

Bellarom



www.lidl-service.com

MILCHAUFSCÄUMER BMAD 550 A1

DE AT CH

MILCHAUFSCÄUMER

Bedienungsanleitung

IT CH

FRULLINO MONTALATTE

Istruzioni per l'uso

FR CH

MOUSSEUR À LAIT

Mode d'emploi

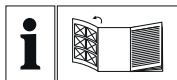
GB

MILK FROTHER

Operating instructions

IAN 277057

CH



DE AT CH

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

FR CH

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

IT CH

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

GB

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

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



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	3
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Vorbereitungen	6
Auspacken	6
Entsorgung der Verpackung	6
Aufstellen	6
Bedienen	6
Milch erhitzen	7
Tipps für den Milchschaum	8
Heißen Milchschaum herstellen	8
Kalten Milchschaum herstellen	9
Milchschaum verwenden	10
Cappuccino nach italienischer Art	10
Marocchino	10
Wiener Melange	10
Reinigung und Pflege	11
Aufbewahren	12
Fehlerbehebung	12
Gerät entsorgen	12
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	13



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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie Zubehörteile auswechseln. Das verhindert ein unbeabsichtigtes Starten des Gerätes.
- ▶ Das Gerät ist im Betrieb heiß. Fassen Sie es daher nur an den gummierten Seiten an.
- ▶ Fassen Sie nicht in die rotierenden Teile während des Betriebes!

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und senkrecht steht, bevor Sie dieses einschalten. Ansonsten kann das Gerät umstürzen und die heiße Milch herausspritzen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Vorbereitungen

Auspacken

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Aufstellen

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

Bedienen

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Bringen Sie niemals den elektrischen Sockel **⑤** in die Nähe von Wasser – Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!



⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie während des Zubereitungs Vorganges die Kanne vom Sockel **5** heben, stoppt das Gerät. Sie müssen den Zubereitungs Vorgang durch drücken der Taste „Ein/Aus“ **4** wieder starten.

Milch erhitzen

- 1) Setzen Sie den Quirl zum gleichmäßigen Erhitzen **7** auf die Antriebswelle im Inneren der Kanne.
- 2) Nehmen Sie die Kanne vom Sockel **5**, und füllen Sie die Milch ein. Füllen Sie dabei mindestens soviel Milch ein, dass die MIN-Markierung im Inneren der Kanne erreicht wird. Füllen Sie jedoch niemals mehr Milch ein, als bis zur oberen MAX - Markierung (-). Ansonsten läuft das Gerät über.
- 3) Stellen Sie die Kanne auf den Sockel **5**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
- 5) Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ **4**. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet rot. Der Quirl zum gleichmäßigen Erhitzen **7** beginnt sich zu drehen. Die Milch wird dadurch gleichmäßig erhitzt.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus und die integrierte Kontrollleuchte erlischt, sobald die Milch auf ca. 65°C erhitzt ist.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Zubereitungs Vorgang vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ **4**. Wenn Sie die Taste „Ein/Aus“ **4** noch einmal drücken, läuft der Zubereitungs Vorgang weiter.
- 7) Nehmen Sie den Deckel **1** ab und füllen Sie die heiße Milch in das gewünschte Gefäß.

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

Tipps für den Milchschaum

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

Heißen Milchschaum herstellen


- 1) Setzen Sie den Quirl zum Aufschäumen **3** auf die Antriebswelle im Inneren der Kanne.
- 2) Nehmen Sie die Kanne vom Sockel **5** und füllen Sie die Milch ein. Füllen Sie dabei mindestens soviel Milch ein, dass die MIN-Markierung im Inneren der Kanne erreicht wird. Füllen Sie jedoch niemals mehr Milch ein, als bis zur unteren MAX - Markierung (**6**). Ansonsten läuft das Gerät über. Beim Aufschäumen vervielfacht sich das Volumen der Milch!
- 3) Stellen Sie die Kanne auf den Sockel **5**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
- 5) Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ **4**. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet rot. Der Quirl zum Aufschäumen **3** beginnt sich zu drehen, die Milch wird aufgeschäumt und erhitzt.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus und die integrierte Kontrollleuchte erlischt, sobald die Milch aufgeschäumt ist.

