

küken
KITCHEN & HOME APPLIANCES



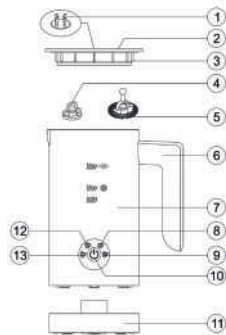
500W
ESPUMADOR. SERIE BLACK
Espumate · Foamer · Schuimer · Mousse · Schiuma · Schaumstoff

küken
KITCHEN & HOME APPLIANCES

Alfa Dyser, S.L. Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2
08635 · Sant Esteve Sesrovires (Barcelona) España
B-60163441 · T. 937831011 · F. 937838487
www.alfadyser.com · alfo@alfadyser.com

BLACK

MANUAL DE INSTRUCCIONES



1. Soporte para batidor
2. Tapa
3. Junta de la tapa
4. Batidor A (para remover y asegurar un calentamiento uniforme)
5. Batidor B (para espumar)
6. Mango
7. Bote
8. Modo de funcionamiento 3
9. Modo de funcionamiento 4
10. Botón de encendido/apagado
11. Base
12. Modo de funcionamiento 2
13. Modo de funcionamiento 1

1. Uso previsto

Este espumador de leche es un aparato de uso doméstico y está destinado únicamente a calentar/descongelar leche. No debe utilizarse fuera de locales cerrados ni en regiones de clima tropical. El espumador de leche no está destinado a un uso comercial o empresarial. Utilice el espumador de leche únicamente para fines privados en zonas habitadas; cualquier otro uso se considera inadecuado. Este espumador de leche cumple los requisitos de todas las normas y directrices pertinentes relacionadas con la conformidad CE. No se garantiza el cumplimiento de estas normas si se realiza una modificación del espumador de leche sin la autorización del fabricante. El fabricante no se responsabiliza de los daños o fallos que se produzcan como consecuencia de ello. Utilice únicamente los accesorios suministrados por el fabricante. Respete las normas y/o leyes nacionales del país en el que se utilice el aparato.

2. Contenido del paquete

Desembale el espumador de leche y todos los accesorios. Retire todo el material de embalaje y compruebe que todos los componentes estén completos y que no presenten daños. Si falta alguna pieza o está dañada, póngase en contacto con el fabricante.

- Recipiente
- Base del aparato con cable de alimentación
- 3 batidores
- Estas instrucciones de uso

3. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar el espumador de leche por primera vez, lea atentamente las siguientes instrucciones y respete todas las advertencias, aunque esté familiarizado con el uso de aparatos electrónicos y domésticos. Guarde estas instrucciones de uso en un lugar seguro para poder consultarlas en el futuro. Si regala el espumador de leche o lo vende, asegúrese de entregar también este manual. Forma parte del espumador de leche.

- Explicación de los símbolos utilizados
PELIGRO Este icono, junto con la palabra "Peligro", indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, puede provocar lesiones graves o incluso la muerte.
¡ADVERTENCIA! Este icono indica información importante para el funcionamiento seguro del espumador de leche y la seguridad del usuario.
¡PELIGRO! Este icono indica un peligro inminente para la salud debido a una descarga eléctrica, que puede provocar un riesgo de muerte y/o daños materiales.
 Peligro, ¡superficie caliente!

¡PELIGRO! Este símbolo advierte de lesiones/quemaduras relacionadas con las superficies calientes.

Este icono indica que los productos han sido probados en relación con su composición física y química y que, de acuerdo con la CE 1935/2004, han sido considerados inofensivos para la salud en términos de contacto con los alimentos.

Uso incorrecto previsible

- Caliente el bote sólo con la base desarrollada para ello. No lo coloque en ningún caso sobre una placa de cocción para calentarlo y no utilice la base de ningún otro espumador de leche.
- No utilice el bote para otros líquidos; utilícelo sólo para la leche.
- Utilice siempre leche fresca. No consuma leche que haya permanecido en el bote durante un largo período de tiempo.
- No recaliente la leche que se haya enfriado. Vierta la leche vieja. El espumador de leche no debe funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

Niños y personas con discapacidad

- Este espumador de leche puede ser utilizado por niños a partir de ocho años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso del aparato y comprendan los peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el espumador de leche.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de ocho años y estén supervisados.
- Los niños menores de ocho años deben mantenerse alejados del espumador de leche y del cable de alimentación.

PELIGRO El material de embalaje no es un juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe riesgo de asfixia. Guarde el espumador de leche fuera del alcance de los niños.

Instrucciones generales de seguridad

PELIGRO de quemaduras

- No toque nunca la carcasa del bote durante e inmediatamente después del funcionamiento. Utilice únicamente el asa para sujetar o transportar el bote.
- Al calentar la leche puede salir vapor caliente. Asegúrese de no quemarse. Utilice un guante de cocina, si es necesario. Gire el recipiente para que el vapor se dirija en dirección contraria a usted.
- La superficie de la resistencia sigue estando caliente después de su uso.
- Limpie el recipiente sólo cuando se haya enfriado completamente.
- Llene el recipiente hasta la marca interior MAX. Si vierte demasiada leche, puede desbordarse y causar quemaduras y daños materiales.
- Utilice el espumador de leche sólo con la tapa puesta. De lo contrario, la leche puede salirse y causar quemaduras y daños materiales.
- No retire la tapa cuando se esté utilizando el espumador de leche.

ADVERTENCIA de daños materiales

- Utilice el bote sólo con la base correspondiente.
- No coloque ningún objeto sobre la base.
- Utilice el espumador de leche únicamente sobre una superficie plana, estable y a prueba de incendios. Si el espumador de leche no se coloca sobre una superficie plana, puede volcarse y causar daños materiales y, en determinadas circunstancias, también puede provocar quemaduras.
- No deje nunca el espumador de leche sin vigilancia cuando esté en uso.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el espumador de leche esté desatendido.



PELIGRO de descarga eléctrica

- El cable de alimentación no debe estar dañado. No sustituya nunca un cable de alimentación dañado. Póngase en contacto con el fabricante. Si el cable de alimentación está dañado, existe riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable de conexión de este aparato está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por una persona con cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- No abra nunca la carcasa de la base, ya que ésta no contiene ninguna pieza que deba ser mantenida. Si la carcasa está abierta, existe riesgo de descarga eléctrica.
- Si observa humo, ruidos u olores extraños, desconecte inmediatamente el espumador de leche y retire el enchufe de la toma de corriente. En este caso, debe dejar de utilizar el espumador de leche hasta que sea revisado por un especialista. No inhale el humo provocado por un aparato en llamas. Si ha inhalado humo, consulte a un médico. La inhalación de humo puede ser perjudicial para su salud.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no pueda ser dañado por bordes afilados o superficies calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté atascado o aplastado.
- El espumador de leche debe desconectarse siempre de la red eléctrica si se deja sin vigilancia, antes de su montaje y desmontaje o limpieza.
- No retire nunca el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación; tire siempre del enchufe.
- Si encuentra daños visibles en el espumador de leche o en el cable de alimentación, desconecte inmediatamente el espumador de leche, retire el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con el fabricante.
- Enchufe la base sólo en una toma de corriente que esté bien instalada y sea fácilmente accesible y cuya tensión de red coincida con las especificaciones de la placa de características. Tras la conexión, la toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible para poder retirar rápidamente el enchufe en caso de emergencia.
- No sumerja nunca la base ni el recipiente en agua ni en ningún otro líquido. Si entra líquido en la base, retire el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con el fabricante.



PELIGRO de incendio

Llene el bidón con leche hasta la marca MIN. Si no vierte suficiente leche, existe riesgo de incendio por sobrecalentamiento.

4. Antes del primer uso

Saque el espumador de leche y todos los accesorios del embalaje y compruebe la integridad del suministro. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma respetuosa con el medio ambiente.

5. Uso inicial

Antes de preparar la leche para su consumo por primera vez, debe limpiar el espumador de leche para eliminar el polvo y los restos del material de embalaje. Siga el procedimiento descrito en el apartado "Mantenimiento/limpieza".

PELIGRO de descarga eléctrica

Mantenga la base alejada del agua. Existe peligro de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA - Riesgo de quemaduras

Utilice el espumador de leche únicamente con la tapa puesta.

La superficie de la resistencia sigue estando caliente después de su uso.

ADVERTENCIA - Riesgo de lesiones

Utilice siempre leche fresca. No consuma leche que haya permanecido en el recipiente durante mucho tiempo. Tenga en cuenta:

Si levanta el bote de la base durante el funcionamiento, el proceso de preparación se detiene automáticamente. Vuelva a colocar el recipiente en la base y reinicie el proceso con el botón de encendido/apagado.

