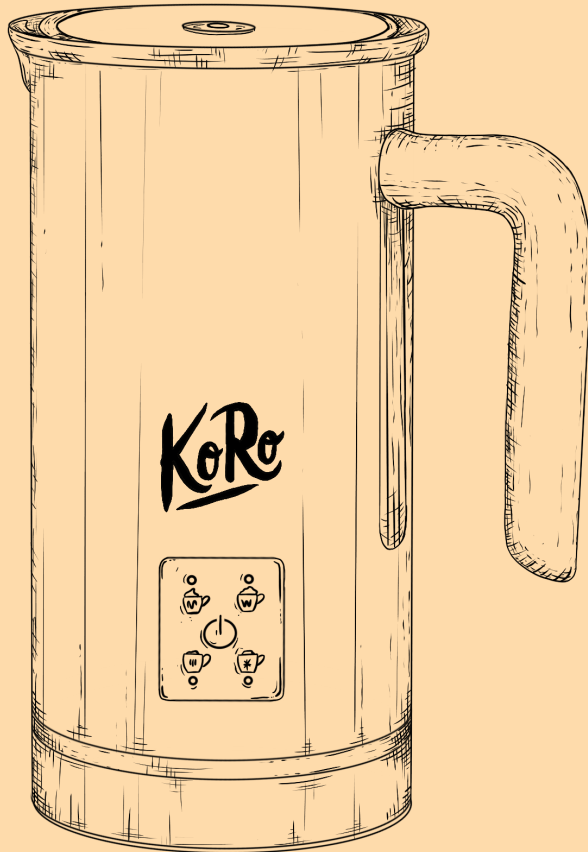


KoRo

DE



SCHAUMSCHLÄGER

BEREITER_003

Bedienungsanleitung

INHALT

1. Einleitung	4
1.1 Beschreibung des Anwenders	4
1.2 Erklärung der Sicherheitshinweise	4
1.3 Aufbewahrung der Anweisungen	4
2. Beschreibung des Produkts	5
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
2.2 Überblick über das System	5
2.3 Technische Daten	6
3. Sicherheitshinweise	6
4. Inbetriebnahme und Bedienung	8
4.1 Vor dem ersten Gebrauch	8
4.2 Bedienung	8
4.3 Warmen Milchschaum herstellen	10
4.4 Kalten Milchschaum herstellen	11
4.5 Milch gleichmäßig erhitzen	11
4.6 Rezepte	12
4.7 Reinigung und Wartung	13
5. Fehlersuche	14
6. Gewährleistung	15
6.1 Garantie	15
6.2 Konformitätserklärung	15
7. Entsorgung	15

1. EINLEITUNG

1.1 BESCHREIBUNG DES ANWENDERS

Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie 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. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

1.2 ERKLÄRUNG DER SICHERHEITSHINWEISE

⚠ GEFAHR

„Gefahr“ weist auf eine unmittelbare Gefährdung mit einem hohen Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

⚠ WARNUNG

„Warnung“ weist auf eine potenzielle Gefährdung mit einem mittleren Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

⚠ VORSICHT

„Vorsicht“ weist auf eine potenzielle Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

HINWEIS

„Hinweis“ weist auf weitere hilfreiche Tipps und Hinweise zur korrekten Verwendung des Produkts.

1.3 AUFBEWAHRUNG DER ANWEISUNGEN

Bevor Du Dein Gerät benutzt, lese bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so kannst Du alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. **Bewahre die Gebrauchsanleitung gut auf und gebe sie an einen möglichen Nachbesitzer weiter.** Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachte im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

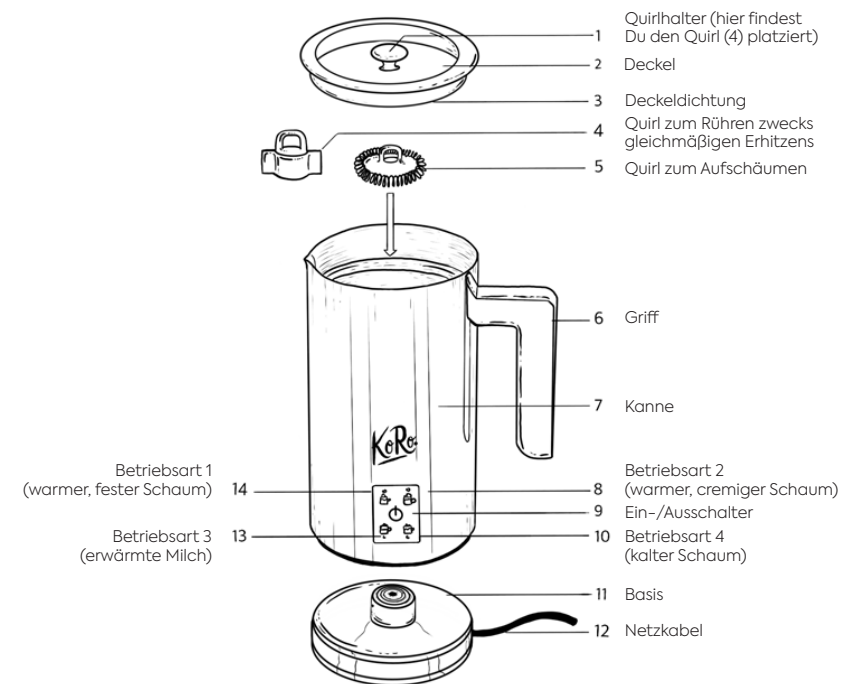
2. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

2.1 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Milchaufschäumer ist ausschließlich zum Erwärmen bzw. Aufschäumen / Rühren von Milch bestimmt. Der Milchaufschäumer ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwende den Milchaufschäumer ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch. Stelle die Kanne keinesfalls auf ein Kochfeld, um sie zu erhitzen und verwende auch keine Basis eines anderen Milchsäumers. Reinige den Aufschäumer niemals in der Spülmaschine, siehe hierzu das entsprechende Kapitel.

Verwende das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht-bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht-bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

2.2 ÜBERBLICK ÜBER DAS SYSTEM



Bitte überprüfe nach Erhalt des Produktes, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wende Dich bitte an den Hersteller.

Wenn dieses Gerät beschädigt wird, muss es durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person repariert oder ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

2.3 TECHNISCHE DATEN

Artikelname:	BEREITER_003
Spannungsversorgung:	220-240V, 50/60Hz
Leistungsaufnahme:	500 W
Abmessungen:	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Füllmenge:	Aufschäumen: max. 150 ml, Erhitzen und Verrühren: max. 300 ml

3. SICHERHEITSHINWEISE

⚠ GEFAHR

- Schließe das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließe das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Du es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen kannst.
- Betreibe das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Öffne das Gehäuse nicht, sondern überlasse die Reparatur Fachkräften. Wende Dich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Lagere das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greife niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehe in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Tauche weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!
- Fasse den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehe vor jedem Reinigen des Geräts den Netzstecker.
- Benutze zum Reinigen niemals einen Dampfreiniger.

- Verwende das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreibe es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Beim Betrieb des Milchschaumer entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können, z. B. heißer Dampf, Deckel sowie heißes Gehäuse. Fasse den heißen Milchaufschäumer nur am Griff (6) an. Verbrennungsgefahr!

⚠ WARNUNG

- Stelle das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen, wie z. B. Vorhängen oder Geschirrtüchern, auf.
- Lasse das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und lasse es dabei keine heißen Oberflächen wie z. B. Herdplatten, Öfen, etc. berühren.
- Halte das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Bringe das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Decke das Gerät nicht ab, z. B. mit Tüchern o. Ä..
- Öffne den Deckel nicht während des Betriebes. Verbrühungsgefahr!
- Lass das Gerät vollständig abkühlen, bevor Du es reinigst und / oder verstaust. Verbrennungsgefahr!
- Achte darauf, dass Du den Flüssigkeitsbehälter nicht mit zu viel oder zu wenig Milch befüllst. Die eingefüllte Menge darf die MIN-Markierung im Inneren des Flüssigkeitsbehälters keinesfalls unter- und die MAX-Markierung für die jeweilige Betriebsart nicht überschreiten. Bei Überfüllung kann heiße Milch oder Schaum austreten.
- Lass keine Milch im Gerät stehen, um gesundheitliche Schäden zu vermeiden.

⚠ VORSICHT

- Setze das Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Verwende das Gerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen und unempfindlichen Oberfläche steht.
- Tauche das Gerät, den Gerätestecker und das Netzkabel zum Reinigen niemals in Wasser, stelle es nie in eine Spülmaschine, und verwende zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Verwende keine lösemittelhaltigen, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel (z. B. Backofen- oder Grill-Spray) oder Reinigungsutensilien (z. B. Topfschwämme o. Ä.). Diese können die Oberfläche zerkratzen.
- Trockne alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Basisstation in Betrieb genommen werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, fülle die Milch nur ein, wenn das Gerät nicht auf der Basisstation steht.
- Nimm das Gerät keinesfalls ohne Milch und nie ohne korrekt aufgesetzten Deckel in Betrieb.
- Verwende das Gerät nicht bei verbogenem oder beschädigtem Aufschäumeinsatz.
- Erhitze erkaltete Milch nicht erneut. Schütten Sie alte Milch grundsätzlich weg.

4. INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

4.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entferne alle Transportsicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr! **⚠️ GEFAHR**
2. Vor dem ersten Benutzen sollte das Innere der Kanne und der Quirl (4 und 5) mit warmem Wasser gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
3. Das äußere Gehäuse der Kanne (7) mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen. Halte die Basis (11) von Wasser fern. Stromschlaggefahr! **⚠️ GEFAHR**

4.2 BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG

Warnung - Verbrennungsgefahr

Betriebe den Milchaufschäumer nur mit aufgesetztem Deckel. Nach der Anwendung ist die Außenoberfläche der Kanne noch heiß. Achtung!

⚠️ WARNUNG

Warnung - Verletzungsgefahr

Verwende immer frische Milch. Verzehre keine Milch, die längere Zeit in der Kanne gestanden hat.

HINWEIS

Falls Du während des Betriebs die Kanne (7) von der Basis (11) hebst, stoppt der Zubereitungsprozess automatisch. Setze die Kanne wieder auf die Basis und starte Sie die Zubereitung erneut mit dem Ein-/Ausschalter (9).

Funktion des Ein-/Ausschalters:

Über den Ein-/Ausschalter (9) wird die Betriebsart des Milchaufschäumers ausgewählt. Drücke den Ein-/Ausschalter (9) so oft, bis das Symbol der gewünschten Betriebsart (8, 10, 13, 14) blinkt. Wenn für ca. 3 Sekunden kein Druck auf den Ein-/Ausschalter (9) stattfindet, beginnt die gewählte Betriebsart dauerhaft zu leuchten und startet. Nachdem das Programm der gewählten Betriebsart beendet ist, schaltet sich der Milchaufschäumer automatisch aus.

Die Programmdauer ist abhängig von der gewählten Betriebsart und der eingefüllten Flüssigkeitsmenge. **Warnung vor Sachschäden**

Verwende zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme).

Funktion der Quirls (4 und 5):

Quirl (4) zum Erwärmen	Quirl (5) zum Aufschäumen
---------------------------	------------------------------

HINWEIS

Bitte beachte, dass die Milch anbrennen kann, wenn der Milchschaumer ohne Quirl betrieben wird.

BETRIEBSARTEN

Der Milchaufschäumer verfügt über 4 verschiedene Betriebsarten.

Betriebsart 1 (14):

max. 150 ml	Warmer und fester Schaum Wähle diese Betriebsart, um warmen Milchschaum von fester Konsistenz zu erhalten.
max. 300 ml	Milch erwärmen und rühren Wähle diese Betriebsart mit Quirl (4), um Milch zu erwärmen.

Betriebsart 2 (8):

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

Betriebsart 3 (13):

max. 300 ml	Milch erhitzen mit wenig Milchschaum Wähle diese Betriebsart, um Milch zu erhitzen.
-------------	---

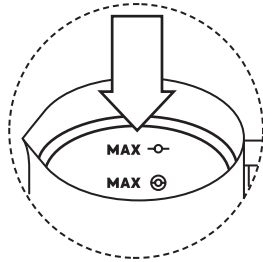
Betriebsart 4 (10):

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

MIN- und MAX-Markierungen:

An der Innenseite der Kanne (7) befinden sich drei Markierungen.

- Die Markierung MIN zeigt Dir die minimale Füllmenge an.
- Die untere Markierung MAX zeigt die maximale Füllmenge bei der Herstellung von Milchschaum.
- Die obere Markierung MAX zeigt die maximale Füllmenge bei Erhitzung von Milch.



4.3 WARMEN MILCHSCHAUM HERSTELLEN

1. Stecke den Quirl (5) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (7). Nimm die Kanne (7) von der Basis (11) und fülle Milch mindestens bis zur MIN-Markierung ein. Beim Aufschäumen vergrößert sich das Volumen der Milch. Um ein Überlaufen des Milchschaumes zu verhindern, darf Milch nur bis zur unteren MAX-Markierung eingefüllt werden.
2. Setze den Deckel (2) auf die Kanne (7).
3. Stelle die Kanne (7) auf die Basis (11).
4. Du kannst warmen Milchschaum in 2 Varianten herstellen:
 - Wähle mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 1. Das Symbol der Betriebsart 1 (14) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (5) sich zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.
 - oder
 - Wähle mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 2. Das Symbol der Betriebsart 2 (8) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (5) sich zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.
5. Sobald der Milchschaum fertig ist, schaltet der Milchaufschäumer sich automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (14, 8) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit. Du kannst auch die Zubereitung vorzeitig durch kurzes Drücken des Tasters (9) stoppen.
6. Warte ca. 30 Sekunden, bis sich noch flüssige Milch unten in der Kanne (7) abgesetzt hat.
7. Hebe die Kanne (7) am Griff (6) von der Basis (11), nimm den Deckel (2) ab und verwende den Milchschaum nach Deinen Wünschen.
8. Reinige nach jeder Benutzung den Milchaufschäumer mit Leitungswasser, um Rückstände zu entfernen.

4.4 KALTEN MILCHSCHAUM HERSTELLEN

1. Stecke den Quirl (5) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (7).
2. Nimm die Kanne (7) von der Basis (11) und fülle Milch mindestens bis zur MIN-Markierung ein. Beim Aufschäumen vergrößert sich das Volumen der Milch. Um ein Überlaufen des Milchschaumes zu verhindern, darf Milch nur bis zur unteren MAX-Markierung eingefüllt werden.
3. Setze den Deckel (2) auf die Kanne (7).
4. Stelle die Kanne (7) auf die Basis (11).
5. Wähle mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 4. Das Symbol der Betriebsart 4 (10) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (5) sich zu drehen. Die Erzeugung des Milchschaumes beginnt.
6. Sobald der Milchschaum fertig ist, schaltet der Milchaufschäumer sich automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (10) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit. Du kannst die Zubereitung vorzeitig durch kurzes Drücken des Ein-/Ausschalters (9) stoppen.
7. Warte ca. 30 Sekunden, bis sich noch flüssige Milch unten in der Kanne (7) abgesetzt hat.
8. Hebe die Kanne (7) von der Basis (11), nimm den Deckel (2) ab und verwende den Milchschaum nach Deinen Wünschen.
9. Reinige nach jeder Benutzung den Milchaufschäumer mit Leitungswasser, um Rückstände zu entfernen.

4.5 MILCH GLEICHMÄSSIG ERHITZEN

1. Stecke den Quirl (4) bis zum Anschlag auf die Antriebsachse im Inneren der Kanne (7).
2. Nimm die Kanne (7) von der Basis (11) und fülle Milch mindestens bis zur MIN-Markierung ein. Um ein Überlaufen der erhitzten Milch zu verhindern, darf Milch nur bis zur oberen MAX-Markierung eingefüllt werden.
3. Setze den Deckel (2) auf die Kanne (7).
4. Stelle die Kanne (7) auf die Basis (11).
5. Wähle mit dem Ein-/Ausschalter (9) die Betriebsart 3. Das Symbol der Betriebsart 3 (13) blinkt und nach ca. 3 Sekunden beginnt der Quirl (4) sich zu drehen, wodurch eine gleichmäßige Erhitzung gewährleistet ist. Sobald die Milch heiß ist, schaltet der Milchaufschäumer sich automatisch ab, das Symbol der gewählten Betriebsart (13) blinkt und erlischt nach kurzer Zeit.
6. Hebe die Kanne (7) mit dem Griff (6) von der Basis (11), nimm den Deckel (2) ab und verwende die erwärmte Milch nach Deinen Wünschen.
7. Reinige nach jeder Benutzung den Milchaufschäumer mit Leitungswasser, um Rückstände zu entfernen.

4.6 REZEPTE

Nutze Deinen frisch hergestellten Milchschaum in den verschiedensten Getränke Variationen. Im Folgenden findest Du einige Rezepte zum Nachmachen:

1. Warme Matcha Latte

Zutaten: 1 Teelöffel Matcha + 50 ml kaltes Wasser + 150 ml Milch

- Gib das Matcha-Pulver + 50 ml kaltes Wasser in den Milchaufschäumer und wähle Betriebsart 1 oder 2 (14 oder 8)
- Matcha in eine Tasse gießen.
- Gib 120 ml Milch in den Milchaufschäumer und wähle die Betriebsart 1 oder 2 (14 oder 8).
- Gib die aufgeschäumte Milch zum Matcha hinzu.

2. Iced Matcha Latte

Zutaten: 1,5 Teelöffel Matcha + 50 ml kaltes Wasser + 150 ml Milch

- Gib das Matcha-Pulver + 50 ml kaltes Wasser in den Milchaufschäumer und wähle Betriebsart 4 (10).
- Gieße den Matcha in eine Tasse.
- 120 ml Milch in den Milchaufschäumer geben und wähle die Betriebsart 4 (10).
- Falls gewünscht, Eiswürfel hinzugeben.

3. Goldene Milch

Zutaten: Verwende goldenes Milchpulver oder stelle es selbst her: 2 Teelöffel Kurkuma gemahlen, 2 Teelöffel Ingwer gemahlen, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Pfeffer, und mische alles zusammen. Verwende ½ Teelöffel goldenes Milchpulver, um 200 ml goldene Milch herzustellen.

- Gib das goldene Milchpulver und 200 ml Milch in die Maschine und wähle die Betriebsfunktion 1 oder 2 (14 oder 8).

Oder

- Gib das goldene Milchpulver in die Maschine + 50 ml Milch und wähle die Betriebsfunktion 1 oder 2 (14 oder 8). Gieße den Inhalt des Mixers in eine Tasse, gebe die restlichen 150 ml Milch in den Mixer und wähle die Betriebsfunktion 1 (14). Gib den Milchschaum zu deiner Tasse hinzu.

4. Cappuccino

Zutaten: 1 Tasse Espresso + 100 ml Milch

- Gieße 100 ml Milch in die Maschine und wähle die Betriebsfunktion 1 oder 2 (14 oder 8), je nach gewollten Schaum.
- Gieße die Milch auf den Espresso.

4.7 REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Schlag

Ziehe vor der Reinigung der Basis (11) den Netzstecker aus der Steckdose. Tauche die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch Verbrennung

Warte, bis die Kanne (6) vollständig abgekühlt ist, bevor Du sie reinigst.

⚠ WARNUNG

Warnung vor Sachschäden

Verwende zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z.B. Metllschwämme).

HINWEIS

Hinweis

Der Milchaufschäumer und die Zubehörteile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Einfache Reinigung:

1. Lasse den Quirl (5) eingesetzt.
2. Fülle unter Beachtung der MIN- und MAX-Markierungen Wasser in die Kanne (7) und setze den Deckel (2) auf.
3. Lass den Milchaufschäumer nun für ca. 30 Sekunden laufen.
4. Spüle anschließend die Kanne (7) mit reichlich klarem Wasser aus und spüle den Deckel (2) unter fließendem Wasser ab

Gründliche Reinigung:

1. Ziehe das Netzkabel (12) aus der Netzsteckdose.
2. Entnehme den Quirl (4 oder 5).
3. Reinige das Innere der Kanne (7) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Benutze dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Achte besonders darauf, Milchrückstände an der Quirlantriebsachse und um diese herum zu entfernen. Spüle die Kanne (7) anschließend mit reichlich klarem Wasser aus.
4. Ziehe die Deckeldichtung (3) vom Deckel (2) ab und reinige beide Teile in mildem Spülwasser. Spüle mit klarem Wasser nach, trockne beide Teile gründlich ab und schiebe die Deckeldichtung (3) wieder auf den Deckel (2).
5. Reinige den Quirl (4 oder 5) in mildem Spülwasser und spüle ihn mit klarem Wasser ab.
6. Spüle anschließend die Kanne (7) mit reichlich klarem Wasser aus und spüle den Deckel (2) unter fließendem Wasser ab. Die Außenflächen, die Basis (11) und das Netzkabel (12) reinigst Du mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch, bei hartnäckigen Verschmutzungen mit etwas mildem Spülmittel. Trockne alle Teile anschließend gründlich ab.