HINWEIS

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

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

Kalten Milchschaum herstellen

- 1) Setzen Sie den Quirl zum Aufschäumen **3** auf die Antriebswelle im Inneren der Kanne.
- 2) Nehmen Sie die Kanne vom Sockel **5** und füllen Sie kalte Milch ein. Füllen Sie dabei mindestens soviel Milch ein, dass die MIN-Markierung im Inneren der Kanne erreicht wird. Füllen Sie jedoch niemals mehr Milch ein, als bis zur unteren MAX - Markierung (). Ansonsten läuft das Gerät über. Beim Aufschäumen vervielfacht sich das Volumen der Milch!
- 3) Stellen Sie die Kanne auf den Sockel **5**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
- 5) Drücken und halten Sie die Taste „Ein/Aus“ **4** so lange, bis die integrierte Kontrollleuchte blau leuchtet und der Quirl zum Aufschäumen **3** sich beginnt zu drehen.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus und die integrierte Kontrollleuchte erlischt, sobald die Milch aufgeschäumt ist.

HINWEIS

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

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

Milchschaum verwenden

Sie können den Milchschaum für verschiedene Getränkevariationen verwenden:

Cappuccino nach italienischer Art

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

Marocchino

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


Wiener Melange

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

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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


ACHTUNG - SACHSCHADEN!



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

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

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät am Besten direkt nach dem Abkühlen, so dass Milchreste nicht antrocknen können.
Für die erste, grobe Reinigung geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in die Kanne (der benutzte Quirl **3/7** ist eingesetzt). Beachten Sie dabei die MIN- und MAX-  -Markierungen.
Starten Sie das Gerät, so dass der Quirl **3/7** durch das Wasser pflügt.
Spülen Sie das Gerät danach mit viel klarem Wasser aus.

Für eine gründliche Reinigung gehen Sie wie folgt vor:

- Nehmen Sie zum Reinigen den Quirl **3/7** aus dem Gerät und reinigen Sie das Innere des Gerätes mit warmem Wasser. Geben Sie ein wenig Spülmittel hinzu. Wischen Sie das Innere mit einem weichen Tuch oder Schwamm ab. Achten Sie dabei besonders auf den Bereich um die Antriebswelle. Spülen Sie das Gerät sorgfältig mit klarem Wasser aus.
- Ziehen Sie den Dichtungsring **2** vom Deckel **1** ab und reinigen Sie beide Teile in mildem Spülwasser. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie beides gut ab. Schieben Sie den Dichtungsring **2** wieder auf den Deckel **1**.
- Reinigen Sie die Quirle **3/7** in mildem Spülwasser und spülen Sie alles mit klarem Wasser ab.

- Reinigen Sie alle Außenflächen, den Sockel 5 und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Achten Sie darauf, dass sich keine Spülmittelreste am und im Gerät befinden, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Aufbewahren

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

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Netzsteckdose.	Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Das Gerät ist noch zu heiß.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Die Milch wird nicht aufgeschäumt.	Der falsche Quirl 7 ist im Gerät installiert.	Setzen Sie den Quirl zum Aufschäumen 3 ein.

Gerät entsorgen



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 277057

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

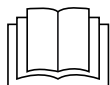
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	16
Droits d'auteur	16
Usage conforme	16
Matériel livré	17
Description de l'appareil	17
Caractéristiques techniques	17
Consignes de sécurité	18
Préparations	20
Déballage	20
Élimination de l'emballage	20
Installation	20
Utilisation	20
Chauffer le lait	21
Conseils pour la mousse de lait	22
Préparer de la mousse de lait chaude	22
Préparer de la mousse de lait froide	23
Utiliser la mousse de lait	24
Cappuccino à la mode italienne	24
Marocchino	24
Mélange viennois	24
Nettoyage et entretien	25
Rangement	26
Dépannage	26
Mise au rebut de l'appareil	26
Garantie de Kompernass Handels GmbH	27



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

Introduction

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

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

Usage conforme

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

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales !

ATTENTION

Danger résultant d'un usage non conforme !

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

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

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

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

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

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


REMARQUE

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

Description de l'appareil

- ❶ Couvercle
- ❷ Anneau d'étanchéité
- ❸ Batteur pour faire mousser
- ❹ Bouton « Marche/Arrêt » avec témoin lumineux incorporé
- ❺ Socle
- ❻ Enroulement du cordon
- ❼ Batteur pour chauffer de manière homogène

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Assurez-vous que le socle avec ses raccords électriques n'entre jamais en contact avec l'eau ! Laissez entièrement sécher le socle s'il a été mouillé par inadvertance.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec le socle fourni.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- ▶ Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.



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

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous remplacez les accessoires. Vous évitez ainsi de démarrer l'appareil par inadvertance.
- ▶ L'appareil s'échauffe en cours d'opération. Saisissez-le de ce fait uniquement sur les côtés caoutchoutés.
- ▶ Ne touchez pas les pièces en mouvement en cours d'opération !

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est stable et à la verticale, avant de le mettre en marche. Sinon, l'appareil peut se renverser et le lait chaud peut en gicler.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entre pas en contact avec des sources chaudes telles que des plaques de cuisson ou des flammes ouvertes.
- ▶ N'opérez jamais l'appareil à vide. L'appareil risquerait d'être endommagé de manière irréparable.

Préparations

Déballage

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

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



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

REMARQUE

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

Installation

- 1) Déroulez complètement le cordon d'alimentation de l'enroulement du cordon **6** et passez-le dans l'encoche située sur le socle **5**.
- 2) Placez l'appareil sur une surface plane et sèche. Veillez à ce que la fiche secteur soit à portée d'atteinte.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

Utilisation

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Ne jamais placer le socle électrique **5** à proximité d'eau - danger de mort par électrocution !

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Pour des raisons de sécurité, il est fortement déconseillé d'ouvrir le couvercle **1** pendant que l'appareil est en service. Il y a alors risque d'ébouillantage.
- ▶ Utilisez toujours du lait frais. Ne consommez pas de lait qui se trouve dans le pichet depuis un certain temps.

REMARQUE

- ▶ Si, pendant le processus de préparation, vous soulevez le pichet du socle **5**, l'appareil s'arrête. Vous devez remettre le processus de préparation en marche en appuyant sur le bouton « Marche/Arrêt » **4**.

Chauffer le lait

- 1) Placez le batteur pour chauffer de manière homogène **7** sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du pichet.
- 2) Retirez le pichet du socle **5**, et remplissez-le de lait. Versez au moins autant de lait jusqu'à atteindre le repère MIN à l'intérieur du pichet. Ne versez toutefois pas plus de lait que le repère supérieur MAX (←**0**→). Sinon, l'appareil déborde.
- 3) Posez le pichet sur le socle **5**.
- 4) Placez le couvercle **1**.
- 5) Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » **4**. Le témoin lumineux incorporé s'allume en rouge. Le batteur pour chauffer de manière homogène **7** commence à tourner. Le lait est ainsi chauffé de manière homogène.
- 6) L'appareil passe hors service et le témoin de contrôle intégré s'éteint dès que le lait est chauffé à env. 65 °C.

REMARQUE

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

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

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

Conseils pour la mousse de lait

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

Préparer de la mousse de lait chaude

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

REMARQUE

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

- 7) Attendez pendant env. 30 secondes. Pendant ce temps, il se dépose encore un peu de lait liquide en bas.
 - 8) Retirez le couvercle ❶ et versez la mousse de lait dans le pichet souhaité, par exemple pour confectionner un cappuccino.
- Attendez env. 2 minutes, avant de réchauffer une autre portion de lait.

