alternative



Mode veille

Mauvais usage prévisible

- Chauffez le récipient (6) exclusivement à l'aide de la base (10) prévue à cet effet. Ne le posez en aucun cas sur une plaque chauffante en vue de le chauffer et n'utilisez aucune base autre que celle fournie avec le mousser à lait.
- Utilisez le récipient (6) exclusivement pour le lait, et non pas pour d'autres liquides.
- Utilisez toujours du lait frais. Ne consommez pas le lait s'il est resté un long moment dans le récipient (6).

- Ne réchauffez pas le lait s'il a déjà été chauffé auparavant. De manière générale, ne conservez pas le lait s'il est trop vieux.

Le mouseur à lait ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.



DANGER ! Sécurité des personnes

- Ce mouseur à lait peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou informés de l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent ainsi les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le mouseur à lait.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et qu'ils sont supervisés lors de l'exécution de la tâche.
- Veuillez tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart du mouseur à lait et du câble d'alimentation (11).



DANGER ! L'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il existe un risque de suffocation.

Conservez le mouseur à lait hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



RISQUE de brûlures

- Ne touchez en aucun cas le corps du récipient (6) pendant et immédiatement après l'utilisation. Tenez ou soulevez le récipient (6) exclusivement au moyen de la poignée (5).
- Lorsque le lait chauffe, de la vapeur très chaude est susceptible de s'échapper. Faites attention à ne pas vous brûler. En cas de besoin, portez des gants de cuisine. Faites pivoter le récipient (6) de manière à ce que la vapeur ne soit pas orientée dans votre direction.
- Après l'utilisation, la surface de l'élément chauffant possède encore un peu de chaleur résiduelle.
- Nettoyez le récipient (6) uniquement lorsqu'il a totalement refroidi.
- Remplissez le récipient (6) au maximum jusqu'au repère MAX qui se situe sur la face interne. Si vous dépassez ce repère, le lait peut déborder et entraîner des brûlures ou l'endommagement de l'appareil.
- Faites fonctionner le mousser à lait uniquement lorsque le couvercle (2) est en place. Dans le cas contraire, du lait pourrait sortir du récipient et entraîner des brûlures ou l'endommagement de l'appareil.
- Ne soulevez pas le couvercle (2) pendant que le mousser à lait est en marche.
- Nettoyez l'intérieur du récipient (6) avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une lavette éponge ou le

côté doux d'une éponge à vaisselle. Vous pouvez également utiliser une brosse à vaisselle douce. Au préalable, vous devez faire tremper les restes de lait tenaces dans de l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez abondamment le récipient (6) avec de l'eau claire afin d'éliminer complètement les restes de liquide vaisselle.



AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

- Le récipient (6) doit être utilisé exclusivement sur la base (10) fournie avec l'appareil.
- Ne placez aucun objet sur la base (10).
- Faites fonctionner le mousser à lait uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Si celui-ci n'est pas placé sur une surface plane, il pourrait se renverser et causer des dommages matériels et éventuellement des brûlures.
- Ne laissez jamais le mousser à lait sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant lorsque vous vous éloignez du mousser à lait.



RISQUE de choc électrique

- Le câble d'alimentation (11) ne doit pas être endommagé. Ne remplacez jamais un câble d'alimentation (11) endommagé, adressez-vous plutôt au service client. Il y a un risque d'électrocution en cas de câble d'alimentation (11) endommagé.

- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier de la base (10) car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Cela peut entraîner une électrocution lorsque le boîtier est ouvert.
- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, éteignez immédiatement le mousser à lait et débranchez la fiche secteur de la prise de courant. Si vous vous trouvez dans l'une de ces situations, n'utilisez plus le mousser à lait tant qu'un spécialiste n'a pas effectué de vérification. Si l'appareil s'enflamme, ne respirez en aucun cas la fumée. Consultez un médecin si vous avez inhalé de la fumée. L'inhalation de fumée peut être nuisible à la santé.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation (11) ne peut pas être endommagé par des bords tranchants ou des points chauds.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation (11) n'est pas pincé ou coincé.
- En l'absence de surveillance, le mousser à lait doit être débranché du secteur avant toute opération d'assemblage, de démontage ou de nettoyage.
- Pour débrancher la fiche secteur de la prise, tirez uniquement sur la fiche et non pas sur le câble d'alimentation (11).
- Suite à la constatation de dommages visibles sur le mousser à lait ou le câble d'alimentation (11), éteignez immédiatement le mousser à lait, débranchez la fiche secteur de la prise et contactez le service client.

- Ne raccordez la base (10) qu'à une prise de courant correctement installée, facilement accessible et dont la tension correspond à l'indication fournie sur la plaque signalétique. Aucune action n'est requise de la part de l'utilisateur pour faire basculer le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à une tension de 50 que de 60 Hz. Après le raccordement, la prise de courant doit continuer à être facilement accessible afin que vous puissiez débrancher la fiche secteur en cas d'urgence.
- Aucun liquide ne doit entrer en contact avec la fiche de raccordement de l'appareil.
- Ne plongez en aucun cas la base (10) ou le récipient (6) entièrement dans de l'eau ou tout autre liquide. Si vous constatez la présence de liquide sur la base (10), débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise et contactez le service client.



RISQUE d'incendie

Remplissez de lait le récipient (6) au minimum jusqu'au repère MIN qui se situe sur la face interne. Il y a un risque d'incendie si la quantité de lait n'est pas suffisante.

5. Droits d'auteur

Tous les contenus du présent mode d'emploi sont soumis aux droits d'auteur et sont mis à disposition du lecteur exclusivement à titre d'information. Toute copie ou reproduction des données et informations sans l'accord explicite et écrit de l'auteur est interdite. Cette disposition s'applique également en cas d'utilisation commerciale des contenus et données. Le texte et les illustrations sont conformes à l'état de la technique lors de l'impression. Sous réserve de modifications.

6. Avant la mise en service

Sortez le mouseur à lait SMA 500 E1 et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Retirez les films de protection éventuels et surtout l'autocollant « ILAG » qui se trouve à l'intérieur du récipient (6). Veuillez également retirer le carton de protection de transport de la base de l'appareil avant la mise en service.

Conservez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut en respectant l'environnement.

7. Mise en service

Nettoyez le mouseur à lait avant de l'utiliser pour la première fois afin d'en ôter la poussière et les potentiels débris d'emballage. Pour ce faire, reportez-vous aux instructions du chapitre « Entretien/nettoyage ».



RISQUE de choc électrique

Tenez la base (10) éloignée de toute source d'eau. Il existe un danger de mort par électrocution.



AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE

Faites fonctionner le mouseur à lait uniquement lorsque le couvercle (2) est en place. Après l'utilisation, la surface de l'élément chauffant possède encore un peu de chaleur résiduelle.



AVERTISSEMENT - risque de blessure

Utilisez toujours du lait frais. Ne consommez pas le lait s'il est resté un long moment dans le récipient (6).



Veillez prendre en considération ce qui suit :

Si vous soulevez le récipient (6) de la base (10) pendant le fonctionnement, le processus de préparation du lait s'arrête automatiquement. Repositionnez le récipient (6) sur la base (10) et redémarrez le processus de préparation du lait à l'aide du bouton (8).

Range-cordon

Un range-cordon intégré se trouve en dessous de la base (10). Il vous permet de régler la longueur du câble d'alimentation (11) en fonction de vos conditions locales.

Lorsque vous n'utilisez pas le mouseur à lait, il est possible de réduire à un minimum la longueur du câble.



