

SILVERCREST®



MOUSSEUR À LAIT SMA 500 G1

FR

MOUSSEUR À LAIT

Mode d'emploi et consignes de sécurité

DE AT

MILCHAUFSCÄUMER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise



TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Version des informations - Stand der Informationen:
03/2023 - Ident.-No.: SMA 500 G1 032023-1

IAN 428354_2301

20

IAN 428354_2301

FR



Français..... 2

Deutsch 29

Table des matières

1. Utilisation conforme	3
2. Contenu de la livraison	4
3. Caractéristiques techniques	5
4. Consignes de sécurité	5
5. Droits d’auteur	13
6. Avant la mise en service	13
7. Mise en service	13
7.1 Fonctions du bouton (7)	14
7.2 Fonction du fouet (3)	15
7.3 Modes de fonctionnement	15
7.4 Repères MIN et MAX.....	16
7.5 Conseils pour obtenir une mousse parfaite	16
7.6 Formation de mousse de lait chaude	16
7.7 Formation de mousse de lait froide	17
7.8 Réchauffage du lait de manière uniforme.....	18
7.9 Suggestions d’utilisation de la mousse de lait	18
8. Entretien/nettoyage	20
8.1 Nettoyage simple	20
8.2 Nettoyage minutieux	20
9. Entreposage en cas de non-utilisation	21
10. Résolution des problèmes	22
10.1 Le mouseur à lait ne fonctionne pas.....	22
10.2 Le lait utilisé ne mousse pas.....	22
11. Directives environnementales et indications concernant l’élimination des déchets ... 23	
12. Remarques relatives à la conformité	24
13. Informations concernant la garantie	25

Félicitations !

Grâce à l'achat de votre mousser à lait SilverCrest SMA 500 G1 (ci-après désigné par « mousser à lait »), vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

Avant la première mise en service du mousser 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 mousser 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 mousser à lait à un tiers.

1. Utilisation conforme

Ce mousser 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 mousser 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 mousser à lait est conforme à toutes les normes et directives applicables en matière de conformité CE. En cas de modification du mousser 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**
- **Mode d'emploi abrégé (mode d'emploi exhaustif disponible en ligne)**

Une illustration chiffrée du mouseur à lait SilverCrest SMA 500 G1 et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne du rabat. Les chiffres désignent les éléments suivants :

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

3. Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SMA 500 G1
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

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



Adresse du fabricant

Mauvais usage prévisible

- Chauffez le récipient (5) 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 (5) 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 (5).
 - 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 mousser à lait ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.



DANGER ! Sécurité des personnes

- Ce mousser 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 mousser 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 mousser 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. Ils pourraient s'étouffer.

Conservez le mousser à lait hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



RISQUE de brûlures

- Ne touchez en aucun cas le corps du récipient (5) pendant et immédiatement après l'utilisation. Tenez ou soulevez le récipient (5) exclusivement au moyen de la poignée (4).
- 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 (5) 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 (5) uniquement lorsqu'il a totalement refroidi.
- Remplissez le récipient (5) 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 (1) 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 (1) pendant que le mousser à lait est en marche.
- Nettoyez l'intérieur du récipient (5) 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 (5) avec de l'eau claire afin d'éliminer complètement les restes de liquide vaisselle.



AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

- Le récipient (5) 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 mousseur à lait ou le câble d'alimentation (11), éteignez immédiatement le mousseur 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 rapidement 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 (5) 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 (5) 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 G1 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 (5).

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 (1) 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 (5).



Veuillez prendre en considération ce qui suit :

Si vous soulevez le récipient (5) de la base (10) pendant le fonctionnement, le processus de préparation du lait s'arrête automatiquement. Repositionnez le récipient (5) sur la base (10) et redémarrez le processus de préparation du lait à l'aide du bouton (7).

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 mouseeur 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 passons pas le câble d'alimentation (11) par la fente prévue à cet effet située sous la base (10), la base (10) et le récipient (5) ne seront pas stables.

7.1 Fonctions du bouton (7)

La position du bouton (7) détermine le mode de fonctionnement du mouseeur à lait.

Appuyez sur le bouton (7) jusqu'à ce que le symbole du mode de fonctionnement souhaité (6, 8, 9, 12) clignote. Si aucune pression n'est exercée sur le bouton (7) pendant environ 3 secondes, le mode de fonctionnement sélectionné (6, 8, 9, 12) reste allumé en continu et démarre.