Préparer de la mousse de lait froide

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

REMARQUE

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

- 7) Attendez pendant env. 30 secondes. Pendant ce temps, il se dépose encore un peu de lait liquide en bas.
- 8) Retirez le couvercle ❶ et versez la mousse de lait dans le pichet souhaité, par exemple pour préparer un cappuccino.

Utiliser la mousse de lait

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

Cappuccino à la mode italienne

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

Marocchino

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

Mélange viennois

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

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Sinon, il y a un risque de choc électrique !
- ▶ N'ouvrez jamais les éléments du boîtier. Celui-ci ne contient aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution en cas d'ouverture du corps de l'appareil.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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


ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !



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

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

REMARQUE

- ▶ Nettoyez de préférence l'appareil directement après le refroidissement, de manière à éviter que les restes de lait sèchent. Pour le premier nettoyage superficiel, il suffit de mettre de l'eau avec un peu de produit vaisselle dans le pichet (le batteur **3/7** utilisé est employé). Pour ce faire, veuillez tenir compte des repères MIN et MAX . Démarrez l'appareil afin que le batteur **3/7** brasse l'eau. Rincez l'appareil avec beaucoup d'eau claire.

Pour un nettoyage soigneux, veuillez procéder comme suit :

- Pour le nettoyage, retirez le batteur **3/7** de l'appareil et nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude. Ajoutez un peu de produit vaisselle. Essuyez l'intérieur avec un chiffon doux ou une éponge. A cet égard, veuillez particulièrement faire attention à la zone autour de l'arbre d'entraînement. Rincez soigneusement l'appareil avec beaucoup d'eau claire.
- Retirez l'anneau d'étanchéité **2** du couvercle **1** et nettoyez les deux pièces à l'eau de rinçage additionnée d'un peu de détergent doux. Retirez les restes de détergent à l'eau claire et séchez bien les deux pièces. Faites de nouveau glisser l'anneau d'étanchéité **2** sur le couvercle **1**.
- Nettoyez le batteur **3/7** dans de l'eau de rinçage avec un peu de détergent doux et rincez le tout à l'eau claire.

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

Rangement

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

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'a pas été insérée dans la prise secteur.	Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
	L'appareil n'est pas allumé.	Allumez l'appareil.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service clientèle.
	L'appareil est encore trop chaud.	Laissez l'appareil refroidir.
Le lait ne mousse pas.	Le mauvais batteur ❺ est installé dans l'appareil.	Insérez le batteur pour faire mousser ❻.

Mise au rebut de l'appareil



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

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

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



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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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



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

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

CH

Service Suisse

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 277057

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

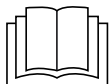
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Indice

Introduzione	30
Diritto d'autore	30
Uso conforme	30
Volume della fornitura	31
Descrizione dell'apparecchio	31
Dati tecnici	31
Indicazioni relative alla sicurezza	32
Preparativi	34
Disimballaggio	34
Smaltimento della confezione	34
Installazione	34
Uso	34
Riscaldamento del latte	35
Consigli per la schiuma di latte	36
Produzione della schiuma di latte caldo	36
Produzione di schiuma di latte freddo	37
Uso della schiuma di latte	38
Cappuccino all'italiana	38
Marocchino	38
Melange viennese	38
Pulizia e manutenzione	39
Conservazione	40
Eliminazione dei guasti	40
Smaltimento dell'apparecchio	40
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	41



Leggere con attenzione il manuale di istruzioni prima del primo utilizzo e conservarlo per l'uso successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

Uso conforme

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

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

AVVERTENZA

Pericolo derivante da uso non conforme!

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

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

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

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullino montalatte (bricco)
- Base
- 3 fruste
(2 fruste per schiumatura, 1 frusta per riscaldamento omogeneo)
- Manuale di istruzioni


NOTA

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Garanzia della Kompernass Handels GmbH**).