- Déroulez le câble d'alimentation (11) se trouvant sous la base (10) dans le sens inverse de la flèche.
- Placez la base (10) sur une surface plane, non glissante et sèche. Ce faisant, assurez-vous que le câble d'alimentation (11) passe bien par la fente prévue à cet effet sous la base (10), afin de garantir une bonne stabilité.



AVERTISSEMENT

Si nous ne passez pas le câble d'alimentation (11) par la fente prévue à cet effet située sous la base (10), la base (10) et le récipient (6) ne seront pas stables.

7.1 Fonctions du bouton (8)

La position du bouton (8) détermine le mode de fonctionnement du mouseur à lait.

Appuyez sur le bouton (8) jusqu'à ce que le symbole du mode de fonctionnement souhaité (7, 9, 12, 13) clignote. Si aucune pression n'est exercée sur le bouton (8) pendant environ trois secondes, le mode de fonctionnement sélectionné (7, 9, 12, 13) reste allumé en continu et démarre.

Une fois le programme du mode de fonctionnement sélectionné terminé, le mouseur à lait s'éteint automatiquement.

La durée du programme dépend du mode de fonctionnement sélectionné et de la quantité de liquide ajoutée.

7.2 Fonction du fouet (4)



Veuillez noter que le lait risque de brûler si vous utilisez le mouseur à lait sans fouet (4).

| | | |
|---------------------|--|--|
| <p>Fouet</p> | | <p>Former la mousse et remuer</p> |
|---------------------|--|--|

7.3 Modes de fonctionnement



Le mouseur à lait dispose de quatre modes de fonctionnement.

Sélectionnez le mode de fonctionnement correspondant le plus à vos besoins.



Mode de fonctionnement 1

| | | |
|--|---------------------------|--|
| | <p>max. 150 ml</p> | <p>Mousse chaude et ferme Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour obtenir une mousse de lait à la fois chaude et consistante.</p> |
|--|---------------------------|--|



Mode de fonctionnement 2

| | | |
|---|---|--|
|  | max. 150 ml  | Mousse chaude et crémeuse Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour obtenir une mousse de lait à la fois chaude, crémeuse et homogène. |
|---|---|--|

Mode de fonctionnement 3

| | | |
|---|---|---|
|  | max. 300 ml  | Réchauffer le lait avec peu de mousse Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour faire chauffer du lait. |
|---|---|---|

Mode de fonctionnement 4

| | | |
|---|---|--|
|  | max. 150 ml  | Mousse froide Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour obtenir une mousse de lait à la fois crémeuse et froide. |
|---|---|--|

7.4 Repères MIN et MAX

Trois repères se trouvent sur la face interne du récipient (6).

- Le repère « **MIN** » indique le niveau de remplissage minimal.
 - Le repère « **MAX** » **du bas** indique le niveau de remplissage maximal pour la production de mousse de lait.
 - Le repère « **MAX** » **du haut** indique le niveau de remplissage maximal pour le réchauffage du lait.
- ATTENTION !** Avec ce niveau de remplissage, ne choisissez en aucun cas un programme pour la production de mousse de lait ! Le débordement du lait serait inévitable !

**7.5 Conseils pour obtenir une mousse parfaite**

Notez que la qualité de la mousse dépend de la qualité du lait utilisé et peut fortement varier.

- Nous recommandons l'utilisation de lait de vache. Les autres types de lait se comportent différemment lors du processus de formation de mousse. Cela peut entraîner le débordement de la mousse de lait.

- Dans l'idéal, utilisez un lait contenant 3,5 % de matières grasses. Le lait écrémé ne mousse pas très bien.
- Le lait utilisé doit être bien frais.
- N'essayez en aucun cas de faire mousser le lait une seconde fois si la mousse obtenue la première fois ne vous convient pas. Le lait pourrait brûler.
- Si la mousse obtenue est trop liquide, nous vous recommandons de la laisser reposer environ 30 secondes. Ce laps de temps permet au lait liquide de couler vers le bas et à la mousse de se densifier.

7.6 Formation de mousse de lait chaude

- Insérez le fouet (4) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement à l'intérieur du récipient (6).
- Retirez le récipient (6) de la base (10) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne du récipient (6). Lorsque le lait mousse, il gagne en volume. Afin d'éviter tout débordement de la mousse de lait, le récipient ne doit être rempli que jusqu'au repère **MAX** du bas.
- Placez le couvercle (2) sur le récipient (6).
- Placez le récipient (6) sur la base (10).

Vous pouvez former deux sortes de mousse de lait chaude, comme décrit au chapitre 7.3 :

- Sélectionnez le mode de fonctionnement 1 à l'aide du bouton (8). Le symbole du mode de fonctionnement 1 (12) clignote et le fouet (4) commence à tourner après environ trois secondes. La mousse commence alors à se former.

ou

- Sélectionnez le mode de fonctionnement 2 à l'aide du bouton (8). Le symbole du mode de fonctionnement 2 (13) clignote et le fouet (4) commence à tourner après environ trois secondes. La mousse commence alors à se former.
- Dès que la mousse de lait est formée, le mousser à lait s'éteint automatiquement, le symbole du mode de fonctionnement sélectionné (12, 13) clignote et s'éteint quelques instants après.



Vous pouvez stopper à tout moment le processus de préparation du lait en appuyant brièvement sur le bouton (8).

- Attendez environ 30 secondes afin que le lait qui est encore liquide coule vers le bas et se dépose au fond du récipient (6).
- Soulevez le récipient (6) de la base (10), retirez le couvercle (2) et utilisez la mousse de lait au gré de vos envies.
- Attendez 2 à 3 minutes avant d'utiliser de nouveau le mousser à lait.
- Après chaque utilisation, nettoyez le mousser à lait avec de l'eau du robinet pour retirer les restes de lait.
- Notez qu'après avoir fonctionné pour chauffer du lait ou faire de la mousse de lait, le mousser à lait peut avoir une certaine température résiduelle.

7.7 Formation de mousse de lait froide

- Insérez le fouet (4) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement à l'intérieur du récipient (6).
- Retirez le récipient (6) de la base (10) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne du récipient (6). Lorsque le lait mousse, il gagne en volume. Afin d'éviter tout débordement de la mousse de lait, le récipient ne doit être rempli que jusqu'au repère **MAX** du bas.
- Placez le couvercle (2) sur le récipient (6).
- Placez le récipient (6) sur la base (10).
- Sélectionnez le mode de fonctionnement 4 à l'aide du bouton (8). Le symbole du mode de fonctionnement 4 (9) clignote et le fouet (4) commence à tourner après environ trois secondes. La mousse commence alors à se former.
- Dès que la mousse de lait est formée, le mouseur à lait s'éteint automatiquement, le symbole du mode de fonctionnement sélectionné (9) clignote et s'éteint quelques instants après.



Vous pouvez stopper à tout moment le processus de préparation du lait en appuyant brièvement sur le bouton (8).

- Attendez environ 30 secondes afin que le lait qui est encore liquide coule vers le bas et se dépose au fond du récipient (6).
- Soulevez le récipient (6) de la base (10), retirez le couvercle (2) et utilisez la mousse de lait au gré de vos envies.