5. FEHLERSUCHE

PROBLEM	LÖSUNG
Der Milchaufschäumer hat keine Funktion.	Gehe sicher, dass das Netzkabel (12) korrekt mit der Steckdose verbunden ist. Der Milchschaumer ist nicht eingeschaltet. Drücke den Ein-/Ausschalter (9), um den Milchschaumer einzuschalten.
	Der Milchaufschäumer ist überhitzt und der Überhitzungsschutz verhindert das Einschalten. Falls dies der Fall ist, leuchten die Betriebsartssymbole (8, 10, 13, 14) dauerhaft. Warte bis der Milchaufschäumer abgekühlt ist. Fülle Milch mindestens bis zur MIN-Markierung in den Milchaufschäumer, um diesen Fehler zu vermeiden. Nimm nun die Kanne (7) kurz von der Basis (11).
Der eingesetzte Quirl (4,5) dreht nicht.	Die Quirlantriebsachse ist möglicherweise durch Milchreste verklebt. Ziehe den Netzstecker (12) und fülle etwas lauwarmes Wasser in die Kanne (7). Lass das Wasser einige Zeit einwirken und versuche anschließend, die Quirlantriebsachse mehrere Umdrehungen mit der Hand zu drehen. Gieße danach das Wasser aus. Der Milchaufschäumer sollte nun wieder funktionieren.
Eingefüllte Milch wird nicht aufgeschäumt.	Prüfe, ob der Quirl (4 oder 5) richtig eingesetzt ist. Schiebe den Quirl bis zum Anschlag auf die Quirlantriebsachse.
	Die Schaumqualität ist abhängig von der verwendeten Milch und kann stark variieren. Verwende eine Kuhmilch mit einem Fettanteil von 3,5 %, um einen festen Schaum zu erhalten. Alternative Milchsorten können sich beim Aufschäumen unterschiedlich verhalten. Hierbei ist die Aufschäumbarkeit abhängig vom Eiweiß- und Fettgehalt. Je höher beide Gehälter, desto besser wird der Milchschaum. Verwende eine andere Milch, um einen besseren Milchschaum zu erhalten.

6. GEWÄHRLEISTUNG

6.1 GARANTIE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Durch den Hersteller sind zwei Jahre Garantie gewährleistet.

Wende Dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice: service@korodrogerie.de

6.2 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller dieses Produkts ist die KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Deutschland

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. ENTSORGUNG

ENTSORGUNG DES PRODUKTS (WEEE)

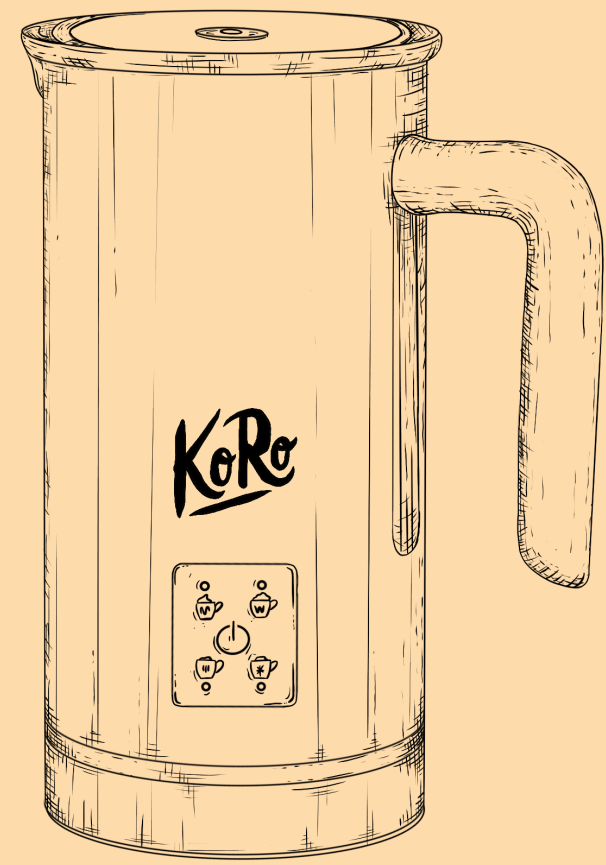


Elektro-Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Für dieses Produkt gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU und es darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informiere Dich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richte Dich nach den örtlichen Regelungen und entsorge Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

KoRo

EN



MILK FROTHER

BEREITER_003

User manual

CONTENT

1. Introduction	20
1.1 Description of user	20
1.2 Explanation of safety instructions	20
1.3 Keeping the instruction manual	20
2. Product description	21
2.1 Intended use	21
2.2 Overview of the system	21
2.3 Technical information	22
3. Safety instructions	22
4. Setup and operation	24
4.1 Before the first use	24
4.2 Operation	24
4.3 Making warm milk froth	26
4.4 Producing cold milk foam	27
4.5 Heating milk evenly	27
4.6 Recipes	28
4.7 Cleaning and maintenance	29
5. Troubleshooting	30
6. Warranty	31
6.1 Warranty	31
6.2 Declaration of Conformity	31
7. Disposal	31

1. INTRODUCTION

1.1 DESCRIPTION OF USER

This equipment can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the equipment in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.

1.2 EXPLANATION OF SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ DANGER

“Danger” indicates an immediate hazard with a high degree of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.

⚠ WARNING

“Warning” indicates a potential hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

“Caution” indicates a potential hazard with a low degree of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

NOTE

“Note” indicates additional helpful tips and instructions for proper use of the product.

1.3 KEEPING THE INSTRUCTION MANUAL

Before using your device, please read the safety instructions and the user manual carefully. This is the only way to use all functions safely and reliably. **Keep the user manual in a safe place and pass it on to any possible future owners.** The operating instructions are based on the standards and regulations applicable in the European Union. Observe country-specific guidelines and laws abroad.

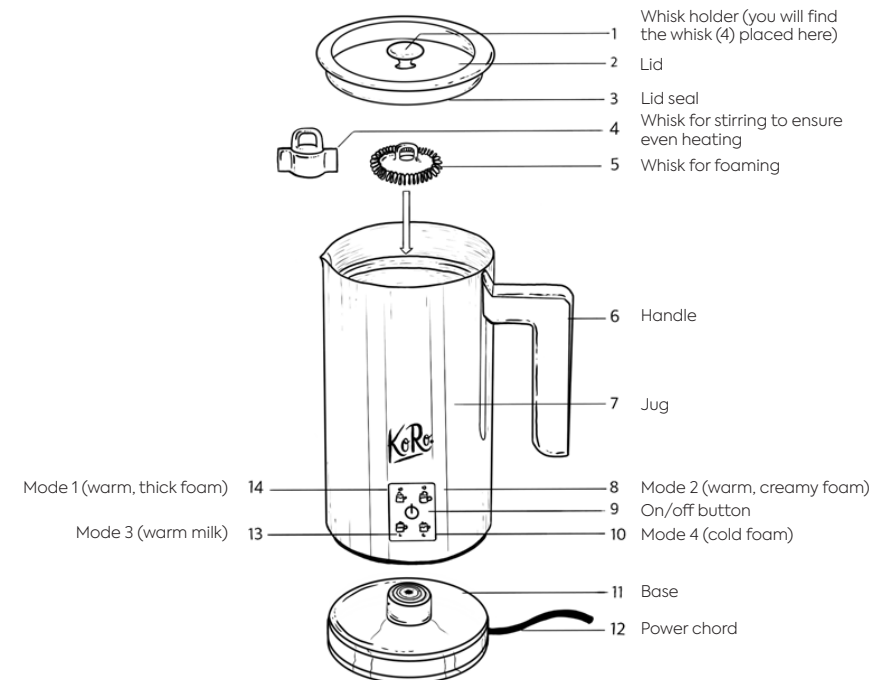
2. DESCRIPTION OF THE PRODUCT

2.1 INTENDED USE

The kettle is intended for heating water only. Do not heat any other liquids in this kettle. The device is intended for private use only and is not designed for professional use.

Use the unit only as described in this manual. Any other use is considered improper and may result in property damage or even personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage caused by non-intended use.

2.2 OVERVIEW OF THE SYSTEM



After receiving the product, please check if all components are complete and have not been damaged. In case of incomplete or damaged delivery, please contact the manufacturer.

If this device is damaged, it must be repaired or replaced by the manufacturer's central customer service department or a similarly qualified person. Improper repairs may result in significant hazards to the user.

2.3 TECHNICAL DATA

Article name:	BEREITER_003
Power supply:	220-240V, 50/60Hz
Power consumption:	500 W
Dimensions (H × W × D):	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Capacity:	when making foam: max. 150 ml, when heating milk: max. 300 ml

3. SAFETY INSTRUCTIONS

DANGER

- Only connect the device to an easily accessible socket so that you can quickly disconnect it in the event of a malfunction.
- Only connect the device if the electrical supply voltage of the socket corresponds to the specification on the type plate.
- Do not operate the device if it has visible damage or if the power cord or power plug is defective.
- If the power cord of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person.
- Do not open the device casing, leave the repairs to specialists. Contact a specialist workshop for this purpose. Liability and warranty claims are excluded in the event of repairs carried out independently, improper connection or incorrect operation.
- Only parts that correspond to the original device may be used for repairs. This device contains electrical and mechanical parts that are essential for protection against sources of danger.
- Never store the device in such a way that it can fall into the sink or water.
- Never reach for an electrical appliance if it has fallen into water. In such a case, disconnect the power plug immediately.
- Do not immerse the device itself or the power cord or plug in water or other liquids.
Risk of electric shock!
- Never touch the power plug with wet hands.
- Always disconnect the power plug before cleaning the device.
- Do not use a steam cleaner for cleaning.
- Only use the device in dry indoor areas. Never operate it in damp rooms or in the rain.
- When operating the milk frother, high temperatures arise that can cause burns, e.g. hot steam, lid as well as hot housing. Only touch the hot milk frother by the handle (6).

WARNING

- Do not place the device near flammable objects, such as curtains.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or countertop and don't let it touch hot surfaces such as stove tops, ovens, etc.
- Keep the unit, power plug and power cord away from open flames and hot surfaces.
- Do not bring the power cord into contact with hot objects.
- Do not cover the device, e.g. with a cloth or similar.
- Do not cover the device, e.g. with a cloth or similar.
- Do not open the lid during operation. Danger of scalding!
- Let the appliance cool down completely before cleaning and/or storing it.
Danger of burns!
- Make sure that you do not fill the liquid container with too much or too little milk.
The amount filled must never be less than the MIN mark inside the liquid container or more than the MAX mark for the respective operating mode. If overfilled, hot milk or foam may escape.
- Do not leave milk in the machine to avoid health hazards.

CAUTION

- Never expose the device to high temperatures (heating, etc.) or weather conditions (rain, etc.).
- Only use the device when it is placed on a flat, stable and insensitive surface.
- Never immerse the device, device plug and power cord in water for cleaning, never place it in a dishwasher, and do not use a steam cleaner for cleaning. Otherwise, the device may get damaged.
- Do not use any solvent-based, corrosive or abrasive cleaning agents (e.g. oven or grill spray) or cleaning utensils (e.g. pot sponges or similar). These can scratch the surface.
- Dry all parts thoroughly after cleaning.
- The appliance must only be operated with the base station supplied.
To avoid hazards, only fill the milk when the machine is not on the base.
- Never use the appliance without milk or without the lid correctly in place.
- Do not use the appliance if the whisk is bent or damaged.
- Do not reheat cooled milk. Always pour away old milk.

4. SETUP AND OPERATION

4.1 BEFORE FIRST USE

1. Remove all transport safety and packaging parts and keep them away from children – risk of suffocation! **(DANGER)**
2. Before using for the first time, clean the inside of the jug and the whisk (4 and 5) with warm water. Follow our cleaning and care instructions.
3. Wipe the outer body of the jug (7) with a well-wrung damp cloth. Keep the base (11) away from water. Risk of electric shock! **(DANGER)**

4.2 OPERATION

(WARNING)

Warning – risk of burns

Only operate the milk frother with the lid on. After use, the outer surface of the jug is still hot. Caution!

(WARNING)

Warning – risk of injury

Always use fresh milk. Do not consume milk that has been standing in the jug for a long time.



(NOTE)

If you lift the jug (7) from the base (11) during operation, the preparation process stops automatically. Put the jug back on the base and start the preparation again with the on/off switch (9).

Function of the on/off switch:

The on/off switch (9) is used to select the operating mode of the milk frother. Press the on/off switch (9) repeatedly until the symbol of the desired operating mode (8, 10, 13, 14) flashes. If there is no pressure on the on/off switch (9) for about 3 seconds, the selected operating mode starts to light up permanently and starts. After the programme of the selected operating mode is finished, the milk frother switches off automatically. The duration depends on the selected operating mode and the amount of liquid filled in.

The whisks (4 and 5):

	Whisk (4) for heating		Whisk (5) for making foam
---	---------------------------------	---	-------------------------------------





(NOTE)

Please note that the milk may burn if the milk frother is operated without a whisk.



OPERATING MODES

The milk frother has 4 different operating modes.



Operating mode 1 (14):

		max. 150 ml	Warm, thick foam Select this mode to obtain warm milk foam with a firm consistency.
		max. 300 ml	Heat milk and stir Select this mode with whisk (4) to heat milk.



Operating mode 2 (8):

		max. 150 ml	Warm and creamy foam Select this mode to obtain warm, creamy and fine milk foam.
---	---	-------------	--

Operating mode 3 (13):

		max. 300 ml	Heat milk with little milk foam Select this mode to heat the milk.
---	---	-------------	--

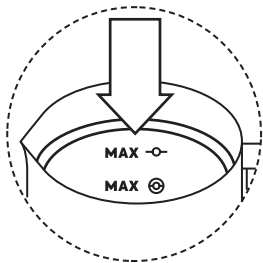
Operating mode 4 (10):

		max. 150 ml	Cold frothing Select this mode to obtain cold, creamy milk foam
---	---	-------------	---

MIN and MAX markings:

There are three markings on the inside of the jug (7).

- The MIN mark shows you the minimum fill quantity.
- The lower MAX mark shows the maximum filling quantity when making milk foam.
- The upper MAX mark shows the maximum filling quantity when heating milk.



4.3 MAKE WARM MILK FROTH

1. Place the whisk (5) as far as it will go on the drive shaft inside the jug (7). Take the jug (7) from the base (11) and fill with milk at least up to the MIN mark. When frothing, the volume of the milk increases. To prevent the milk foam from overflowing, only fill the milk to the lower MAX mark.
2. Put the lid (2) on the jug (7).
3. Place the jug (7) on the base (11).
4. You can make hot milk foam in 2 ways:
 - Select operating mode 1 with the on/off switch (9). The symbol for operating mode 1 (14) flashes and after approx. 3 seconds the whisk (5) starts to turn. The milk foam is produced.
 - or
 - Select operating mode 2 with the on/off switch (9). The symbol for operating mode 2 (8) flashes and the whisk (5) starts to turn after about 3 seconds. The milk foam production starts.
5. As soon as the milk foam is ready, the milk frother switches off automatically, the symbol of the selected operating mode (14, 8) flashes and goes out after a short time. You can also stop the preparation prematurely by briefly pressing the button (9).
6. Wait about 30 seconds until liquid milk has settled in the bottom of the jug (7).
7. Lift the jug (7) by the handle (6) from the base (11), remove the lid (2) and use the milk foam as you wish.
8. After each use, clean the milk frother with tap water to remove any residue.

4.4 PRODUCING COLD MILK FOAM

1. Place the whisk (5) as far as it will go on the drive shaft inside the jug (7).
2. Take the jug (7) from the base (11) and fill with milk to at least the MIN mark. When frothing, the volume of the milk increases. To prevent the milk foam from overflowing, only fill the milk to the lower MAX mark.
3. Put the lid (2) on the jug (7).
4. Place the jug (7) on the base (11).
5. Select operating mode 4 with the on/off switch (9). The symbol for operating mode 4 (10) flashes and after approx. 3 seconds the whisk (5) starts to rotate. The milk foam production starts.
6. As soon as the milk foam is ready, the milk frother switches off automatically, the symbol of the selected operating mode (10) flashes and goes out after a short time. You can stop the preparation prematurely by briefly pressing the on/off switch (9).
7. Wait about 30 seconds until liquid milk has settled in the bottom of the jug (7).
8. Lift the jug (7) from the base (11), remove the lid (2) and use the milk foam as you wish.
9. After each use, clean the milk frother with tap water to remove any residue.

4.5 HEATING MILK EVENLY

1. Push the whisk (4) onto the drive shaft inside the jug (7) as far as it will go.
2. Take the jug (7) from the base (11) and fill with milk at least up to the MIN mark. To prevent the heated milk from overflowing, only fill milk up to the upper MAX mark.
3. Put the lid (2) on the jug (7).
4. Place the jug (7) on the base (11).
5. Select operating mode 3 with the on/off switch (9). The symbol for operating mode 3 (13) flashes and after approx. 3 seconds the whisk (4) starts to rotate, ensuring even heating. As soon as the milk is hot, the milk frother switches off automatically, the symbol of the selected operating mode (13) flashes and goes out after a short time.
6. Lift the jug (7) from the base (11) by the handle (6), remove the lid (2) and use the heated milk as you wish.
7. After each use, clean the milk frother with tap water to remove any residues.

4.6 RECIPES

Use your freshly made milk foam in a wide variety of drinks. Below you will find a few recipes to try:

1. Warm matcha latte

Ingredients: 1 teaspoon matcha + 50 ml cold water + 150 ml milk

- Put the matcha powder + 50 ml cold water in the milk frother and select operating mode 1 or 2 (14 or 8)
- Pour the matcha into a cup.
- Add 120 ml of milk into the milk frother and select operating mode 1 or 2 (14 or 8).
- Add the frothed milk to the matcha.

2. Iced matcha latte

Ingredients: 1,5 teaspoon matcha + 50ml cold water + 150 ml milk

- Put the matcha powder + 50ml cold water into the milk frother and select mode 4 (10).
- Pour the matcha into a cup.
- Add 120ml of milk to the milk frother and select mode 4 (10).
- If you like, add ice cubes.

3. Golden milk

Ingredients: Use golden milk powder or make it yourself: 2 teaspoons ground turmeric, 2 teaspoons ground ginger, 1 teaspoon cinnamon, 1 teaspoon pepper, and mix everything together. Use ½ teaspoon of golden milk powder to make 200 ml of golden milk.

- Put the golden milk powder and 200 ml of milk into the machine and select operating function 1 or 2 (14 or 8).

Or

- Put the golden milk powder in the machine + 50 ml of milk and select operating function 1 or 2 (14 or 8). Pour the contents of the blender into a cup, add the remaining 150ml of milk to the blender and select operating function 1 (14). Add the milk foam to your cup.

4. Cappuccino

Ingredients: 1 cup of espresso + 100 ml milk

- Pour 100 ml of milk into the machine and select operating function 1 or 2 (14 or 8), depending on the desired froth.
- Pour the milk onto the espresso.

We wish you the best of luck!

4.7 CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ DANGER

Danger from electric shock

Disconnect the power chord from the socket before cleaning the base (11). Do not immerse the base in water or other liquids.

⚠ DANGER

Danger of burns

Wait until the jug (6) has cooled down completely before cleaning it.

⚠ WARNING

Damage warning

Do not use abrasive or corrosive cleaning agents or scratching objects (e.g. metal sponges) for cleaning.

NOTE

Note

The milk frother and accessories must not be cleaned in the dishwasher.

Easy cleaning:

1. Leave the whisk (5) in place.
2. Fill the jug (7) with water, observing the MIN and MAX marks, and put on the lid (2).
3. Now let the milk frother run for about 30 seconds.
4. Then rinse the jug (7) with plenty of clean water and rinse the lid (2) under running water.

Thorough cleaning:

1. Unplug the power chord (12) from the socket.
2. Remove the whisk (4 or 5).
3. Clean the inside of the jug (7) with warm water and a little washing up liquid.
Use a sponge or a soft cloth. Take special care to remove any milk residue on and around the whisk drive shaft. Rinse the jug (7) with sufficient water.
4. Pull the lid seal (3) off the lid (2) and clean both parts in mild rinsing water. Rinse with clean water, dry both parts thoroughly and slide the lid seal (3) back onto the lid (2).
5. Clean the whisk (4 or 5) in mild rinsing water and rinse it with clear water.
6. Then rinse the jug (7) with plenty of clean water and rinse the lid (2) under running water. Clean the outer surfaces, the base (11) and the mains cable (12) with a soft, slightly damp cloth or, in the case of stubborn dirt, with a little mild washing-up liquid. Then dry all parts thoroughly.

5. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
The milk frother does not work.	<p>Make sure that the power chord (12) is correctly connected to the socket.</p> <p>The milk frother is not switched on. Press the on/off switch (9) to switch on the milk frother.</p>
	<p>The milk frother is overheated and the overheat protection is preventing it from switching on. If this is the case, the operating mode symbols (8, 10, 13, 14) light up continuously. Wait until the milk frother has cooled down. Fill the milk frother with milk at least up to the MIN mark to avoid this error. Now remove the jug (7) briefly from the base (11).</p>
The inserted whisk (4,5) does not turn.	<p>The whisk drive shaft is possibly stuck milk residues. Pull out the power chord (12) and fill some lukewarm water into the jug (7). Let the water soak in for a while and then try to turn the whisk drive axle several times by hand. Then pour out the water. The milk frother should now work again.</p>
Milk is not being frothed.	<p>Check whether the whisk (4 or 5) is inserted correctly. Push the whisk onto the whisk drive shaft as far as it will go.</p>
	<p>The foam quality depends on the milk used and can vary greatly.</p> <p>Use cow's milk with a fat content of 3.5% to obtain a firm foam.</p> <p>Alternative types of milk may behave differently when foaming. The frothability depends on the protein and fat content. The higher both contents, the better the milk foam.</p> <p>Use a different milk to obtain a better milk foam.</p>

6. WARRANTY

6.1 WARRANTY

Our products are subject to the legal warranty of 2 years. Claims beyond this period can only be processed in conjunction with the proof of purchase. Active parts exclude a warranty claim in the case of normal wear and tear. The service life depends on the respective treatment and use of the products and is therefore variable.

Two years warranty is guaranteed by the manufacturer. If you have any questions about the operation or function of our products, please contact our customer service: service@koro-shop.co.uk

6.2 DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer of this product is
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Germany

This product complies with the following European Directives:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. DISPOSAL

DISPOSING OF THE PRODUCT (WEEE)

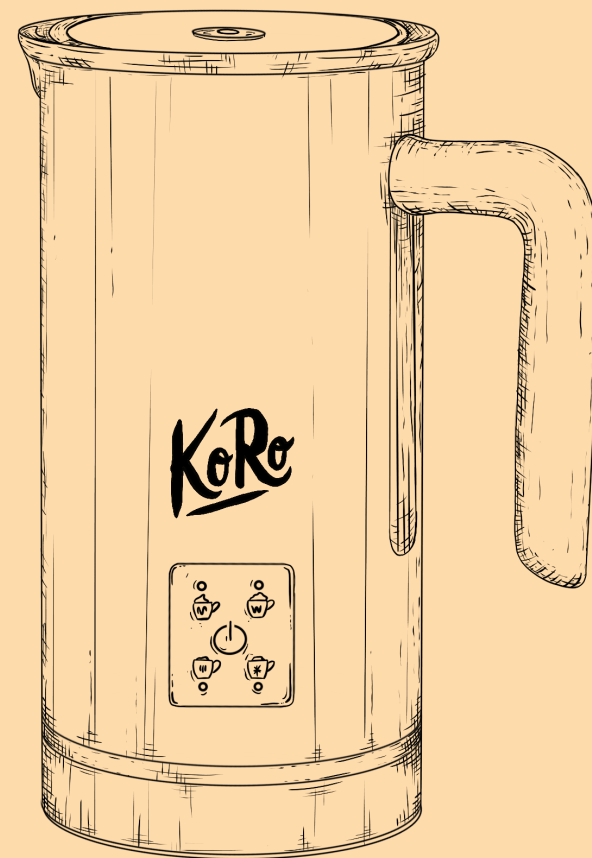


Waste electrical equipment must not be disposed of with household waste!

The European Directive 2012/19/EU applies to this product and it must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of others from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.

KoRo

FR



MOUSSEUR À LAIT

BEREITER_003

Mode d'emploi

TABLE DES MATIÈRES

1. Introduction	36
1.1 Description de l'utilisation	36
1.2 Explication des consignes de sécurité	36
1.3 Consignes de sécurité	36
2. Description du produit	37
2.1 Utilisation	37
2.2 Présentation du système	37
2.3 Informations techniques	38
3. Consignes de sécurité	38
4. Mise en service et utilisation	40
4.1 Avant la première utilisation	40
4.2 Utilisation	40
4.3 Faire de la mousse de lait chaude	42
4.4 Faire de la mousse de lait froide	43
4.5 Faire chauffer de lait	43
4.6 Recettes	44
4.7 Nettoyage et entretien	45
5. Dépannage	46
6. Garantie	47
6.1 Garantie	47
6.2 Déclaration de conformité	47
7. Entretien	47

1. INTRODUCTION

1.1 DESCRIPTION DE L'UTILISATION

Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou ont été formés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

1.2 EXPLICATION DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ DANGER

« Danger » indique un danger imminent avec un niveau de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

« Avertissement » indique un danger potentiel avec un niveau de risque modéré qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

« Attention » indique un danger potentiel avec un faible niveau de risque qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

REMARQUE

« Remarque » indique des conseils et des astuces supplémentaires utiles pour une utilisation correcte du produit.

1.3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation. C'est la seule façon d'utiliser toutes les fonctions de manière sûre et fiable. **Conservez précieusement les instructions d'utilisation et transmettez-les à un éventuel propriétaire ultérieur.** Les instructions d'utilisation sont basées sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. Respectez également les directives et lois spécifiques à votre pays à l'étranger.

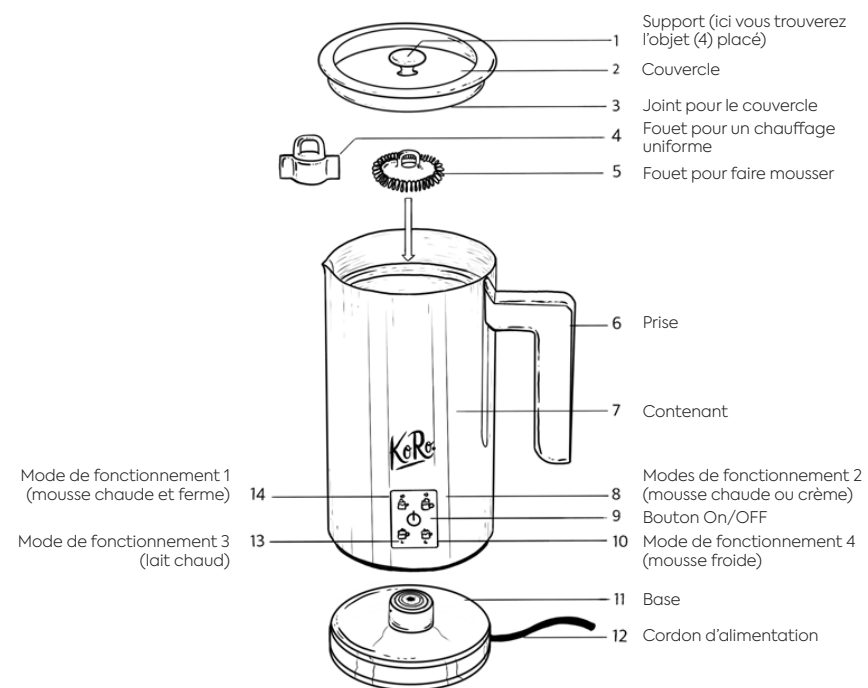
2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1 UTILISATION

Le mouseur à lait est exclusivement destiné à chauffer ou faire mousser/remuer le lait. Le mouseur à lait n'est pas destiné à être utilisé dans une entreprise ou à des fins commerciales. N'utilisez le mouseur à lait que dans des pièces à usage privé. Ne placez jamais la verseuse sur une plaque de cuisson pour la chauffer, ni n'utilisez la base d'un autre mouseur à lait. Ne nettoyez jamais la buse au lave-vaisselle, voir le chapitre correspondant.

Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation.

2.2 PRÉSENTATION DU SYSTÈME



À la réception du produit, veuillez vérifier que tous les composants sont complets et en bon état. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter le fabricant.

Si cet appareil est endommagé, il doit être réparé ou remplacé par le service après-vente central du fabricant ou par une personne de qualification similaire. Des réparations incorrectes peuvent entraîner un danger considérable pour l'utilisateur.

2.3 INFORMATIONS TECHNIQUES

Nom de l'article :	BEREITER_003
Alimentation :	220-240V, 50/60Hz
Puissance :	500 W
Dimensions :	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Capacité :	moussage : 150 ml maximum, chauffage et agitation : 300 ml maximum

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ DANGER

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise facilement accessible afin de pouvoir le débrancher rapidement du secteur en cas de panne.
- Ne branchez l'appareil que si la tension secteur de la prise correspond aux indications de la plaque signalétique.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages visibles ou si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est défectueux.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne de qualification similaire.
- N'ouvrez pas le boîtier, confiez les réparations à des professionnels. Contactez un atelier spécialisé pour cela. Les réclamations de responsabilité et de garantie sont exclues en cas de réparations effectuées indépendamment, de connexion incorrecte ou de fonctionnement incorrect.
- Seules les pièces correspondant aux données d'origine de l'appareil peuvent être utilisées pour les réparations. Cet appareil contient des pièces électriques et mécaniques indispensables à la protection contre les sources de danger.
- Ne rangez jamais l'appareil dans un endroit où il pourrait tomber dans une baignoire ou un évier.
- Ne jamais toucher un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans ce cas, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Risque d'électrocution !
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer.

- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Lors de l'utilisation du mousser à lait, des températures élevées produites peuvent entraîner des brûlures, par ex. B. vapeur chaude, couvercle et boîtier chaud. Ne touchez le mousser à lait chaud que par la poignée (6). Risque de brûlures !

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables tels que des rideaux.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et ne touchez pas les surfaces chaudes telles que les plaques de cuisson, les fours, etc.
- Tenez l'appareil, la fiche secteur et le câble d'alimentation à l'écart des flammes nues et des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec des pièces chaudes.
- Ne couvrez pas l'appareil, par exemple avec des serviettes ou similaire.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant le fonctionnement. Danger de brûlure !
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de le ranger. Risque de brûlures !
- Veillez à ne pas remplir le réservoir de liquide avec trop ou trop peu de lait. La quantité remplie ne doit en aucun cas être inférieure au repère MIN à l'intérieur du réservoir de liquide et ne pas dépasser le repère MAX pour le mode de fonctionnement respectif. S'il est trop rempli, du lait chaud ou de la mousse peut s'échapper.
- Ne laissez pas de lait dans l'appareil pour éviter de nuire à votre santé.

⚠ ATTENTION

- N'exposez jamais l'appareil à des températures élevées (chauffage...) ou aux intempéries (pluie...).
- N'utilisez l'appareil que lorsqu'il se trouve sur une surface plane, stable et non sensible.
- Ne plongez jamais l'appareil, la fiche de l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau pour le nettoyer, ne le mettez jamais au lave-vaisselle et n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour le nettoyer. Sinon, l'appareil pourrait être endommagé.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de solvants, caustiques ou abrasifs (par exemple, un spray pour four ou gril) ou des ustensiles de nettoyage (par exemple, des tampons à récurer ou similaires). Ceux-ci peuvent rayer la surface.
- Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage.
- L'appareil ne peut être mis en service qu'avec la station de base fournie. Pour éviter tout danger, remplissez le lait uniquement lorsque l'appareil n'est pas sur la station de base.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans lait et jamais sans le couvercle bien en place.
- N'utilisez pas l'appareil si l'insert de moussage est plié ou endommagé.
- Ne réchauffez pas de lait froid. Jetez toujours le vieux lait.

4. MISE EN SERVICE ET UTILISATION

4.1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez toutes les pièces de sécurité de transport et d'emballage et tenez-les hors de portée des enfants - risque d'étouffement ! **⚠ DANGER**
2. Avant la première utilisation, l'intérieur du bol et le fouet (4 et 5) doivent être nettoyés à l'eau tiède. Veuillez respecter nos instructions de nettoyage et d'entretien.
3. Essuyez l'enveloppe extérieure du bol (7) avec un chiffon humide bien essoré. Gardez la base (11) à l'abri de l'eau. Risque d'électrocution ! **⚠ DANGER**

4.2 UTILISATION

⚠ ATTENTION

Attention - Risque de brûlures

N'utilisez le mousser à lait qu'avec le couvercle en place. Après utilisation, la surface extérieure de la verseuse est encore chaude. Danger!

⚠ ATTENTION

Attention - Risque de blessure

Utilisez toujours du lait frais. Ne consommez pas de lait resté longtemps dans le pot.

REMARQUE

Indication :

Si vous soulevez la verseuse (7) de la base (11) pendant le fonctionnement, le processus de préparation s'arrêtera automatiquement. Remettez la verseuse sur le socle et recommencez la préparation avec l'interrupteur marche/arrêt (9).

Fonction On/Off :

Le mode de fonctionnement du mousser à lait est sélectionné à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (9). Appuyez plusieurs fois sur l'interrupteur marche/arrêt (9) jusqu'à ce que le symbole du mode de fonctionnement souhaité (8, 10, 13, 14) clignote. Si l'interrupteur marche/arrêt (9) n'est pas enfoncé pendant environ 3 secondes, le mode de fonctionnement sélectionné s'allume en continu et démarre. Une fois le programme du mode de fonctionnement sélectionné terminé, le mousser à lait s'éteint automatiquement. La durée du programme dépend du mode de fonctionnement sélectionné et de la quantité de liquide utilisée.

Fonction des fouets (4 et 5) :

Fouet (4) pour chauffer	Fouet (5) pour mousser
-----------------------------------	----------------------------------

REMARQUE

Veuillez noter que le lait peut brûler si le mousser à lait est utilisé sans fouet.

MODE DE FONCTIONNEMENT :

Le mousser à lait dispose de 4 modes de fonctionnement différents.

Mode de fonctionnement 1 (14) :

	max. 150 ml	Mousse chaude et épaisse Choisissez ce mode de fonctionnement pour obtenir une mousse de lait chaude de consistance ferme.
	max. 300 ml	Faire chauffer le lait Sélectionnez ce mode de fonctionnement avec le fouet (4) pour chauffer le lait.

Mode de fonctionnement 2 (8) :

	max. 150 ml	Mousse chaude et épaisse Choisissez ce mode de fonctionnement pour obtenir une mousse de lait chaude, crémeuse et à pores fins.
--	-------------	---

Mode de fonctionnement 3 (13) :

	max. 300 ml	Faire chauffer le lait avec un peu de mousse Choisissez ce mode pour chauffer le lait.
--	-------------	--

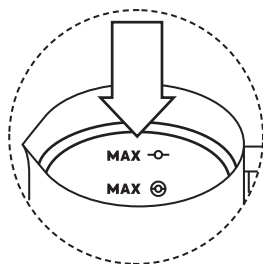
Mode de fonctionnement 4 (10) :

	max. 150 ml	Mousser à froid Choisissez ce mode de fonctionnement pour obtenir une mousse de lait froide et crémeuse.
--	-------------	--

Indications MIN- et MAX:

Il y a trois marques à l'intérieur de la verseuse (7).

- Le repère MIN vous indique la quantité de remplissage minimale.
- La marque inférieure MAX indique la capacité maximale dans la production de mousse de lait
- La marque supérieure MAX indique la capacité maximale lors du chauffage du lait.



4.3 FAIRE DE LA MOUSSE DE LAIT CHAUDE

1. Poussez le fouet (5) sur l'axe d'entraînement à l'intérieur du pot (7) aussi loin que possible. Retirez le pot (7) de la base (11) et versez du lait au moins jusqu'au repère MIN. Lors du moussage, le volume du lait augmente. Pour éviter que la mousse de lait ne déborde, le lait ne peut être rempli que jusqu'au repère MAX inférieur.
2. Placez le couvercle (2) sur la verseuse (7).
3. Placez le bol (7) sur la base (11).
4. Vous pouvez faire de la mousse de lait chaude de 2 façons :
 - Sélectionnez le mode de fonctionnement 1 avec l'interrupteur marche/arrêt (9). Le symbole du mode de fonctionnement 1 (14) clignote et après environ 3 secondes, le fouet (5) commence à tourner. La production de la mousse de lait commence.
 - ou
 - Utilisez l'interrupteur marche/arrêt (9) pour sélectionner le mode de fonctionnement 2. Le symbole du mode de fonctionnement 2 (8) clignote et après environ 3 secondes, le fouet (5) commence à tourner. La production de la mousse de lait commence.
5. Dès que la mousse de lait est prête, le mousser à lait s'éteint automatiquement, le symbole du mode de fonctionnement sélectionné (14, 8) clignote et s'éteint après un court instant. Vous pouvez également arrêter la préparation prématurément en appuyant brièvement sur le bouton (9).
6. Attendez environ 30 secondes jusqu'à ce que le lait liquide se soit déposé au fond du bol (7).
7. Soulevez le pot (7) de la base (11) par la poignée (6), retirez le couvercle (2) et utilisez la mousse de lait comme vous le souhaitez.
8. Après chaque utilisation, nettoyez le mousser à lait avec de l'eau du robinet pour éliminer les résidus.

4.4 FAIRE DE LA MOUSSE DE LAIT FROIDE

1. Poussez le fouet (5) sur l'axe d'entraînement à l'intérieur du pot (7) aussi loin que possible.
2. Retirez le pot (7) de la base (11) et versez du lait au moins jusqu'au repère MIN. Lors du moussage, le volume du lait augmente. Pour éviter que la mousse de lait ne déborde, le lait ne peut être rempli que jusqu'au repère MAX inférieur.
3. Placez le couvercle (2) sur le bol (7).
4. Placez la verseuse (7) sur la base (11).
5. Utilisez l'interrupteur marche/arrêt (9) pour sélectionner le mode de fonctionnement 4. Le symbole du mode de fonctionnement 4 (10) clignote et après environ 3 secondes, le fouet (5) commence à tourner. La production de la mousse de lait commence.
6. Dès que la mousse de lait est prête, le mousser à lait s'éteint automatiquement, le symbole du mode de fonctionnement sélectionné (10) clignote et s'éteint après un court instant. Vous pouvez arrêter la préparation prématurément en appuyant brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt (9).
7. Attendez environ 30 secondes jusqu'à ce que le lait liquide se soit déposé au fond du bol (7).
8. Soulevez le pot (7) de la base (11), retirez le couvercle (2) et utilisez la mousse de lait comme vous le souhaitez.
9. Après chaque utilisation, nettoyez le mousser à lait avec de l'eau du robinet pour éliminer les résidus.

4.5 FAIRE CHAUFFER DE LAIT

1. Poussez le fouet (4) sur l'axe d'entraînement à l'intérieur du pot (7) aussi loin que possible.
2. Retirez le pot (7) de la base (11) et versez du lait au moins jusqu'au repère MIN. Pour éviter que le lait chauffé ne déborde, le lait ne doit être rempli que jusqu'au repère MAX supérieur.
3. Placez le couvercle (2) sur le bol (7).
4. Placez la verseuse (7) sur la base (11).
5. Utilisez l'interrupteur marche/arrêt (9) pour sélectionner le mode de fonctionnement 3. Le symbole du mode de fonctionnement 3 (13) clignote et après environ 3 secondes, le batteur (4) commence à tourner, ce qui assure une chauffe homogène. Dès que le lait est chaud, le mousser à lait s'éteint automatiquement, le symbole du mode de fonctionnement sélectionné (13) clignote puis s'éteint après un court instant.
6. Soulevez le pot (7) de la base (11) avec la poignée (6), retirez le couvercle (2) et utilisez le lait chauffé comme vous le souhaitez.
7. Après chaque utilisation, nettoyez le mousser à lait avec de l'eau du robinet pour éliminer les résidus.

4.6 RECETTES

Utilisez votre mousse de lait fraîchement préparée dans une grande variété de variations de boissons. Ci-dessous quelques recettes à essayer :

1. Matcha latte chaud

Ingrédients : 1 cuillère à café de matcha + 50 ml d'eau froide + 150 ml de lait

- Mettez la préparation à lait doré en poudre dans dans le mousser à lait et sélectionnez le mode de fonctionnement 1 ou 2 (14 ou 8)
- Versez le matcha dans une tasse.
- Versez 120 ml de lait dans le mousser à lait et sélectionnez le mode de fonctionnement 1 ou 2 (14 ou 8).
- Ajouter la mousse de lait au matcha.

2. Matcha latté glacé

Ingrédients : 1,5 cuillères à café de matcha + 50 ml d'eau froide + 150 ml de lait

- Mettez la poudre de matcha + 50 ml d'eau froide dans le mousser à lait et sélectionnez le mode de fonctionnement 4 (10).
- Versez le matcha dans une tasse.
- Versez 120 ml de lait dans le mousser à lait et sélectionnez le mode de fonctionnement 4 (10).
- Si désiré, ajouter des glaçons.

3. Lait doré

Ingrédients : Utilisez du lait en poudre doré ou préparez le vôtre : 2 cuillères à café de curcuma moulu, 2 cuillères à café de gingembre moulu, 1 cuillère à café de cannelle, 1 cuillère à café de poivre et mélangez. Utilisez ½ cuillère à café de poudre de lait doré pour faire 200 ml de lait doré.