Puede guardar cómodamente el batidor que no esté utilizando en el soporte para batidores. Este se encuentra en la parte inferior de la tapa.

5.1 Funciones del botón de encendido/apagado

El botón de encendido/apagado sirve para seleccionar el modo de funcionamiento del espumador de leche.

Pulse el botón de encendido/apagado tantas veces como sea necesario para que la pantalla LED indique el modo de funcionamiento deseado. Si no se pulsa el botón de encendido/apagado durante unos tres segundos, el indicador LED parpadeante se convierte en una luz fija y se inicia el modo de funcionamiento seleccionado. Una vez finalizado el programa del modo de funcionamiento seleccionado, el espumador de leche se desconecta automáticamente.

La duración del programa depende del modo de funcionamiento elegido y de la cantidad de líquido utilizada.

5.2 Función de los batidores



Batidor A		Removiendo
Batidor B		Hacer espuma



5.3 Modos de funcionamiento



El espumador de leche dispone de cuatro modos de funcionamiento diferentes. En el modo de funcionamiento I pueden elaborarse dos productos lácteos diferentes utilizando batidores distintos.



Seleccione el modo de funcionamiento que mejor se adapte a sus preferencias.



Modo de funcionamiento I

	max. 150 ml 	Espuma firme y tibia Elija este modo de funcionamiento para crear espuma de leche tibia con una consistencia firme.
---	---	--

	max. 150 ml 	Espuma caliente y cremosa Elija este modo de funcionamiento para crear espuma de leche caliente, cremosa y de poros finos.
---	---	---

	max. 150 ml 	Calentar la leche con menos espuma Elija este modo de funcionamiento para crear una espuma de leche caliente, cremosa y de poros finos con un contenido de leche más líquido.
---	---	--

	max. 300 ml 	Calentar y remover la leche Elija este modo de funcionamiento para calentar la leche.
---	---	--

	max. 150 ml 	Espumado en frío Elija este modo de funcionamiento para crear una espuma de leche fría y cremosa.
---	---	--

El espumador de leche entra en el programa de parada-trabajo-parada-trabajo antes de apagarse definitivamente.

5.4 Marcas MIN y MAX

Hay tres marcas indicadas en el interior del recipiente.

- La marca MIN indica la capacidad mínima de llenado.
- La marca MAX inferior indica la capacidad máxima de llenado cuando se utiliza el batidor B.
- La marca MAX superior indica la capacidad máxima de llenado cuando se utiliza el batidor A.



5,5 Consejos para hacer una buena espuma de leche

Tenga en cuenta que la calidad de la espuma depende de la leche utilizada y puede variar mucho.

- Recomendamos utilizar leche de vaca. Otros tipos de leche se comportan de forma diferente durante el proceso de espumado. Esto puede hacer que la leche se desborde del espumador de leche.

- Es mejor utilizar leche con un contenido de grasa del 3,5 por ciento. La leche baja en grasa y la leche desnatada no espuman bien.
- La leche debe estar fría.
- No intente espumar la leche por segunda vez si no le gusta la espuma de la primera vez. Esto se debe a que la leche puede quemarse.
- Si la espuma de leche le parece demasiado líquida, le recomendamos que la deje reposar durante unos 30 segundos. Durante este tiempo, la leche líquida puede bajar y el espumador de leche consigue una mejor consistencia.

5,6 Cómo hacer espuma de leche caliente

- Introduzca el batidor B hasta el tope en el eje de accionamiento dentro del bote.
- Saque el bote de la base y vierta leche hasta la marca MIN del interior del bote. El volumen de la leche aumenta durante el proceso de espumado. Vierta leche sólo hasta la marca MAX inferior para evitar que la espuma de leche se desborde.

- Coloque la tapa en el bote.
- Coloque el bote en la base.

Puede hacer dos tipos de espuma de leche caliente como se describe en la tabla anterior

- Seleccione el modo de funcionamiento 1 con el botón de encendido/apagado. El LED parpadea y el batidor B comienza a girar después de aproximadamente tres segundos. Comienza el proceso de creación de espuma de leche.

- Utilice el botón de encendido/apagado para seleccionar el modo de funcionamiento 3. El LED parpadea y el batidor B comienza a girar después de aproximadamente tres segundos. Comienza el proceso de creación de espuma de leche.

- En cuanto la leche está lista, el espumador de leche se apaga automáticamente; vuelve a apagarse al cabo de poco tiempo.

Puede detener el proceso de preparación en cualquier momento pulsando brevemente el botón de encendido/apagado.

- Espere unos 30 segundos hasta que los restos de leche líquida se depositen en el fondo del recipiente.
- Levante el bote de la base, retire la tapa y utilice la espuma de leche como desee.

5,7 Hacer espuma de leche fría

- Inserte el batidor B hasta el tope del eje de accionamiento en el interior del bote.

- Saque el bote de la base y vierta leche hasta la marca MIN del interior del bote. El volumen de la leche aumenta durante el proceso de espumado. Vierta leche sólo hasta la marca MAX inferior para evitar que la espuma de leche se desborde.

- Coloque la tapa en el bote.
- Coloque el bote en la base.

- Utilice el botón de encendido/apagado para seleccionar el modo de funcionamiento 4. El LED parpadea y el batidor B comienza a girar después de aproximadamente tres segundos. Comienza el proceso de creación de espuma de leche.

- En cuanto la leche está lista, el espumador de leche se apaga automáticamente; vuelve a apagarse al cabo de poco tiempo.

Puede detener el proceso de preparación en cualquier momento pulsando brevemente el botón de encendido/apagado.

- Espere unos 30 segundos hasta que la leche líquida restante se deposite en el fondo del bote.
- Levante el bote de la base, retire la tapa y utilice la espuma de leche como desee.

5,8 Calentamiento uniforme de la leche

- Introduzca el batidor A hasta el tope en el eje de accionamiento dentro del bote.

- Saque el bote de la base y vierta leche hasta la marca MIN del interior del bote. Vierta la leche

sólo hasta la marca MAX superior para evitar que la leche caliente se desborde.

- Coloque la tapa en el bote.

- Coloque el bote en la base.

- Utilice el botón de encendido/apagado para seleccionar el modo de funcionamiento 1. El LED parpadea y el batidor A comienza a girar después de aproximadamente tres segundos; esto garantiza un calentamiento uniforme.

- En cuanto la leche está caliente, el espumador de leche se apaga automáticamente; vuelve a apagarse al cabo de poco tiempo.

Puede detener el proceso de preparación en cualquier momento pulsando brevemente el botón de encendido/apagado.

- Levante el bote de la base, retire la tapa y utilice la leche caliente como desee.

- Espere dos o tres minutos antes de volver a utilizar el espumador de leche.

5,10 Ideas para utilizar la espuma de leche

Puede utilizar la espuma de leche recién hecha en diversas bebidas.

Aquí hemos incluido algunas recetas.

Mezcla vienesa

Café recién hecho

Leche caliente

Espuma de leche

Ponga la misma cantidad de café negro recién hecho y de leche caliente en una taza grande hasta que llegue un centímetro al borde de la taza. Vierta la espuma de leche recién hecha.

Latte Macchiato

150 ml de leche para la espuma de leche

1 porción de espresso (25- 30 ml)

Utilice la leche para hacer espuma de leche fresca y vierta la espuma en un vaso de latte macchiato hasta que el vaso esté lleno en sus tres cuartas partes. A continuación, vierta lenta y cuidadosamente el espresso en la espuma de leche. Los amantes del café fuerte pueden añadir una porción extra de espresso en esta fase. Lo ideal es que el espresso se haya acumulado en el centro. La leche líquida está en el fondo y la parte superior de la bebida está coronada por una gruesa capa de espuma. Si sobra espuma de leche y queda espacio en el vaso, puede añadirla con cuidado al resto de la espuma de leche.

Carajillo - Una bebida española que combina el café con un chupito

1 taza de espresso

1 cl de brandy o ron

1-2 cl de licor de huevo

1 cucharadita colmada de azúcar de caña fina

Espuma de leche

Remover el espresso con el brandy y disolver en él el azúcar de caña. Ponga el licor de huevo en un vaso grande y, a continuación, deslice muy lentamente el espresso sobre una cucharara en el licor de brandy. Así se crean dos capas en el vaso. Llene el vaso con la espuma de leche recién hecha.

Café con crema de turrón de nueces

1 taza de café recién hecho

2 cucharaditas de crema de turrón de nueces

Espuma de leche

Remueva la crema de turrón de nueces directamente en el café recién hecho, siempre que esté muy caliente. Vierta la espuma de leche recién hecha.

Si lo desea, puede mezclar un poco de chile en polvo en el café y espolvorear un poco sobre la espuma de leche.

6. Mantenimiento/limpieza

Retire siempre el enchufe de la toma de corriente antes de empezar a limpiar la base. De lo contrario, existe riesgo de descarga eléctrica.