7.8 Réchauffage du lait de manière uniforme

- Insérez le fouet (4) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement à l'intérieur du récipient (6).
- Retirez le récipient (6) de la base (10) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne du récipient (6). Afin d'éviter tout débordement de lait chaud, le récipient ne doit être rempli que jusqu'au repère **MAX** du haut.
- Placez le couvercle (2) sur le récipient (6).
- Placez le récipient (6) sur la base (10).
- Sélectionnez le mode de fonctionnement 3 à l'aide du bouton (8). Le symbole du mode de fonctionnement 3 (7) clignote et le fouet (4) commence à tourner après environ 3 secondes, ce qui garantit un réchauffage uniforme.
- Dès que le lait est chaud, le mouseur à lait s'éteint automatiquement, le symbole du mode de fonctionnement sélectionné (7) clignote et s'éteint quelques instants après.



Vous pouvez stopper à tout moment le processus de préparation du lait en appuyant brièvement sur le bouton (8).

- Soulevez le récipient (6) de la base (10), retirez le couvercle (2) et utilisez le lait chaud au gré de vos envies.
- Attendez 2 à 3 minutes avant d'utiliser de nouveau le mouseur à lait.
- Après chaque utilisation, nettoyez le mouseur à lait avec de l'eau du robinet pour retirer les restes de lait.
- Notez qu'après avoir fonctionné pour chauffer du lait ou faire de la mousse de lait, le mouseur à lait peut avoir une certaine température résiduelle.

7.9 Suggestions d'utilisation de la mousse de lait

Vous pouvez utiliser la mousse fraîchement formée dans diverses boissons.

Vous trouverez ci-dessous quelques recettes à reproduire :

Mélange viennois

Café frais

Lait chaud

Mousse de lait

Versez du café noir frais et du lait chaud à quantité égale dans une grande tasse en laissant 1 cm d'espace libre jusqu'au rebord. Remplissez l'espace restant avec la mousse de lait fraîchement formée.

Latte Macchiato

150 ml de lait pour la mousse de lait

1 expresso (25 - 30 ml)

Formez une mousse fraîche à partir du lait et versez-la dans un verre à Latte Macchiato jusqu'à ce qu'il soit rempli aux trois quarts. Versez ensuite l'expresso très doucement dans la mousse de lait. Les amateurs de boissons plus corsées peuvent verser deux expressos. Dans l'idéal, l'expresso forme une couche centrale. Le lait liquide reste au fond du verre tandis qu'une épaisse couche de mousse de lait couronne l'ensemble de la boisson. Si le verre n'est pas totalement rempli et qu'il vous reste de la mousse de lait, vous pouvez la verser en douceur sur le dessus de la boisson.

Carajillo - le café à l'espagnole

1 tasse d'expresso

1 cl de brandy ou de rhum

1 - 2 cl d'advocaat

1 cuillère à café bombée de sucre roux fin

Mousse de lait

Mélanger l'expresso et le brandy et y diluer le sucre roux. Versez la liqueur d'œufs dans un verre assez grand puis y déposer très doucement l'expresso à l'aide d'une cuillère. Deux couches se créent. Remplissez l'espace restant avec la mousse de lait fraîchement formée.

Café à la crème noix-nougat

1 tasse de café frais

2 cuillères à café bombées de crème noix-nougat

Mousse de lait

Versez la crème noix-nougat dans le café frais tant qu'il est encore très chaud puis mélanger le tout. Remplissez l'espace restant avec la mousse de lait fraîchement formée.

Si vous préférez les boissons plus corsées, vous pouvez ajouter une pincée de poudre de piment dans le café ainsi que sur la mousse.

À vous de jouer !

8. Entretien/nettoyage



RISQUE de choc électrique

Avant le nettoyage de la base (10), débranchez la fiche secteur de la prise. Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution.

Ne versez ou ne projetez aucun liquide sur la base (10) et ne la plongez en aucun cas entièrement dans de l'eau ou tout autre liquide. Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution ou d'incendie dû à des courts-circuits.



RISQUE de brûlures

Lors du nettoyage du mousser à lait, remplissez d'abord toujours le récipient (6) d'eau du robinet chaude car l'élément chauffant peut encore posséder de la chaleur résiduelle. Sinon vous vous exposez à un risque de brûlure.



AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

Pour effectuer le nettoyage, n'utilisez aucun détergent abrasif ou caustique, ni d'objets abrasifs (p. ex. des éponges métalliques). Sinon, le mousser à lait peut être endommagé.

Ne nettoyez jamais le récipient (6) à l'eau courante. Veillez à ce de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur du récipient (6) par le dessous ou en traversant le champ de commande lors du nettoyage.



Le mousser à lait (6) et ses accessoires ne doivent pas être nettoyés dans un lave-vaisselle ; cela les endommagerait de manière irréversible.

8.1 Nettoyage simple

- Laissez le fouet (4) en place.
- Remplissez le récipient (6) d'eau en tenant compte des repères MIN et MAX et placez le couvercle (2) sur le récipient (6).
- Faites fonctionner le mousser à lait pendant environ 30 secondes.
- Enfin, rincez abondamment le récipient (6) à l'eau claire, puis rincez le couvercle (2) en le passant sous le filet d'eau.

8.2 Nettoyage minutieux

- Débranchez le câble d'alimentation (11) de la prise.
- Retirez le fouet (4).
- Nettoyez l'intérieur du récipient (6) à l'eau chaude légèrement savonneuse. Pour ce faire, utilisez une éponge ou un tissu doux. Assurez-vous de bien éliminer les résidus de lait qui se trouvent sur et autour de l'axe d'entraînement du fouet. Enfin, rincez abondamment le récipient (6) à l'eau claire.
- Retirez le joint d'étanchéité (3) du couvercle (2) et nettoyez-les à l'aide d'une eau légèrement savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez méticuleusement les deux éléments avant de repositionner le joint (3) sur le couvercle (2).
- Nettoyez le fouet (4) avec une eau légèrement savonneuse, puis rincez-le à l'eau claire.
- Enfin, rincez abondamment le récipient (6) à l'eau claire, puis rincez le couvercle (2) en le passant sous le filet d'eau.

- Nettoyez les surfaces extérieures, la base (10) et le câble d'alimentation (11) à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Utilisez un liquide vaisselle doux pour les tâches plus tenaces. Séchez bien toutes les pièces.



AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

Après le nettoyage et avant toute nouvelle utilisation, veillez à ce que la zone de contact de la partie inférieure du récipient (6) soit absolument sèche et dénuée de traces de liquide vaisselle. Le mousser à lait pourrait subir un court-circuit et être endommagé lorsque vous posez le récipient (6) sur la base (10).

9. Entreposage en cas de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas le mousser à lait pendant une longue période, conservez-le dans un endroit sûr, sec et propre.

- Avant d'entreposer l'appareil, procédez à un nettoyage minutieux, tel qu'expliqué au chapitre précédent.
- Enroulez le câble d'alimentation (11) dans le sens de la flèche autour du range-cordon situé sous la base (10) et rangez le mousser à lait dans un endroit sûr et à l'abri de la poussière.

10. Résolution des problèmes

Si votre mousser à lait venait à ne plus fonctionner comme d'habitude, essayez d'abord de résoudre le problème à l'aide des instructions suivantes. Si le problème persiste après avoir respecté les indications suivantes, contactez notre hotline (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).