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Coperchio
- ❷ Anello di guarnizione
- ❸ Frusta per schiumatura
- ❹ Tasto "ON/OFF" con spia di controllo integrata
- ❺ Base
- ❻ Dispositivo di avvolgimento del cavo
- ❼ Frusta per riscaldamento omogeneo

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potenza nominale	450 - 550 W
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Assicurarsi che la base con i collegamenti elettrici non venga mai a contatto con l'acqua! Se la base si bagnasse accidentalmente, farla asciugare completamente prima di rimetterla in funzione.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con l'acclusa base.
- ▶ Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa venire danneggiato in altro modo.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- ▶ Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo inadeguato possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire gli accessori staccare sempre la spina dalla presa di rete. In tal modo si impedisce l'avviamento accidentale dell'apparecchio.
- ▶ Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda. Afferrarlo pertanto esclusivamente dai lati gommati.
- ▶ Non toccare le parti rotanti durante il funzionamento!

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato stabilmente e in verticale prima di accenderlo. In caso contrario l'apparecchio potrebbe cadere e spruzzare latte bollente.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

Preparativi

Disimballaggio

- ◆ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
- ◆ Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Smaltimento della confezione

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



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

NOTA

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

Installazione

- 1) Svolgere completamente il cavo dall'avvolgicavo **6** e farlo passare attraverso l'incavo della base **5**.
- 2) Poggiare l'apparecchio su una superficie asciutta e piana. Badare che la spina di rete sia nelle vicinanze.
- 3) Inserire la spina in una presa di corrente.

Uso

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Non collocare mai la base elettrica **5** in prossimità dell'acqua. Pericolo di morte a causa di scossa elettrica!


⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

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

NOTA

- ▶ Se durante il procedimento di preparazione si solleva il bricco dalla base **5** l'apparecchio si ferma. Riavviare il procedimento di preparazione premendo il tasto "ON/OFF" **4**.

Riscaldamento del latte

- 1) Inserire la frusta per il riscaldamento omogeneo **7** sull'albero motore all'interno del bricco.
- 2) Rimuovere il bricco dalla base **5** e versarvi il latte. Versare una quantità minima di latte così come indicato dalla marcatura MIN riportata all'interno del bricco. Non versare tuttavia mai una quantità di latte superiore a quanto indicato dalla marcatura superiore MAX (). In caso contrario, il sapone traboccherà.
- 3) Collocare il bricco sulla base **5**.
- 4) Applicare il coperchio **1**.
- 5) Premere il tasto "ON/OFF" **4**. La spia di controllo integrata si accende di rosso. La frusta per riscaldamento omogeneo **7** inizia a ruotare. In tal modo il latte viene riscaldato in maniera omogenea.
- 6) L'apparecchio si disattiva e la spia di controllo si spegne non appena il latte ha raggiunto una temperatura di circa 65 °C.

NOTA

- ▶ Per interrompere prematuramente il procedimento di preparazione, premere il tasto "ON/OFF" **4**. Se si preme ancora una volta il tasto "ON/OFF" **4**, il procedimento di preparazione viene ripreso.

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

Consigli per la schiuma di latte

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

Produzione della schiuma di latte caldo

- 1) Inserire la frusta per il riscaldamento **3** sull'albero motore all'interno del bricco.
- 2) Rimuovere il bricco dalla base **5** e versarvi il latte. Versare una quantità minima di latte così come indicato dalla marcatura MIN riportata all'interno del bricco. Non versare tuttavia mai una quantità di latte superiore a quanto indicato dalla marcatura inferiore MAX (**6**). In caso contrario, il sapone traboccherà. La schiumatura aumenta il volume del latte!
- 3) Collocare il bricco sulla base **5**.
- 4) Applicare il coperchio **1**.
- 5) Premere il tasto "ON/OFF" **4**. La spia di controllo integrata si accende di rosso. La frusta per schiumatura **3** inizia a ruotare, il latte viene schiumato e riscaldato.
- 6) L'apparecchio si disattiva e la spia di controllo si spegne non appena il latte ha schiumato.