Une fois le programme du mode de fonctionnement sélectionné terminé, le mouseeur 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 (3)



Veillez noter que le lait risque de brûler si vous utilisez le mousser à lait sans fouet (3).



Fouet		Former la mousse et remuer
--------------	---	-----------------------------------

7.3 Modes de fonctionnement



Le mousser à lait dispose de quatre modes de fonctionnement.

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



Mode de fonctionnement 1

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



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 (5).

- 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 (3) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement à l'intérieur du récipient (5).
- Retirez le récipient (5) de la base (10) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne du récipient (5). 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 (1) sur le récipient (5).
- Placez le récipient (5) 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 (7). Le symbole du mode de fonctionnement 1 (12) clignote et le fouet (3) commence à tourner après environ 3 secondes. La mousse commence alors à se former.

ou

- Sélectionnez le mode de fonctionnement 2 à l'aide du bouton (7). Le symbole du mode de fonctionnement 2 (6) clignote et le fouet (3) commence à tourner après environ 3 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 (6, 12) 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 (7).

- Attendez environ 30 secondes afin que le lait qui est encore liquide coule vers le bas et se dépose au fond du récipient (5).
- Soulevez le récipient (5) de la base (10), retirez le couvercle (1) et utilisez la mousse de lait 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.

7.7 Formation de mousse de lait froide

- Insérez le fouet (3) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement à l'intérieur du récipient (5).
- Retirez le récipient (5) de la base (10) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne du récipient (5). 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 (1) sur le récipient (5).
- Placez le récipient (5) sur la base (10).
- Sélectionnez le mode de fonctionnement 4 à l'aide du bouton (7). Le symbole du mode de fonctionnement 4 (9) clignote et le fouet (3) commence à tourner après environ 3 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 (7).

- Attendez environ 30 secondes afin que le lait qui est encore liquide coule vers le bas et se dépose au fond du récipient (5).
- Soulevez le récipient (5) de la base (10), retirez le couvercle (1) et utilisez la mousse de lait au gré de vos envies.

7.8 Réchauffage du lait de manière uniforme

- Insérez le fouet (3) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement à l'intérieur du récipient (5).
- Retirez le récipient (5) de la base (10) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne du récipient (5). Afin d'éviter tout débordement de lait chaud, le récipient ne doit être rempli que jusqu'au repère **MAX** du haut.
- Placez le couvercle (1) sur le récipient (5).
- Placez le récipient (5) sur la base (10).
- Sélectionnez le mode de fonctionnement 3 à l'aide du bouton (7). Le symbole du mode de fonctionnement 3 (8) clignote et le fouet (3) 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 (8) 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 (7).

- Soulevez le récipient (5) de la base (10), retirez le couvercle (1) 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 (5) 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 (5) à l'eau courante. Veillez à ce de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur du récipient (5) par le dessous ou en traversant le champ de commande lors du nettoyage.



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

8.1 Nettoyage simple

- Laissez le fouet (3) en place.
- Remplissez le récipient (5) d'eau en tenant compte des repères MIN et MAX et placez le couvercle (1) sur le récipient (5).
- Faites fonctionner le mousser à lait pendant environ 30 secondes.
- Enfin, rincez abondamment le récipient (5) à l'eau claire, puis rincez le couvercle (1) en le passant sous le filet d'eau.

8.2 Nettoyage minutieux

- Débranchez le câble d'alimentation (11) de la prise.
- Retirez le fouet (3).
- Nettoyez l'intérieur du récipient (5) 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 (5) à l'eau claire.

- Retirez le joint d'étanchéité (2) du couvercle (1) 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 (2) sur le couvercle (1).
- Nettoyez le fouet (3) avec une eau légèrement savonneuse, puis rincez-le à l'eau claire.
- Enfin, rincez abondamment le récipient (5) à l'eau claire, puis rincez le couvercle (1) 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 (5) 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 (5) 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 mouseur 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 mouseur 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 mouseur à lait à une autre prise dont vous savez qu'elle fonctionne.
- Le mouseur à lait ne se met pas en marche. Appuyez sur le bouton (7) afin de mettre en route le mouseur à lait.
- Le mouseur à lait surchauffe, ce qui empêche sa mise en marche. Si c'est le cas, les symboles du mode de fonctionnement (6, 8, 12) restent allumés de manière durable. Veuillez attendre que le mouseur à lait soit froid. Versez du lait au minimum jusqu'au repère « MIN » qui se situe à l'intérieur du mouseur à lait pour éviter cette erreur. À présent, retirez le récipient (5) de la base (10).
- Le fouet inséré (3) 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 (5). Laissez l'eau agir quelques minutes, puis faites tourner plusieurs fois l'axe d'entraînement du fouet avec la main. Videz l'eau. Le mouseur à lait devrait désormais fonctionner à nouveau.