10.1 Le mousser à lait ne fonctionne pas













- La fiche secteur n'est pas branchée. Branchez la fiche secteur dans une prise.
- La prise est défectueuse. Essayez de brancher le mousser à lait à une autre prise dont vous savez qu'elle fonctionne.
- Le mousser à lait ne se met pas en marche. Appuyez sur le bouton (8) afin de mettre en route le mousser à lait.
- Le mousser à lait surchauffe, ce qui empêche sa mise en marche. Si c'est le cas, les symboles du mode de fonctionnement (7, 12, 13) restent allumés de manière durable. Veuillez attendre que le mousser à lait soit froid. Versez du lait au minimum jusqu'au repère « MIN » qui se situe à l'intérieur du mousser à lait pour éviter cette erreur. À présent, retirez le récipient (6) de la base (10).
- Le fouet inséré (4) ne tourne pas. Il se peut que l'axe d'entraînement du fouet colle à cause de résidus de lait. Débranchez la fiche secteur et versez un peu d'eau tiède dans le récipient (6). Laissez l'eau agir quelques minutes, puis faites tourner plusieurs fois l'axe d'entraînement du fouet avec la main. Videz l'eau. Le mousser à lait devrait désormais fonctionner à nouveau.

10.2 Le lait utilisé ne mousse pas

- Vérifiez que le fouet (4) est bien inséré. Si nécessaire, insérez le fouet (4).
- Le fouet (4) inséré ne reste pas fixé sur l'axe d'entraînement du fouet. Insérez le fouet (4) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement du fouet.
- Notez que la qualité de la mousse dépend de la qualité du lait utilisé et peut fortement varier. Voir le chapitre « 7.5 Conseils pour obtenir une mousse parfaite »

11. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets

| | |
|--|--|
|  | <p>Les appareils identifiés par ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être mis au rebut, séparément des déchets ménagers et par le biais des points de collecte prévus par l'État. L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.</p> |
|  | <p>Pensez à respecter l'environnement. Les piles usagées ne sont pas des déchets domestiques. Elles doivent être déposées dans un lieu de collecte pour piles usagées. Veuillez noter que les piles ne doivent être déposées dans le récipient de collecte des déchets de piles que lorsqu'elles sont déchargées. Si les piles ne sont pas totalement déchargées, des précautions sont à prendre contre les courts-circuits.</p> |
|  | <p>L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.</p> |
|  <p>ES/PT</p> | <p>Uniquement pertinent pour la France :</p> <p>Le produit est recyclable, soumis à une responsabilité élargie du fabricant et collecté séparément.</p> |
|  | <p>Le produit est recyclable, soumis à une responsabilité élargie du fabricant et collecté séparément.</p> |
|  | <p>Veillez prendre en compte l'identification des matériaux d'emballage lors du tri sélectif. Ils sont caractérisés par des abréviations (a) et des numéros (b) ayant la signification suivante :</p> |
|  | <p>1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.</p> |

| Symbole | Matériau | Contenu dans les composants d'emballage suivants de ce produit |
|---|-----------------------------------|---|
|  | Polytéréphtalate d'éthylène | – |
|  | Polyéthylène haute densité | – |
|  | Polychlorure de vinyle | – |
|  | Polyéthylène faible densité | – |
|  | Polypropylène | – |
|  | Polystyrène | – |
|  | Autres plastiques | – |
|  | Carton ondulé | Emballage de vente |
|  | Autre carton | Papier de soie pour protéger le mousser à lait lors du transport. |
|  | Papier | – |
|  | Papier/carton/plastique | – |
|  | Papier/carton/plastique/aluminium | – |

12. Remarques relatives à la conformité



Ce produit est conforme aux dispositions des directives européennes et nationales en vigueur. La conformité a été démontrée. Les déclarations de conformité et documents correspondants sont disponibles auprès du fabricant.



Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la République de Serbie.



Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la Grande-Bretagne.

Le document intégral de la déclaration de conformité UE est disponible au téléchargement sous le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/373129_2104.pdf

13. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 373129_2104



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



Service



Téléphone : 070 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : +32 70 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0842 665 566

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 373129_2104



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Sommario

| | |
|---|-----------|
| 1. Destinazione d'uso | 52 |
| 2. Dotazione | 53 |
| 3. Specifiche tecniche | 54 |
| 4. Avvertenze per la sicurezza | 54 |
| 5. Copyright | 60 |
| 6. Prima dell'utilizzo..... | 61 |
| 7. Messa in funzione..... | 61 |
| 7.1 Funzioni del tasto (8) | 62 |
| 7.2 Funzione della frusta (4)..... | 62 |
| 7.3 Le modalità di funzionamento | 62 |
| 7.4 Segni MIN e MAX | 63 |
| 7.5 Consigli per una schiuma ottimale | 63 |
| 7.6 Preparazione di schiuma di latte calda | 64 |
| 7.7 Preparazione della schiuma a freddo..... | 64 |
| 7.8 Preparazione uniforme di latte caldo..... | 65 |
| 7.9 Spunti per l'utilizzo della schiuma di latte | 66 |
| 8. Manutenzione/pulizia | 67 |
| 8.1 Pulizia semplice | 67 |
| 8.2 Pulizia approfondita | 67 |
| 9. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato | 68 |
| 10. Risoluzione di problemi | 68 |
| 10.1 Il montalatte non funziona..... | 68 |
| 10.2 La schiuma del latte non si forma | 69 |
| 11. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento | 69 |
| 12. Dichiarazione di conformità..... | 71 |
| 13. Avvertenze sulla garanzia..... | 72 |

Congratulazioni!

Congratulazioni per l'acquisto del montalatte SilverCrest SMA 500 E1, di seguito definito montalatte, e per la scelta di un prodotto di alta gamma.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in modo da acquisire dimestichezza con il montalatte. Prestare particolarmente attenzione alle avvertenze di sicurezza e utilizzare il montalatte esclusivamente secondo quanto descritto nelle presenti istruzioni, rispettandone la destinazione d'uso indicata.

Conservare accuratamente il presente manuale di istruzioni. In caso di cessione del montalatte a terzi è necessario consegnare anche tutta la relativa documentazione.

1. Destinazione d'uso

Il montalatte è un apparecchio destinato esclusivamente all'uso domestico per scaldare e/o montare il latte. L'utilizzo del dispositivo è vietato all'aperto e in regioni caratterizzate da climi tropicali. Il montalatte non è idoneo all'utilizzo commerciale e/o all'interno di aziende. Il montalatte è predisposto per il solo utilizzo domestico e privato. L'impiego per altri scopi non è conforme alla destinazione d'uso. Il montalatte rispetta tutte le norme e le direttive previste dalla dichiarazione di conformità CE. Tale conformità non è più garantita in caso di modifiche apportate al montalatte senza il consenso del produttore. Il produttore declina ogni responsabilità per danni o guasti derivanti dalla violazione di tali norme. Utilizzare unicamente gli accessori in dotazione forniti dal produttore.






Osservare le normative nazionali e/o le leggi vigenti del paese di utilizzo.

2. Dotazione

Estrarre il montalatte e tutti i rispettivi accessori dalla confezione. Rimuovere completamente i materiali di imballaggio, verificando la completezza e l'integrità di tutti i componenti. Nel caso in cui la consegna risulti incompleta o presenti dei danni, contattare il produttore.