- Mettez le lait en poudre doré et 200 ml de lait dans la machine et sélectionnez la fonction 1 ou 2 (14 ou 8).
- OU
- Mettez le lait en poudre doré dans la machine + 50 ml de lait et sélectionnez la fonction de fonctionnement 1 ou 2 (14 ou 8). Versez le contenu du mixeur dans une tasse, ajoutez les 150 ml de lait restants dans le mixeur et sélectionnez la fonction 1 (14). Ajoutez la mousse de lait dans votre tasse.

4. Cappuccino

Ingrédients : 1 tasse d'espresso + 100 ml de lait

- Versez 100 ml de lait dans la machine et sélectionnez la fonction 1 ou 2 (14 ou 8) selon la mousse souhaitée.
- Verser le lait sur l'espresso.

4.7 NETTOYAGE

⚠ DANGER

Risque de choc électronique

Avant de nettoyer la base (11), débranchez la fiche d'alimentation de la prise. Ne plongez pas la base dans l'eau ou tout autre liquide.

⚠ DANGER

Risque de brûlure

Attendez que la verseuse (6) refroidisse complètement avant de la nettoyer.

⚠ ATTENTION

Avertissement de dommages matériels

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou caustiques ni d'objets abrasifs (par exemple des éponges métalliques) pour le nettoyage.

REMARQUE

Un avis

Le mousser à lait et les accessoires ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

Nettoyage facile :

1. Laisser le batteur (5) en place.
2. Remplissez la carafe (7) d'eau en respectant les repères MIN et MAX et mettez le couvercle (2).
3. Laissez maintenant le mousser à lait fonctionner pendant environ 30 secondes.
4. Rincez ensuite la verseuse (7) avec beaucoup d'eau claire et rincez le couvercle (2) sous l'eau courante.

Nettoyage en profondeur :

1. Débranchez le cordon d'alimentation (12) de la prise de courant.
2. Retirez le fouet (4 ou 5).
3. Nettoyez l'intérieur du bol (7) avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle. Utilisez une éponge ou un chiffon doux pour ce faire. Faites particulièrement attention à éliminer les résidus de lait sur et autour de l'axe d'entraînement du fouet. Rincez ensuite le pot (7) abondamment à l'eau claire.
4. Retirez le joint du couvercle (3) du couvercle (2) et nettoyez les deux pièces à l'eau savonneuse douce. Rincez à l'eau claire, séchez soigneusement les deux pièces et repoussez le joint du couvercle (3) sur le couvercle (2).
5. Nettoyez le fouet (4 ou 5) à l'eau savonneuse douce et rincez à l'eau claire.
6. Rincez ensuite la verseuse (7) à grande eau claire et rincez le couvercle (2) sous l'eau courante. Vous pouvez nettoyer les surfaces extérieures, le socle (11) et le câble secteur (12) avec un chiffon doux légèrement humide, pour les salissures tenaces avec un peu de liquide vaisselle doux. Séchez ensuite soigneusement toutes les pièces.

5. DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Aucune fonction ne fonctionne.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation (12) est correctement branché dans la prise de courant. Le mouseur à lait n'est pas allumé. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (9) pour allumer le mouseur à lait.
	Le mouseur à lait a surchauffé et la protection contre la surchauffe l'empêche de s'allumer. Si tel est le cas, les symboles de mode de fonctionnement (8, 10, 13, 14) s'allument en continu. Attendez que le mouseur à lait refroidisse. Versez du lait dans le mouseur à lait au moins jusqu'au repère MIN pour éviter cette erreur. Retirez maintenant brièvement la cruche (7) de la base (11).
Le fouet utilisé (4.5) ne tourne pas.	Le fouet peut être usé. Résidus de lait collés. Débranchez la fiche secteur (12) et versez de l'eau tiède dans le récipient (7). Laissez l'eau s'imprégner pendant un moment, puis essayez de faire tourner le fouet de plusieurs tours à la main. Versez ensuite l'eau. Le mouseur à lait devrait à nouveau fonctionner.
Le lait n'a pas moussé.	Vérifiez que le batteur (4 ou 5) est correctement inséré. Faites glisser le fouet sur l'axe d'entraînement du fouet jusqu'à ce qu'il s'arrête.
	La qualité de la mousse dépend du lait utilisé et peut varier considérablement. Utilisez un lait de vache à 3,5 % de matières grasses pour obtenir une mousse ferme. Les autres types de lait peuvent se comporter différemment lors du moussage. La mousse dépend de la teneur en protéines et en matières grasses. Plus les deux salaires sont élevés, meilleure est la mousse de lait. Utilisez un lait différent pour obtenir une meilleure mousse de lait.

6. GARANTIE

6.1 GARANTIE

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Les réclamations au-delà ne peuvent être traitées qu'en relation avec la preuve d'achat. Les pièces d'usure excluent un droit à la garantie en cas d'usure normale. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation respectifs des produits et est donc variable. Le fabricant offre une garantie de deux ans.

Si vous avez des questions sur le fonctionnement ou la fonction de nos articles, veuillez contacter notre service client : service@korodrogerie.fr

6.2 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant de ce produit est la société
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. ENTRETIEN

ENTRETIEN DU PRODUIT (DEEE)

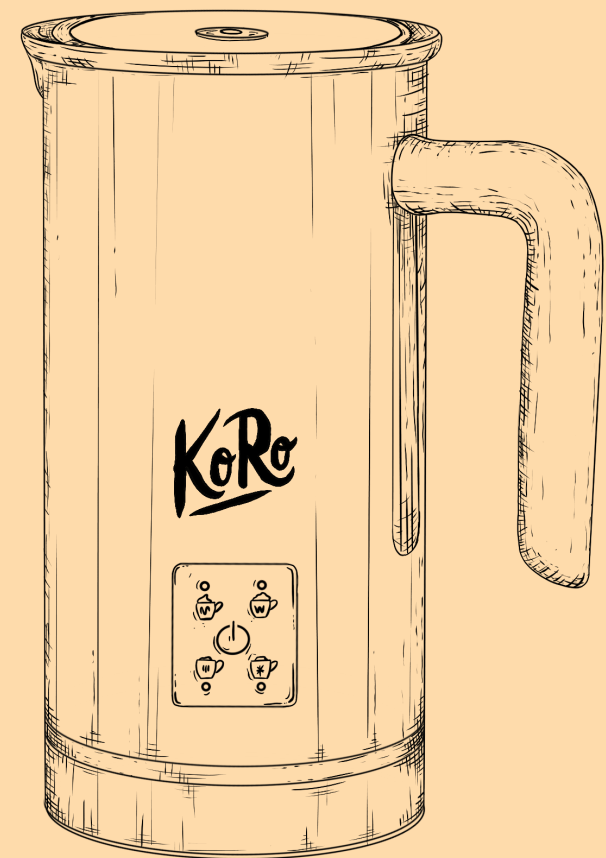


Les anciens appareils électroniques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères !

La directive européenne 2012/19/UE s'applique à ce produit et il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales. Renseignez-vous sur les réglementations locales pour la collecte séparée des équipements électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les anciens appareils avec les ordures ménagères. L'élimination des anciens appareils conformément à la réglementation protège l'environnement et la santé de vos semblables contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières.

KoRo

IT



MONTALATTE

BEREITER_003

Istruzioni per l'uso

SOMMARIO

1. Introduzione	52
1.1 Descrizione dell'utente	52
1.2 Spiegazione dei segnali di sicurezza	52
1.3 Conservazione delle istruzioni	52
2. Descrizione del prodotto	53
2.1 Destinazione d'uso	53
2.2 Panoramica del sistema	53
2.3 Dati tecnici	54
3. Istruzioni di sicurezza	54
4. Messa in funzione e utilizzo	56
4.1 Prima del primo utilizzo	56
4.2 Funzionamento	56
4.3 Preparare la schiuma di latte caldo	58
4.4 Preparare la schiuma di latte freddo	59
4.5 Riscaldare il latte in modo uniforme	59
4.6 Ricette	60
4.7 Pulizia e manutenzione	61
5. Localizzazione del guasto	62
6. Garanzia Legale	63
6.1 Garanzia	63
6.2 Dichiarazione di conformità	63
7. Smaltimento	63

1. INTRODUZIONE

1.1 DESCRIZIONE DELL'UTENTE

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non dispongono dell'esperienza e/o abilità adeguate solo se supervisionati o se hanno ricevuto le istruzioni adeguate per un utilizzo appropriato dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli derivanti da un uso improprio. Evitare che i bambini giochino con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, salvo che non abbiano un'età superiore a 8 anni e vengano supervisionati da un adulto.

1.2 SPIEGAZIONE DEI SEGNALI DI SICUREZZA

⚠ PERICOLO

“Pericolo” indica un pericolo immediato con un alto grado di rischio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

⚠ AVVERTENZA

“Avvertenza” indica un potenziale pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

⚠ ATTENZIONE

“Attenzione” indica un potenziale pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

SUGGERIMENTO

“Suggerimento” indica ulteriori consigli e indicazioni utili per il corretto utilizzo del prodotto.

1.3 CONSERVAZIONE DELLE ISTRUZIONI

Prima di utilizzare il dispositivo, leggere attentamente le istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare tutte le funzioni in modo sicuro e affidabile. **Conservare le istruzioni per l'uso e renderle disponibili a un eventuale successivo proprietario.** Le istruzioni si basano sulle norme e le prescrizioni vigenti nell'Unione Europea. Osservare inoltre le linee guida e le leggi specifiche del Paese estero.

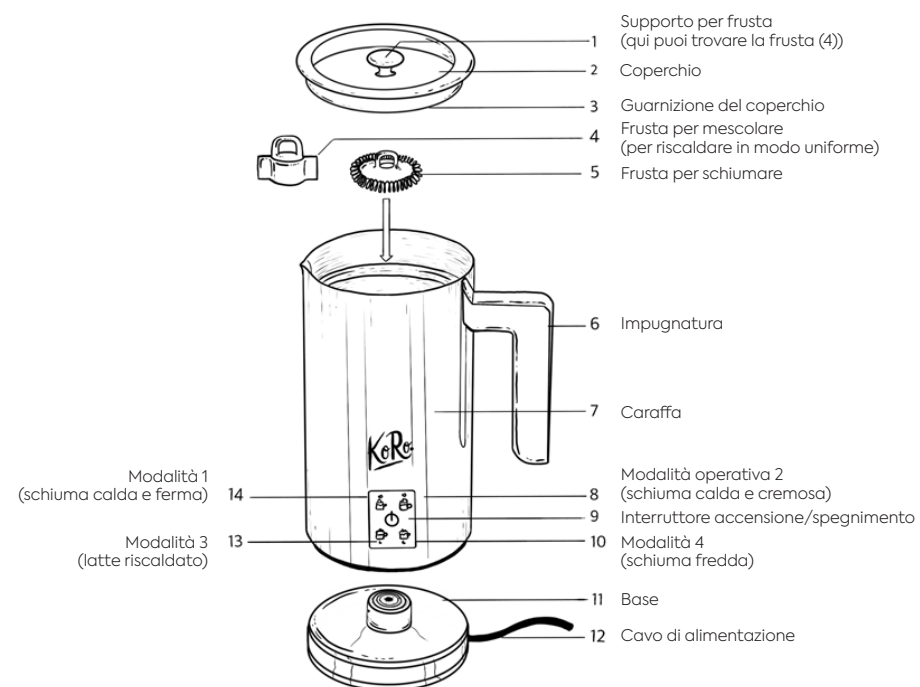
2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

2.1 DESTINAZIONE D'USO

Il montalatte è destinato esclusivamente al riscaldamento o a schiumare / montare il latte. Il montalatte non è destinato a uso aziendale o commerciale. Utilizzare il montalatte esclusivamente per uso privato. Non posizionare mai la caraffa su un piano di cottura per riscaldarla e non usare la base di un altro montalatte. Non lavare mai la schiuma in lavastoviglie, fare riferimento al capitolo dedicato.

Utilizzare il dispositivo solo come descritto in questo manuale. Ogni utilizzo diverso è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può causare danni a cose o alle persone. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso.

2.2 PANORAMICA DEL SISTEMA



Al ricevimento del prodotto, si prega di verificare che tutti i componenti siano completi e non danneggiati. In caso di consegna incompleta o danneggiata, si prega di contattare il produttore.

Se il dispositivo è danneggiato, deve essere riparato o sostituito dal servizio clienti del produttore o da una persona qualificata. Riparazioni improprie possono mettere seriamente in pericolo l'utente.

2.3 DATI TECNICI

Nome dell' articolo:	BEREITER_003
Alimentazione:	220 - 240V, 50/60Hz
Assorbimento:	500 W
Dimensioni:	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Quantità di riempimento:	Schiumare: max. 150 ml, Riscaldare e mescolare: max. 300 ml

3. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

⚠ PERICOLO

- Collega il dispositivo solo a una presa facilmente accessibile, in modo da poterlo scollegare rapidamente dalla rete elettrica in caso di guasto.
- Collegare l'apparecchio solo se la tensione di rete della presa corrisponde a quella indicata sulla targhetta di identificazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni visibili o se il cavo o la spina di alimentazione sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti o da una persona qualificata per evitare ogni pericolo.
- Non aprire il corpo dell'apparecchio, bensì affidare le riparazioni agli specialisti. Rivolgiti a un negozio di riparazioni specializzato. In caso di riparazioni eseguite autonomamente, di collegamento improprio o di utilizzo errato, decadono i diritti di garanzia e le responsabilità.
- Per le riparazioni è consentito utilizzare solo parti che corrispondono a quelle originali dell'apparecchio. In questo apparecchio sono presenti parti elettriche e meccaniche indispensabili per la protezione contro fonti di pericolo.
- Non riporre mai l'apparecchio in modo che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non afferrare mai un apparecchio elettrico se è caduto in acqua. In tal caso staccare immediatamente la spina.
- Non immergere il dispositivo, né il cavo o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi. Pericolo di elettrocuzione!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione.
- Non usare un pulitore a vapore per la pulizia.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti interni asciutti. Non utilizzarlo mai in ambienti umidi o sotto la pioggia.

- Il funzionamento del montalatte genera alte temperature che possono causare ustioni, ad esempio a causa del vapore caldo, coperchi e caraffa possono diventare estremamente caldi. Afferra il montalatte caldo solo dal manico (6). Pericolo di ustione!

⚠ AVVERTENZA

- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di oggetti infiammabili, come ad esempio tende.
- Non lasciare che il cavo penda sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro e che tocchi superfici calde come fornelli, forni, ecc.
- Tieni il dispositivo, la spina di alimentazione e il cavo di alimentazione lontano da fiamme libere e superfici calde.
- Non portare il cavo di alimentazione a contatto con parti calde.
- Non coprire l'apparecchio, ad esempio con panni o simili.
- Non aprire il coperchio durante il funzionamento. Pericolo di ustioni!
- Lascia raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e / o riporlo. Pericolo di ustione!
- Assicurati di non riempire il contenitore del liquido con troppo o troppo poco latte. La quantità caricata non deve in nessun caso essere inferiore alla tacca MIN all'interno del serbatoio del liquido e non deve superare la tacca max per la rispettiva modalità di funzionamento. In caso di sovrariempimento, potrebbe fuoriuscire latte caldo o schiuma.
- Non lasciare il latte nel dispositivo per evitare danni alla salute.

⚠ ATTENZIONE

- Non esporre mai l'apparecchio a temperature elevate (riscaldamento, ecc.) o agli agenti atmosferici (pioggia, ecc.).
- Utilizzare il dispositivo solo se si trova su una superficie piana, stabile e resistente.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione in acqua per la pulizia, non metterlo mai in lavastoviglie e non usare un pulitore a vapore per la pulizia. In caso contrario, il dispositivo potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare detergenti contenenti solventi, corrosivi e abrasivi (ad es. spray per forno o grill) o utensili per la pulizia (ad es. spugne per pentole o simili). Questi possono graffiare la superficie.
- Asciugare accuratamente tutte le parti dopo la pulizia.
- L'apparecchio può essere messo in funzione solo con la stazione base in dotazione. Per evitare pericoli, riempire il latte solo quando l'apparecchio non si trova posizionato sulla base.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza latte e mai senza il coperchio correttamente posizionato.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso in cui l'accessorio per schiumare risulti piegato o danneggiato.
- Non riscaldare nuovamente il latte raffreddato. In linea di principio, bisogna buttare via il latte vecchio.

4. MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

4.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovi tutti gli elementi per la sicurezza durante il trasporto e gli imballaggi e tienili lontano dalla portata dei bambini. Pericolo di soffocamento! **⚠ PERICOLO**
2. Prima del primo utilizzo, pulire l'interno della caraffa e le fruste (4 e 5) con acqua tiepida. Fare attenzione alle nostre istruzioni per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.
3. Pulire il corpo esterno della caraffa (7) con un panno umido ben strizzato. Tenere la base (11) lontana dall'acqua. Pericolo di elettrocuzione! **⚠ PERICOLO**

4.2 FUNZIONAMENTO

⚠ AVVERTENZA

Avvertenza - Pericolo di ustioni

Azionare il montalatte solo con il coperchio ben posizionato. Dopo l'applicazione, la superficie esterna della caraffa è ancora calda. Attenzione!

⚠ AVVERTENZA

Avvertenza - Pericolo di lesioni

Utilizzare sempre latte fresco. Non consumare latte rimasto nella caraffa per un lungo periodo di tempo.

SUGGERIMENTO

Nota

Se si solleva la caraffa (7) dalla base (11) durante il funzionamento, il processo di preparazione si arresta automaticamente. Riposizionare la caraffa sulla base e riavviare la preparazione con l'interruttore on/off (9).

Funzione dell'interruttore di accensione/spegnimento:

Tramite l'interruttore di accensione/spegnimento (9) viene selezionata la modalità di funzionamento del montalatte. Premere ripetutamente il pulsante di accensione (9) fino a quando il simbolo della modalità di funzionamento desiderata (8, 10, 13, 14) lampeggia. Se non si preme l'interruttore di accensione/spegnimento (9) per circa 3 secondi, la modalità di funzionamento selezionata si accende in modo permanente e si avvia. Terminato il programma della modalità selezionata, il montalatte si spegne automaticamente. La durata del programma dipende dalla modalità di funzionamento selezionata e dalla quantità di liquido riempita.

Funzione delle fruste (4 e 5):

Frusta (4) per il riscaldamento	Frusta (5) per schiumatura
---	--------------------------------------

SUGGERIMENTO

Si prega di notare che il latte può bruciarsi se il montalatte viene azionato senza frusta.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO:

il montalatte dispone di 4 diverse modalità di funzionamento.

Modalità 1 (14):

	max. 150 ml	Schiuma calda e ferma Seleziona questa modalità per ottenere schiuma di latte calda di consistenza ferma.
	max. 300 ml	Scaldare e mescolare il latte Per riscaldare il latte, scegli questa modalità di funzionamento con la frusta (4).

Modalità 2 (8):

	max. 150 ml	Schiuma calda e cremosa Scegli questa modalità per ottenere una schiuma di latte calda, cremosa e soffice.
--	-------------	--

Modalità 3 (13):

	max. 300 ml	Riscaldare il latte con poca schiuma Seleziona questa modalità per riscaldare il latte.
--	-------------	---

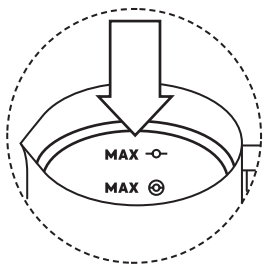
Modalità 4 (10):

	max. 150 ml	Schiuma fredda Scegli questa modalità di funzionamento per ottenere una schiuma di latte fredda e cremosa.
--	-------------	--

Marcatori MIN e MAX:

sul lato interno della caraffa (7) sono presenti tre tacche.

- La tacca MIN indica la quantità minima di riempimento.
- La tacca inferiore MAX indica la quantità massima di riempimento durante la produzione di schiuma di latte.
- La tacca superiore MAX indica la quantità massima di riempimento quando il latte viene riscaldato.



4.3 PREPARARE LA SCHIUMA DI LATTE CALDO

1. Inserire la frusta (5) sull'asse motore all'interno della caraffa (7) fino ad arresto. Prendere la caraffa (7) dalla base (11) e riempire di latte almeno fino alla tacca MIN. Durante la schiumatura, il volume del latte aumenta. Per evitare che la schiuma di latte trabocchi, il latte deve essere riempito solo fino al segno MAX inferiore.
2. Posizionare il coperchio (2) sulla caraffa (7).
3. Posizionare la caraffa (7) sulla base (11).
4. È possibile produrre schiuma di latte calda in 2 varianti:
 - Selezionare la modalità 1 con il pulsante di accensione/spegnimento (9). Il simbolo della modalità 1 (14) lampeggia e dopo circa 3 secondi la frusta (5) inizia a ruotare. Inizia la produzione della schiuma di latte.Oppure:
 - Selezionare la modalità 2 con l'interruttore on/off (9). Il simbolo della modalità operativa 2 (8) lampeggia e dopo circa 3 secondi la frusta (5) inizia a ruotare. Inizia la produzione della schiuma di latte.
5. Non appena la schiuma di latte è pronta, il montalatte si spegne automaticamente, il simbolo della modalità di funzionamento selezionata (14, 8) lampeggia e si spegne dopo poco tempo. Puoi anche interrompere la preparazione in anticipo, premendo brevemente il pulsante (9).
6. Attendere circa 30 secondi fino a quando il latte liquido non si è depositato nella parte inferiore della caraffa (7).
7. Sollevare la caraffa (7) dalla maniglia (6) dalla base (11), togliere il coperchio (2) e usare la schiuma di latte a piacimento.
8. Dopo ogni utilizzo, pulire il montalatte con acqua di rubinetto per rimuovere i residui.

