

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



MOUSSEUR À LAIT SMA 500 E1

FR

MOUSSEUR À LAIT

Mode d'emploi et consignes de sécurité

DE

AT

MILCHAUFSCÄUMER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

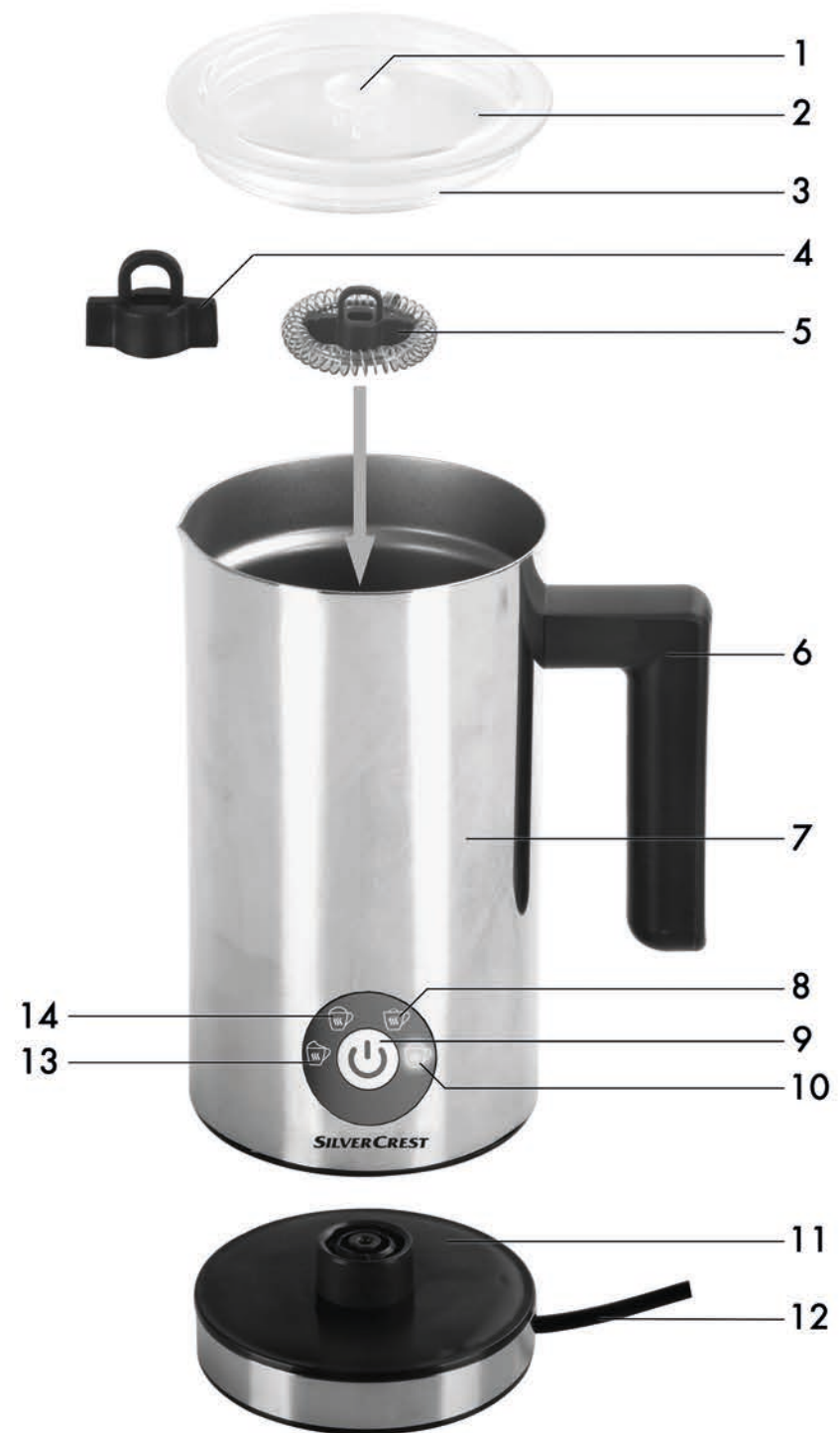
Version des informations - Stand der Informationen:
05/2020 - Ident.-No.: SMA 500 E1 052020-1