- **Recipiente**
- **Base con cavo di alimentazione**
- **1 frusta**
- **Le presenti istruzioni per l'uso**

Le presenti istruzioni per l'uso sono dotate di una copertina apribile. Sul retro della copertina sono illustrati il montalatte SilverCrest SMA 500 E1 e i relativi comandi, contrassegnati da numeri di riferimento. È possibile lasciare aperta la pagina della copertina mentre si procede a leggere gli altri capitoli del manuale di istruzioni. In questo modo si ha sempre un riferimento visivo dell'elemento di comando trattato. La numerazione corrisponde ai seguenti elementi:

| | |
|-----------|--|
| 1 | Supporto per frusta |
| 2 | Coperchio |
| 3 | Guarnizione coperchio |
| 4 | Frusta |
| 5 | Impugnatura |
| 6 | Recipiente |
| 7 |  Modalità di funzionamento 3 |
| 8 | Tasto (ACCENSIONE/STANDBY  / selezione modalità di funzionamento) |
| 9 |  Modalità di funzionamento 4 |
| 10 | Base |
| 11 | Cavo di alimentazione |
| 12 |  Modalità di funzionamento 1 |
| 13 |  Modalità di funzionamento 2 |

3. Specifiche tecniche

| | |
|------------------------|---|
| Produttore | TARGA GmbH |
| Nome | SilverCrest SMA 500 E1 |
| Alimentazione | 220-240 V~, 50/60 Hz |
| Potenza assorbita | 500 W |
| Capacità | Per montare: max. 150 ml Per riscaldare e mescolare: max. 300 ml |
| Dimensioni (A x L x P) | ca. 20,6 x 15,0 x 10,9 cm |
| Peso | complessivo: circa 940 g |

Eventuali modifiche alle specifiche tecniche e al design possono essere apportate senza preavviso.

4. Avvertenze per la sicurezza

Prima di utilizzare il montalatte per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e osservare tutte le avvertenze riportate, anche se si ha già dimestichezza con elettrodomestici e dispositivi elettronici. Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. In caso di vendita o cessione del montalatte, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. Costituiscono parte integrante del montalatte.

Simbologia utilizzata



PERICOLO! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio elevato che, se non evitato, provoca la morte o lesioni gravi.



AVVERTENZA! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può provocare la morte o lesioni gravi.



PERICOLO! Questo simbolo segnala pericoli per la salute, compreso il rischio di morte e/o danni materiali a causa di scosse elettriche.



Attenzione: superficie molto calda!

PERICOLO! Questo simbolo segnala possibili lesioni/ustioni qualora si entri a contatto con superfici calde.



Questo simbolo apposto sui prodotti indica che la loro composizione fisica e chimica è stata sottoposta a test e che il loro contatto con i generi alimentari non rappresenta un rischio per la salute, nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento CE 1935/2004.



Questo simbolo indica ulteriori note informative sull'argomento.



Tensione alternata



Standby

Possibile utilizzo improprio

- Utilizzare il recipiente (6) esclusivamente con l'apposita base (10). Non scaldare mai il recipiente sul fornello e non utilizzare basi di altri montalatte.
- Introdurre solo latte nel recipiente (6), non utilizzare il montalatte per liquidi diversi.
- Utilizzare esclusivamente latte fresco. Evitare il consumo di latte che è rimasto a lungo nel recipiente (6).
- Non scaldare nuovamente il latte raffreddato. Gettare sempre il latte se non è fresco.

Non utilizzare il montalatte con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.



PERICOLO! Sicurezza delle persone

- Il presente montalatte può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali, nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso, solo se sorvegliati o istruiti in merito all'utilizzo sicuro del montalatte stesso e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.
- Non permettere ai bambini di giocare con il montalatte.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non possono essere eseguite da bambini, se non di età superiore a 8 anni e sorvegliati.
- Tenere il montalatte e il cavo di alimentazione (11) lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



PERICOLO! Il materiale da imballaggio non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di giocare con i sacchetti in plastica. Pericolo di soffocamento.

Conservare il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.

Avvertenze generali per la sicurezza



PERICOLO di ustioni

- Non toccare mai l'alloggiamento del recipiente (6) durante o immediatamente dopo l'utilizzo. Utilizzare sempre e solo l'impugnatura (5) per afferrare o sollevare il recipiente (6).
- Durante la preparazione del latte possono verificarsi fuoriuscite di vapore molto caldo. Fare attenzione a non ustionarsi. Se necessario, indossare guanti da forno. Girare il recipiente (6) in modo tale da direzionare il flusso di vapore lontano dall'utente.
- Dopo l'utilizzo, la superficie dell'elemento riscaldante rimane calda.
- Pulire il recipiente (6) solo se completamente raffreddato.
- Non superare la quantità massima indicata dal segno MAX all'interno del recipiente (6). L'eccesso di latte in ebollizione potrebbe fuoriuscire provocando ustioni e danni materiali.
- Chiudere sempre il coperchio (2) del montalatte prima dell'utilizzo. Così facendo, si evita la fuoriuscita del latte e il conseguente rischio di ustioni e danni materiali.
- Non rimuovere il coperchio (2) durante il funzionamento del montalatte.
- Pulire l'interno del recipiente (6) con acqua calda, detersivo e un panno di spugna oppure con la parte delicata di una spugna per piatti. Per la pulizia può essere utilizzata anche una spazzola morbida.

Ammorbidire i residui ostinati di latte prima con acqua saponata calda. Successivamente pulire a fondo il recipiente (6) con acqua corrente per rimuovere completamente i residui di detersivo.



ATTENZIONE ai danni materiali

- Utilizzare il recipiente (6) solo con la rispettiva base (10).
- Non appoggiare oggetti sulla base dell'apparecchio (10).
- Utilizzare il montalatte solo se posizionato su una superficie piana, stabile e refrattaria. Se la superficie di appoggio non è piana, esso potrebbe ribaltarsi causando danni materiali e possibili ustioni.
- Non lasciare mai il montalatte incustodito durante il funzionamento.
- Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente se il montalatte rimane incustodito.



PERICOLO di scossa elettrica

- Il cavo di alimentazione (11) non deve essere danneggiato. Non sostituire mai un cavo di alimentazione (11) danneggiato, rivolgersi sempre al servizio di assistenza clienti. Nel caso in cui il cavo di alimentazione (11) risulti danneggiato sussiste il pericolo di scossa elettrica.
- Qualora il cavo di collegamento alla rete del dispositivo presenti danni, provvedere a farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da personale similmente qualificato per evitare pericoli.

- Non aprire mai l'alloggiamento della base (10), non contiene alcun componente che necessiti di manutenzione. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di scossa elettrica.
- Se si nota la presenza di fumo, rumori o odori anomali, spegnere immediatamente il montalatte e scollegare la spina dalla presa di corrente. In questi casi non utilizzare il montalatte prima di averlo sottoposto a un controllo approfondito da parte del personale specializzato. Non inalare i fumi derivanti da un eventuale incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale dei fumi, consultare un medico. L'inalazione dei fumi può arrecare danni alla salute.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione (11) non venga danneggiato da spigoli vivi o superfici calde.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione (11) non venga stretto o schiacciato.
- Scollegare sempre il montalatte dalla rete elettrica se incustodito, nonché prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia dello stesso.
- Afferrare sempre la spina per disinserire il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, non tirare mai il cavo stesso (11).
- In caso di danni visibili al montalatte o al cavo di alimentazione (11), spegnere immediatamente il montalatte, scollegare la spina dalla presa di corrente e rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Collegare la base (10) esclusivamente a prese di corrente facilmente accessibili e a norma, la cui tensione di rete

corrisponda a quella indicata sulla targhetta del modello. Per convertire la frequenza da 50 a 60 Hz, l'utente non deve eseguire nessuna azione. Il prodotto esegue la conversione da 50 a 60 Hz in completa autonomia. Dopo il collegamento, assicurarsi inoltre che la presa di alimentazione sia facilmente accessibile, in modo da poter staccare rapidamente la spina in caso di pericolo.

- Evitare il contatto con l'acqua del connettore ad innesto.
- Non immergere mai la base (10) o il recipiente (6) in acqua o altri liquidi. Nel caso in cui siano penetrati liquidi nella base (10), scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente e rivolgersi al servizio di assistenza clienti.