4.4 PREPARARE LA SCHIUMA DI LATTE FREDDO

1. Inserire la frusta (5) sull'asse motore all'interno della caraffa (7) fino ad arresto.
2. Prendere la caraffa (7) dalla base (11) e riempire di latte almeno fino alla tacca MIN. Durante la schiumatura, il volume del latte aumenta. Per evitare che la schiuma di latte trabocchi, il latte deve essere riempito solo fino al segno MAX inferiore.
3. Posizionare il coperchio (2) sulla caraffa (7).
4. Posizionare la caraffa (7) sulla base (11).
5. Selezionare la modalità operativa 4 con l'interruttore on/off (9). Il simbolo della modalità 4 (10) lampeggia e dopo circa 3 secondi la frusta (5) inizia a ruotare. Inizia la produzione della schiuma di latte.
6. Non appena la schiuma di latte è pronta, il montalatte si spegne automaticamente, il simbolo della modalità di funzionamento selezionata (10) lampeggia e si spegne dopo poco tempo. È possibile interrompere la preparazione prematuramente, premendo brevemente il pulsante di accensione/spegnimento (9).
7. Attendere circa 30 secondi fino a quando il latte liquido non si è depositato nella parte inferiore della caraffa (7).
8. Sollevare la caraffa (7) dalla base (11), togliere il coperchio (2) e usare la schiuma di latte a piacimento.
9. Dopo ogni utilizzo, pulire il montalatte con acqua di rubinetto per rimuovere i residui.

4.5 RISCALDARE IL LATTE IN MODO UNIFORME

1. Inserire la frusta (4) sull'asse motore all'interno della caraffa (7) fino ad arresto.
2. Prendere la caraffa (7) dalla base (11) e riempire di latte almeno fino alla tacca MIN. Per evitare il trabocco del latte riscaldato, il latte deve essere riempito solo fino al segno Max superiore.
3. Posizionare il coperchio (2) sulla caraffa (7).
4. Posizionare la caraffa (7) sulla base (11).
5. Selezionare la modalità 3 con l'interruttore on/off (9). Il simbolo della modalità 3 (13) lampeggia e dopo circa 3 secondi la frusta (4) inizia a ruotare, creando un riscaldamento uniforme. Non appena il latte è caldo, il montalatte si spegne automaticamente, il simbolo della modalità di funzionamento selezionata (13) lampeggia e si spegne dopo poco tempo.
6. Sollevare la caraffa (7) dalla base (11) con la maniglia (6), togliere il coperchio (2) e usare il latte riscaldato a piacimento.
7. Dopo ogni utilizzo, pulire il montalatte con acqua di rubinetto per rimuovere i residui.

4.6 RICETTE

Utilizza la schiuma di latte appena prodotta nelle bevande più svariate!
Di seguito sono riportate alcune ricette da riprodurre:

1. Latte caldo al matcha

Ingredienti: 1 cucchiaino di matcha + 50 ml di acqua fredda + 150 ml di latte Mettere il matcha in polvere + 50 ml di acqua fredda nel montalatte e scegliere la modalità 1 o 2 (14 o 8)

- Versare il matcha in una tazza.
- Mettere 120 ml di latte nel montalatte e scegliere la modalità 1 o 2 (14 o 8).
- Aggiungere il latte montato al matcha.

2. Matcha latte ghiacciato

Ingredienti: 1,5 cucchiaini di matcha + 50 ml di acqua fredda + 150 ml di latte Mettere la polvere di matcha + 50 ml di acqua fredda nel montalatte e scegliere la modalità 4 (10).

- Versare il matcha in una tazza.
- Versare 120 ml di latte nel montalatte e selezionare la modalità 4 (10).
- Se lo si desidera, aggiungere cubetti di ghiaccio.

3. Latte d'oro

Ingredienti: Usare latte d'oro già pronto o prepararlo in casa: 2 cucchiaini di curcuma macinata, 2 cucchiaini di zenzero macinato, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di pepe, e mescolare tutto insieme. Usa ½ cucchiaino di polvere di latte d'oro per preparare 200 ml di latte d'oro.

- Metti la polvere di latte d'oro e 200 ml di latte nel dispositivo e selezionare la modalità 1 o 2 (14 o 8).
Oppure
- Mettere la polvere di latte d'oro nel dispositivo + 50ml di latte e seleziona la modalità 1 o 2 (14 o 8). Versare il contenuto del mixer in una tazza, versare i restanti 150 ml di latte nel montalatte e selezionare la modalità 1 (14). Versare la schiuma di latte nella tazza.

4. Cappuccino

Ingredienti: 1 tazza di caffè espresso + 100 ml di latte Versare 100 ml di latte nel dispositivo e scegliere la modalità 1 o 2 (14 o 8), a seconda del tipo di schiuma desiderata.

- Versare il latte sul caffè espresso.
- Godetevi la vostra specialità al caffè!

4.7 PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ PERICOLO

Pericolo di scosse elettriche

prima di pulire la base (11), staccare la spina dalla presa di corrente.
Non immergere la base in acqua o altri liquidi.

⚠ PERICOLO

Pericolo di ustioni

attendere che la caraffa (6) si sia completamente raffreddata prima di pulirla.

⚠ AVVERTENZA

Avvertenza contro i danni materiali

Per la pulizia, non utilizzare detergenti graffianti o corrosivi e nemmeno oggetti graffianti (ad es. spugne metalliche).

SUGGERIMENTO

Nota

il montalatte e gli accessori non devono essere lavati in lavastoviglie.

Pulizia semplice:

1. Lasciare la frusta (5) inserita.
2. Riempire la caraffa (7) con acqua rispettando le tacche MIN E MAX e posizionare il coperchio (2).
3. Mettere in funzione il montalatte per circa 30 secondi.
4. Risciacquare la caraffa (7) con abbondante acqua pulita e risciacquare il coperchio (2) sotto acqua corrente.

Pulizia accurata:

1. Estrarre il cavo di alimentazione (12) dalla presa di corrente.
2. Rimuovi le fruste (4 o 5).
3. Pulisci l'interno della caraffa (7) con acqua tiepida e un po' di detersivo. Utilizzare in questo caso una spugna o un panno morbido. Prestare particolare attenzione alla rimozione dei residui di latte sull'asse delle fruste e intorno ad esse. Risciacqua la caraffa (7) con abbondante acqua pulita.
4. Sfilare la guarnizione del coperchio (3) dal coperchio (2) e pulire entrambe le parti in acqua. Risciacquare con acqua pulita, asciugare accuratamente entrambe le parti e rimettere la guarnizione del coperchio (3) sul coperchio (2).
5. Pulire le fruste (4 o 5) in acqua e risciacquare con acqua pulita.
6. Risciacquare la caraffa (7) con abbondante acqua pulita e risciacquare il coperchio (2) sotto acqua corrente. Pulire le superfici esterne, la base (11) e il cavo di alimentazione (12) con un panno morbido e leggermente inumidito, in caso di sporco ostinato con un po' di detersivo delicato. Asciugare accuratamente tutte le parti.

5. LOCALIZZAZIONE DEL GUASTO

PROBLEMA	SOLUZIONE
Il mixer non funziona.	Assicurarsi che il cavo di alimentazione (12) sia collegato correttamente alla presa di corrente. Il montalatte non è acceso. Premi il pulsante di accensione (9) per accendere il montalatte.
	In tal caso, i simboli della modalità operativa (8, 10, 13, 14) rimangono accesi. Aspettare che il montalatte si sia raffreddato. Riempire il montalatte almeno fino alla tacca MIN per evitare questo errore. Ora togliere la caraffa (7) dalla base (11).
La frusta inserita (4,5) non ruota.	Resti di latte potrebbero essere rimasti sull'asse motore delle fruste. Estrarre la spina (12) e versare un po' d'acqua tiepida nella caraffa (7). Lasciar agire l'acqua per un po' e poi cercare di far girare l'asse della frusta con la mano. Dopodiché versare via l'acqua. Il montalatte ora dovrebbe funzionare di nuovo.
Il latte versato nella caraffa non viene montato.	Controllare che la frusta (4 o 5) sia inserita correttamente. Spingere la frusta fino ad arresto nell'asse motore.
	La qualità della schiuma dipende dal latte utilizzato e può variare notevolmente. Usare latte vaccino con un contenuto di grassi del 3,5% per ottenere una schiuma ferma. Tipi alternativi di latte possono rendere in modo diverso durante la schiumatura. Infatti, la capacità di schiumatura dipende dal contenuto di proteine e grassi. Più alti sono entrambi questi valori, migliore sarà la schiuma di latte. Usa un altro tipo latte per ottenere una schiuma di latte migliore.

6. GARANZIA LEGALE

6.1 GARANZIA

In linea di principio, i nostri prodotti sono soggetti all'obbligo di garanzia legale di 2 anni. I reclami possono essere elaborati solo in relazione alla prova di acquisto. Le parti soggette ad usura escludono un diritto di garanzia in caso di normale usura. La durata dipende dal trattamento e dall'utilizzo dei prodotti ed è quindi variabile.

Il produttore garantisce due anni di garanzia.

Per domande sull'uso o sul funzionamento dei nostri articoli, contatta il nostro servizio clienti: service@koro-shop.it

6.2 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Il produttore di questo prodotto è:

KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Germania

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. SMALTIMENTO

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RAEE)

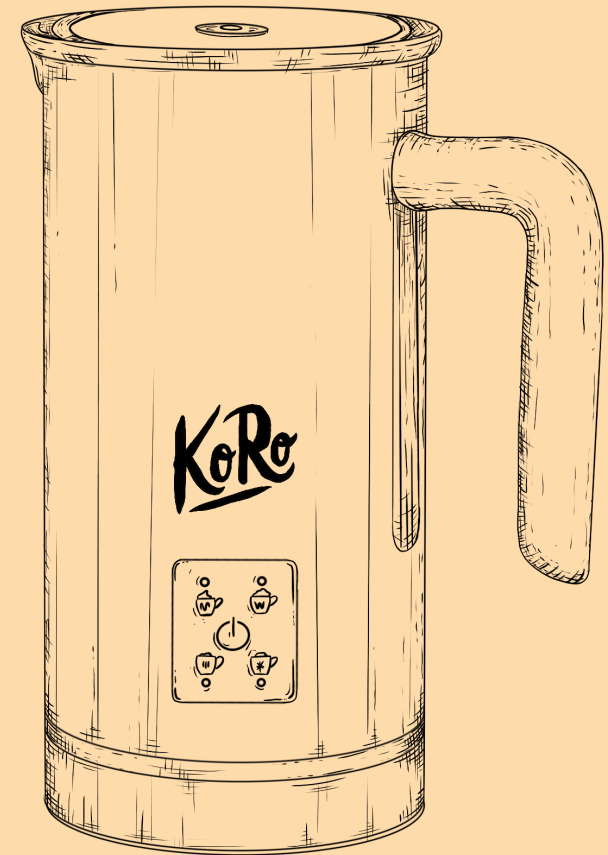


Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici!

Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/UE e non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Informati sulle normative locali per la raccolta differenziata di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Seguire le normative locali e non smaltire nei rifiuti domestici. Lo smaltimento conforme delle vecchie apparecchiature protegge l'ambiente e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclaggio dei materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

KoRo

ES



ESPUMADOR DE LECHE

BEREITER_003

Manual de instrucciones

TABLA DE CONTENIDO

1. Introducción	68
1.1 Descripción del usuario	68
1.2 Explicación de las indicaciones de seguridad	68
1.3 Guardar las instrucciones	68
2. Descripción del producto	69
2.1 Uso previsto	69
2.2 Vista general del producto	69
2.3 Parámetros técnicos	70
3. Seguridad	70
4. Puesta en marcha y funcionamiento	72
4.1 Antes del primer uso	72
4.2 Funcionamiento	72
4.3 Preparar espuma caliente	74
4.4 Preparar espuma fría	75
4.5 Calentar leche de manera uniforme	75
4.6 Recetas	76
4.7 Limpieza y mantenimiento	77
5. Resolución de problemas	78
6. Garantía	79
6.1 Garantía	79
6.2 Declaración de conformidad	79
7. Residuos	79

1. INTRODUCCIÓN

1.1 DESCRIPCIÓN DEL USUARIO

Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia/conocimiento pueden usar el aparato bajo supervisión o una vez hayan recibido instrucciones sobre un uso seguro y hayan comprendido los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento tampoco debe realizarse por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

1.2 EXPLICACIÓN DE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD

⚠ PELIGRO

“Peligro” indica que hay un peligro con un alto riesgo de muerte o lesiones graves si no se evita.

⚠ ADVERTENCIA

“Advertencia” indica un posible peligro con un riesgo medio de muerte o lesiones graves si no se evita.

⚠ PRECAUCIÓN

“Precaución” indica un posible peligro con un riesgo bajo de muerte o lesiones graves si no se evita.

NOTA

“Nota” indica otros consejos útiles y recomendaciones sobre el uso correcto.

1.3 GUARDAR LAS INSTRUCCIONES

Antes de usar el aparato, lee atentamente las indicaciones de seguridad y el manual de instrucciones. De esta manera, podrás sacar provecho a todas las funciones de forma segura. **Guarda las instrucciones en un lugar seguro y dáselas a cualquier propietario posterior a ti.** Las instrucciones están basadas en las normativas y los reglamentos de la Unión Europea. Respeta las normativas y leyes de cada país cuando estés en el extranjero.

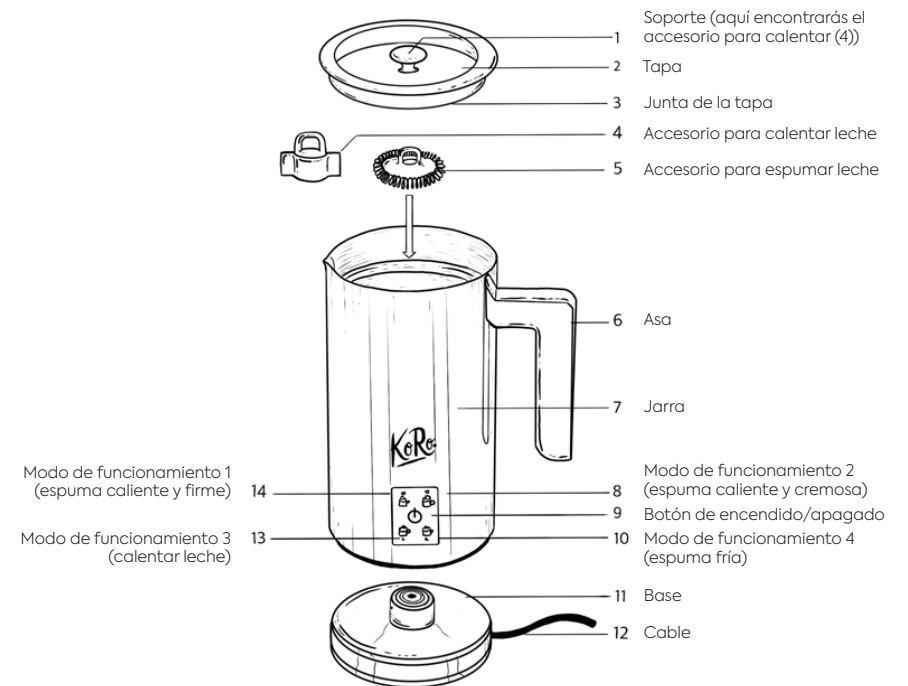
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.1 USO PREVISTO

El espumador de leche está diseñado exclusivamente para calentar o espumar la leche. El espumador no está pensado para ser utilizado en negocios o para uso comercial. Usa el espumador de leche para uso privado. No coloques la jarra sobre una placa de cocina para calentarla ni uses la base de otro espumador. No limpies el espumador en el lavavajillas (lee el apartado de limpieza).

Emplea el aparato como se describe en este manual. Cualquier otro uso es inadecuado y puede causar daños materiales o incluso personales. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso incorrecto.

2.2 VISTA GENERAL DEL PRODUCTO



Tras recibir el producto, comprueba que todos los componentes están completos y en perfecto estado. En caso de que falte alguna pieza o esté dañada, ponte en contacto con el fabricante.

Si el aparato está dañado, debe ser reparado o sustituido por el servicio de atención al cliente o por una persona cualificada. Las malas reparaciones pueden ser un gran riesgo para el comprador.

2.3 PARÁMETROS TÉCNICOS

Nombre del artículo:	BEREITER_003
Voltaje:	220-240V, 50/60Hz
Potencia:	500 W
Dimensiones:	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Capacidad:	espumar: máx. 150 ml; calentar y mezclar: máx. 300 ml

3. SEGURIDAD

PELIGRO

- Conecta el aparato a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectarla rápidamente en caso de avería.
- Conecta el aparato únicamente si el voltaje es el mismo que el especificado en este manual.
- No uses el aparato si está visiblemente dañado o si el cable o el enchufe están defectuosos.
- Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona cualificada.
- No abras la carcasa, deja la reparación en manos de especialistas. Ponte en contacto con un taller especializado. Se pierde la garantía en caso de reparaciones realizadas independientemente, conexiones incorrectas o funcionamiento inadecuado.
- Las reparaciones solo se pueden llevar a cabo si se utilizan piezas que corresponden a los datos originales. El aparato lleva piezas eléctricas y mecánicas esenciales para evitar posibles accidentes.
- No guardes el aparato en lugares donde pueda caer en la bañera o el fregadero.
- Nunca cojas un aparato eléctrico que haya caído al agua. En este caso, desenchufa el aparato inmediatamente.
- No sumerjas el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
¡Hay riesgo de descarga eléctrica!
- No toques el enchufe con las manos mojadas.
- Desenchufa el aparato antes de limpiarlo.
- No uses una vaporeta para limpiar.
- Utiliza el aparato solo en espacios interiores secos. Nunca lo pongas en marcha en espacios húmedos o bajo la lluvia.

- Cuando el espumador está en marcha, alcanza temperaturas elevadas que pueden causar quemaduras, por ejemplo, el vapor caliente, la tapa y la carcasa. Coge el espumador de leche por el asa (6). ¡Riesgo de quemaduras!

ADVERTENCIA

- No instales el aparato cerca de objetos inflamables como cortinas.
- No dejes que el cable cuelgue de la mesa o encimera ni toque superficies calientes, como encimeras, hornos, etc.
- Mantén el aparato, el cable y el enchufe lejos del fuego o superficies calientes.
- No coloques el cable en contacto con componentes calientes.
- No cubras el aparato con trapos o similares.
- No abras la tapa mientras esté en marcha. ¡Peligro de quemaduras!
- Deja que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo y/o guardarlo.
¡Riesgo de quemaduras!
- No llenes la jarra con muy poca o demasiada leche. Nunca debes añadir una cantidad inferior a la marca “MIN” ni una cantidad superior a la marca “MAX”. Si se llena de más, la leche o espuma puede salirse.
- No dejes leche en el espumador para evitar riesgos para la salud.

PRECAUCIÓN

- No expongas el aparato a altas temperaturas (calefacción, etc.) ni a condiciones meteorológicas (lluvia, etc.)
- Usa el aparato solo sobre superficies planas, estables y robustas.
- Para la limpieza, no sumerjas el aparato, el cable ni el conector en agua, no los metas en el lavavajillas ni utilices una vaporeta.
- No uses productos de limpieza con disolventes corrosivos o abrasivos (por ejemplo, spray para horno o barbacoa) ni utensilios de cocina (por ejemplo, esponjas o productos similares). Pueden dañar la superficie.
- Seca bien todas las piezas después de limpiarlas.
- El aparato solo debe utilizarse con la base proporcionada. Para evitar accidentes, llena la jarra con leche cuando no esté en la base.
- No enciendas el aparato sin leche y sin poner correctamente la tapa.
- No uses el aparato si está doblado o dañado.
- No recalientes la leche. Tira la leche ya usada.

4. PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

4.1 ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

1. Quita todas las piezas de seguridad y el embalaje y mantenlos fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! **⚠ PELIGRO**
2. Antes de usar el aparato por primera vez, limpia con agua caliente el interior de la jarra y los accesorios (4 y 5). Sigue las indicaciones de limpieza y mantenimiento.
3. Limpia el exterior de la jarra (7) con un paño húmedo bien escurrido. Mantén la base (11) lejos del agua. ¡Riesgo de descarga eléctrica! **⚠ PELIGRO**

4.2 FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

Advertencia - Riesgo de quemaduras

Utiliza siempre el espumador de leche con la tapa puesta. Después de usarlo, la parte exterior de la jarra se mantiene caliente. ¡Cuidado!