IAN 337244_2001



IAN 337244_2001

FR



Français 2

Deutsch..... 26

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	11
6. Avant la mise en service	11
7. Mise en service	12
7.1 Fonctions de l'interrupteur ON/OFF	13
7.2 Fonction des fouets (4,5)	13
7.3 Modes de fonctionnement	13
7.4 Repères « MIN » et « MAX »	14
7.5 Conseils pour obtenir une mousse parfaite	14
7.6 Formation de mousse de lait chaude.....	15
7.7 Formation de mousse de lait froide.....	16
7.8 Réchauffage du lait de manière uniforme	16
7.9 Suggestions d'utilisation de la mousse de lait	17
8. Entretien/nettoyage	18
8.1 Nettoyage simple :	18
8.2 Nettoyage minutieux :	18
9. Entreposage en cas de non-utilisation	19
10. Résolution des problèmes.....	19
10.1 Le mousser à lait ne fonctionne pas	19
10.2 Le lait utilisé ne mousse pas	20
11. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets	20
12. Remarques relatives à la conformité	21
13. Informations concernant la garantie	21

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**
- **2 fouets**
- **Le présent mode d'emploi**

Le présent mode d'emploi est doté d'une enveloppe pliable. Une illustration chiffrée du mouseur à lait SilverCrest SMA 500 E1 et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne de l'enveloppe. 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 A (mélange pour réchauffer uniformément)
5	Fouet B (forme la mousse de lait)
6	Poignée
7	Récipient
8	 Mode de fonctionnement 3
9	Interrupteur ON/OFF
10	 Mode de fonctionnement 4
11	Base
12	Câble d'alimentation
13	 Mode de fonctionnement 1
14	 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 être soumises à des modifications sans avertissement préalable.

4. Consignes de sécurité

Préalablement à la première utilisation de l'appareil, 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 de l'appareil.

Signification des symboles utilisés



DANGER ! Ce symbole, avertissant d'un « DANGER », désigne une situation à caractère dangereux qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures graves, voire présenter un danger de mort.



AVERTISSEMENT ! Ce symbole indique des consignes importantes pour un fonctionnement en toute sécurité du mousser à lait et pour la protection de l'utilisateur.



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 et 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.



Mode veille

Mauvais usage prévisible

- Chauffez le récipient (7) exclusivement à l'aide de la base (11) 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 (7) 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 (7).
- 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 moussEUR à lait ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.



DANGER ! Sécurité des personnes

- Ce moussEUR 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 moussEUR 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 moussEUR à lait et du câble d'alimentation (12).



DANGER ! L'emballage ne constitue pas un jouet pour enfant. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Ils pourraient s'étouffer.

Conservez le moussEUR à lait hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



RISQUE de brûlures

- Ne touchez en aucun cas l'enveloppe du récipient (7) pendant et immédiatement après l'utilisation. Tenez ou soulevez le récipient (7) exclusivement au moyen de la poignée (6).

- Lorsque le lait est chaud, de la vapeur très chaude est susceptible de s'échapper. Veillez à ne pas vous brûler. Si besoin, portez des gants de cuisine. Faites pivoter le récipient (7) 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 (7) uniquement lorsqu'il a totalement refroidi.
- Remplissez le récipient (7) 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 (7) avec de l'eau de chaude, du détergent 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 traces de lait tenaces dans de l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez abondamment le récipient (7) avec de l'eau claire afin d'éliminer complètement les restes de détergent.



AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

- Le récipient (7) doit être utilisé exclusivement sur la base (11) fournie avec l'appareil.
- Ne placez aucun objet sur la base (11).
- Faites fonctionner le mousser à lait uniquement sur une surface plane, stable et réfractaire. Si le mousser à lait 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 lorsque vous vous éloignez du mousser à lait.