No vierta ni rocíe ningún líquido sobre la base ni la sumerja en agua u otros líquidos. De lo contrario, existe riesgo de descarga eléctrica y peligro de incendio debido a cortocircuitos.

PELIGRO de quemaduras

Espere a que el bote se haya enfriado completamente antes de limpiarlo. De lo contrario, podría

quemarse.

ADVERTENCIA de daños materiales

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos abrasivos (como un estropajo metálico) para la limpieza. De lo contrario, el espumador de leche de leche puede resultar dañado. No limpie nunca el recipiente bajo el agua corriente. Al limpiarlo, asegúrese de que no entre agua en el recipiente por debajo o a través del panel de control.

No limpie el espumador de leche y sus accesorios en el lavavajillas, ya que podría causar daños irreparables.

Lo ideal es que la limpieza se realice directamente después de que el recipiente se enfríe. De este modo, los posibles restos de leche no pueden secarse.

6.1 Proceso de limpieza sencillo:

- Deje el batidor que se utilizó en su lugar.
- Llene el recipiente con agua teniendo en cuenta las marcas MIN y MAX y coloque la tapa.
- Deje que el espumador de leche funcione durante unos 30 segundos.
- A continuación, enjuague el bote con abundante agua limpia y enjuague la tapa bajo el grifo.

6.2 Proceso de limpieza a fondo:

- Retire el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Retire el batidor que se utilizó.
- Limpie el interior del recipiente con agua tibia y un poco de detergente. Utilice una esponja o un paño suave. Asegúrese de eliminar los residuos de leche en el interior y alrededor del eje de transmisión del batidor. A continuación, aclare el recipiente con abundante agua limpia.
- Retire la junta de la tapa y limpie las dos partes con agua de enjuague suave. Aclare con agua limpia, seque bien ambas partes y vuelva a colocar el sello de la tapa.
- Limpie los batidores A y B en agua de aclarado suave y aclárelos con agua limpia.
- A continuación, enjuague el bote con abundante agua limpia y enjuague la tapa bajo el grifo.
- Limpie las superficies exteriores, la base y el cable de alimentación con un paño suave y húmedo, utilizando un detergente suave para las manchas difíciles. Seque bien todas las piezas.

ADVERTENCIA de daños materiales

Después de la limpieza y antes de volver a utilizar el aparato, asegúrese de que la zona de contacto de la parte inferior del recipiente esté absolutamente seca y libre de cualquier residuo de detergente. En caso contrario, la colocación del bote en la base puede provocar un cortocircuito, lo que a su vez provocará un espumador de leche defectuoso.

7. Almacenamiento del aparato cuando no se utiliza

Si el espumador de leche no se va a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado, guárdelo en un lugar seguro, limpio y seco.

- Antes de guardar el aparato, límpielo a fondo como se describe en el apartado anterior.

8. Solución de problemas

Si su espumador de leche no funciona como de costumbre, utilice las siguientes instrucciones para intentar resolver el problema. Si con los siguientes consejos no se elimina la avería, póngase en contacto con el fabricante.

8.1 El espumador de leche no funciona

- El enchufe no está insertado. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
- Pruebe el espumador de leche en otra toma de corriente que sepa que funciona.
- El espumador de leche no está conectado. Pulse el botón de encendido/apagado para encender el espumador de leche.
 - El espumador de leche se ha sobrecalentado y la protección contra el sobrecalentamiento impide que el aparato se encienda. Espere a que el espumador de leche se haya enfriado. Vierta leche hasta la marca MIN del interior del espumador de leche para evitar que esto ocurra. Ahora retire el bote de la base por un momento.
 - El batidor insertado no gira. El eje de accionamiento del batidor puede estar atascado debido a los residuos de leche. Retire el tapón y llene el bote con un poco de agua tibia. Deje el agua dentro durante algún tiempo y luego intente girar el eje de accionamiento del batidor varias

veces con la mano. Vierta el agua. El espumador de leche debería volver a funcionar.

8.2 La leche en el recipiente no hace espuma

- Compruebe si el batidor B está insertado. Introduzca el batidor B, si es necesario.
- El batidor B no está bien colocado en el eje de transmisión del batidor. Empuje el batidor B hasta el tope en el eje de accionamiento del batidor.
- Tenga en cuenta que la calidad de la espuma depende de la leche utilizada y puede variar mucho. Consulte el apartado "5.5 Consejos para conseguir una buena espuma de leche"



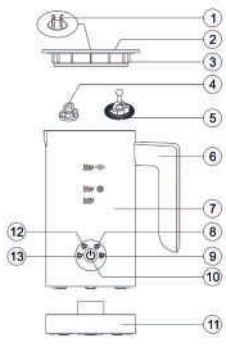
INFORMACIÓN A LOS USUARIOS





Según las Directivas Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos electrónicos, además del desecho de residuos.

El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.

Para tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarlo, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrodomésticos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno a cambio de otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el servicio residual, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.

El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.



1. suporte do batedor
2. Tampa
3. junta da tampa
4. batedor A (para agitar para assegurar um aquecimento uniforme)
5. batedor B (para fazer espuma) 6.
6. Pega
7. Recipiente
8. Modo de funcionamento 3 
9. Modo de funcionamento 4 
10. botão de ligar/desligar
11. Base
12. Modo de funcionamento 2 
13. Modo de funcionamento 1 

1. Uso previsto

Este bocal para leite é um aparelho doméstico e destina-se apenas ao aquecimento/descongelamento de leite. Não deve ser utilizado fora de instalações fechadas ou em regiões de clima tropical. O bocal do leite não se destina a uso comercial ou comercial. Utilizar o bocal do leite apenas para fins privados em áreas habitáveis; qualquer outra utilização é considerada imprópria. Este bocal para leite cumpre os requisitos de todas as normas e directrizes relevantes relacionadas com a conformidade CE. A conformidade com estas normas não é garantia se o bocal do leite for modificado sem a aprovação do fabricante. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por qualquer dano ou mau funcionamento resultante. Utilizar apenas os acessórios fornecidos pelo fabricante e cumprir os regulamentos e/ou leis nacionais do país em que o aparelho é utilizado.

2. Conteúdo da embalagem

Desembalar o bocal para leite e todos os acessórios. Remover todo o material de embalagem e verificar se todos os componentes estão completos e não danificados. Se alguma peça estiver em falta ou danificada, por favor contacte o fabricante.


- Contentor
- Base do aparelho com cabo de alimentação
- 3 batedores
- Estas instruções de utilização

3. Instruções de segurança


Antes de utilizar o bocal para leite pela primeira vez, leia atentamente as instruções seguintes e observe todos os avisos, mesmo que esteja familiarizado com a utilização de aparelhos electrónicos e domésticos. Mantenha estas instruções de funcionamento num local seguro para referência futura. Se der o bafo de leite como presente ou vendê-lo, não se esqueça de entregar também este manual. Faz parte do bocal do leite.


Explicação dos símbolos utilizados

 PERIGO Este ícone, juntamente com a palavra "Perigo", indica uma situação iminente e perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.

 ADVERTÊNCIA! Este ícone indica informações importantes para o funcionamento seguro do bocal do leite e para a segurança do utilizador.

 PERIGO! Este ícone indica um perigo iminente para a saúde devido a choque eléctrico, que pode resultar num risco de morte e/ou danos materiais.

 Perigo, superfície quente!

 **PERIGO!** Este símbolo avisa de lesões/queimaduras relacionadas com superfícies quentes. Este ícone indica que os produtos foram testados relativamente à sua composição física e química e, de acordo com o EC 1935/2004, foram considerados inofensivos para a saúde em termos de contacto com alimentos.

Mau uso previsível

Aquecer o pote apenas com a base desenvolvida para ele. Em nenhuma circunstância colocá-lo sobre uma placa de aquecimento para o aquecer e não utilizar a base de qualquer outro bocal de leite.

Não utilizar o pote para outros líquidos; utilizá-lo apenas para leite.

Utilizar sempre leite fresco. Não consumir leite que tenha estado na panela durante um longo período de tempo.

Não reaqueça o leite que tenha arrefecido. Despejar leite velho. O bocal do leite não deve ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.


Crianças e pessoas com deficiência

Este bocal de leite pode ser utilizado por crianças a partir dos oito anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho e compreender os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o bafo de leite.

A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças, a menos que tenham mais de oito anos de idade e sejam supervisionadas.

As crianças com menos de oito anos devem ser mantidas longe do bocal do leite e do cabo eléctrico.

 **PERIGO!** O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não devem brincar com os sacos de plástico. Armazenar o bocal do leite fora do alcance das crianças.

Instruções gerais de segurança

 **PERIGO!** das queimaduras

Nunca tocar na caixa da lata durante e imediatamente após a operação. Utilizar apenas a pega para segurar ou transportar a lata.