PERICOLO di incendio

Introdurre nel recipiente (6) una quantità minima di latte sufficiente al raggiungimento del segno MIN. Una quantità eccessivamente ridotta di latte può causare il surriscaldamento dell'apparecchio e il conseguente pericolo di incendio.

5. Copyright

I contenuti delle presenti istruzioni per l'uso sono protetti da copyright e vengono forniti all'utente unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare o riprodurre i dati e le informazioni ivi contenute senza l'autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Il divieto si applica anche in caso di utilizzo commerciale di tali informazioni e dati. Testi e illustrazioni si intendono aggiornati al momento della stampa. Con riserva di modifiche.

6. Prima dell'utilizzo

Estrarre dalla confezione il montalatte SMA 500 E1 e tutti gli accessori e verificare che la dotazione sia completa. Rimuovere tutte le pellicole protettive eventualmente presenti e necessariamente anche l'etichetta "ILAG" all'interno del recipiente (6). Prima della messa in funzione occorre rimuovere anche il cartone di protezione per il trasporto dalla base del dispositivo.

Tenere il materiale da imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.

7. Messa in funzione

Prima di riscaldare per la prima volta il latte per il consumo è necessario pulire il montalatte, in modo da rimuovere polveri ed eventuali residui del materiale di imballaggio. Procedere come descritto nel capitolo "Manutenzione e pulizia".



PERICOLO di scossa elettrica

Tenere la base (10) lontano dall'acqua. Pericolo di scosse elettriche mortali.



ATTENZIONE: pericolo di ustione

Chiudere sempre il coperchio (2) del montalatte prima dell'utilizzo. Dopo l'utilizzo, la superficie dell'elemento riscaldante rimane calda.



ATTENZIONE: pericolo di lesioni

Utilizzare esclusivamente latte fresco. Evitare il consumo di latte che è rimasto a lungo nel recipiente (6).



Nota:

Se il recipiente (6) viene sollevato dalla base (10) durante il funzionamento, la preparazione si arresta automaticamente. Posizionare nuovamente il recipiente (6) sulla base (10) e riavviare la preparazione utilizzando il tasto (8).

Riavvolgimento del cavo

Sul lato inferiore della base (10) si trova il supporto integrato per il riavvolgimento del cavo. L'utente ha così la possibilità di regolare la lunghezza del cavo di alimentazione (11) in funzione delle necessità.

Se non si utilizza il montalatte, è possibile accorciare al minimo la lunghezza del cavo.



- Svolgere il cavo di alimentazione (11) sul lato inferiore della base (10) in direzione contraria rispetto alla freccia.

- Posizionare la base (10) su una superficie piana, antiscivolo e asciutta. Assicurarsi che il cavo di alimentazione (11) venga inserito nell'apposito spazio sul lato inferiore della base (10) così da garantire una posizione stabile del dispositivo.



ATTENZIONE

Qualora il cavo di alimentazione (11) non venga inserito nell'apposito spazio posto sul lato inferiore della base (10), la stessa base (10) e il recipiente (6) potrebbero diventare instabili.

7.1 Funzioni del tasto (8)

Il tasto (8) consente di selezionare la modalità di funzionamento del montalatte.

Premere il tasto (8) finché il simbolo relativo alla modalità di funzionamento desiderata (7, 9, 12, 13) non inizia a lampeggiare. Se il tasto (8) non viene premuto per circa 3 secondi, il simbolo (7, 9, 12, 13) si illumina in modo fisso, avviando la modalità di funzionamento desiderata.

Dopo che il programma della modalità desiderata è terminato, il montalatte si spegne automaticamente.

La durata del programma dipende dalla modalità di funzionamento selezionata e dalla quantità di liquido.

7.2 Funzione della frusta (4)



Attenzione: il latte può essere estremamente caldo se il montalatte viene utilizzato senza frusta (4).

| | | |
|----------------------|--|---------------------------------------|
| <p>Frusta</p> | | <p>Per montare e mescolare</p> |
|----------------------|--|---------------------------------------|

7.3 Le modalità di funzionamento



Il montalatte dispone di 4 diverse modalità di funzionamento.

Selezionare la modalità di funzionamento che più si avvicina all'idea di preparazione.



Modalità di funzionamento 1

| | | |
|--|---------------------------|--|
| | <p>max. 150 ml</p> | <p>Schiuma calda e compatta Selezionare questa modalità per ottenere una schiuma di latte calda dalla consistenza compatta.</p> |
|--|---------------------------|--|



Modalità di funzionamento 2

| | | |
|---|---|--|
|  | max. 150 ml  | Schiuma calda e cremosa Selezionare questa modalità per ottenere una schiuma di latte calda dalla consistenza cremosa e morbida. |
|---|---|--|

Modalità di funzionamento 3

| | | |
|---|---|--|
|  | max. 300 ml  | Per riscaldare, con poca schiuma di latte Selezionare questa modalità per riscaldare il latte. |
|---|---|--|

Modalità di funzionamento 4

| | | |
|---|---|---|
|  | max. 150 ml  | Per montare, latte freddo Selezionare questa modalità per ottenere una schiuma di latte fredda dalla consistenza cremosa. |
|---|---|---|

7.4 Segni MIN e MAX

All'interno del recipiente (6) si trovano tre segni.

- Il segno **MIN** corrisponde alla quantità minima che deve essere introdotta.
- Il segno **MAX inferiore** corrisponde alla capacità massima per preparare la schiuma di latte.
- Il segno **MAX superiore** corrisponde alla capacità massima per riscaldare il latte.

ATTENZIONE! Con questa quantità non si può assolutamente selezionare un programma per montare la schiuma di latte! La fuoriuscita del latte sarebbe inevitabile!

MAX 

MAX 

MIN

7.5 Consigli per una schiuma ottimale

La qualità della schiuma dipende dal latte utilizzato e può variare significativamente.

- Si consiglia l'utilizzo di latte vaccino. Altri tipi di latte si comportano diversamente durante la montatura e potrebbero fuoriuscire dal montalatte.
- Il contenuto di grassi del latte utilizzato dovrebbe attestarsi preferibilmente sul 3,5%. Latte magro e latte scremato non sono adatti alla preparazione di schiuma.
- Utilizzare latte freddo.

- Non provare a montare il latte per la seconda volta se non si è soddisfatti della schiuma ottenuta. Si rischia di far bruciare il latte.
- Se la schiuma non risultasse sufficientemente densa, lasciarla riposare per circa 30 secondi. In questo modo si consente al latte ancora liquido di scendere verso il fondo e la consistenza della schiuma migliora.

7.6 Preparazione di schiuma di latte calda

- Montare la frusta (4) sul perno posto all'interno del recipiente (6), inserendola fino al punto di arresto.
- Rimuovere il recipiente (6) dalla base (10) e versarvi almeno una quantità minima di latte sufficiente al raggiungimento del segno **MIN** all'interno del recipiente (6). Il volume del latte, una volta montato, aumenta. Pertanto, al fine di evitare la possibile fuoriuscita di latte bollente, non superare la quantità indicata dal segno **MAX**.
- Posizionare il coperchio (2) sul recipiente (6).
- Posizionare il recipiente (6) sulla base (10).