RISQUE de choc électrique

- Le câble d'alimentation (12) ne doit pas être endommagé. Ne remplacez jamais un câble d'alimentation (12) endommagé, adressez-vous plutôt au service client (voir chapitre « Informations concernant la garantie »). Il y a un risque d'électrocution lorsque le câble d'alimentation (12) est 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 (11) car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Il y a un risque d'électrocution lorsque le boîtier est ouvert.

- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, éteignez immédiatement le moussEUR à lait et débrancheZ la fiche secteur de la prise. Si vous vous trouvez dans l'une de ces situations, n'utilisez plus le moussEUR 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 (12) ne peut pas être endommagé par des bords tranchants ou points chauds.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation (12) n'est pas pincé ou coincé.
- En l'absence de surveillance, le moussEUR 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 (12).
- Suite à la constatation de dommages visibles sur le moussEUR à lait ou le câble d'alimentation (12), éteignez immédiatement le moussEUR à lait, débrancheZ la fiche secteur de la prise et contactez le service client (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).
- Ne raccordez la base (11) qu'à une prise de courant correctement installée, facilement accessible et dont la tension correspond à l'indication fournie sur la plaque signalétique. Après le raccordement, la fiche secteur doit toujours être facilement accessible pour que vous puissiez la débrancher rapidement 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 (11) ou le récipient (7) entièrement dans de l'eau ou tout autre liquide. Si vous constatez la présence de liquide sur la base (11), débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise et contactez le service client (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).



RISQUE d'incendie

Remplissez de lait le récipient (7) 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 mousser à lait SMA 500 E1 et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Retirez tous les films de protection et surtout l'autocollant « ILAG » qui se trouve à l'intérieur du récipient (7). 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 (11) 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 (7).



Veuillez prendre en considération ce qui suit :

Si vous soulevez le récipient (7) de la base (11) pendant le fonctionnement, le processus de préparation du lait s'arrête automatiquement. Repositionnez le récipient (7) sur la base (11) et redémarrez le processus de préparation du lait à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9).



Le fouet (4, 5) qui n'est pas utilisé peut rester dans le support à fouets (1) sans problème. Ce dernier se trouve en dessous du couvercle (2).

Range-cordon

Un range-cordon intégré se trouve en dessous de la base (11). Il vous permet de régler la longueur du câble d'alimentation (12) 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 (12) se trouvant sous la base (11) dans le sens inverse de la flèche.
- Placez la base (11) sur une surface plane, non glissante et sèche. Ce faisant, assurez-vous que le câble d'alimentation (12) passe bien par la fente prévue à cet effet sous la base (11), afin de garantir une bonne stabilité.



AVERTISSEMENT

Si nous ne passons pas le câble d'alimentation (12) par la fente prévue à cet effet située sous la base (11), la base (11) et le récipient (7) ne seront pas stables.

7.1 Fonctions de l'interrupteur ON/OFF

La position de l'interrupteur ON/OFF (9) détermine le mode de fonctionnement du mousser à lait.

Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF (9) jusqu'à ce que le symbole (8, 10, 13, 14) du mode de fonctionnement souhaité clignote. Si aucune pression n'est exercée sur l'interrupteur ON/OFF (9) pendant environ trois secondes, le mode de fonctionnement sélectionné (8, 10, 13, 14) reste allumé en continu et démarre.

Une fois le programme du mode de fonctionnement sélectionné terminé, le mousser 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 des fouets (4,5)



Veuillez noter que le lait risque de brûler si vous utilisez le mousser à lait sans fouet (4, 5).

Fouet A (4)		Remuer
Fouet B (5)		Former la mousse

7.3 Modes de fonctionnement

Le mousser à lait dispose de quatre modes de fonctionnement. Le mode de fonctionnement 1 permet de créer deux produits laitiers différents grâce aux fouets (4, 5).