Ao aquecer leite, o vapor quente pode escapar. Tenha cuidado para não se queimar. Usar uma luva de forno, se necessário. Vire o pote para que o vapor seja dirigido para longe de si. A superfície do elemento de aquecimento ainda está quente após a sua utilização.

Limpar o recipiente apenas quando este tiver arrefecido completamente. Encher o recipiente até à marca MAX no interior. Se deitar demasiado leite, pode transbordar e causar queimaduras e danos materiais.

Utilizar o bocal para leite apenas com a tampa colocada. Caso contrário, o leite pode derramar e causar queimaduras e danos materiais.


Não retirar a tampa quando o bocal do leite estiver a ser utilizado.

 **ADVERTÊNCIA!** de danos materiais

Utilizar a lata apenas com a base correspondente.

Não colocar quaisquer objectos sobre a base.

Utilizar o bocal do leite apenas sobre uma superfície plana, estável e à prova de fogo. Se o bocal do leite não for colocado sobre uma superfície plana, pode tombar e causar danos materiais e, em certas circunstâncias, pode também causar queimaduras. Nunca deixar o bocal do leite sem vigilância quando estiver a ser utilizado. Desligar a ficha da tomada eléctrica quando o bocal do leite estiver sem vigilância.

 **PERIGO!** do choque eléctrico

O cabo de alimentação não deve ser danificado. Nunca substituir um cabo de alimentação danificado. Contactar o fabricante. Se o cabo de alimentação for danificado, existe o risco de choque eléctrico.

Se o cabo de ligação deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo

seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.

Nunca abra a caixa da base, uma vez que não contém peças que possam ser reparadas. Se a caixa estiver aberta, há um risco de choque eléctrico.

Se notar fumo, ruídos ou odores estranhos, desligue imediatamente o bocal do leite e retire a ficha da tomada. Neste caso, deverá deixar de utilizar o bocal para leite até ser verificado por um especialista. Não inalar o fumo causado por um aparelho a arder. Se tiver inalado fumo, consulte um médico. A inalação de fumo pode ser prejudicial para a sua saúde.

Certifique-se de que o cabo de alimentação não pode ser danificado por arestas vivas ou superfícies quentes.

Certifique-se de que o cabo de alimentação não está encaixado ou esmagado.

O bocal do leite deve ser sempre desligado da rede se deixado sem vigilância, antes de ser montado e desmontado ou limpo.

Nunca retire a ficha da tomada puxando o cabo de alimentação; puxar sempre a ficha. Se encontrar danos visíveis no bocal para leite ou no cabo eléctrico, desligue imediatamente o bocal para leite, retire a ficha de alimentação da tomada e contacte o fabricante.

Apenas ligar a base a uma tomada devidamente instalada e facilmente acessível e cuja tensão de rede corresponda às especificações da placa de classificação. Depois de ligar, a tomada deve permanecer facilmente acessível para que a ficha possa ser puxada rapidamente numa emergência.

Nunca mergulhar a base ou o recipiente em água ou qualquer outro líquido. Se entrar líquido na base, retirar a ficha da tomada e contactar o fabricante.

⚠ PERIGO DE FOGO

Encher o recipiente do leite com leite até à marca MIN. Se não se deitar leite suficiente, existe o risco de incêndio devido ao sobreaquecimento.

4. Antes da primeira utilização

Retirar o bocal para leite e todos os acessórios da embalagem e verificar a integridade da entrega. Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças e eliminá-lo de forma amigável ao ambiente.

5. Utilização inicial

Antes de preparar o leite para consumo pela primeira vez, deve limpar o bocal do leite para remover o pó e os resíduos do material de embalagem. Seguir o procedimento descrito na secção "Manutenção/Limpeza".

⚠ PERIGO do choque eléctrico Colocar a base longe da água. Há um risco de choque eléctrico.

⚠ AVISO - Risco de queimaduras Utilizar o bocal do leite apenas com a tampa sobre a superfície do elemento de aquecimento permanece quente após a utilização.

⚠ AVISO - Risco de ferimentos Utilizar sempre leite fresco. Não utilizar leite que tenha estado no recipiente durante muito tempo.

Atenção: Se levantar o recipiente da base durante a operação, o processo de preparação pára automaticamente. Substitua o recipiente na base e reinicie o processo com o botão ligar/desligar. Pode guardar convenientemente o batedor que não está a utilizar no suporte do batedor. Esta está localizada na parte inferior da tampa.

5.1 Funções do botão On/Off

O botão On/Off é utilizado para seleccionar o modo de funcionamento do bocal para leite.

Prima o botão On/Off tantas vezes quantas forem necessárias para que o visor LED indique o modo de funcionamento desejado. Se o botão On/Off não for premido durante cerca de três segundos, o indicador LED intermitente transforma-se numa luz constante e o modo de operação seleccionado é iniciado.

La duración del programa depende del modo de funcionamiento elegido y de la cantidad de líquido utilizada.

5.2 Função dos batedores



Batedor A		Agitação
Batedor B		Espumação



5.3 Modos de funcionamento



O bocal do leite tem quatro modos de funcionamento diferentes. No modo de funcionamento 1, dois produtos lácteos diferentes podem ser produzidos utilizando diferentes espumantes, seleccionar o modo de funcionamento que melhor se adequa às suas preferências.



Modo de funcionamento 1



O programa de entrada de espuma de leite - paragem de trabalho - trabalho, antes de finalmente se desligar.

	max.150 ml 	Aqueça, espuma firme Escolha este modo de funcionamento para produzir espuma de leite quente com uma consistência firme.
---	--	---

	max.150 ml 	Espuma quente e cremosa Escolha este modo de funcionamento para criar uma espuma de leite quente, cremosa e com poros finos.
---	--	---

	max.150 ml 	Aquecimento do leite com menos espuma Escolha este modo de funcionamento para criar quente, cremoso, de poros finos criar espuma de leite quente, cremosa, de pasta fina com um conteúdo de leite mais líquido.
---	--	--

	max.300 ml 	Aquecer e mexer o leite Seleccione este modo de funcionamento para aquecer o leite.
---	--	--

	max.150 ml 	Espumação a frio Escolha este modo de funcionamento para criar espuma de leite fria e cremosa.
---	--	---

Há três marcações indicadas no interior do contentor.

A marca MIN indica a capacidade mínima de enchimento.

A marca inferior MAX indica a capacidade máxima de enchimento quando o batedor B é utilizado.

A marca superior MAX indica a capacidade máxima de enchimento quando se utiliza a batedeira A.

5.5 Dicas para fazer boa espuma de leite.

É favor notar que a qualidade da espuma depende do leite utilizado e pode variar muito. Recomendamos a utilização de leite de vaca. Outros tipos de leite comportam-se de forma diferente durante o processo de espumação. Isto pode fazer com que o leite transborde o bocal do leite. É melhor utilizar leite com um teor de gordura de 3,5 por cento. Leite magro e leite desnatado não espuma bem.

O leite deve estar frio.



Não tente espumar o leite uma segunda vez se não gostar da espuma desde a primeira vez. Isto acontece porque o leite pode arder.

Se a espuma de leite parecer demasiado escorregadia, recomendamos que a deixe repousar durante cerca de 30 segundos. Durante este tempo, o leite líquido pode escorrer e o bocal do leite atinge uma melhor consistência.

5.6 Como fazer espuma de leite quente

Inserir o batedor B até ao eixo de transmissão dentro do recipiente.

Retirar a lata da base e deitar leite até à marca MIN dentro da lata. O volume de leite aumenta durante o processo de espumação. Verter leite apenas até à marca inferior MAX para evitar que a espuma do leite transborde.

Colocar a tampa sobre a lata.

Pode fazer dois tipos de espuma de leite quente como descrito na tabela acima.

Seleccionar o modo de operação I com o botão on/off. O LED pisca e o batedor B começa a rodar após aproximadamente três segundos. Inicia-se o processo de espumação do leite. Utilize o botão On/Off para seleccionar o modo de funcionamento 3. O LED pisca e o batedor B começa a rodar após aproximadamente três segundos. Inicia-se o processo de espumação do leite.

Assim que o leite estiver pronto, o bocal do leite desliga-se automaticamente; desliga-se novamente após um curto período de tempo e pode parar o processo de preparação em qualquer altura, premindo brevemente o botão Ligar/Desligar.

Aguardar cerca de 30 segundos até os resíduos líquidos de leite assentarem no fundo do recipiente.

Levantar o pote da base, retirar a tampa e utilizar a espuma de leite como desejado.

5.7 Frothing cold milk

Inserir o batedor B até à parte superior do eixo de transmissão no interior do recipiente.