10.2 Le lait utilisé ne mousse pas

- Vérifiez que le fouet (3) est bien inséré. Si nécessaire, insérez le fouet (3).
- Le fouet (3) inséré ne reste pas fixé sur l'axe d'entraînement du fouet. Insérez le fouet (3) 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>Le symbole de la poubelle barrée sur les piles et les accumulateurs indique qu'ils ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais collectés séparément.</p> <p>Sous ce symbole, vous trouverez également, pour les piles contenant des substances nocives, le symbole chimique de la substance nocive avec la signification suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb : la pile contient du plomb - Cd : la pile contient du cadmium - Hg : la pile contient du mercure <p>Vous êtes légalement tenu de rapporter les piles et les accumulateurs usagés. Les piles usagées peuvent contenir des substances nocives qui peuvent nuire à l'environnement ou à votre santé si elles ne sont pas stockées ou éliminées correctement. Mais les piles contiennent également des matières premières importantes, comme le fer, le zinc, le manganèse ou le nickel, et peuvent être recyclées.</p> <p>Après utilisation, vous pouvez nous retourner les piles gratuitement ou les déposer dans un point de collecte proche de chez vous (par exemple dans un magasin ou un point de collecte communal). 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>
  ES/PT	<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>

Uniquement pertinent pour la France :

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

« Trier plus facilement »

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.

	Veuillez 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 :	
	1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.	
Symbole	Matériau	Contenu dans les composants d'emballage suivants de ce produit
	Carton ondulé	Emballage de vente
	Autre carton	Papier de soie pour protéger le mousser à lait lors du transport.

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.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/428354_2301.pdf

13. Informations concernant la garantie

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article (IAN).



Garantie de TARGA GmbH

FR

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. Merci de conserver le ticket de caisse d'origine comme preuve d'achat. Avant de mettre votre produit en service, merci de lire 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. 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. Pendant la période de garantie, si un défaut matériel ou de fabrication est constaté, le produit sera soit réparé, soit remplacé, le choix restant à notre discrétion. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie. Les consommables comme les piles, les piles rechargeables et les ampoules sont exclus de la garantie.

Vos droits légaux à la garantie envers le vendeur ne sont ni affectés, ni limités par la présente garantie.

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: 428354_2301



Fabricant

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH



La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. Merci de conserver le ticket de caisse d'origine comme preuve d'achat. Avant de mettre votre produit en service, merci de lire 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. 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. Pendant la période de garantie, si un défaut matériel ou de fabrication est constaté, le produit sera soit réparé, soit remplacé, le choix restant à notre discrétion. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie. Les consommables comme les piles, les piles rechargeables et les ampoules sont exclus de la garantie.

Vos droits légaux vis-à-vis du vendeur ne sont ni affectés ni limités par cette garantie.



Service



Téléphone : 0800 12089

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 8002 5142

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0800 56 44 33

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 428354_2301



Fabricant

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	30
2. Lieferumfang	31
3. Technische Daten	32
4. Sicherheitshinweise	32
5. Urheberrecht	40
6. Vor der Inbetriebnahme	41
7. Inbetriebnahme	41
7.1 Die Funktionen des Tasters (7)	42
7.2 Die Funktion des Quirls (3)	42
7.3 Die Betriebsarten	42
7.4 MIN- und MAX-Markierungen	43
7.5 Tipps zum guten Gelingen von Milchschaum	44
7.6 Warmen Milchschaum herstellen	44
7.7 Kalten Milchschaum herstellen	45
7.8 Milch gleichmäßig erhitzen	45
7.9 Anregungen zur Verwendung von Milchschaum	46
8. Wartung/Reinigung	48
8.1 Einfache Reinigung	48
8.2 Gründliche Reinigung	48
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	49
10. Problemlösung	50
10.1 Der Milchaufschäumer hat keine Funktion	50
10.2 Eingefüllte Milch wird nicht aufgeschäumt	50
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	50
12. Konformitätsvermerke	52
13. Garantiehinweise	53