NOTA

- Per interrompere prematuramente il procedimento di preparazione, premere il tasto "ON/OFF" **4**. Se si preme ancora una volta il tasto "ON/OFF" **4**, il procedimento di preparazione viene ripreso.

- 7) Attendere circa 30 secondi. In questo lasso di tempo il latte ancora liquido scende sul fondo.
- 8) Rimuovere il coperchio ❶ e versare la schiuma di latte nel contenitore preferito, ad es. per fare un cappuccino.

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

Produzione di schiuma di latte freddo

- 1) Inserire la frusta per il riscaldamento ❸ sull'albero motore all'interno del bricco.
- 2) Rimuovere il bricco dalla base ❺ e versarvi il latte freddo. Versare una quantità minima di latte così come indicato dalla marcatura MIN riportata all'interno del bricco. Non versare tuttavia mai una quantità di latte superiore a quanto indicato dalla marcatura inferiore MAX (☉). In caso contrario, il sapone traboccherà. La schiumatura aumenta il volume del latte!
- 3) Collocare il bricco sulla base ❺.
- 4) Applicare il coperchio ❶.
- 5) Premere e tenere premuto il tasto "ON/OFF" ❹ fino a quando la spia di controllo integrata non si accende di blu e la frusta per schiumatura ❸ non inizia a ruotare.
- 6) L'apparecchio si disattiva e la spia di controllo si spegne non appena il latte ha schiumato.

NOTA

- Per interrompere prematuramente il procedimento di preparazione, premere il tasto "ON/OFF" ❹. Per riavviare il procedimento di preparazione, premere e tenere premuto il tasto "ON/OFF" ❹ fino a quando quest'ultimo non si accende di blu e la frusta per schiumatura ❸ non inizia a ruotare.

- 7) Attendere circa 30 secondi. In questo lasso di tempo il latte ancora liquido scende sul fondo.
- 8) Rimuovere il coperchio ❶ e versare la schiuma di latte nel contenitore preferito, ad es. per fare un cappuccino.

Uso della schiuma di latte

La schiuma di latte può essere utilizzata per varie bevande:

Cappuccino all'italiana

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

Marocchino


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

Melange viennese

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

Pulizia e manutenzione

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete. In caso contrario sussiste il rischio di scossa elettrica!
 - ▶ Non aprire mai alcuna parte dell'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non è presente alcun elemento di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di morte per scossa elettrica.
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

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


ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!



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

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

NOTA

- ▶ Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo l'uso per impedire che i resti di latte si asciughino.
Per una prima pulizia approssimativa, versare acqua con un po' di detersivo nel bricco (la frusta **3/7** è inserita). Rispettare le marcature MIN e MAX .
Avviare l'apparecchio in modo che la frusta **3/7** giri nell'acqua. Lavare quindi l'apparecchio con abbondante acqua pulita.

Per una pulizia accurata procedere come segue:

- Per la pulizia rimuovere la frusta **3/7** dall'apparecchio e pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda. Aggiungere un po' di detersivo. Pulire l'interno con un panno morbido o una spugna. Fare attenzione in particolare all'area dell'albero motore. Lavare quindi l'apparecchio accuratamente con abbondante acqua pulita.
- Rimuovere l'anello di guarnizione **2** dal coperchio **1** e pulire entrambe le parti con acqua e aggiunta di detersivo delicato. Rimuovere i resti di detersivo con acqua pulita e asciugare tutto accuratamente. Infilare nuovamente l'anello di guarnizione **2** sul coperchio **1**.
- Pulire le fruste **3/7** in acqua con detersivo delicato e risciacquare tutto con acqua corrente.