Retirar a lata da base e deitar leite até à marca MIN dentro da lata. Verter leite apenas até à marca inferior MAX para evitar que a espuma de leite transborde.

Coloque a tampa no recipiente

Coloque o recipiente na base.

Utilize o botão On/Off para seleccionar o modo de funcionamento 4. O LED pisca e o batedor B começa a rodar após aproximadamente três segundos. Verter leite apenas até à marca inferior MAX para evitar que a espuma do leite transborde.

Colocar a tampa sobre a lata.

Colocar a lata na base.

Utilize o botão On/Off para seleccionar o modo de funcionamento 4. O LED pisca e o batedor B começa a rodar após aproximadamente três segundos. Inicia-se o processo de espumação do leite.

Assim que o leite estiver pronto, o bocal do leite desliga-se automaticamente; desliga-se novamente após um curto período de tempo e pode parar o processo de preparação em qualquer altura, premindo brevemente o botão Ligar/Desligar.

Esperar cerca de 30 segundos até o leite líquido restante assentar no fundo da panela.

Levantar a lata da base, retirar a tampa e utilizar a espuma de leite como desejado.

5.8 Aquecimento uniforme do leite

Inserir o batedor A até ao ponto em que ele irá no eixo de transmissão dentro do recipiente.

Retirar a lata da base e deitar leite até à marca MIN dentro da lata. Verter o leite apenas até à marca superior MAX para evitar que o leite quente transborde.

Colocar a tampa sobre a lata.

Colocar a lata na base.

Utilizar o botão On/Off para seleccionar o modo de funcionamento I. O LED pisca e o batedor A começa a rodar após aproximadamente três segundos; isto assegura um aquecimento uniforme.

Assim que o leite estiver quente, o bocal do leite desliga-se automaticamente; desliga-se novamente após um curto período de tempo e pode parar o processo de preparação em qualquer altura, premindo brevemente o botão Ligar/Desligar.

Levantar o recipiente da base, retirar a tampa e utilizar o leite quente como desejado.

Esperar dois a três minutos antes de utilizar novamente o bocal para leite.

5.10 Ideias para utilizar espuma de leite

Pode utilizar espuma de leite acabada de fazer numa variedade de bebidas. aqui estão algumas receitas.

Mistura vienense

Café recém-fabricado

Leite quente

Espuma de leite

Verter uma quantidade igual de café preto acabado de fazer e leite quente numa caneca grande até atingir um centímetro até à borda da caneca. Verter a espuma de leite recém-fabricado.

Latte Macchiato

150 ml de leite para a porção de espuma de leite do expresso (25- 30 ml)

Utilizar o leite para fazer espuma de leite fresco e verter a espuma num copo de latte macchiato até o copo estar três quartos cheio. Em seguida, verter lenta e cuidadosamente o expresso para a espuma de leite. Amantes fortes e profundos do L podem acrescentar uma dose extra de expresso nesta fase. Idealmente, o café expresso deveria ter-se acumulado no centro. O leite líquido está no fundo e a parte superior da bebida é coroada por uma espessa camada de espuma. Se houver restos de espuma de leite e houver espaço no copo, pode adicioná-la cuidadosamente ao resto da espuma de leite.

Carajillo - Uma bebida espanhola que combina café com um shot de espuma de leite

1 chavena de café expresso 1 cl brandy ou rum- 2 cl licor de ovo 1 colher de chá de açúcar de cana fino

Café de leite Mexa o café expresso com o brandy e dissolva o açúcar de cana nele contido.

Verter o licor de ovo para um copo grande e depois, muito lentamente, deslizar o expresso sobre uma colher para dentro do licor de ovo. Isto cria duas camadas no vidro. Encher o copo com a espuma de leite acabada de fazer.

Café com creme de nougat de nozes

1 chavena de café acabado de fazer 2 colheres de chá de creme de nougat de nozes

Leite de leite Remova o creme de nougat de nozes directamente no café acabado de fazer, desde que esteja muito quente. Se desejar, pode misturar um pouco de pó de chili no café e polvilhar um pouco sobre a espuma de leite.

6. Manutenção/limpeza

Retire sempre a ficha da tomada antes de começar a limpar a base, caso contrário existe o risco de choque eléctrico. Caso contrário, existe o risco de choque eléctrico. Não verter ou pulverizar qualquer líquido sobre a base ou mergulhá-lo em água ou outros líquidos. Caso contrário, existe o risco de choque eléctrico e risco de incêndio devido a curto-circuitos.

PERIGO das queimaduras

Esperar até que a lata arrefeça completamente antes de limpar. Caso contrário, poderia ser queimado.

Danos materiais ADVERTÊNCIA Não utilizar agentes de limpeza abrasivos ou objectos abrasivos (tais como esfregões de metal) para a limpeza. Caso contrário, o bocal do leite pode ser danificado. Nunca limpar o recipiente sob água corrente. Ao limpar, certifique-se de que não entra água no recipiente por baixo ou através do painel de controlo. não limpe o bocal do leite e os seus acessórios na máquina de lavar louça, pois isto pode causar danos irreparáveis. idealmente, a limpeza deve ser efectuada directamente após o recipiente ter arrefecido. Isto impede que quaisquer resíduos de leite se sequem.

6.1 Processo de limpeza simples:

Deixe o batedor que foi utilizado no local.

Encher o recipiente com água, observando as marcações MIN e MAX, e colocar a tampa.

Deixar o bocal do leite correr durante cerca de 30 segundos.

Em seguida, enxaguar o pote com bastante água limpa e enxaguar a tampa por baixo da torneira.

6.2 Processo de limpeza minucioso:

Retirar o cabo de alimentação da tomada eléctrica.

Retirar o batedor que foi utilizado.

Limpar o interior da tigela com água morna e um pouco de detergente. Usar uma esponja ou um pano macio. Certifique-se de remover os resíduos de leite no interior e à volta do eixo de condução do batedor. Em seguida, enxaguar a tigela com bastante água limpa.

Remover a junta da tampa e limpar as duas partes com água macia de enxaguamento. Lavar com água limpa, secar bem ambas as partes e substituir o selo da tampa.

Limpar os batedores A e B em água suave e enxaguá-los com água limpa.

Em seguida, enxaguar o recipiente com bastante água limpa e enxaguar a tampa sob água corrente da torneira.

Limpar as superfícies exteriores, a base e o cabo eléctrico com um pano macio e húmido,

utilizando um detergente suave para manchas persistentes. Secar bem todas as peças.

ADVERTÊNCIA de danos no material: Após a limpeza e antes de voltar a utilizar o aparelho, certificar-se de que a área de contacto no fundo do recipiente está absolutamente seca e livre de quaisquer resíduos de detergente.

[...] Caso contrário, colocar o recipiente na base pode provocar um curto-circuito, o que por sua vez resultará num bocal de leite defeituoso.

7. Armazenamento do aparelho quando não está a ser utilizado

Se o bocal do leite não for utilizado durante um longo período de tempo, guarde-o num local seguro, limpo e seco.

Antes de armazenar o aparelho, limpe-o cuidadosamente, tal como descrito na secção anterior.

8. Resolução de problemas

Se o seu bocal de leite não funcionar como habitualmente, utilize as seguintes instruções para tentar resolver o problema. Se as seguintes dicas não eliminarem a falha, contactar o fabricante.

8.1 O bocal para leite não funciona

A ficha não está inserida. Experimente o bocal do leite noutra tomada que saiba que funciona.

O bocal do leite não está ligado. Premir o botão On/Off para ligar o bocal para leite.

O bocal do leite sobreaqueceu e a protecção de sobreaquecimento impede que o aparelho se ligue. Verter leite até à marca MIN dentro do bocal do leite para evitar que isto aconteça.

Agora retire o recipiente da base por um momento.

O batedor inserido não roda. Agora retire a lata da base por um momento.

O batedor inserido não roda. O eixo de transmissão do batedor pode estar encravado devido a resíduos de leite. Retirar a tampa e encher o recipiente com um pouco de água morna.

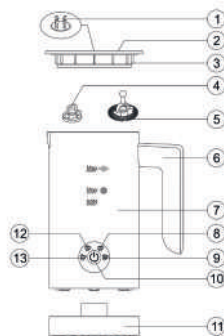
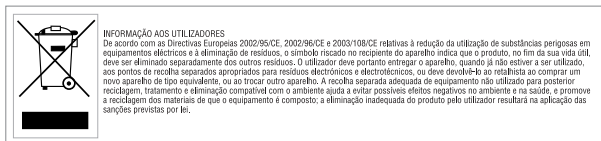
Deixar a água dentro durante algum tempo e depois tentar rodar o eixo de condução do batedor várias vezes à mão. Deitar fora a água. O bocal do leite deve recomeçar a funcionar.

8.2 O leite no recipiente não espuma.

Verificar se o batedor B está inserido. Inserir o batedor B, se necessário.