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 1

	max. 300 ml	Réchauffer et mélanger du lait Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour faire chauffer du lait.
--	--------------------	--

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. 150 ml	Réchauffer du lait avec peu de mousse
	Sélectionnez ce mode de fonctionnement pour obtenir une mousse de lait à la fois chaude, crémeuse, homogène et davantage liquide.	

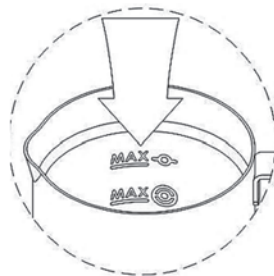
Mode de fonctionnement 4

	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 (7).

- Le repère « **MIN** » (non représenté) indique le niveau de remplissage minimal.
- Le repère « **MAX** » **du bas** indique le niveau de remplissage maximal pour l'utilisation du **fouet B** (5).
- Le repère « **MAX** » **du haut** indique le niveau de remplissage maximal pour l'utilisation du **fouet A** (4).



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 B (5) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement se situant à l'intérieur du récipient (7).
- Retirez le récipient (7) de la base (11) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne. 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 (7).
- Placez le récipient (7) sur la base (11).

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

- Sélectionnez le mode de fonctionnement 1 à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9). Le symbole du mode de fonctionnement 1 (13) clignote et le fouet B (5) commence à tourner après environ 3 secondes. La mousse commence alors à se former.

ou

- Sélectionnez le mode de fonctionnement 2 à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9). Le symbole du mode de fonctionnement 2 (14) clignote et le fouet B (5) commence à tourner après environ 3 secondes. La mousse commence alors à se former.

ou

- Sélectionnez le mode de fonctionnement 3 à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9). Le symbole du mode de fonctionnement 3 (8) clignote et le fouet B (5) commence à tourner après environ 3 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 (8, 13, 14) clignote et s'éteint quelques instants après.



Vous pouvez stopper à tout moment le processus de préparation du lait en appuyant brièvement sur l'interrupteur ON/OFF (9).

- Attendez environ 30 secondes afin que le lait qui est encore liquide coule vers le bas et se dépose au fond du récipient (7).
- Soulevez le récipient (7) de la base (11), 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.

7.7 Formation de mousse de lait froide

- Insérez le fouet B (5) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement se situant à l'intérieur du récipient (7).
- Retirez le récipient (7) de la base (11) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne. 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 (7).
- Placez le récipient (7) sur la base (11).
- Sélectionnez le mode de fonctionnement 4 à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9). Le symbole du mode de fonctionnement 4 (10) clignote et le fouet B (5) commence à tourner après environ 3 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 (10) clignote et s'éteint quelques instants après.



Vous pouvez stopper à tout moment le processus de préparation du lait en appuyant brièvement sur l'interrupteur ON/OFF (9).

- Attendez environ 30 secondes afin que le lait qui est encore liquide coule vers le bas et se dépose au fond du récipient (7).
- Soulevez le récipient (7) de la base (11), 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 A (4) jusqu'à ce qu'il bute contre l'axe d'entraînement à l'intérieur du récipient (7).
- Retirez le récipient (7) de la base (11) et remplissez-le de lait au minimum jusqu'au repère « **MIN** » qui se situe sur la face interne. 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 (7).
- Placez le récipient (7) sur la base (11).
- Sélectionnez le mode de fonctionnement 1 à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (9). Le symbole du mode de fonctionnement 1 (13) clignote et le fouet A (4) commence à tourner après environ 3 secondes, ce qui garantit un réchauffage uniforme.
- Dès que le lait est chaud, le mousser à lait s'éteint automatiquement, le symbole du mode de fonctionnement sélectionné (13) clignote et s'éteint quelques instants après.



Vous pouvez stopper à tout moment le processus de préparation du lait en appuyant brièvement sur l'interrupteur ON/OFF (9).

- Soulevez le récipient (7) de la base (11), 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 mousser à lait.

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 (11), 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 (11) 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

Veillez attendre que le récipient (7) soit totalement froid avant de procéder au nettoyage. 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 mousseur à lait peut être endommagé.