È possibile preparare schiuma di latte calda in 2 varianti, così come illustrato nel capitolo 7.3:

- Selezionare la modalità di funzionamento 1 con il tasto (8). Il simbolo della modalità di funzionamento 1 (12) lampeggia e dopo circa 3 secondi la frusta (4) inizia a girare. La preparazione della schiuma ha inizio.

oppure

- Selezionare la modalità di funzionamento 2 con il tasto (8). Il simbolo della modalità di funzionamento 2 (13) lampeggia e dopo circa 3 secondi la frusta (4) inizia a girare. La preparazione della schiuma ha inizio.
- Non appena la schiuma è pronta, il montalatte si arresta automaticamente e il simbolo della modalità di funzionamento selezionata (12, 13) lampeggia per poi spegnersi dopo breve tempo.



Premendo brevemente il tasto (8) è possibile fermare la preparazione in ogni momento.

- Attendere circa 30 secondi per lasciare che il latte ancora liquido si depositi sul fondo del recipiente (6).
- Sollevare il recipiente (6) dalla base (10), rimuovere il coperchio (2) e utilizzare la schiuma di latte a piacimento.
- Attendere 2 - 3 minuti prima di utilizzare nuovamente il montalatte.
- Dopo ogni utilizzo, pulire il montalatte con acqua corrente e rimuovere eventuali residui.
- Nota: il montalatte può rimanere caldo per un determinato lasso di tempo dopo aver montato o riscaldato il latte.

7.7 Preparazione della schiuma a freddo

- Montare la frusta (4) sul perno posto all'interno del recipiente (6), inserendola fino al punto di arresto.
- Rimuovere il recipiente (6) dalla base (10) e versarvi almeno una quantità minima di latte sufficiente al raggiungimento del segno **MIN** all'interno del recipiente (6). Il volume del latte, una volta montato, aumenta. Pertanto, al fine di evitare la possibile fuoriuscita di latte bollente, non superare la quantità indicata dal segno **MAX**.

- Posizionare il coperchio (2) sul recipiente (6).
- Posizionare il recipiente (6) sulla base (10).
- Selezionare la modalità di funzionamento 4 con il tasto (8). Il simbolo della modalità di funzionamento 4 (9) lampeggia e dopo circa 3 secondi la frusta (4) inizia a girare. La preparazione della schiuma ha inizio.
- Non appena la schiuma è pronta, il montalatte si arresta automaticamente e il simbolo della modalità di funzionamento desiderata (9) lampeggia per poi spegnersi dopo breve tempo.



Premendo brevemente il tasto (8) è possibile fermare la preparazione in ogni momento.

- Attendere circa 30 secondi per lasciare che il latte ancora liquido si depositi sul fondo del recipiente (6).
- Sollevare il recipiente (6) dalla base (10), rimuovere il coperchio (2) e utilizzare la schiuma di latte a piacimento.

7.8 Preparazione uniforme di latte caldo

- Montare la frusta (4) sul perno posto all'interno del recipiente (6), inserendola fino al punto di arresto.
- Rimuovere il recipiente (6) dalla base (10) e versarvi almeno una quantità minima di latte sufficiente al raggiungimento del segno **MIN** all'interno del recipiente (6). Al fine di evitare la possibile fuoriuscita di latte bollente, non superare la quantità indicata dal segno **MAX**.
- Posizionare il coperchio (2) sul recipiente (6).
- Posizionare il recipiente (6) sulla base (10).
- Selezionare la modalità di funzionamento 3 con il tasto (8). Il simbolo della modalità di funzionamento 3 (7) lampeggia e dopo circa 3 secondi la frusta (4) inizia a girare per garantire che il latte venga scaldato in modo uniforme.
- Non appena il latte è caldo, il montalatte si arresta automaticamente e il simbolo della modalità di funzionamento desiderata (7) lampeggia per poi spegnersi dopo breve tempo.



Premendo brevemente il tasto (8) è possibile fermare la preparazione in ogni momento.

- Sollevare il recipiente (6) dalla base (10), rimuovere il coperchio (2) e utilizzare il latte caldo a piacimento.
- Attendere 2 - 3 minuti prima di utilizzare nuovamente il montalatte.
- Dopo ogni utilizzo, pulire il montalatte con acqua corrente e rimuovere eventuali residui.
- Nota: il montalatte può rimanere caldo per un determinato lasso di tempo dopo aver montato o riscaldato il latte.

7.9 Spunti per l'utilizzo della schiuma di latte

La schiuma di latte appena preparata può essere utilizzata per le bevande più disparate.

Ecco alcune ricette da imitare:

Melange viennese

caffè appena fatto

latte caldo

schiuma di latte

Versare in una grande tazza il caffè nero appena fatto e il latte caldo in pari quantità, fino a lasciare circa 1 cm di spazio dal bordo della tazza. Aggiungere la schiuma di latte appena preparata.

Latte Macchiato

150 ml di latte per la schiuma

1 espresso (25 - 30 ml)

Preparare sul momento la schiuma di latte e versare il latte montato in un bicchiere per latte macchiato, fino a riempirlo per circa 3/4. Versare lentamente e con cautela l'espresso sulla schiuma. Per un caffè dal gusto più forte è sufficiente usare un doppio espresso. Il caffè dovrebbe idealmente concentrarsi in uno strato centrale. Il latte ancora liquido rimarrà sul fondo, mentre uno strato spesso di schiuma ricoprirà la bevanda. Se il bicchiere non è completamente colmo è possibile aggiungere con cautela l'eventuale schiuma avanzata.

Carajillo, versione spagnola del caffè corretto

1 espresso

1 cl di brandy o rum

1 - 2 cl di liquore all'uovo

1 cucchiaino colmo di zucchero di canna fine

schiuma di latte

Mescolare l'espresso con il brandy, facendovi sciogliere lo zucchero di canna. Versare il liquore all'uovo in un bicchiere sufficientemente grande, quindi versarvi molto lentamente il caffè con l'aiuto di un cucchiaino. In questo modo si formeranno due strati. Aggiungere la schiuma di latte appena preparata fino a colmare il bicchiere.

Caffè con crema di nocciola

1 tazza di caffè appena fatto

2 cucchiaini di crema di nocciola

schiuma di latte

Mescolare la crema di nocciola direttamente nel caffè bollente appena fatto, prima che si raffreddi. Aggiungere la schiuma di latte appena preparata.

Gli amanti del piccante possono provare una variante al peperoncino: basta aggiungere un pizzico di peperoncino in polvere da mescolare insieme al caffè e un altro pizzico per guarnire la schiuma.

Buon divertimento!

8. Manutenzione/pulizia



PERICOLO di scossa elettrica

Prima di procedere alla pulizia della base (10), scollegare la spina dalla presa di corrente. In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica.

Non versare o spruzzare liquidi sulla base (10) e non immergerla in acqua o altri liquidi. In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica e incendio da cortocircuito.



PERICOLO di ustioni

Per pulire il montalatte, versare in ogni caso dell'acqua nel recipiente (6) così da raffreddare eventualmente l'elemento riscaldante! In caso contrario, è possibile andare incontro a ustioni.



ATTENZIONE ai danni materiali

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi per la pulizia, evitare l'uso di oggetti abrasivi (ad es. spugne in metallo). In caso contrario si rischia di danneggiare il montalatte.

Non lavare il recipiente (6) in alcun caso sotto l'acqua corrente. Assicurarsi che, durante la pulizia, l'acqua non penetri da sotto o attraverso il pannello di comando per confluire nel recipiente (6)!



Non lavare il montalatte (6) o gli accessori in lavastoviglie per evitare danni permanenti all'apparecchio.