O batedor B não está devidamente posicionado no eixo de transmissão do batedor. Empurrar o batedor B até ao eixo de transmissão do batedor.

É favor notar que a qualidade da espuma depende do leite utilizado e pode variar muito. Ver secção "5.5 Dicas para uma boa espuma de leite".



1. Whisk holder
2. Lid
3. Lid gasket
4. Whisk A (for stirring to ensure even heating)
5. Whisk B (for frothing) 6.
6. Handle
7. Canister
8. Operating mode 3
9. Operating mode 4
10. On/Off Button
11. Base
12. Operating mode 2
13. Operating mode 1

1. Intended use

This milk frother is a household device and is only intended for heating/frothing milk. It must not be used outside of closed rooms or in regions with a tropical climate. The milk frother is not intended for business or commercial use. Use the milk frother solely for private purposes in living areas; any other use is deemed improper. This milk frother meets the requirements of all relevant standards and guidelines related to CE conformity. Compliance with these standards is no longer guaranteed if a change is made to the milk frother without the authorization of the manufacturer. The manufacturer shall not be liable for any damages or faults arising as a result. Only use the accessories provided by the manufacturer. Please observe the national regulations and/or laws of the country in which the device is used.

2. Package contents

Unpack the milk frother and all of the accessories. Remove all packaging materials and check all of the components for completeness and signs of damage. If any parts are missing or damaged, please contact the manufacturer.

- Canister
- Device base with power cable
- 3 whisks
- These operating instructions

3. Safety instructions

Before using the milk frother for the first time, please read the following instructions carefully and observe all warnings, even if you are familiar with using electronic and household devices. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you give the milk frother away or sell it, please ensure that you also pass on this manual. It is part of the milk frother.

- DANGER!** This icon, together with the word "Danger", indicates an impending dangerous situation which, if not prevented, can lead to serious injuries or even death.
- WARNING!** This icon indicates important information for the safe operation of the milk frother and user safety.
- DANGER!** This icon indicates impending danger to health due to an electric shock, which may result in a risk of death and/or damage to property.
- Danger, hot surface!**
- DANGER!** This symbol warns against injuries/burns related to the hot surfaces.
- This icon indicates products that have been tested in relation to their physical and chemical

composition and that in accordance with EC 1935/2004 have been regarded as harmless to health in terms of contact with foodstuffs.

Foreseeable misuse

- Only heat the canister with the base developed for this purpose. Do not under any circumstances place it on a hob to heat it and do not use the base of any other milk frother.
- Do not use the canister for other liquids; only use it for milk.
- Always use fresh milk. Do not consume any milk that has been sitting in the canister for a long period of time.
- Do not reheat milk that has cooled. Pour away old milk. The milk frother should not be operated with an external timer or a separate remote control system.

Children and people with disabilities

- This milk frother may be used by children aged eight and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or who lack experience and knowledge, provided that they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers.
 - Children must not play with the milk frother.
 - Cleaning and maintenance by the user may not be performed by children, unless they are over eight years of age and supervised.
 - Children under eight years of age are to be kept away from the milk frother and the power cable.
- ⚠ DANGER! The packaging material is not a toy. Children must not play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.
Store the milk frother out of reach of children.

General safety instructions

- ⚠ DANGER of burn injuries
 - Never touch the housing of the canister during and immediately after operation. Only use the handle to hold or carry the canister.
 - Hot steam can escape when heating milk. Make sure not to burn yourself. Wear an oven glove, if necessary. Turn the canister so that the steam is directed away from you.
 - The surface of the heating element is still hot after use.
 - Only clean the canister once it has cooled down completely.
 - Fill the canister up to the interior MAX marking. If you pour in too much milk, it can boil over and cause burn injuries and damage to property.
 - Only operate the milk frother with the lid on. Otherwise milk can escape and cause burn injuries and damage to property.
 - Do not remove the lid when the milk frother is being used.
- ⚠ WARNING of damage to property
 - Only use the canister with the correspond base.
 - Do not put any objects on the base.
 - Only operate the milk frother on a flat, stable and fire-proof surface. If the milk frother is not placed on a level surface, it can tip over and cause damage to property and under certain circumstances may also cause burn injuries.
 - Never leave the milk frother unattended when in use.
 - Unplug the plug from the socket when the milk frother is unattended.

⚠ DANGER of electric shock

- The power cable must not be damaged. Never replace a damaged power cable. Instead contact the manufacturer. If the power cable is damaged, there is a risk of electric shock.
- If the connecting cable of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service department or by a similarly qualified person in order to prevent any hazards.
- Never open the housing of the base, as this does not contain any parts to be maintained. If the housing is open, there is a risk of electric shock.
- If you notice any smoke, unusual noises or smells, switch off the milk frother immediately

and remove the plug from the socket. In a case like this, you must stop using the milk frother until it has been checked by a specialist. Do not inhale smoke possibly caused by a burning device. If you have inhaled smoke, consult a physician. Inhaling smoke can be harmful to your health.

- Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.
- Ensure that the power cable is not jammed or squashed.
- The milk frother must always be disconnected from the mains if left unattended, prior to assembly and disassembly or cleaning.
- Never remove the plug from the socket by pulling the power cable; only ever pull the plug.
- If you find visible damage on the milk frother or the power cable, switch off the milk frother immediately, remove the plug from the socket and contact the manufacturer.
- Only plug the base into a power socket that is properly installed and easily accessible and whose mains voltage corresponds with the rating plate specifications. Following connection, the power socket must continue to be easily accessible so that the plug can be quickly removed in an emergency.
- Never immerse the base or the canister in water or any other liquid. If liquid enters into the base, remove the plug from the socket and contact the manufacturer.

⚠ DANGER of fire

Fill the canister up to the MIN marking with milk. If you do not pour in enough milk, there is a risk of fire due to overheating.

4. Before initial use

Remove the milk frother and all accessories from the packaging and check the completeness of the delivery. Keep the packaging material away from children and dispose of it in an environmentally friendly manner.

5. Initial use

Before you prepare milk for consumption for the first time, you must first clean the milk frother in order to remove dust and any remnants of the packaging material. Follow the procedure described in the 'Maintenance/cleaning' section.

⚠ DANGER of electric shock

Keep the base away from water. There is danger of electric shock.

⚠ WARNING - Risk of burns

Only operate the milk frother with the lid on. The surface of the heating element is still hot after use.

⚠ WARNING - Risk of injury

Always use fresh milk. Do not consume milk that has been sitting in the canister for a long period of time.

Please note:

If you lift the canister off the base during operation, the preparation process stops automatically. Place the canister onto the base again and restart the process using the On/Off button. You can conveniently store the whisk that is not currently in use in the whisk holder. This is located on the underside of the lid.

5.1 Functions of the On/Off button

The On/Off button is used to select the operating mode of the milk frother. Press the On/Off button as many times as necessary for the LED display to indicate the required operating mode. If the On/Off button is not pressed for approximately three seconds, the flashing LED display turns to a solid light and the selected operating mode starts.

Once the programme for the selected operating mode is complete, the milk frother will automatically switch off. The programme length depends on the chosen operating mode and the amount of liquid used.



5.2 Function of the whisks



Whisk A		Stirring
Whisk B		Frothing



5.3 Operating modes



The milk frother has four different operating modes. In operating mode 1, two different milk products can be made by using different whisks.

Select the operating mode that best suits your preference.

	max. 150 ml 	Firm, warm froth Choose this operating mode to create warm milk froth with a firm consistency.
---	---	---

	max. 150 ml 	Warm, creamy foam Choose this operating mode to create a warm, creamy, fine-pored milk foam.
---	---	---

	max. 150 ml 	Heat up milk with less froth Choose this operating mode to create warm, creamy, fine-pored milk froth with a more liquid milk content.
---	---	---

	max. 300 ml 	Heat up and stir milk Choose this operating mode to heat up milk.
---	---	--

	max. 150 ml 	Cold frothing Choose this operating mode to create cold, creamy milk froth.
---	---	--

O programa de entrada de espuma de leite - paragem de trabalho - trabalho, antes de finalmente se desligar.

5.4 MIN and MAX markings

There are three markings indicated inside the canister.

- The MIN marking indicates the minimum fill capacity.
- The lower MAX marking indicates the maximum fill capacity when using whisk B.
- The upper MAX marking indicates the maximum fill capacity when using whisk A.



5.5 Tips on how to make good milk froth

Please note that the frothing quality depends on the milk used and can vary greatly.

- We recommend using cow's milk. Other types of milk behave differently during the frothing process. This can result in milk overflowing out of the milk frother.
- It is best to use milk with a fat content of 3.5 per cent. Low-fat milk and skimmed milk do not froth well.
- The milk should be cool.