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Milchaufschäumers SMA 500 G1, 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**
- **Kurzanleitung (Vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)**

Auf der Innenseite des Umschlags sind der SilverCrest Milchaufschäumer SMA 500 G1 und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

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

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SMA 500 G1
Spannungsversorgung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	500 W
Füllmenge	Aufschäumen: max. 150 ml Erhitzen und Verrühren: max. 300 ml

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



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Erhitzen Sie die Kanne (5) 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 (5) nicht für andere Flüssigkeiten, sondern nur mit Milch.
- Verwenden Sie immer frische Milch. Verzehren Sie keine Milch, wenn diese längere Zeit in der Kanne (5) 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 (5). Halten oder tragen Sie die Kanne (5) immer nur am Griff (4).
- Wenn Milch erhitzt wird, kann heißer Dampf entweichen. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topfhandschuhe. Drehen Sie die Kanne (5) so, dass der Dampf von Ihnen weg gerichtet austritt.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelementes noch über Restwärme.
- Reinigen Sie die Kanne (5) nur, wenn diese vollständig abgekühlt ist.
- Füllen Sie die Kanne (5) 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 (1). Andernfalls kann Milch austreten und Verbrennungen und Sachschäden verursachen.

- Nehmen Sie den Deckel (1) nicht ab, während der Milchaufschäumer in Betrieb ist.
- Reinigen Sie das Innere der Kanne (5) 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 (5) mit klarem Wasser gründlich aus, um Spülmittelreste vollständig zu entfernen.



WARNUNG vor Sachschäden

- Die Kanne (5) 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 schadhaftes 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 (5) 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 (5) 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 G1 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 (5) befindet.

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 (1).

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 (5) gestanden hat.



Bitte beachten Sie:

Falls Sie während des Betriebes die Kanne (5) von der Basis (10) heben, stoppt der Zubereitungsprozess automatisch. Setzen Sie die Kanne (5) wieder auf die Basis (10) und starten Sie die Zubereitung erneut mit dem Taster (7).

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 (5) nicht stabil.

7.1 Die Funktionen des Tasters (7)

Über den Taster (7) wird die Betriebsart des Milchaufschäumers ausgewählt.

Drücken Sie den Taster (7) so oft, bis das Symbol der gewünschten Betriebsart (6, 8, 9, 12) blinkt. Wenn für ca. 3 Sekunden kein Druck auf den Taster (7) stattfindet, beginnt die gewählte Betriebsart (6, 8, 9, 12) 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 (3)



Bitte beachten Sie, dass die Milch anbrennen kann, wenn der Milchaufschäumer ohne Quirl (3) 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 (5) 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 (3) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (5).
- Nehmen Sie die Kanne (5) von der Basis (10) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (5) 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 (1) auf die Kanne (5).
- Stellen Sie die Kanne (5) auf die Basis (10).

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

- Wählen Sie mit dem Taster (7) die Betriebsart 1. Das Symbol der Betriebsart 1 (12) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (3) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.
oder
- Wählen Sie mit dem Taster (7) die Betriebsart 2. Das Symbol der Betriebsart 2 (6) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (3) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.
- Sobald der Milchschaum fertig ist, schaltet der Milchaufschäumer automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (6, 12) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.



Sie können die Zubereitung jederzeit durch kurzes Drücken des Tasters (7) stoppen.

- Warten Sie ca. 30 Sekunden, bis sich noch flüssige Milch unten in der Kanne (5) abgesetzt hat.
- Heben Sie die Kanne (5) von der Basis (10), nehmen Sie den Deckel (1) 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 (3) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (5).
- Nehmen Sie die Kanne (5) von der Basis (10) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (5) 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 (1) auf die Kanne (5).
- Stellen Sie die Kanne (5) auf die Basis (10).
- Wählen Sie mit dem Taster (7) die Betriebsart 4. Das Symbol der Betriebsart 4 (9) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (3) 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 (7) stoppen.