⚠ ADVERTENCIA

Advertencia - Riesgo de lesiones

Añade siempre leche fresca. No consumas la leche que ha estado mucho tiempo en la jarra.

NOTA

Nota:



Si quitas la jarra (7) de la base (11) mientras está en marcha, el espumador se detiene automáticamente. Vuelve a colocar la jarra en la base y enciende de nuevo el aparato con el botón de encendido/apagado (9).

Función del botón de encendido/apagado:

Selecciona el modo de funcionamiento del espumador con el botón de encendido/apagado (9). Pulsa el botón de encendido/ apagado (9) repetidamente hasta que parpadee el símbolo del modo de funcionamiento (8, 10, 13, 14) que desees. Si dejas de pulsar el botón (9) durante unos 3 segundos, la luz del modo de funcionamiento seleccionado deja de parpadear y se pone en marcha. Cuando haya terminado, el espumador se apagará automáticamente.

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

Función de los accesorios (4 y 5):

	Accesorio (4) para calentar		Accesorio (5) para espumar
---	---------------------------------------	---	--------------------------------------





NOTA

Si se utiliza el espumador sin accesorio, la leche puede quemarse.



MODOS DE FUNCIONAMIENTO:

El espumador de leche tiene 4 modos de funcionamiento.



Modo de funcionamiento 1 (14):

		max. 150 ml	Espuma caliente y firme Selecciona este modo si quieres espuma caliente y con una consistencia firme.
		max. 300 ml	Calentar y remover leche Selecciona este modo de funcionamiento con el accesorio (4) para calentar la leche.



Modo de funcionamiento 2 (8):

		max. 150 ml	Espuma caliente y cremosa Selecciona este modo si quieres espuma caliente y cremosa.
---	---	-------------	--

Modo de funcionamiento 3 (13):

		max. 300 ml	Leche caliente con poca espuma Selecciona este modo para calentar la leche.
---	---	-------------	---

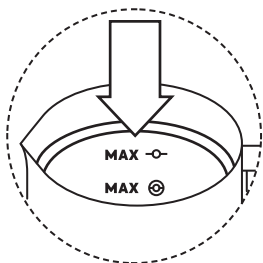
Modo de funcionamiento 4 (10):

		max. 150 ml	Espuma en frío Selecciona este modo si quieres espuma fría y cremosa.
---	---	-------------	---

Marcas de MIN y MAX:

En el interior de la jarra (7) encontrarás tres marcas.

- La marca MIN muestra la cantidad mínima que debes llenar.
- La marca MAX inferior muestra la cantidad máxima para espumar.
- La marca MAX superior muestra la cantidad máxima para calentar.



4.3 PREPARAR ESPUMA CALIENTE

1. Coloca el accesorio (5) hasta el tope del eje motor de la jarra (7). Saca la jarra (7) de la base (11) y rellénala de leche al menos hasta la marca MIN. La leche aumenta su volumen al espumar. Entonces llena hasta la marca MAX inferior para evitar que se salga la espuma.
2. Pon la tapa (2) en la jarra (7).
3. Coloca la jarra (7) en la base (11).
4. Puedes preparar la espuma caliente de dos maneras diferentes:
 - Selecciona con el botón de encendido/apagado (9) el modo de funcionamiento 1. El símbolo del modo 1 (14) parpadea y, 3 segundos después, el accesorio (5) empieza a espumar la leche.
 -
 - Selecciona con el botón de encendido/apagado (9) el modo de funcionamiento 2. El símbolo del modo 2 (8) parpadea y, 3 segundos después, el accesorio (5) empieza a espumar la leche.
5. Cuando la espuma esté lista, el espumador se desconecta automáticamente. El símbolo del modo seleccionado (14, 8) parpadea y se apaga a continuación. Puedes parar el espumador pulsando el botón (9).
6. Espera unos 30 segundos hasta que la leche se haya depositado en el fondo de la jarra (7).
7. Coge la jarra (7) del asa (6) y sácala de la base (11), quita la tapa (2) y disfruta de la espuma como quieras.
8. Después de usarlo, limpia siempre el espumador de leche con agua para eliminar los restos.

4.4 PREPARAR ESPUMA FRÍA

1. Coloca el accesorio (5) hasta el tope del eje motor de la jarra (7).
2. Saca la jarra (7) de la base (11) y rellénala de leche al menos hasta la marca MIN. La leche aumenta su volumen al espumar. Entonces llena hasta la marca MAX inferior para evitar que se salga la espuma.
3. Pon la tapa (2) en la jarra (7).
4. Coloca la jarra (7) en la base (11).
5. Selecciona con el botón de encendido/apagado (9) el modo de funcionamiento 4. El símbolo del modo 4 (10) parpadea y, 3 segundos después, el accesorio (5) empieza a espumar la leche.
6. Cuando la espuma esté lista, el espumador se desconecta automáticamente. El símbolo del modo seleccionado (10) parpadea y se apaga a continuación. Puedes parar el espumador pulsando el botón (9).
7. Espera unos 30 segundos hasta que la leche se haya depositado en el fondo de la jarra (7).
8. Coge la jarra (7) de la base (11), quita la tapa (2) y disfruta de la espuma como quieras.
9. Después de usarlo, limpia siempre el espumador de leche con agua para eliminar los restos.

4.5 CALENTAR LECHE DE MANERA UNIFORME

1. Coloca el accesorio (4) hasta el tope del eje motor de la jarra (7).
2. Saca la jarra (7) de la base (11) y rellénala de leche al menos hasta la marca MIN. Llena hasta la marca MAX superior para evitar que se salga la espuma.
3. Pon la tapa (2) en la jarra (7).
4. Coloca la jarra (7) en la base (11).
5. Selecciona con el botón de encendido/apagado (9) el modo de funcionamiento 3 (13). El símbolo del modo 3 (13) parpadea y, 3 segundos después, el accesorio (4) empieza a calentar la leche. Cuando la leche ya está caliente, el espumador se apaga automáticamente. El símbolo del modo seleccionado (13) parpadea y se apaga a continuación.
6. Coge la jarra (7) del asa (6) y sácala de la base (11), quita la tapa (2) y disfruta de la leche caliente como quieras.
7. Después de usarlo, limpia siempre el espumador de leche con agua para eliminar los restos.

4.6 RECETAS

Añade tu espuma recién hecha a una gran variedad de bebidas.
A continuación, encontrarás algunas recetas para probar:

1. Matcha Latte caliente

Ingredientes: 1 cucharadita de matcha + 50 ml de agua fría + 150 ml de leche

- Pon el matcha y los 50 ml de agua fría en el espumador y selecciona el modo de funcionamiento 1 o 2 (14 u 8).
- Vierte el matcha en una taza.
- Añade los 120 ml de leche en el espumador y selecciona el modo de funcionamiento 1 o 2 (14 u 8).
- Añade la leche espumada al matcha.

2. Iced Matcha Latte

Ingredientes: 1,5 cucharaditas de matcha + 50 ml de agua fría + 150 ml de leche

- Pon el matcha y los 50 ml de agua fría en el espumador y selecciona el modo de funcionamiento 4 (10).
- Vierte el matcha en una taza.
- Añade los 120 ml de leche en el espumador y selecciona el modo de funcionamiento 4 (10).
- Añade cubitos si lo deseas.

3. Leche dorada

Ingredientes: utiliza leche dorada en polvo o mezcla 2 cucharaditas de cúrcuma, 2 cucharaditas de jengibre, 1 cucharadita de canela y 1 cucharadita de pimienta.
Añade ½ cucharadita de leche dorada en polvo para preparar 200 ml.

- Pon la leche dorada en polvo y 200 ml de leche en el espumador y selecciona el modo de funcionamiento 1 o 2 (14 o 8).
 -
- Pon la leche dorada en polvo y 50 ml de leche en el espumador y selecciona el modo de funcionamiento 1 o 2 (14 u 8). Vierte la mezcla en una taza, añade los otros 150 ml de leche y selecciona el modo 1 (14). Añade la espuma a la taza.

4. Cappuccino

Ingredientes: 1 café espresso + 100 ml de leche

- Añade 100 ml de leche en el espumador y selecciona el modo de funcionamiento 1 o 2 (14 u 8), dependiendo de la espuma que quieras.
- Vierte la espuma en el café espresso.

4.7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica

Desconecta el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar la base (11).
No sumerjas la base en agua u otros líquidos.

⚠ PELIGRO

Peligro de quemaduras

Espera a que la jarra (6) se haya enfriado por completo antes de lavarla.

⚠ ADVERTENCIA

Advertencia de daños materiales

No uses productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni utensilios que rayen (por ejemplo, estropajo de acero) para limpiar el espumador.

NOTA

Nota

El espumador de leche y sus accesorios no deben limpiarse en el lavavajillas.

Limpieza sencilla:

1. No quites el accesorio (5).
2. Llena la jarra (7) con agua teniendo en cuenta las marcas MIN y MAX y coloca la tapa (2).
3. Pon en marcha el espumador durante unos 30 segundos.
4. Enjuaga la jarra (7) y la tapa (2) con agua limpia.

Limpieza profunda:

1. Desenchufa el cable (12) de la toma de corriente.
2. Quita el accesorio (4 o 5).
3. Limpia el interior de la jarra (7) con agua caliente y un poco de lavavajillas líquido. Usa una esponja o un paño suave. Asegúrate de quitar cualquier residuo del eje y su alrededor. Enjuaga la jarra (7) con agua abundante.
4. Quita la junta de la tapa (3) de la tapa (2) y límpialas con agua. Aclara y seca bien ambas partes y vuelve a poner la junta (3) en la tapa (2).
5. Limpia el accesorio (4 o 5) con agua y acláralo bien.
6. Enjuaga la jarra (7) y la tapa (2) con abundante agua. Limpia el exterior, la base (11) y el cable (12) con un paño húmedo o con un poco de lavavajillas líquido si están muy sucios. Luego, seca bien todas las piezas.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El espumador no funciona.	Comprueba que el cable (12) está conectado correctamente a la toma. El espumador no está encendido. Pulsa el botón de encendido/apagado (9) para encenderlo.
	El espumador se ha sobrecalentado y el sistema de protección impide que se encienda. Si este es el caso, los símbolos del modo de funcionamiento (8, 10, 13, 14) se encienden. Espera a que el espumador se enfríe. Llena el espumador como mínimo hasta la marca MIN para evitar que vuelva a suceder y retira la jarra (7) de la base (11).
El accesorio introducido (4,5) no gira.	El eje motor puede haberse atascado con algún residuo. Desconecta el cable (12) y llena la jarra (7) con agua tibia. Déjala reposar y luego intenta que el eje motor gire con las manos. Vierte el agua y el espumador debería funcionar.
La leche no se ha espumado.	Verifica que el accesorio (4 o 5) esté bien puesto. Introduce el accesorio hasta el fondo del eje.
	La calidad de la espuma depende de la leche empleada y puede variar mucho. Utiliza leche de vaca con al menos un 3,5 % de grasa para una espuma más firme. Otros tipos de leche pueden dar resultados diferentes cuando se espuman, ya que depende de la cantidad de proteínas y grasas que contenga. Cuanto mayor cantidad de proteína y grasa tenga, mejor será la espuma. Usa otra leche para obtener una espuma mejor.

6. GARANTÍA

6.1 GARANTÍA

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años. Las reclamaciones solo se pueden tramitar junto con el comprobante de compra. Las piezas de desgaste no están incluidas en la garantía cuando han sufrido un desgaste normal. Su durabilidad depende del mantenimiento y el uso del producto y, por tanto, varía.

El fabricante ofrece una garantía de 2 años.

Si tienes alguna pregunta sobre el funcionamiento, ponte en contacto con nuestro servicio al cliente: service@koro-shop.es

6.2 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante de este producto es:

KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlín, Alemania

Este producto cumple con las siguientes normativas europeas:

2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. RESIDUOS

RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

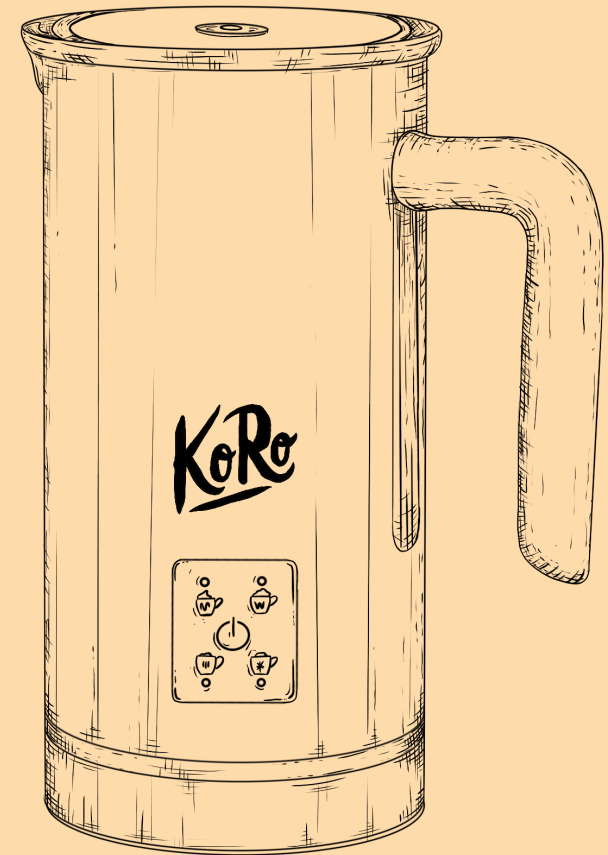


Los electrodomésticos no deben tirarse con la basura doméstica

Se aplica la Directiva Europea 2012/19/UE a este producto y no debe desecharse junto con la basura doméstica normal. Infórmate sobre la normativa local de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Sigue la normativa y no tires los desechos electrónicos con la basura doméstica. Deshacerse de los desechos electrónicos según la normativa protege el medioambiente y la salud de los seres humanos de las posibles consecuencias negativas. El reciclaje de materiales ayuda a reducir el consumo de materias primas.

KoRo

GR



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΑΦΡΟΓΑΛΑ

BEREITER_003

εγχειρίδιο χρήσης

Πίνακας περιεχομένων

1. Ελληνικά	84
1.1 Βασικές προειδοποιήσεις ασφαλείας	84
1.2 Επεξήγηση των οδηγιών ασφαλείας	84
1.3 Τήρηση των οδηγιών	84
2. Περιγραφή προϊόντος	85
2.1 Προβλεπόμενη χρήση	85
2.2 Επισκόπηση για το σύστημα	85
2.3 Τεχνικά στοιχεία.....	86
3. Οδηγίες ασφαλείας	86
4. Έναρξη λειτουργίας και Χρήση	88
4.1 Πριν από την πρώτη χρήση	88
4.2 Λειτουργία	88
4.3 Παραγωγή ζεστού αφρού γάλακτος	90
4.4 Παραγωγή κρύου αφρού γάλακτος	91
4.5 Ομοιόμορφο ζέσταμα γάλακτος	91
4.6 Συνταγές	92
4.3 Καθαρισμός και συντήρηση	93
5. Αντιμετώπιση προβλημάτων	94
6. Εγγύηση	95
6.1 Εγγύηση	95
6.2 Δήλωση συμμόρφωσης	95
7. Διάθεση	95

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1 ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιβλέπονται.

1.2 ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

⚠ Κίνδυνος

Ο „κίνδυνος“ υποδηλώνει άμεσο κίνδυνο με υψηλό βαθμό επικινδυνότητας, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.

⚠ Προειδοποίηση

Η ένδειξη „Προειδοποίηση“ υποδηλώνει έναν δυνητικό κίνδυνο με μέτριο βαθμό επικινδυνότητας, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.

⚠ Προσοχή

Η ένδειξη „Προσοχή“ υποδεικνύει έναν δυνητικό κίνδυνο με χαμηλό βαθμό επικινδυνότητας, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.

Σημείωση

Η ένδειξη „Σημείωση“ παραπέμπει σε περαιτέρω χρήσιμες συμβουλές και οδηγίες για τη σωστή χρήση του προϊόντος.

1.3 ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε το τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες ασφαλείας και το εγχειρίδιο χρήσης. Μόνο τότε θα είστε σε θέση να χρησιμοποιήσετε όλες τις λειτουργίες με ασφάλεια και αξιοπιστία. **Φυλάξτε τις οδηγίες σε ασφαλές μέρος και παραδώστε τις σε κάθε επόμενο ιδιοκτήτη.** Οι οδηγίες χρήσης βασίζονται στα πρότυπα και τους κανονισμούς που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Τηρείτε τις οδηγίες και τους νόμους της εκάστοτε χώρας όταν βρίσκεστε στο εξωτερικό.

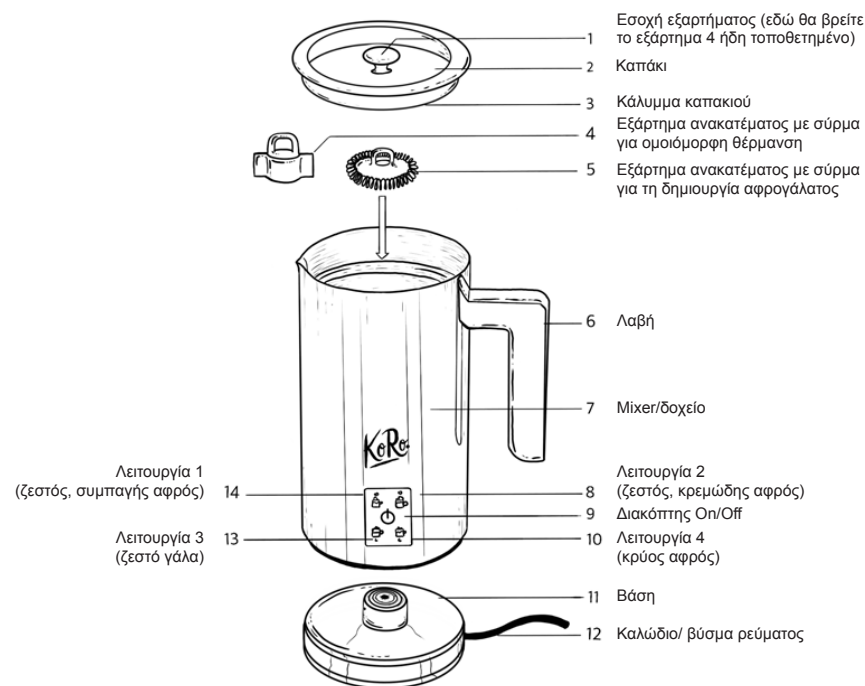
2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή για αφρόγαλα προορίζεται αποκλειστικά για τη θέρμανση ή τον αφρισμό/ ανακάτεμα του γάλακτος. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε επιχειρήσεις ή για εμπορική χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή για αφρόγαλα μόνο σε κατοικημένες περιοχές για ιδιωτική χρήση. Ποτέ μην τοποθετείτε το μίξερ σε εστία για να το ζεστάνετε ή μη χρησιμοποιήσετε τη βάση άλλης συσκευής για αφρόγαλα. Η συσκευή δεν πρέπει ποτέ να τοποθετείται για πλύση στο πλυντήριο πιάτων, βλ. σχετικό κεφάλαιο.

Δεν είναι κατάλληλη για εξωτερική χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές ή ακόμη και σε τραυματισμούς. Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από μη προβλεπόμενη χρήση.

2.2 ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ



Αφού παραλάβετε το προϊόν, ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι πλήρη και άθικτα. Σε περίπτωση ελλιπούς ή προβληματικής παράδοσης, επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή.

Εάν αυτή η μονάδα υποστεί βλάβη, πρέπει να επισκευαστεί ή να αντικατασταθεί από την κεντρική υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση. Μια ανεπαρκής επισκευή μπορεί να οδηγήσει σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.