- Do not try to froth the milk a second time if you do not like the milk froth the first time. This is because the milk can burn.
- If you find the milk froth to be too liquid, we recommend leaving it to rest for around 30 seconds. During this time, the liquid milk can sink down and the milk frother achieves a better consistency.
- 5.6 Making hot milk froth
 - Insert whisk B up to the stop on the drive shaft inside the canister.
 - Take the canister off the base and pour milk up to the MIN marking inside the canister. The volume of the milk increases during the frothing process. Only pour milk up to the lower MAX marking in order to prevent the milk froth from overflowing.
 - Place the lid onto the canister.
 - Place the canister onto the base.

You can make two types of hot milk froth as described in the table above

- Use the On/Off button to select operating mode 1. The LED flashes and whisk B begins to turn after approximately three seconds. The process of creating milk froth begins.

Or

- Use the On/Off button to select operating mode 3. The LED flashes and whisk B begins to turn after approximately three seconds. The process of creating milk froth begins.
- As soon as the milk is ready, the milk frother automatically switches off; it then goes out again after a short time.

You can stop the preparation process at any time by briefly pressing the On/Off button.

- Wait around 30 seconds until any remaining fluid milk settles at the bottom of the canister.
- Lift the canister off the base, remove the lid and use the milk froth as you wish.
- Wait two to three minutes before using the milk frother again.

5.7 Making cold milk froth

- Insert whisk B up to the stop on the drive shaft inside the canister.
- Take the canister of the base and pour milk up to the MIN marking inside the canister. The volume of the milk increases during the frothing process. Only pour milk up to the lower MAX marking in order to prevent the milk froth from overflowing.
- Place the lid onto the canister.
- Place the canister onto the base.
- Use the On/Off button to select operating mode 4. The LED flashes and whisk B begins to turn after approximately three seconds. The process of creating milk froth begins.
- As soon as the milk is ready, the milk frother automatically switches off; it then goes out again after a short time.

You can stop the preparation process at any time by briefly pressing the On/Off button.

- Wait around 30 seconds until any remaining fluid milk settles at the bottom of the canister.
- Lift the canister off the base, remove the lid and use the milk froth as you wish.

5.8 Heating milk evenly

- Insert whisk A up to the stop on the drive shaft inside the canister.
- Take the canister off the base and pour milk up to the MIN marking inside the canister. Only pour milk up to the upper MAX marking in order to prevent the hot milk from overflowing.
- Place the lid onto the canister.
- Place the canister onto the base.
- Use the On/Off button to select operating mode 1. The LED flashes and whisk A begins to turn after approximately three seconds; this ensures even heating.
- As soon as the milk is hot, the milk frother automatically switches off; it then goes out again after a short time.

You can stop the preparation process at any time by briefly pressing the On/Off button.

- Lift the canister of the base, remove the lid and use the hot milk as you wish.
- Wait two to three minutes before using the milk frother again.

5.10 Ideas for using milk froth

You can use your freshly made milk froth in various beverages.

We have included some recipes for you here.

Viennese Blend

Freshly brewed coffee / Hot milk / Milk froth

Place the same amount of freshly brewed black coffee and hot milk into a large cup until there is about one centimetre to the rim of the cup. Pour in the freshly made milk froth.

Latte Macchiato

150 ml milk for the milk froth
1 portion of espresso (25- 30 ml)

Use the milk to make fresh milk froth and pour the froth into a latte macchiato glass until the glass

is three quarters full. Next, slowly and carefully pour the espresso into the milk froth. Those who like strong coffee can add an extra portion of espresso at this stage. Ideally, the espresso has now collected in the centre. The liquid milk is at the bottom and the top of the drink is crowned by a thick layer of froth. If there is any leftover milk froth and space in the glass, you can carefully add it to the rest of the milk froth.

Camarillo - A Spanish drink combining coffee with a shot

- 1 cup of espresso
- 1 cl brandy or rum
- 1-2 cl egg liqueur
- 1 heaped teaspoon of fine cane sugar

Milk froth

Stir the espresso with the brandy and dissolve the, cane sugar in it. Put the egg liqueur into a large glass and then very slowly slide the espresso over a spoon onto the egg liqueur. This creates two layers in the glass. Fill the glass with the freshly made milk froth.

- Coffee with nut nougat cream
- 1 cup of freshly brewed coffee
- 2 teaspoons of nut nougat cream

Milk froth

Stir the nut nougat cream directly into the freshly brewed coffee, provided it is still very hot. Pour in the freshly made milk froth.

If you like, you can stir some chilli powder into your coffee and sprinkle a little bit onto the milk froth.

6. Maintenance/cleaning

DANGER of electric shock

Always remove the plug from the power socket before beginning to clean the base. Otherwise, there is a risk of electric shock.

Do not pour or spray any liquids onto the base or immerse it into water or any other liquids.

Otherwise, there is a risk of electric shock and a fire hazard due to short circuits.

DANGER of burn injuries

Wait until the canister has cooled down completely before cleaning it. Otherwise you could burn yourself.

WARNING of damage to property

Do not use any scratching or abrasive cleaning agents or abrasive objects (such as a metal scourer) for cleaning purposes. Otherwise the milk

frother may be damaged. Never clean the canister under running water. When cleaning, please make sure that no water gets into the canister from underneath or through the control panel! Do not clean the milk frother and its accessories in the dishwasher, as this may cause irreparable damage.

Ideally, cleaning is carried out directly after the canister cools down. This way, any milk residues cannot dry.

6.1 Simple cleaning process:

- Leave the whisk that was used in place.
- Fill the canister with water considering the MIN and MAX markings and place the lid onto it.
- Allow the milk frother to run for around 30 seconds.
- Next, rinse the canister with plenty of clean water and rinse the lid under running water.

6.2 Thorough cleaning process:

- Remove the power cable from the power socket.
- Remove the whisk that was used.
- Clean the interior of the canister with warm water and some washing up-liquid. Use a sponge or a soft cloth. Make sure to remove milk residue in and around the whisk drive shaft. Next, rinse the canister with plenty of clean water.
- Remove the cover seal from the lid and clean the two parts in mild rinse water. Rinse with clean water, dry both parts thoroughly and position the cover seal back on the lid.
- Clean whisks A and B in mild rinse water and rinse with clean water.
- Next, rinse the canister with plenty of clean water and rinse the lid under running water.
- Clean the outer surfaces, the base and the power cable with a soft, damp cloth, using a mild detergent for stubborn stains. Dry all of the parts thoroughly.

WARNING of damage to property

After cleaning and before using the device again, ensure that the contact area on the under side of the canister is absolutely dry and free from any detergent residue. If not, placing the canister on the base can cause a short circuit, which in turn will result in a defective milk frother.

7. Storing the device when not in use

If the milk frother is not going to be used for a longer period of time, store it in a safe, clean and dry place.

- Before storing the device, clean it thoroughly as described in the previous section.

8. Troubleshooting

If your milk frother does not work as usual, use the following instructions to try and solve the problem. If working through the following tips does not eliminate the fault, please contact the manufacturer.

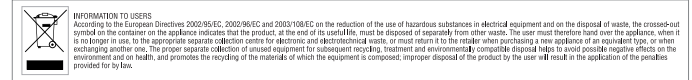
8.1 The milk frother is not working

- The plug is not inserted. Insert the plug into the power socket.
- The power socket is faulty. Try the milk frother in another power socket that you know definitely works.
- The milk frother is not switched on. Press the On/Off button to switch on the milk frother.
- The milk frother has overheated and the overheating protection is preventing the device from switching on. Wait until the milk frother has cooled down. Pour milk up to the MIN marking inside the milk frother to prevent this from happening. Now remove the canister from the base for a moment.
- The inserted whisk does not rotate. The whisk drive axle may be stuck due to milk residues. Remove the plug and fill the canister with some lukewarm water. Leave the water in for some time and then try to rotate the whisk drive axle several times with your hand. Pour out the water. The milk frother should now work again.

The milk frother should now work again.

8.2 The milk in the canister won't froth

- Check whether whisk B is inserted. Insert whisk B, if necessary.
- Whisk B is not securely in place on the whisk drive shaft. Push whisk B up to the stop on the whisk drive shaft.
- Please note that the frothing quality depends on the milk used and can vary greatly. See section "5.5 Tips on how to make good milk froth".





**CARTA DE GARANTÍA · CARTA DE GARANTÍA
LETTER OF GUARAN · GARANTIEBR
LETTRE DE GARANTIE · LETTERA DI GARANZIA
GARANTIESCHREIBE**

ES

CARTA DE GARANTÍA

INDICACIONES Y CONDICIONES LEGALES

ALFA DYSER responderá durante un plazo de treinta y seis (36) MESES desde la fecha de su albarán de venta a su cliente directo, de los defectos de origen en los productos, en los términos previstos en la legislación vigente y en estas condiciones comerciales de venta. Los productos que sean tramitados en garantía y que no cumplan con lo estipulado en el párrafo anterior, serán considerados fuera de garantía. En tales casos, ALFA DYSER se reserva el derecho de adoptar las medidas que resulten necesarias para compensar los perjuicios que le hayan sido ocasionados.