Ne nettoyez jamais le récipient (7) à l'eau courante. Veillez à ce de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur du récipient (7) par le dessous ou en traversant le champ de commande lors du nettoyage.



Le mousseur à lait (7) et ses accessoires ne doivent pas être nettoyés dans un lave-vaisselle ; cela les endommagerait de manière irréversible.



Dans l'idéal, procédez au nettoyage dès que le récipient (7) a refroidi pour éviter que les restes éventuels de lait n'aient le temps de sécher.

8.1 Nettoyage simple :

- Laissez le fouet utilisé (4, 5) en place.
- Remplissez le récipient (7) d'eau en tenant compte des repères MIN et MAX et placez le couvercle (2) sur le récipient (7).
- Faites fonctionner le mousseur à lait pendant environ 30 secondes.
- Enfin, rincez abondamment le récipient (7) à l'eau claire puis rincez le couvercle (2) en le passant sous le filet d'eau.

8.2 Nettoyage minutieux :

- Débrancher le câble d'alimentation (12) de la prise.
- Retirez le fouet utilisé (4, 5).
- Nettoyez l'intérieur du récipient (7) 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 (7) 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 les fouets A et B (4, 5) à l'aide d'une eau légèrement savonneuse puis rincez-les à l'eau claire.
 - Enfin, rincez abondamment le récipient (7) à l'eau claire puis rincez le couvercle (2) en le passant sous le filet d'eau.
 - Nettoyez les surfaces extérieures, la base (11) et le câble d'alimentation (12) à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Utilisez un détergent 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 (7) soit absolument sèche et dénuée de traces de détergent. Le mousser à lait pourrait subir un court-circuit et être endommagé lorsque vous posez le récipient (7) sur la base (11).

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 (12) dans le sens de la flèche autour du range-cordon situé sous la base (11) 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 l'interrupteur ON/OFF (9) 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 (8, 13, 14) 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 (7) de la base (11).
- Le fouet inséré (4, 5) 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

(7). 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 B (5) est bien inséré. Le cas échéant, insérez-le.
- Le fouet B (5) inséré ne reste pas fixé sur l'axe d'entraînement du fouet. Insérez le fouet B (5) 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



Les appareils identifiés par ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être mis au rebut, séparément des déchets ménagers et par le biais des points 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.



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.



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



Le produit est recyclable, il est soumis à la responsabilité du fabricant et doit être collecté séparément.

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.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/337244_2001.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 possède 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: 337244_2001



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: 337244_2001



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

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	27
2. Lieferumfang	28
3. Technische Daten	29
4. Sicherheitshinweise	29
5. Urheberrecht	35
6. Vor der Inbetriebnahme	35
7. Inbetriebnahme	36
7.1 Die Funktionen des Ein-/Ausschalters	37
7.2 Die Funktion der Quirle (4, 5)	37
7.3 Die Betriebsarten	37
7.4 MIN- und MAX-Markierungen	38
7.5 Tipps zum guten Gelingen von Milchschaum	38
7.6 Warmen Milchschaum herstellen	39
7.7 Kalten Milchschaum herstellen	40
7.8 Milch gleichmäßig erhitzen	40
7.9 Anregungen zur Verwendung von Milchschaum	41
8. Wartung/Reinigung	42
8.1 Einfache Reinigung:	42
8.2 Gründliche Reinigung:	42
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	43
10. Problemlösung	43
10.1 Der Milchaufschäumer hat keine Funktion	43
10.2 Eingefüllte Milch wird nicht aufgeschäumt	44
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	44
12. Konformitätsvermerke	44
13. Garantiehinweise	45

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**
- **2 Quirle**
- **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 A (zum Rühren zwecks gleichmäßigem Erhitzen)
5	Quirl B (zum Aufschäumen)
6	Griff
7	Kanne
8	 Betriebsart 3
9	Ein-/Ausschalter
10	 Betriebsart 4
11	Basis
12	Netzkabel
13	 Betriebsart 1
14	 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 x 15,0 x 10,9 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 Symbol, mit dem Hinweis „Gefahr“, kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.



WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Milchaufschäumers und zum Schutz des Anwenders.



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.



Standby-Modus

Vorhersehbarer Missbrauch

- Erhitzen Sie die Kanne (7) nur mit der hierfür entwickelten Basis (11). Stellen Sie sie keinesfalls auf ein Kochfeld, um sie zu erhitzen und verwenden Sie auch keine Basis eines anderen Milchaufschäumers.
- Benutzen Sie die Kanne (7) nicht für andere Flüssigkeiten, sondern nur mit Milch.
- Verwenden Sie immer frische Milch. Verzehren Sie keine Milch, wenn diese längere Zeit in der Kanne (7) 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 Fernwirsksystem 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 (12) fernzuhalten.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den 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 (7). Halten oder tragen Sie die Kanne (7) immer nur am Griff (6).

- Wenn Milch erhitzt wird, kann heißer Dampf entweichen. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topfhandschuhe. Drehen Sie die Kanne (7) so, dass der Dampf von Ihnen weg gerichtet austritt.
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelementes noch über Restwärme.
- Reinigen Sie die Kanne (7) nur, wenn diese vollständig abgekühlt ist.
- Füllen Sie die Kanne (7) 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 (7) 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 (7) mit klarem Wasser gründlich aus, um Spülmittelreste vollständig zu entfernen.



WARNUNG vor Sachschäden

- Die Kanne (7) darf nur mit der zugehörigen Basis (11) verwendet werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf der Basis (11) ab.
- Betreiben Sie den Milchaufschäumer nur auf einer ebenen, stabilen, feuerfesten Oberfläche. Wenn der Milchaufschäumer nicht auf einer ebenen Oberfläche steht, kann dieser 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 (12) darf nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals ein schadhaftes Netzkabel (12), sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Garantiehinweise“). Bei beschädigtem Netzkabel (12) 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 (11), 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 weiter verwendet 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 (12) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (12) 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 (12).
- Wenn Sie sichtbare Beschädigungen am Milchaufschäumer oder am Netzkabel (12) feststellen, schalten Sie den Milchaufschäumer sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe Kapitel „Garantiehinweise“).
- Schließen Sie die Basis (11) nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. 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 (11) oder die Kanne (7) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in die Basis (11) gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe Kapitel „Garantiehinweise“).



GEFAHR von Brand

Füllen Sie die Kanne (7) 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 alle Schutzfolien und unbedingt auch den „ILAG“-Sticker, der sich innerhalb der Kanne (7) 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 (11) 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 (7) gestanden hat.



Bitte beachten Sie:

Falls Sie während des Betriebes die Kanne (7) von der Basis (11) heben, stoppt der Zubereitungsvorgang automatisch. Setzen Sie die Kanne (7) wieder auf die Basis (11) und starten Sie die Zubereitung erneut mit dem Ein-/Ausschalter (9).



Sie können den Quirl (4, 5), der gerade nicht benutzt wird, bequem im Quirlhalter (1) aufbewahren. Dieser befindet sich an der Unterseite des Deckels (2).

Kabelaufwicklung

An der Unterseite der Basis (11) befindet sich eine integrierte Kabelaufwicklung. Sie haben so die Möglichkeit, die Länge des Netzkabels (12) auf Ihre örtlichen Gegebenheiten einzustellen.

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



- Wickeln Sie das Netzkabel (12) an der Unterseite der Basis (11) entgegen der Pfeilrichtung ab.
- Stellen Sie die Basis (11) auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (12) durch die hierfür vorgesehene Aussparung an der Unterseite der Basis (11) geführt werden muss, um einen sicheren Stand zu gewährleisten.



WARNUNG

Wenn das Netzkabel (12) nicht durch die hierfür vorgesehene Aussparung auf der Unterseite der Basis (11) geführt wird, stehen die Basis (11) und die Kanne (7) nicht stabil.