8.1 Pulizia semplice

- Lasciare inserita la frusta (4).
- Riempire il recipiente (6) di acqua prestando attenzione ai segni MIN e MAX, quindi chiuderlo con il coperchio (2).
- Accendere il montalatte per circa 30 secondi.
- Risciacquare quindi il recipiente (6) con abbondante acqua pulita e lavare il coperchio (2) sotto l'acqua corrente.

8.2 Pulizia approfondita

- Scollegare il cavo di alimentazione (11) dalla presa di corrente.
- Rimuovere la frusta (4).
- Pulire l'interno del recipiente (6) con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Utilizzare una spugna o un panno morbido. Fare attenzione soprattutto a rimuovere i residui di latte depositati intorno al perno. Risciacquare quindi il recipiente (6) con abbondante acqua pulita.
- Rimuovere la guarnizione (3) dal coperchio (2) e pulire entrambi i pezzi con acqua e un detersivo delicato. Risciacquare con acqua pulita, asciugare completamente entrambi i pezzi, quindi inserire nuovamente la guarnizione (3) sul coperchio (2).
- Pulire la frusta (4) con acqua e detersivo e risciacquarla con acqua pulita.
- Risciacquare quindi il recipiente (6) con abbondante acqua pulita e lavare il coperchio (2) sotto l'acqua corrente.

- Le superfici esterne, la base (10) e il cavo di alimentazione (11) devono essere puliti con un panno morbido e leggermente umido. In caso di macchie ostinate utilizzare un detersivo delicato.

Lasciare asciugare completamente tutti i componenti.



ATTENZIONE ai danni materiali

Terminata la pulizia, prima del successivo utilizzo verificare che il contatto sul lato inferiore del recipiente (6) sia completamente asciutto e privo di residui di detersivo. In caso contrario, posizionando il recipiente (6) sulla base (10), si rischia di provocare un cortocircuito e il conseguente guasto del montalatte.

9. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato

In caso di inutilizzo prolungato del montalatte, conservarlo in un luogo sicuro, pulito e asciutto.

- Prima di riporre l'apparecchio, effettuare una pulizia approfondita secondo quanto descritto nel capitolo precedente.
- Riavvolgere il cavo di alimentazione (11) secondo la direzione della freccia sotto alla base (10) e conservare il montalatte in un luogo sicuro e privo di polveri.

10. Risoluzione di problemi

In caso di funzionamento anomalo del montalatte, provare a risolvere il problema consultando le seguenti avvertenze. Al persistere del problema, anche dopo aver adottato i seguenti accorgimenti, contattare la nostra hotline di assistenza (vedere il capitolo "Avvertenze sulla garanzia").








10.1 Il montalatte non funziona













- La spina di rete non è inserita. Inserire la spina in una presa di corrente.
- La presa di corrente è guasta. Provare a collegare il montalatte a un'altra presa, per la quale si è sicuri del buon funzionamento.
- Il montalatte non è acceso. Premere il tasto (8) per accendere il montalatte.
- Il montalatte è surriscaldato e la protezione contro il surriscaldamento ne impedisce l'accensione. In questo caso, i simboli delle modalità di funzionamento (7, 12, 13) rimangono accesi. Attendere che il montalatte si sia raffreddato. Introdurre una quantità minima di latte sufficiente al raggiungimento del segno MIN affinché questo errore non si verifichi. Togliere quindi il recipiente (6) brevemente dalla base (10).
- La frusta (4) inserita non gira. L'asse di rotazione del frullino è probabilmente bloccato da residui di latte. Scollegare la spina e versare un po' di acqua tiepida nel recipiente (6). Lasciare agire l'acqua per qualche istante e quindi provare a far girare l'asse di rotazione del frullino compiendo alcune rotazioni con la mano. Svuotare quindi il bricco dell'acqua. Il montalatte ora dovrebbe funzionare correttamente.

10.2 La schiuma del latte non si forma

- Verificare che la frusta (4) sia inserita. In caso contrario, inserire la frusta (4).
- La frusta (4) inserita non è posizionata bene sul perno. Spingere la frusta (4) sul perno fino al punto di arresto.
- La qualità della schiuma dipende dal latte utilizzato e può variare significativamente. Consultare il capitolo 7.5 "Consigli per una schiuma ottimale".

11. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento

| | |
|--|---|
|  | <p>I dispositivi che riportano questo simbolo sono conformi alla direttiva europea 2012/19/UE. I dispositivi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti, separatamente dai rifiuti domestici, presso gli appositi centri di raccolta predisposti dai singoli paesi. Il corretto smaltimento del dispositivo dismesso contribuisce a evitare possibili danni ambientali, nonché l'insorgere di rischi per la salute personale. Ulteriori informazioni sullo smaltimento corretto dei dispositivi dismessi sono reperibili presso le amministrazioni comunali, gli enti preposti a tale servizio o nel negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.</p> |
|  | <p>Rispettare l'ambiente. Le batterie scariche non devono essere smaltite assieme ai rifiuti domestici. Devono essere consegnate nei centri di raccolta differenziata per batterie usate. Le pile vanno smaltite completamente scariche negli appositi centri di raccolta per batterie/dispositivi usati. In caso di pile non completamente scariche, è necessario adottare misure cautelative contro possibili cortocircuiti.</p> |
|  | <p>Riciclare correttamente anche il materiale di imballaggio. I materiali di cartone possono essere smaltiti presso gli appositi contenitori per carta oppure nei centri pubblici di raccolta predisposti al riciclaggio. Pellicole e imballaggi di plastica devono essere consegnati presso i punti di raccolta pubblici locali e smaltiti adeguatamente.</p> |
|  <p>ES/PT</p> | <p></p> |
|  | <p>Solo per la Francia: il prodotto è riciclabile, è soggetto a responsabilità estesa del produttore ed è smaltito separatamente.</p> |
|  <p>a</p> | <p>Durante la raccolta differenziata dei rifiuti, prestare attenzione al simbolo dei materiali di imballaggio, contraddistinti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:</p> |
|  <p>b a</p> | <p>1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.</p> |

| Simbolo | Materiale | Contenuto nei seguenti componenti di imballaggio del prodotto |
|---|--------------------------------------|--|
|  | Polietilenterefalato | – |
|  | Polietilene alta densità | – |
|  | Polivinilcloruro | – |
|  | Polietilene bassa densità | – |
|  | Polipropilene | – |
|  | Polistirolo | – |
|  | Altre materie plastiche | – |
|  | Cartone ondulato | Confezione di vendita |
|  | Altro tipo di cartone | Carta velina, per proteggere il montalatte durante il trasporto. |
|  | Carta | – |
|  | Carta/cartone/plastica | – |
|  | Carta/cartone/plastica/ alluminio | – |

12. Dichiarazione di conformità



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive vigenti a livello europeo e nazionale. La conformità è stata comprovata. Le certificazioni e la documentazione sono state depositate presso il produttore.



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti della Repubblica di Serbia.



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti in Gran Bretagna.

La dichiarazione di conformità EU completa può essere scaricata al link seguente:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/373129_2104.pdf

13. Avvertenze sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La garanzia è valida per difetti di materiale o fabbricazione. Tale garanzia non si estende alle parti del prodotto esposte a normale usura (i cosiddetti pezzi d'usura) o al danneggiamento di pezzi fragili, ad es. interruttori, accumulatori o pezzi in vetro. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.

- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



Assistenza

IT Telefono: 02 36003201
E-Mail: targa@lidl.it

CH Telefono: 0842 665 566
E-Mail: targa@lidl.ch

MT Telefono: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 373129_2104



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