- Pulire le superfici esterne, la base ❸ e il cavo di rete con una spugna leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio comunque, prima di riutilizzarlo. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno. Assicurarsi che non si trovino residui di detergente sull'apparecchio e al suo interno prima di riutilizzarlo.

Conservazione

- Fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.
- Avvolgere il cavo di rete all'avvolgimento cavo ❹.
- Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è inserita nella presa.	Collegare la spina di rete alla rete elettrica.
	L'apparecchio non è acceso.	Accendere l'apparecchio.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
	L'apparecchio è ancora surriscaldato.	Fare raffreddare l'apparecchio.
Il latte non forma schiuma.	Nell'apparecchio è stata inserita la frusta errata ❺.	Inserire la frusta per schiumatura ❻.

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

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

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente o via e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompennass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 277057

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Contents

Introduction	44
Copyright	44
Intended use	44
Package contents	45
Appliance description	45
Technical details	45
Safety information	46
Preparations	48
Unpacking	48
Disposal of the packaging	48
Setting up	48
Operation	48
Heating milk	49
Tips for frothing milk	50
Making hot frothed milk	50
Making cold frothed milk	51
Using milk froth	52
Italian-style cappuccino	52
Marocchino	52
Vienna Melange	52
Cleaning and Care	53
Storage	54
Troubleshooting	54
Disposal of the appliance	54
Kompernass Handels GmbH warranty	55



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

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is protected by copyright.

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

Intended use

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

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

WARNING

Danger if not used as intended!

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

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

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

The risk shall be borne solely by the user.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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


NOTE

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

Appliance description

- ❶ Lid
- ❷ Sealing ring
- ❸ Frothing whisk
- ❹ "On/off" button with integrated control lamp
- ❺ Base
- ❻ Cable retainer
- ❼ Whisk for uniform heating

Technical details

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

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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



NEVER immerse the appliance in water or any other liquid!

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Before you change accessories, disconnect the appliance from the mains power socket. This prevents an unintentional starting of the appliance.
- ▶ The appliance becomes hot during operation. Therefore, hold it by the rubberised part only.
- ▶ Do not touch the rotating parts during operation!

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

Preparations

Unpacking

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

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



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

NOTE

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

Setting up

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

Operation

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ NEVER place the electrical base **5** in close proximity to water – risk of fatal electric shock!

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

NOTE

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

Heating milk

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

NOTE

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

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

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

Tips for frothing milk

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

Making hot frothed milk

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


NOTE

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

- 7) Wait about 30 seconds. During this time the still liquid milk flows to the bottom.
- 8) Remove the lid **1** and pour the milk froth into the desired container to make, for example, a cappuccino.

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

Making cold frothed milk

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

NOTE

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

- 7) Wait about 30 seconds. During this time the still liquid milk flows to the bottom.
- 8) Remove the lid **1** and pour the milk froth into the desired container to make, for example, a cappuccino.

Using milk froth

You can use the milk froth for various drink variations:

Italian-style cappuccino

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

Marocchino

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


Vienna Melange

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

Cleaning and Care

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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

 **NEVER** immerse the appliance in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING – RISK OF INJURY!

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


CAUTION – PROPERTY DAMAGE!



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

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

NOTE

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

For a thorough cleaning, proceed as follows:

- Remove the whisk **3/7** from the appliance to clean it and clean the inside of the appliance with warm water. Add a little detergent. Wipe the interior with a soft cloth or sponge. Pay special attention to the area around the drive shaft. Rinse out the appliance carefully with plenty of clean water.
- Pull the sealing ring **2** off the lid **1** and clean both parts in mild soapy water. Rinse off detergent residues with clean water and dry both parts well. Push the sealing ring **2** back onto the lid **1**.
- Clean the whisks **3/7** in mild soapy water and then rinse them well with clean water.

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

Storage

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

Troubleshooting

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

Disposal of the appliance



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

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 277057

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Last Information Update:

05 / 2016 · Ident.-No.: BMAD550A1-022016-2

IAN 277057