

# Bellarom



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## MILCHAUFSCHÄUMER BMAD 550 A1

DE AT CH

### MILCHAUFSCHÄUMER

Bedienungsanleitung

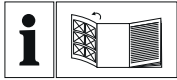
GB

### MILK FROTHER

Operating instructions

IAN 277057

DE AT



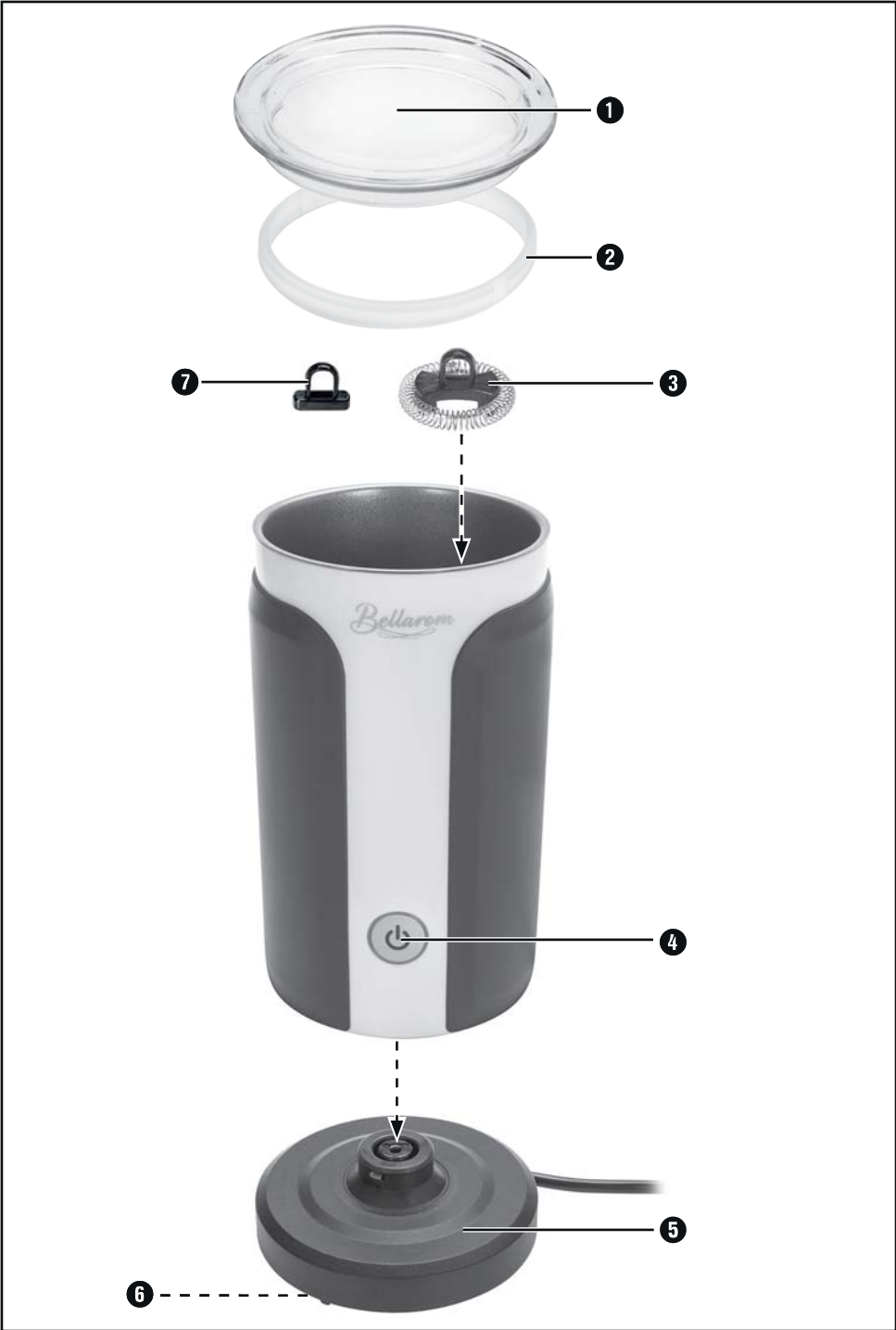
DE AT CH

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

---

GB

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



# Inhaltsverzeichnis

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



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 herauspritzen.

**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 Vollmiltschokolade.
- 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 <b>7</b> ist im Gerät installiert.	Setzen Sie den Quirl zum Aufschäumen <b>3</b> 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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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

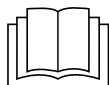
44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Contents

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



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 ❸ onto the drive shaft inside the jug.
- 2) Remove the jug from the base ❹ and fill it with milk. Fill the jug with milk to at least the MIN mark inside the jug. However, never fill it with milk beyond the lower MAX mark (⊕). Otherwise the appliance may overflow. When frothed, the volume of the milk increases significantly!
- 3) Place the jug on the base ❺.
- 4) Put the lid ❶ on.
- 5) Press the "on/off" button ❷. The integrated control lamp lights up red. The frothing whisk ❸ 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 ❷. If you press the "on/off" button ❷ 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](http://www.lidl-service.com).

## Service

### **Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto: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](http://www.kompernass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Last Information Update:

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

IAN 277057