- Warten Sie ca. 30 Sekunden, bis sich noch flüssige Milch unten in der Kanne (5) abgesetzt hat.
- Heben Sie die Kanne (5) von der Basis (10), nehmen Sie den Deckel (1) ab und verwenden Sie den Milchschaum nach Ihren Wünschen.

7.8 Milch gleichmäßig erhitzen

- Stecken Sie den Quirl (3) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (5).
- Nehmen Sie die Kanne (5) von der Basis (10) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (5) ein. Um ein Überlaufen der erhitzten Milch zu verhindern, darf Milch nur bis zur oberen **MAX**-Markierung eingefüllt werden.
- Setzen Sie den Deckel (1) auf die Kanne (5).
- Stellen Sie die Kanne (5) auf die Basis (10).
- Wählen Sie mit dem Taster (7) die Betriebsart 3. Das Symbol der Betriebsart 3 (8) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (3) zu drehen, wodurch eine gleichmäßige Erhitzung gewährleistet ist.
- Sobald die Milch heiß ist, schaltet der Milchaufschäumer automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (8) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.



Sie können die Zubereitung jederzeit durch kurzes Drücken des Tasters (7) stoppen.

- Heben Sie die Kanne (5) von der Basis (10), nehmen Sie den Deckel (1) 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 (5), da das Heizelement über Restwärme verfügen kann! Anderenfalls 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 (5) keinesfalls unter fließendem Wasser. Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung kein Wasser von unten oder durch das Bedienfeld in die Kanne (5) eindringt!



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

8.1 Einfache Reinigung

- Lassen Sie den Quirl (3) eingesetzt.
- Füllen Sie unter Beachtung der MIN- und MAX-Markierungen Wasser in die Kanne (5) und setzen Sie den Deckel (1) auf.
- Lassen Sie den Milchaufschäumer nun für ca. 30 Sekunden laufen.
- Spülen Sie anschließend die Kanne (5) mit reichlich klarem Wasser aus und spülen Sie den Deckel (1) unter fließendem Wasser ab.

8.2 Gründliche Reinigung

- Ziehen Sie das Netzkabel (11) aus der Netzsteckdose.
- Entnehmen Sie den Quirl (3).
- Reinigen Sie das Innere der Kanne (5) 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 (5) anschließend mit reichlich klarem Wasser aus.
- Ziehen Sie die Deckeldichtung (2) vom Deckel (1) 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 (2) wieder auf den Deckel (1).

- Reinigen Sie den Quirl (3) in mildem Spülwasser und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
- Spülen Sie anschließend die Kanne (5) mit reichlich klarem Wasser aus und spülen Sie den Deckel (1) 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 (5) absolut trocken und frei von Spülmittelrückständen ist. Ansonsten kann es beim Aufstellen der Kanne (5) 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.

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 (7), um den Milchaufschäumer einzuschalten.
- Der Milchaufschäumer ist überhitzt und der Überhitzungsschutz verhindert das Einschalten. Falls dies der Fall ist, leuchten die Betriebsartsymbole (6, 8, 12) 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 (5) kurz von der Basis (10).
- Der eingesetzte Quirl (3) dreht nicht. Die Quirlantriebsachse ist möglicherweise durch Milchreste verklebt. Ziehen Sie den Netzstecker und füllen Sie etwas lauwarmes Wasser in die Kanne (5). 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 (3) eingesetzt ist. Setzen Sie ggf. den Quirl (3) ein.
- Der eingesetzte Quirl (3) sitzt nicht fest auf der Quirlantriebsachse. Schieben Sie den Quirl (3) 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



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

	<p>Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.</p> <p>Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.</p> <p>Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.</p> <p>Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.</p>
	<p>Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen.</p> <p>Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: Batterie enthält Blei - Cd: Batterie enthält Cadmium - Hg: Batterie enthält Quecksilber <p>Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z.B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden.</p> <p>Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. 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>
  ES/PT	<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>

Nur relevant für Frankreich:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

„Sortieren einfacher gemacht“

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:	
	1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.	
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung
	Sonstige Pappe	Seidenpapier, zum Schutz des Milchaufschäumers während des Transportes.

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.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/428354_2301.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 originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

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 beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal 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.

- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

DE	Telefon:	0800 5435111
	E-Mail:	targa@lidl.de
AT	Telefon:	0800 447744
	E-Mail:	targa@lidl.at
CH	Telefon:	0800 56 44 33
	E-Mail:	targa@lidl.ch

IAN: 428354_2301



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