Los productos sustituidos o reparados durante el citado período de 36 meses, tendrán un período de garantía propia de SEIS (6) meses desde la fecha de envío del producto reparado o sustituido, salvo que el plazo que reste para dar por terminado el período de garantía del producto original sea superior, en cuyo caso resultará de aplicación este último.

Quedan excluidas de la garantía y responsabilidad de ALFA DYSER todas las deficiencias fuera de su control, especialmente si son el resultado del desgaste normal, información falsa o inexacta facilitada por el comprador, negligencia, mal uso o mantenimiento inadecuado, incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento de los productos, uso de los productos junto con cualquier material inadecuado, o como consecuencia de la influencia de una acción química o electrolítica u otras causas similares.

La garantía otorgada por ALFA DYSER está sujeta al oportuno cumplimiento de las condiciones de pago acordadas con el comprador.

Para la devolución o reparación del producto en garantía se deberá solicitar en el punto de venta donde se adquirió el producto junto con la factura de venta que se hará llegar la solicitud de devolución / reparación a ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. 937831011) dónde se encuentra el servicio posventa.

ALFA DYSER, no aceptará ningún producto que no esté acompañada de su correspondiente factura de compra.

Será responsabilidad exclusiva del comprador o cliente directo el cumplimiento de las exigencias legales que, en materia de garantías, deban alargarse a los consumidores finales con los que éste interactúe, según la legislación vigente en cada país donde comercialice.

GARANTÍA DE SERVICIOS DIGITALES Y CONTINUIDAD EN LA PRESTACIÓN

Si el producto suministrado desde ALFA DYSER conlleva la prestación de un servicio digital, el plazo de garantía y de continuidad del servicio que se ofrece a los usuarios es de treinta y seis (36) meses garantizado desde la venta del producto físico.

En caso de cierre o interrupción indefinida del servicio, ALFA DYSER notificará a sus clientes y usuarios con un plazo mínimo de seis (6) meses de antelación, siempre manteniendo la garantía de continuidad de servicio citada en el párrafo anterior. Así mismo, si se produce un cambio sustancial en las condiciones contractuales de prestación, ALFA DYSER avisará siempre con al menos tres (3) meses de antelación.

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS

ALFA DYSER mantendrá disponibilidad de repuestos, productos o sistemas equivalentes y similares en funcionalidad durante 10 años desde que un artículo se deja de fabricar o es descatálogo (5 años para productos descatálogo antes de 2022).

ALFA DYSER responderá igualmente durante un plazo de treinta y seis (36) meses desde la fecha de su albarán al comprador directo, de los defectos de origen en los repuestos adquiridos.



CARTA DE GARANTIA

INFORMAÇÕES E CONDIÇÕES LEGAIS

ALFA DYSER responderá por um período de trinta e seis (36) MESES a partir da data da sua nota de entrega ao cliente direto, pelos defeitos de origem nos produtos, nos termos previstos na legislação vigente e nestas condições comerciais de venda.

Os produtos que forem processados em garantia e que não cumprirem com o estipulado no parágrafo anterior, serão considerados fora de garantia. Nesses casos, a ALFA DYSER reserva-se o direito de adotar as medidas necessárias para compensar os prejuízos que lhe foram causados.

Os produtos substituídos ou reparados durante o mencionado período de 36 meses terão um período de garantia próprio de SEIS (6) meses a partir da data de envio do produto reparado ou substituído, exceto se o prazo restante para finalizar o período de garantia do produto original for superior, caso em que se aplicará este último.

Estão excluídos da garantia e responsabilidade da ALFA DYSER todos os defeitos fora do seu controle, especialmente se forem o resultado do desgaste normal, informação falsa ou inexata fornecida pelo comprador, negligência, mau uso ou manutenção inadequada, não cumprimento das instruções de funcionamento dos produtos, uso dos produtos juntamente com qualquer material inadequado, ou como consequência da influência de uma ação química ou eletrolítica ou outras causas semelhantes.

A garantia concedida pela ALFA DYSER está sujeita ao devido cumprimento das condições de pagamento acordadas com o comprador.

Para a devolução ou reparação do produto em garantia deve ser solicitada no ponto de venda onde o produto foi adquirido, juntamente com a fatura de venda que irá enviar o pedido de devolução / reparação para ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires. Tlf. +34 937831011), onde o serviço pós-venda está localizado.

A ALFA DYSER não aceitará nenhum produto que não esteja acompanhado da respetiva fatura de compra.

Será exclusivamente responsabilidade do comprador ou cliente direto o cumprimento das exigências legais que, em matéria de garantias, devam ser concedidas aos consumidores finais com os quais este interaja, de acordo com a legislação vigente em cada país onde comercialize.

GARANTIA DE SERVIÇOS DIGITAIS E CONTINUIDADE NA PRESTAÇÃO

Se o produto fornecido pela ALFA DYSER incluir a prestação de um serviço digital, o período de garantia e de continuidade do serviço oferecido aos usuários é de trinta e seis (36) meses garantidos a partir da venda do produto físico.

Em caso de encerramento ou interrupção indefinida do serviço, a ALFA DYSER notificará seus clientes e usuários com um prazo mínimo de seis (6) meses de antecedência, mantendo sempre a garantia de continuidade do serviço citado no parágrafo anterior. Da mesma forma, se houver uma mudança substancial nas condições contratuais de prestação, a ALFA DYSER avisará sempre com pelo menos três (3) meses de antecedência.

DISPONIBILIDADE DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A ALFA DYSER manterá disponibilidade de peças de reposição, produtos ou sistemas equivalentes e similares em funcionalidade por 10 anos desde que um artigo deixa de ser fabricado ou é descontinuado [5 anos para produtos descontinuados antes de 2022].

A ALFA DYSER também responderá por um período de trinta e seis (36) meses a partir da data da sua nota de entrega ao comprador direto, pelos defeitos de origem nas peças de reposição adquiridas.



LETTER OF GUARANTEE

LEGAL INFORMATION AND CONDITIONS

ALFA DYSER will respond for a period of thirty-six (36) MONTHS from the date of its delivery note to the direct customer, for the original defects in the products, under the terms provided in current legislation and these commercial conditions of sale.

Products that are processed under warranty and do not comply with the stipulated in the previous paragraph will be considered out of warranty. In these cases, ALFA DYSER reserves the right to take the necessary measures to compensate for the damages caused to it.

Products replaced or repaired during the aforementioned 36-month period will have their own warranty period of SIX (6) months from the date of shipment of the repaired or replaced product, except if the remaining time to finish the warranty period of the original product is superior, in which case the latter will apply.

Excluded from the warranty and responsibility of ALFA DYSER are all defects beyond its control, especially if they are the result of normal wear, false or inaccurate information provided by the buyer, negligence, misuse or inadequate maintenance, non-compliance with the operating instructions of the products, use of the products together with any inadequate material, or as a consequence of the influence of a chemical or electrolytic action or other similar causes.

The warranty granted by ALFA DYSER is subject to due compliance with the payment conditions agreed with the buyer.

For the return or repair of the product under warranty must be requested at the point of sale where the product was purchased along with the sales invoice that will send the request for return / repair to ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires. Tlf. +34 937831011) where the after-sales service is located.

ALFA DYSER will not accept any product that is not accompanied by its respective purchase invoice.

It is exclusively the responsibility of the buyer or direct client to comply with the legal requirements that, in terms of warranties, must be granted to the final consumers with whom they interact, in accordance with the legislation in force in each country where they market.

WARRANTY OF DIGITAL SERVICES AND CONTINUITY IN THE PROVISION

If the product supplied by ALFA DYSER includes the provision of a digital service, the warranty period and continuity of the service offered to users is thirty-six (36) months guaranteed from the sale of the physical product.

In case of closure or indefinite interruption of the service, ALFA DYSER will notify its clients and users with a minimum period of six (6) months in advance, always maintaining the guarantee of continuity of the service mentioned in the previous paragraph. Similarly, if there is a substantial change in the contractual conditions of provision, ALFA DYSER will always warn with at least three (3) months in advance.

AVAILABILITY OF SPARE PARTS

ALFA DYSER will maintain availability of spare parts, products or equivalent and similar systems in functionality for 10 years since an article stops being manufactured or is discontinued [5 years for products discontinued before 2022].

ALFA DYSER will also respond for a period of thirty-six (36) months from the date of its delivery note to the direct buyer, for the origin defects in the replacement parts purchased.