7.1 Die Funktionen des Ein-/Ausschalters

Über den Ein-/Ausschalter (9) wird die Betriebsart des Milchaufschäumers ausgewählt.

Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (9) so oft, bis das Symbol der gewünschten Betriebsart (8, 10, 13, 14) blinkt. Wenn für ca. 3 Sekunden kein Druck auf den Ein-/Ausschalter (9) stattfindet, beginnt die gewählte Betriebsart (8, 10, 13, 14) 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 der Quirle (4, 5)



Bitte beachten Sie, dass die Milch anbrennen kann, wenn der Milchaufschäumer ohne Quirl (4, 5) betrieben wird.

Quirl A (4)		Umrühren
Quirl B (5)		Aufschäumen

7.3 Die Betriebsarten

Der Milchaufschäumer verfügt über 4 verschiedene Betriebsarten. In der Betriebsart 1 können durch die Benutzung unterschiedlicher Quirls (4, 5) zwei verschiedene Milchprodukte hergestellt werden.

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 1

	max. 300 ml 	Milch erwärmen und rühren Wählen Sie diese Betriebsart, um Milch zu erhitzen.
--	---	---

Betriebsart 2

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

Betriebsart 3

	max. 150 ml 	Milch erwärmen mit wenig Schaum Wählen Sie diese Betriebsart, um warmen, cremigen und feinporigen Milchschaum mit mehr flüssigem Milchanteil zu erhalten.
--	---	---

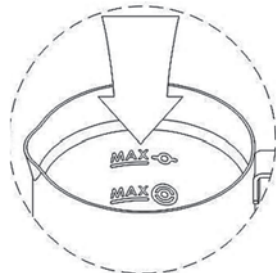
Betriebsart 4

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

7.4 MIN- und MAX-Markierungen

Innerhalb der Kanne (7) befinden sich drei Markierungen.

- Die Markierung **MIN** (nicht abgebildet) zeigt Ihnen die minimale Einfüllmenge an.
- Die **untere** Markierung **MAX** zeigt die maximale Einfüllmenge bei Verwendung von **Quirl B** (5).
- Die **obere** Markierung **MAX** zeigt die maximale Einfüllmenge bei Verwendung von **Quirl A** (4).

**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 B (5) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (7).
- Nehmen Sie die Kanne (7) von der Basis (11) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (7) 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 (7).
- Stellen Sie die Kanne (7) auf die Basis (11).

Sie können warmen Milchschaum in 3 Varianten herstellen, wie in Kapitel 7.3. beschrieben:

- Wählen Sie mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 1. Das Symbol der Betriebsart 1 (13) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl B (5) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.

oder

- Wählen Sie mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 2. Das Symbol der Betriebsart 2 (14) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl B (5) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.

oder

- Wählen Sie mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 3. Das Symbol der Betriebsart 3 (8) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl B (5) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.

- Sobald der Milchschaum fertig ist, schaltet der Milchaufschäumer automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (8, 13, 14) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.



Sie können die Zubereitung jederzeit durch kurzes Drücken des Ein-/Ausschalters (9) stoppen.

- Warten Sie ca. 30 Sekunden, bis sich noch flüssige Milch unten in der Kanne (7) abgesetzt hat.
- Heben Sie die Kanne (7) von der Basis (11), 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.

7.7 Kalten Milchschaum herstellen

- Stecken Sie den Quirl B (5) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (7).
- Nehmen Sie die Kanne (7) von der Basis (11) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (7) 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 (7).
- Stellen Sie die Kanne (7) auf die Basis (11).
- Wählen Sie mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 4. Das Symbol der Betriebsart 4 (10) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl B (5) zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.
- Sobald der Milchschaum fertig ist, schaltet der Milchaufschäumer automatisch ab das Symbol der gewählten Betriebsart (10) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.



Sie können die Zubereitung jederzeit durch kurzes Drücken des Ein-/Ausschalters (9) stoppen.

- Warten Sie ca. 30 Sekunden, bis sich noch flüssige Milch unten in der Kanne (7) abgesetzt hat.
- Heben Sie die Kanne (7) von der Basis (11), nehmen Sie den Deckel (2) ab und verwenden Sie den Milchschaum nach Ihren Wünschen.

7.8 Milch gleichmäßig erhitzen

- Stecken Sie den Quirl A (4) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (7).
- Nehmen Sie die Kanne (7) von der Basis (11) und füllen Sie Milch mindestens bis zur **MIN**-Markierung innerhalb der Kanne (7) 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 (7).
- Stellen Sie die Kanne (7) auf die Basis (11).
- Wählen Sie mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 1. Das Symbol der Betriebsart 1 (13) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl A (4) zu drehen, wodurch eine gleichmäßige Erhitzung gewährleistet ist.
- Sobald die Milch heiß ist, schaltet der Milchaufschäumer automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (13) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.



Sie können die Zubereitung jederzeit durch kurzes Drücken des Ein-/Ausschalters (9) stoppen.

- Heben Sie die Kanne (7) von der Basis (11), 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.

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 (11) den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.

Schütten oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf die Basis (11) und tauchen Sie diese auch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.



GEFAHR von Verbrennungen

Warten Sie, bis die Kanne (7) vollständig abgekühlt ist, bevor Sie diese reinigen. 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 (7) keinesfalls unter fließendem Wasser. Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung kein Wasser von unten oder durch das Bedienfeld in die Kanne (7) eindringt!



Der Milchaufschäumer (7) und die Zubehörteile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, um irreparable Sachschäden zu vermeiden!



Idealerweise erfolgt die Reinigung direkt nach dem Abkühlen der Kanne (7), damit Reste von Milch erst gar nicht antrocknen können

8.1 Einfache Reinigung:

- Lassen Sie den benutzten Quirl (4, 5) eingesetzt.
- Füllen Sie unter Beachtung der MIN- und MAX-Markierungen Wasser in die Kanne (7) und setzen Sie den Deckel (2) auf.
- Lassen Sie den Milchaufschäumer nun für ca. 30 Sekunden laufen.
- Spülen Sie anschließend die Kanne (7) mit reichlich klarem Wasser aus und spülen Sie den Deckel (2) unter fließendem Wasser ab.

8.2 Gründliche Reinigung:

- Ziehen Sie das Netzkabel (12) aus der Netzsteckdose.
- Entnehmen Sie den benutzten Quirl (4, 5).
- Reinigen Sie das Innere der Kanne (7) 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 (7) 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 die Quirle A und B (4, 5) in mildem Spülwasser und spülen Sie diese mit klarem Wasser ab.

- Spülen Sie anschließend die Kanne (7) mit reichlich klarem Wasser aus und spülen Sie den Deckel (2) unter fließendem Wasser ab.
- Die Außenflächen, die Basis (11) und das Netzkabel (12) 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 (7) absolut trocken und frei von Spülmittelrückständen ist. Ansonsten kann es beim Aufstellen der Kanne (7) auf die Basis (11) 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 (12) in Pfeilrichtung um die Kabelaufwicklung unter der Basis (11) 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 Ein-/Ausschalter (9), um den Milchaufschäumer einzuschalten.
- Der Milchaufschäumer ist überhitzt und der Überhitzungsschutz verhindert das Einschalten. Falls dies der Fall ist, leuchten die Betriebsartsymbole (8, 13, 14) 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 (7) kurz von der Basis (11).
- Der eingesetzte Quirl (4, 5) dreht nicht. Die Quirlantriebsachse ist möglicherweise durch Milchreste verklebt. Ziehen Sie den Netzstecker und füllen Sie etwas lauwarmes Wasser in die Kanne (7). 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 Quirl B (5) eingesetzt ist. Setzen Sie ggf. Quirl B (5) ein.
- Der eingesetzte Quirl B (5) sitzt nicht fest auf der Quirlantriebsachse. Schieben Sie den Quirl B (5) 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



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.



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.



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.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

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.

H005 20

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/337244_2001.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 beigelegte 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: 337244_2001



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