2.3 ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνομα προϊόντος:	BEREITER_003
Παροχή ενέργειας:	220-240V, 50/60Hz
Κατανάλωση ισχύος:	500 W
Διαστάσεις:	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Χωρητικότητα:	Χωρητικότητα: Προς άφριση: max. 150 ml, πρός ζέσταμα και ανακάτεμα: max. 300 ml

3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κίνδυνος

- Συνδέστε τη μονάδα μόνο σε εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να την αποσυνδέσετε γρήγορα από το δίκτυο σε περίπτωση βλάβης.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο εάν η τάση δικτύου της πρίζας σας αντιστοιχεί στις προδιαγραφές που αναγράφονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία εάν έχει εμφανή ζημιά ή εάν το καλώδιο δικτύου ή το φως είναι ελαττωματικό.
- Εάν το καλώδιο δικτύου της συσκευής έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση ή από άτομο με αντίστοιχη εξειδίκευση.
- Μην ανοίγετε το περίβλημα, αλλά αφήστε την επισκευή σε ειδικούς. Επικοινωνήστε με ένα εξειδικευμένο συνεργείο για το σκοπό αυτό. Η υποχρέωση και οι αξιώσεις εγγύησης αποκλείονται σε περίπτωση επισκευών που πραγματοποιούνται από τον χρήστη, ακατάλληλης σύνδεσης ή λανθασμένης λειτουργίας.
- Σε περίπτωση επισκευών χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια ανταλλακτικά που αντιστοιχούν στα αρχικά στοιχεία της μονάδας. Αυτή η μονάδα περιέχει ηλεκτρικά και μηχανικά μέρη που είναι απαραίτητα για την προστασία από πηγές κινδύνου.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε τη συσκευή με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να πέσει σε μπιανέρα ή νεροχύτη.
- Ποτέ μην πιάνετε την ηλεκτρική συσκευή αν έχει πέσει στο νερό. Σε μια τέτοια περίπτωση, αποσυνδέστε αμέσως το φως από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε την ίδια τη συσκευή, το καλώδιο δικτύου ή το φως σε νερό ή άλλα υγρά.
- Ποτέ μην αγγίζετε το καλώδιο δικτύου και το φως με βρεγμένα χέρια.
- Βγάζετε πάντα το φως από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους. Ποτέ μην το λειτουργείτε σε υγρούς χώρους ή στη βροχή.
- Κατά τη λειτουργία της συσκευής για αφρόγαλα προκύπτουν υψηλές θερμοκρασίες που μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα, π.χ. καυτός ατμός, καυτή επιφάνεια καπακιού καθώς και καυτό περίβλημα. Αγγίζετε τη συσκευή του αφρογάλατος μόνο από τη λαβή (6).

Προειδοποίηση



- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως κουρτίνες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπέζιου ή ενός πάγκου εργασίας και μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες, όπως εστίες, φούρνους κ.λπ.
- Κρατήστε τη συσκευή, το φως και το καλώδιο δικτύου μακριά από φλόγες και καυτές επιφάνειες.
- Μην φέρνετε το καλώδιο τροφοδοσίας σε επαφή με καυτά μέρη.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή, π.χ. με υφάσματα, πετσέτες ή παρόμοια.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε ή/και την αποθηκεύσετε. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- Βεβαιωθείτε ότι δε γεμίζετε το δοχείο με πολύ ή πολύ λίγο γάλα. Η ποσότητα πλήρωσης δεν πρέπει ποτέ να είναι μικρότερη από την ένδειξη min. στο εσωτερικό του δοχείου ή μεγαλύτερη από την ένδειξη max. για τον αντίστοιχο τρόπο λειτουργίας. Εάν γεμιστεί υπερβολικά, μπορεί να περιχυθεί καυτό γάλα ή αφρός.
- Μην αφήνετε το περισσευούμενο γάλα στο μηχανήμα για να αποφύγετε βλάβες στην υγεία σας.

Προσοχή

- Μην εκθέτετε ποτέ τη συσκευή σε υψηλές θερμοκρασίες (θέρμανση κ.λπ.) ή καιρικές συνθήκες (βροχή κ.λπ.).
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν ακουμπά σε επίπεδη, σταθερή και μη ευαίσθητη επιφάνεια.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή, το βύσμα της συσκευής ή το καλώδιο δικτύου σε νερό για καθαρισμό, μην τη βάζετε ποτέ σε πλυντήριο πιάτων και μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για καθαρισμό. Διαφορετικά, η συσκευή μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά, διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά μέσα (π.χ. σπρέι φούρνου ή γκριλ) ή σκεύη καθαρισμού (π.χ. σφουγγάρια κατσαρόλας ή παρόμοια). Αυτά μπορούν να ξύσουν την επιφάνεια.
- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη μετά τον καθαρισμό.
- Η συσκευή πρέπει να λειτουργεί μόνο με τον παρεχόμενη βάση. Για να αποφύγετε κινδύνους, γεμίστε τη συσκευή με γάλα μόνο όταν το mixer δε βρίσκεται στη βάση του.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς γάλα ή χωρίς το καπάκι να είναι σωστά τοποθετημένο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα (4, 5) είναι λυγισμένα ή κατεστραμμένα.
- Μην ξαναζεσταίνετε το γάλα που έχει κρυώσει. Πάντα να απορρίπτεται τα υπολείμματα γάλατος.

4. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ

4.1 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα ασφαλείας μεταφοράς και συσκευασίας και κρατήστε τα μακριά από παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας!  **Κίνδυνος**
2. Πριν χρησιμοποιήσετε το μίξερ για πρώτη φορά, καθαρίστε το εσωτερικό του και τα εξαρτήματα 4 και 5 με ζεστό νερό. Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού και φροντίδας.
3. Σκουπίστε το εξωτερικό περίβλημα του μίξερ (7) με ένα καλά συμμένο υγρό πανί. Κρατήστε τη βάση (11) μακριά από νερό. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!  **Κίνδυνος**

4.2 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προειδοποίηση

Προειδοποίηση - κίνδυνος εγκαυμάτων

Να λειτουργείτε τη συσκευή αφρογάλατος μόνο με το καπάκι της. Μετά τη χρήση, η εξωτερική επιφάνεια του μίξερ είναι ακόμα ζεστή. Προσοχή!

Προειδοποίηση

Προειδοποίηση - κίνδυνος τραυματισμού

Να χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκο γάλα. Μην καταναλώνετε γάλα που έχει παραμείνει στην κανάτα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Σημείωση

Σημείωση:

Εάν σηκώσετε το δοχείο/mixer (7) από τη βάση (11) κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η διαδικασία προετοιμασίας αφρογάλατος σταματά αυτόματα. Τοποθετήστε ξανά την κανάτα στη βάση και ξεκινήστε ξανά την προετοιμασία με το διακόπτη on/off (9).

Λειτουργία του διακόπτη on/off:

Ο διακόπτης on/off (9) χρησιμοποιείται για την επιλογή του τρόπου λειτουργίας του της συσκευής. Πατήστε επανειλημμένα το διακόπτη on/off (9) μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο του επιθυμητού τρόπου λειτουργίας (8, 10, 13, 14). Εάν δεν υπάρχει πίεση στο διακόπτη on/off (9) για περίπου 3 δευτερόλεπτα, ο επιλεγμένος τρόπος λειτουργίας έχει επιλεγθεί και ξεκινά αυτόματα η διαδικασία. Αφού ολοκληρωθεί το πρόγραμμα του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας, η συσκευή για αφρόγαλα απενεργοποιείται αυτόματα.

Η διάρκεια του προγράμματος εξαρτάται από τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και την ποσότητα του υγρού που έχει τοποθετηθεί στο εσωτερικό του mixer.

Λειτουργία των εξαρτημάτων 4 και 5:

	Εξάρτημα (4) Για ζέσταμα/θέρμανση γάλατος		Εξάρτημα (5) Για δημιουργία αφρογάλατος
---	---	---	---





Σημείωση

Λάβετε υπόψη ότι το γάλα μπορεί να καεί εάν η συσκευή για αφρόγαλα λειτουργεί χωρίς σύρμα.



ΤΡΟΠΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η συσκευή για αφρόγαλα διαθέτει 4 διαφορετικούς τρόπους λειτουργίας.



1ος τρόπος λειτουργίας (14):

		max. 150 ml	ζεστός και συμπαγής αφρός Επιλέξτε αυτή τη λειτουργία για να φτιάξετε ζεστό αφρό γάλακτος με συμπαγή σύσταση.
		max. 300 ml	ζεστό και ανακατεμένο γάλα Επιλέξτε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας με το εξάρτημα 4 για να ζεστανετε το γάλα.



2ος τρόπος λειτουργίας (8):

		max. 150 ml	ζεστός και κρεμώδης αφρός Επιλέξτε αυτή τη λειτουργία για να δημιουργήσετε ζεστό, κρεμώδες και λεπτόρρευστο αφρό γάλακτος.
---	---	-------------	--

3ος τρόπος λειτουργίας (13):

		max. 300 ml	ζεστό γάλα με λίγο αφρόγαλα Επιλέξτε αυτή τη λειτουργία για να ζεστανετε το γάλα.
---	---	-------------	---

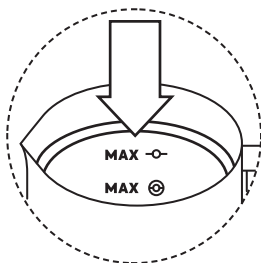
4ος τρόπος λειτουργίας (10):

		max. 150 ml	κρύο αφρόγαλα Επιλέξτε αυτή τη λειτουργία για να αποκτήσετε κρύο, κρεμώδη αφρό γάλακτος.
---	---	-------------	--

Ενδείξεις min/max:

Υπάρχουν τρία σημάδια στο εσωτερικό της κανάτας (7).

- Η ένδειξη MIN σας δείχνει την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης.
- Η κάτω ένδειξη MAX δείχνει τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης όταν φτιάχνετε αφρόγαλα.
- Η επάνω ένδειξη MAX δείχνει τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης για τη θέρμανση του γάλακτος.



4.3 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΕΣΤΟΥ ΑΦΡΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα 5 όσο πιο μακριά μπορεί να φτάσει στον άξονα κίνησης μέσα στο mixer (7). Βγάλτε το δοχείο (7) από τη βάση (11) και γεμίστε το με γάλα τουλάχιστον μέχρι το σημείο MIN. Κατά τον αφρισμό, ο όγκος του γάλακτος αυξάνεται. Για να αποφύγετε την υπερχειλίση του αφρού γάλακτος, γεμίστε το γάλα μόνο μέχρι το κάτω σημείο MAX.
2. Τοποθετήστε το καπάκι (2) στο mixer (7).
3. Τοποθετήστε το mixer (7) στη βάση (11).
4. Μπορείτε να φτιάξετε ζεστό αφρόγαλα με 2 τρόπους:
 - Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας 1 με τον διακόπτη on/off (9). Το σύμβολο για τον τρόπο λειτουργίας 1 (14) αναβοσβήνει και μετά από περίπου 3 δευτερόλεπτα το εξάρτημα 5 αρχίζει να περιστρέφεται και ως αποτέλεσμα αρχίζει η παραγωγή του αφρού γάλακτος.
 - ή
 - Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας 2 με τον διακόπτη on/off (9). Το σύμβολο για τον τρόπο λειτουργίας 2 (8) αναβοσβήνει και το εξάρτημα 5 αρχίζει να περιστρέφεται μετά από περίπου 3 δευτερόλεπτα και ως αποτέλεσμα αρχίζει η παραγωγή του αφρού γάλακτος.
5. Μόλις ο αφρός γάλακτος είναι έτοιμος, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα, το σύμβολο του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας (14, 8) αναβοσβήνει και σβήνει αυτόματα μετά από σύντομο χρονικό διάστημα. Μπορείτε επίσης να διακόψετε την προετοιμασία πρόωρα πατώντας για λίγο το κουμπί (9).
6. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα έως ότου το υγρό γάλα κατακάσει στον πυθμένα του mixer (7).
7. Σηκώστε το mixer (7) χρησιμοποιώντας τη λαβή (6) από τη βάση (11), αφαιρέστε το καπάκι (2) και χρησιμοποιήστε τον αφρό γάλακτος όπως επιθυμείτε.
8. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τη συσκευή αφρού γάλακτος με νερό βρύσης για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα.

4.4 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΥΟΥ ΑΦΡΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα 5 όσο πιο μακριά μπορεί να φτάσει στον άξονα κίνησης μέσα στο mixer (7).
2. Βγάλτε το mixer (7) από τη βάση (11) και γεμίστε το με γάλα τουλάχιστον μέχρι το σημείο MIN. Κατά τον αφρισμό, ο όγκος του γάλακτος αυξάνεται. Για να αποφύγετε την υπερχειλίση του αφρού γάλακτος, γεμίστε το γάλα μόνο μέχρι το κάτω σημείο MAX.
3. Τοποθετήστε το καπάκι (2) στο mixer (7).
4. οποθετήστε το mixer (7) στη βάση (11).
5. Επιλέξτε τον 4ο τρόπο λειτουργίας με τον διακόπτη on/off (9). Το σύμβολο για τον τρόπο λειτουργίας 4 (10) αναβοσβήνει και μετά από περίπου 3 δευτερόλεπτα το εξάρτημα 5 αρχίζει να περιστρέφεται και ως αποτέλεσμα αρχίζει η παραγωγή του αφρού γάλακτος.
6. Μόλις ο αφρός γάλακτος είναι έτοιμος, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα, το σύμβολο του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας (10) αναβοσβήνει και σβήνει αυτόματα μετά από σύντομο χρονικό διάστημα. Μπορείτε επίσης να διακόψετε την προετοιμασία πρόωρα πατώντας για λίγο το κουμπί (9).
7. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα έως ότου το υγρό γάλα κατακάσει στον πυθμένα του mixer (7).
8. Σηκώστε το mixer (7) χρησιμοποιώντας τη βάση (11), αφαιρέστε το καπάκι (2) και χρησιμοποιήστε τον αφρό γάλακτος όπως επιθυμείτε.
9. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τη συσκευή αφρού γάλακτος με νερό βρύσης για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα.

4.5 ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΟ ΖΕΣΤΑΜΑ ΓΑΛΑΤΟΣ

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα 4 όσο πιο μακριά μπορεί να φτάσει στον άξονα κίνησης μέσα στο mixer (7).
2. γάλτε το mixer (7) από τη βάση (11) και γεμίστε το με γάλα τουλάχιστον μέχρι το σημείο MIN. Για να αποφύγετε την υπερχειλίση του θερμαινόμενου γάλακτος, γεμίστε το γάλα μόνο μέχρι το άνω σημείο MAX.
3. Τοποθετήστε το καπάκι (2) στο mixer (7).
4. Τοποθετήστε το mixer (7) στη βάση (11).
5. Επιλέξτε τον 3ο τρόπο λειτουργίας με τον διακόπτη on/off (9). Το σύμβολο για τον τρόπο λειτουργίας 3 (13) αναβοσβήνει και μετά από περίπου 3 δευτερόλεπτα το εξάρτημα 4 αρχίζει να περιστρέφεται, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφη θέρμανση γάλακτος. Μόλις το γάλα είναι ζεστό η συσκευή γάλακτος απενεργοποιείται αυτόματα, το σύμβολο του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας (13) αναβοσβήνει και σβήνει αυτόματα μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.
6. Σηκώστε το mixer (7) χρησιμοποιώντας τη βάση (11), αφαιρέστε το καπάκι (2) και χρησιμοποιήστε το θερμαινόμενο γάλα όπως επιθυμείτε.
7. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τη συσκευή αφρού γάλακτος με νερό βρύσης για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα.

4.6 ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Χρησιμοποιήστε τον αφρό γάλακτος σε μια μεγάλη ποικιλία ροφημάτων. Παρακάτω θα βρείτε μερικές συνταγές για να δοκιμάσετε:

1. Ζεστό Matcha Latte

Συστατικά: 1 κουταλάκι του γλυκού μάτσα + 50 ml κρύο νερό + 150 ml γάλα

- Βάλτε τη σκόνη matcha + 50 ml κρύο νερό στη συσκευή για αφρόγαλα και επιλέξτε τη λειτουργία 1 ή 2 (14 ή 8).
- Αδειάστε το matcha σε ένα φλιτζάνι.
- Ρίξτε 120 ml γάλα στη συσκευή για αφρόγαλα και επιλέξτε τη λειτουργία 1 ή 2 (14 ή 8).
- Προσθέστε το αφρόγαλα στο Matcha.

2. Iced Matcha Latte

Συστατικά: 1,5 κουταλάκι του γλυκού μάτσα + 50 ml κρύο νερό + 150 ml γάλα

- Βάλτε τη σκόνη matcha + 50 ml κρύο νερό στη συσκευή για αφρόγαλα και επιλέξτε τη λειτουργία 4 (10).
- Αδειάστε το matcha σε ένα φλιτζάνι.
- Προσθέστε 120 ml γάλα στη συσκευή για αφρόγαλα και επιλέξτε τη λειτουργία 4 (10).
- Προσθέστε παγάκια εφόσον το επιθυμείτε.

3. Golden Milk

Συστατικά: Χρησιμοποιήστε έτοιμη σκόνη golden milk ή φτιάξτε τη μόνοι σας: 2 κουταλάκια του γλυκού τριμμένο κουρκουμά, 2 κουταλάκια του γλυκού τριμμένο τζίντζερ, 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα, 1 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι και ανακατέψτε τα όλα μαζί. Χρησιμοποιήστε ½ κουταλάκι του γλυκού σκόνης για να φτιάξετε 200 ml golden milk.

- Τοποθετήστε τη σκόνη και 200 ml γάλα στη μηχανή και επιλέξτε τη λειτουργία 1 ή 2 (14 ή 8).
ή
- Τοποθετήστε τη σκόνη στη μηχανή + 50 ml γάλα και επιλέξτε τη λειτουργία 1 ή 2 (14 ή 8). Αδειάστε το περιεχόμενο του μίξερ σε ένα φλιτζάνι, προσθέστε τα υπόλοιπα 150 ml γάλακτος στο μίξερ και επιλέξτε τη λειτουργία 1 (14). Προσθέστε τον αφρό γάλακτος στο φλιτζάνι σας.

4. Cappuccino

Συστατικά: 1 φλιτζάνι εσπρέσο + 100 ml γάλα.

- Ρίξτε 100 ml γάλα στη μηχανή και επιλέξτε τη λειτουργία 1 ή 2 (14 ή 8), ανάλογα τον επιθυμητό αφρό.
- Ρίξτε το γάλα πάνω στο εσπρέσο.

4.7 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ Κίνδυνος

Κίνδυνος από ηλεκτροπληξία

Πριν καθαρίσετε τη βάση (11), αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος (12) από την πρίζα. Μη βυθίζετε τη βάση (11) σε νερό ή άλλα υγρά.

⚠ Κίνδυνος

Κίνδυνος λόγω καύσης

Περιμένετε να κρυώσει εντελώς το μίξερ (6) πριν το καθαρίσετε.

⚠ Προειδοποίηση

Προειδοποίηση για υλικές ζημιές

Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά καθαριστικά μέσα ή αντικείμενα που γρατζουνάνε (π.χ. μεταλλικά σφουγγάρια) για τον καθαρισμό.

Σημείωση

Σημείωση

Η συσκευή αφρογάλατος και τα αξεσουάρ της δεν πρέπει να τοποθετούνται στο πλυντήριο πιάτων για πλύση.

Εύκολος καθαρισμός:

1. Αφήστε το εξάρτημα 5 στη θέση του.
2. Γεμίστε το μίξερ (7) με νερό, παρατηρώντας τις ενδείξεις MIN και MAX, και τοποθετήστε το καπάκι (2).
3. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για περίπου 30 δευτερόλεπτα.
4. Στη συνέχεια ξεπλύνετε το μίξερ (7) με άφθονο καθαρό νερό και ξεπλύνετε το καπάκι (2) κάτω από τρεχούμενο νερό.

Εξονυχιστικός καθαρισμός:

1. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος (12) από την πρίζα.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα 4 ή 5.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του μίξερ (7) με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
4. Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι ή ένα μαλακό πανί. Προσέξτε ιδιαίτερα να απομακρύνετε τα υπολείμματα γάλακτος από τον άξονα κίνησης των εξαρτημάτων και γύρω από αυτόν. Στη συνέχεια ξεπλύνετε το μίξερ (7) με άφθονο καθαρό νερό.
5. Τραβήξτε το παρέμβυσμα του καπακιού (3) από το καπάκι (2) και καθαρίστε και τα δύο μέρη με λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό, στεγνώστε καλά και τα δύο μέρη και σύρετε το παρέμβυσμα του καπακιού (3) πίσω στο καπάκι (2).
6. Καθαρίστε τα εξαρτήματα (4 ή 5) με λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
7. Στη συνέχεια ξεπλύνετε το μίξερ (7) με άφθονο καθαρό νερό και ξεπλύνετε το καπάκι (2) κάτω από τρεχούμενο νερό. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες, τη βάση (11) και το καλώδιο ρεύματος (12) με ένα μαλακό, ελαφρώς υγρό πανί ή, σε περίπτωση επίμονης βρωμιάς, με λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια στεγνώστε καλά όλα τα μέρη.

5. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	ΛΥΣΗ
Το mixer δε λειτουργεί.	Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος (12) είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα. Το mixer δεν είναι ενεργοποιημένο. Πατήστε το διακόπτη on/off (9) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή για αφρόγαλα.
	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί και η προστασία υπερθέρμανσης εμποδίζει την ενεργοποίησή του. Σε αυτή την περίπτωση, τα σύμβολα του τρόπου λειτουργίας (8, 10, 13, 14) ανάβουν συνεχώς. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή για αφρό γάλακτος. Για να αποφύγετε αυτό το σφάλμα, γεμίστε τη συσκευή με γάλα τουλάχιστον μέχρι τη σήμανση MIN. Αφαιρέστε για λίγο το mixer (7) από τη βάση (11).
Τα εξαρτήματα (4, 5) δεν περιστρέφονται.	Ο άξονας κίνησης των εξαρτημάτων μπορεί να έχει κολλήσει λόγω υπολειμμάτων γάλακτος. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος (12) και γεμίστε το mixer (7) με χλιαρό νερό. Αφήστε το νερό να μουλιάσει για λίγο και, στη συνέχεια, προσπαθήστε να γυρίσετε τον άξονα κίνησης των εξαρτημάτων αρκετές φορές χειροκίνητα. Στη συνέχεια, αδειάστε το νερό στον νεροχύτη. Η συσκευή θα πρέπει έπειτα της διαδικασίας αυτής να λειτουργεί ξανά κανονικά.
Το γάλα δεν αφρίζει.	Ελέγξτε αν τα εξαρτήματα (4 ή 5) έχουν τοποθετηθεί σωστά. Σπρώξτε τα προς τα πάνω στον άξονα κίνησης των εξαρτημάτων μέχρι το τέρμα ή/και μέχρι να έχουν εφαρμόσει σωστά.
	Η ποιότητα του αφρού εξαρτάται από το γάλα που χρησιμοποιείται και μπορεί να διαφέρει σημαντικά. Χρησιμοποιήστε αγελαδινό γάλα με περιεκτικότητα σε λιπαρά 3,5 % για να αποκτήσετε ένα συμπαγή αφρό. Τα υποκατάστατα γάλακτος μπορεί να συμπεριφέρονται διαφορετικά όταν διογκώνονται σε αφρό. Η υφή εξαρτάται από την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και λίπη. Όσο υψηλότερη είναι η περιεκτικότητα και των δύο, τόσο καλύτερος είναι ο αφρός γάλακτος. Χρησιμοποιήστε διάφορα γάλατα/υποκατάστατα για να αποκτήσετε τον καλύτερο επιθυμητό αφρό γάλακτος.

6. ΕΓΓΥΗΣΗ

6.1 ΕΓΓΥΗΣΗ

Τα προϊόντα μας υπόκεινται στη νόμιμη υποχρέωση εγγύησης 2 ετών. Απαιτήσεις πέραν αυτού μπορούν να διεκπεραιωθούν μόνο σε συνδυασμό με την απόδειξη αγοράς. Τα φθαρμένα εξαρτήματα αποκλείουν την αξίωση εγγύησης σε περίπτωση φυσιολογικής φθοράς. Η διάρκεια ζωής εξαρτάται από την εκάστοτε επεξεργασία και χρήση των προϊόντων και, ως εκ τούτου, είναι μεταβλητή.

Ο κατασκευαστής παρέχει διετή εγγύηση.

Εάν έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με τη λειτουργία ή τη λειτουργία των προϊόντων μας, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών μας:

support@koro-shop.gr

6.2 ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Ο κατασκευαστής αυτού του προϊόντος είναι
KoRo Handels GmbH
Hauptstrasse 26
10827 Βερολίνο, Γερμανία

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις ακόλουθες ευρωπαϊκές οδηγίες:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. ΔΙΑΘΕΣΗ

ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (WEEE)

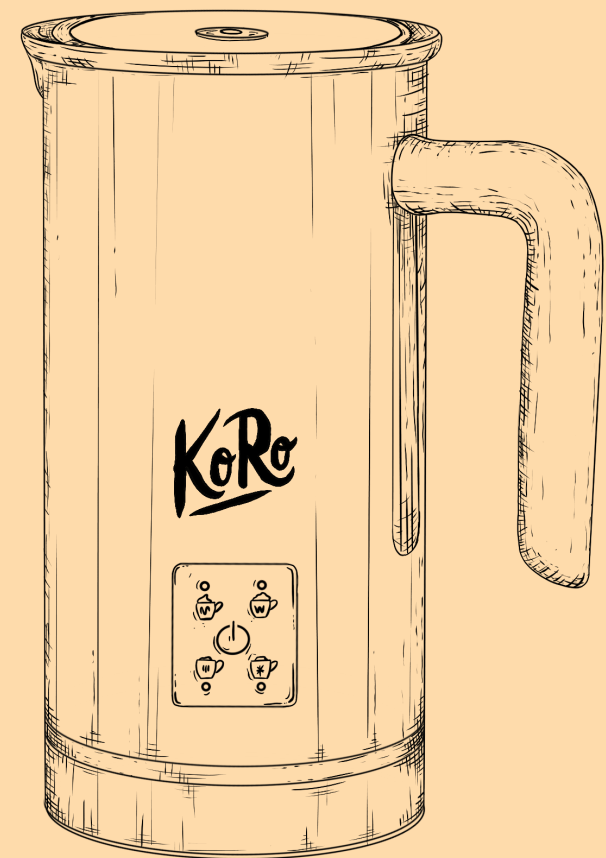


Τα απόβλητα ηλεκτρικού εξοπλισμού δεν πρέπει να απορρίπτονται στα οικιακά απορρίμματα!

Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ και δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Ενημερωθείτε σχετικά με τους τοπικούς κανονισμούς για τη χωριστή συλλογή ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ακολουθήστε τους τοπικούς κανονισμούς και μην πετάτε τις παλιές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Η απόρριψη των παλαιών συσκευών σύμφωνα με τους κανονισμούς προστατεύει το περιβάλλον και την υγεία των συνανθρώπων σας από πιθανές αρνητικές συνέπειες. Η ανακύκλωση υλικών συμβάλλει στη μείωση της κατανάλωσης πρώτων υλών.

KoRo

PT



BATEDOR DE LEITE

BEREITER_003

Manual de instruções

ÍNDICE

1. Introdução	100
1.1 Descrição de utilização	100
1.2 Explicação das instruções de segurança	100
1.3 Conservação das instruções	100
2. Descrição do produto	101
2.1 Utilização adequada	101
2.2 Visão geral do sistema	101
2.3 Ficha técnica	102
3. Normas de segurança	102
4. Funcionamento e utilização	104
4.1 Antes da primeira utilização	104
4.2 Funcionamento	104
4.3 Fazer espuma de leite quente	106
4.4 Fazer espuma de leite fria	107
4.5 Aquecer leite uniformemente	107
4.6 Receitas	108
4.7 Limpeza e manutenção	109
5. Resolução de problemas	110
6. Garantia	111
6.1 Garantia	111
6.2 Declaração de conformidade	111
7. Descarte de resíduos	111

1. INTRODUÇÃO

1.1 DESCRIÇÃO DE UTILIZAÇÃO

Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou sem experiência e/ou conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas acerca da utilização do equipamento de forma segura desde que tenham compreendido os perigos envolvidos. As crianças não podem usar o aparelho como brinquedo. A limpeza e a manutenção do aparelho não pode ser feita por crianças a menos que tenham mais do que 8 anos e supervisionadas.

1.2 EXPLICAÇÃO DAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

⚠ PERIGO

Perigo, indica perigo iminente com um elevado grau de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou lesões graves.

⚠ AVISO

Aviso indica perigo potencial com um nível médio de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou lesões graves.

⚠ CUIDADO

Cuidado, indica perigo potencial com um nível baixo de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou lesões graves.

INFORMAÇÃO

Informação, indica outras dicas úteis e instruções acerca da utilização correta do aparelho.

1.3 CONSERVAÇÃO DAS INSTRUÇÕES

Antes de usar o aparelho, leia, por favor, as instruções de utilização e o manual do utilizador cuidadosamente. Esta é a única forma de usar todas as funções do aparelho de forma segura. **Guarde o manual num local seguro e entregue-o a um possível novo utilizador.** O manual do utilizador baseia-se nas normas e regulamentos da União Europeia. Considere as diretrizes e legislações específicas de cada país.

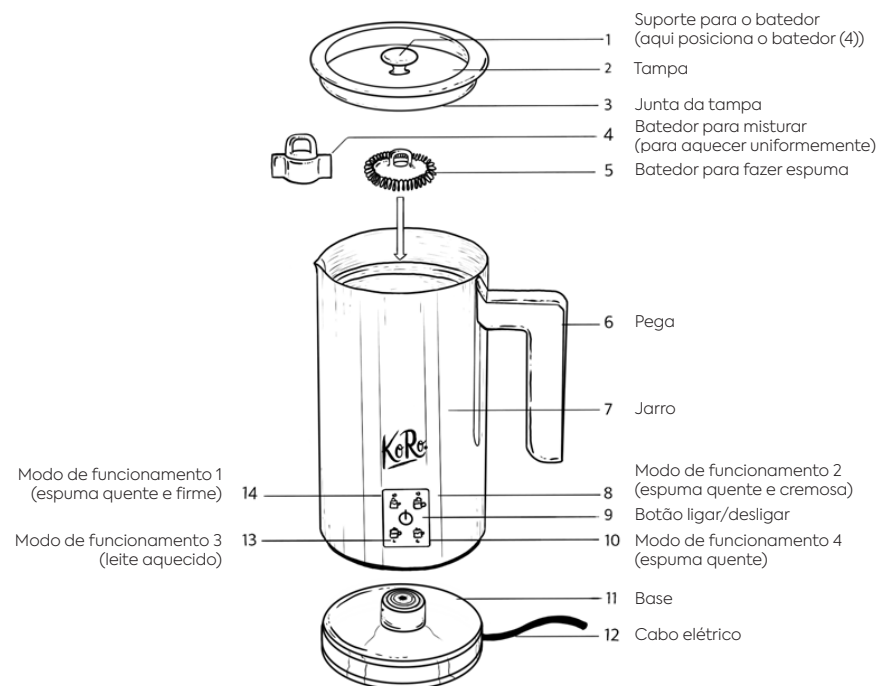
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 UTILIZAÇÃO ADEQUADA

O batedor de leite elétrico é exclusivamente destinado a aquecer ou fazer espuma no leite. Este aparelho não é destinado a uso comercial ou em empresas. Apenas deve ser usado em residências habitacionais para uso particular. Nunca coloque o jarro no fogão para o aquecer nem use a base de qualquer outro batedor de leite. Este aparelho não é adequado para a máquina de lavar loiça (saiba mais no capítulo correspondente).

Utilize o aparelho apenas da forma descrita neste manual. Quaisquer outras utilizações são consideradas impróprias e podem resultar em danos patrimoniais ou até danos pessoais. O fabricante não se responsabiliza por usos indevidos.

2.2 VISÃO GERAL DO SISTEMA



Por favor: Depois de receber o produto, verifique se todos os componentes estão completos e sem danos. No caso de entrega incompleta ou danificada, contacte o fabricante, por favor.

Se o aparelho estiver danificado, deve ser reparado ou substituído pela central de apoio ao cliente ou por alguém com qualificações semelhantes. Reparações inadequadas podem resultar em perigos significativos para o utilizador.

2.3 FICHA TÉCNICA

Nome do artigo:	BEREITER_003
Alimentação elétrica:	220-240V, 50/60Hz
Consumo energético:	500 W
Dimensões (A x L x P):	20,6 x 15,0 x 10,9 cm
Capacidade:	para fazer espuma: máx. 150 ml, aquecer e misturar: máx. 300 ml

3. NORMAS DE SEGURANÇA

PERIGO

- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada acessível para que a possa desligar rapidamente da eletricidade em caso de acidente.
- O aparelho apenas deve ser ligado se a voltagem da tomada corresponder à especificação da placa de identificação.
- Não utilize o aparelho se se verificarem danos visíveis ou se o cabo elétrico, como a tomada, por exemplo, estiver danificado.
- Se o cabo elétrico do aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante pelo seu serviço de apoio ao cliente ou por alguém com qualificações semelhantes.
- Não abra o aparelho. Deixe a reparação a cabo de especialistas. Contacte uma empresa especializada. Os pedidos de indemnização e de garantia não se aplicam a situações de reparação independente, ligações inadequadas ou usos incorretos.
- Apenas as peças que correspondam ao aparelho original devem ser usadas para reparações. Este aparelho contém partes elétricas e mecânicas que são essenciais para proteção contra fontes de perigo.
- Nunca armazene o aparelho de forma a que possa cair num lavatório ou lava-loiça.
- Não pegue em qualquer aparelho elétrico se este tiver caído dentro de água. Nestes casos, desligue-o imediatamente da eletricidade.
- Não mergulhe o aparelho nem o cabo elétrico ou a tomada em água ou qualquer outro líquido. Perigo de choque elétrico!
- Nunca toque na tomada com as mãos húmidas.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o sempre da tomada.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para a limpeza.
- O aparelho só deve ser utilizado em zonas interiores secas. Nunca o utilize em áreas húmidas ou à chuva.

- Durante o funcionamento do batedor de leite, podem ser alcançadas temperaturas elevadas. Estas podem provocar queimaduras, devidas, por exemplo, à libertação de vapores quentes ou ao facto de a tampa e o jarro estarem quentes. Portanto, pegue no aparelho apenas pela pega (6). Risco de queimaduras!

AVISO

- Não coloque o aparelho perto de objetos inflamáveis, como cortinas.
- Não deixe o cabo pendurado sobre as extremidades de uma mesa ou bancada e não o deixe tocar superfícies quentes, como placas de aquecimento, fornos, etc.
- Mantenha o aparelho, tomada e cabo elétricos longe de lume e superfícies quentes.
- Não ponha o cabo elétrico em contacto com componentes quentes.
- Não cubra o aparelho com panos ou objetos semelhantes.
- Não abra a tampa durante o funcionamento do aparelho. Perigo de queimaduras!
- Antes de limpar e/ou guardar o aparelho, deixe-o arrefecer completamente. Perigo de queimaduras!
- Não encha o jarro com demasiada quantidade ou quantidade insuficiente de leite. Em nenhuma circunstância a quantidade deve estar abaixo da marca MIN ou acima da marca MAX no respetivo modo operacional. Se a quantidade estiver acima do MAX, tanto o leite quente como a espuma podem verter.
- De modo a evitar problemas de higiene, não deixe leite dentro do aparelho.

CUIDADO

- Nunca exponha o aparelho a altas temperaturas (calor, etc.) ou condições meteorológicas (chuva, etc.).
- O aparelho só deve ser utilizado quando colocado em superfícies planas, estáveis e resistentes.
- Nunca mergulhe o aparelho, a ficha do conector nem o cabo elétrico em água para limpeza. Nunca o coloque na máquina de lavar loiça e não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para o lavar. Se o fizer, o aparelho pode ficar danificado.
- Não utilize qualquer produto de limpeza solvente, corrosivo ou abrasivo (por exemplo, spray para forno ou grelhador) ou utensílios de limpeza (esfregões, etc.). Estes produtos e utensílios podem riscar a superfície.
- Seque cuidadosamente todas as peças depois de as limpar.
- O aparelho só deve ser posto em funcionamento na estação base fornecida. Para evitar riscos, só deite o leite quando o aparelho estiver na estação base.
- Nunca ponha o aparelho em funcionamento sem leite e nunca sem a tampa devidamente colocada.
- Não use o aparelho se o acessório para fazer espuma estiver deformado ou danificado.
- Não volte a reaquecer leite frio. Deite sempre fora o leite velho.

4. FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO

4.1 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todos os itens de transporte de segurança e componentes da embalagem e mantenha-os afastados do alcance das crianças – Risco de asfixia! **⚠ PERIGO**
2. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, tanto o jarro como os batedores (4 e 5) devem ser lavados com água quente. Siga as instruções de limpeza e cuidados.
3. Limpe o exterior do jarro (7) com um pano molhado, bem torcido. Mantenha a base (11) afastada da água. Risco de choque elétrico! **⚠ PERIGO**

4.2 FUNCIONAMENTO

⚠ AVISO

Aviso – Risco de queimaduras

Coloque o aparelho em funcionamento apenas com a tampa encaixada. Depois de cada utilização, a superfície exterior do jarro mantém-se quente. Perigo!

⚠ AVISO

Aviso – Risco de ferimentos

Use sempre leite fresco. Não ingira leite que tenha estado por muito tempo no interior do jarro.

INFORMAÇÃO

Informação

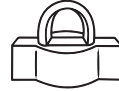

Se levantar o jarro (7) da base (11) durante o funcionamento, o processo de preparação irá parar automaticamente. Volte a colocar o jarro na base e reinicie a preparação com o botão ligar/desligar (9).

Função do botão ligar/desligar:

O modo de funcionamento do batedor de leite é selecionado usando o botão ligar/desligar (9). Pressione o botão ligar/desligar (9) repetidamente até que o símbolo do modo de funcionamento desejado (8, 10, 13, 14) pisque. Se o botão ligar/desligar (9) não for pressionado durante aproximadamente 3 segundos, o modo operacional selecionado acende continuamente e arranca. Finalizado o programa selecionado, o batedor elétrico desliga-se automaticamente.

A duração do programa depende do modo de funcionamento selecionado e da quantidade de líquido utilizada.

Função dos batedores (4 e 5):

	Batedor (4) para aquecer		Batedor (5) para fazer espuma
---	------------------------------------	---	---




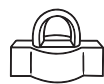
INFORMAÇÃO

Tenha em consideração que o leite pode queimar se o aparelho for usado sem batedor.



MODOS DE FUNCIONAMENTO:

O batedor elétrico tem 4 modos diferentes de funcionamento.

Modo de funcionamento 1 (14):

		max. 150 ml	Espuma quente e firme Selecione este modo de funcionamento para obter espuma quente com consistência firme.
		max. 300 ml	Aquecer e misturar leite Selecione este modo de funcionamento com o batedor (4) para aquecer leite.

Modo de funcionamento 2 (8):

		max. 150 ml	Espuma quente e cremosa Selecione este modo de funcionamento para obter espuma de leite quente, cremosa e macia.
---	---	-------------	--

Modo de funcionamento 3 (13):

		max. 300 ml	Aquecer leite com pouca espuma Selecione este modo de funcionamento para aquecer leite.
---	---	-------------	---

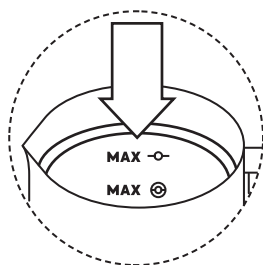
Modo de funcionamento 4 (10):

		max. 150 ml	Espuma fria Selecione este modo de funcionamento para obter espuma fria e cremosa.
---	---	-------------	--

Marcas MIN e MAX:

Existem três marcas no interior do jarro (7).

- A marca MIN refere-se à quantidade mínima de enchimento.
- A marca MAX inferior refere-se à capacidade máxima na produção de espuma de leite.
- A marca MAX superior refere-se à capacidade máxima para aquecer leite.



4.3 FAZER ESPUMA DE LEITE QUENTE

1. Posicione o batedor (5), até encostar no eixo motor, dentro do jarro (7). Tire o jarro (7) da base (11) e encha-o com leite no mínimo até à marca MIN. O volume de leite aumenta durante o processo de fazer espuma. Para evitar que a espuma do leite transborde, não encha o recipiente com leite acima da marca MAX inferior.
2. Coloque a tampa (2) por cima no jarro (7).
3. Coloque o jarro (7) na base (11).
4. Pode fazer espuma de leite quente de duas formas:
 - Selecione o modo de funcionamento 1 (14) com o botão ligar/desligar (9). O símbolo do modo de funcionamento 1 (14) pisca e, passados aproximadamente 3 segundos, o batedor (5) começa a rodar. Dá-se início à produção de espuma de leite.
 - ou
 - Selecione o modo de funcionamento 2 com o botão ligar/desligar (9). O símbolo do modo de funcionamento 2 (8) pisca e, passados aproximadamente 3 segundos, o batedor (5) começa a rodar. Dá-se início à produção de espuma de leite.
5. Assim que a espuma de leite estiver pronta, o aparelho desliga-se automaticamente, o símbolo do modo de funcionamento selecionado (14, 8) pisca e apaga-se passado pouco tempo. Também é possível parar a preparação antes pressionando brevemente o botão (9).
6. Aguarde cerca de 30 segundos até que o leite líquido assente no fundo do jarro (7).
7. Levante o jarro (7) com a pega (6) da base (11), retire a tampa (2) e utilize a espuma de leite conforme preferir.
8. Após cada utilização, limpe o aparelho com água corrente para remover quaisquer resíduos.

4.4 FAZER ESPUMA DE LEITE FRIA

1. Posicione o batedor (5), até encostar no eixo motor, dentro do jarro (7).
2. Tire o jarro (7) da base (11) e encha-o com leite no mínimo até à marca MIN. O volume de leite aumenta durante o processo de fazer espuma. Para evitar que a espuma do leite transborde, não encha o recipiente com leite acima da marca MAX inferior.
3. Coloque a tampa (2) por cima no jarro (7).
4. Coloque o jarro (7) na base (11).
5. Selecione o modo de funcionamento 4 com o botão ligar/desligar (9). O símbolo do modo de funcionamento 4 (10) pisca e, passados aproximadamente 3 segundos, o batedor (5) começa a rodar. Dá-se início à produção de espuma de leite.
6. Assim que a espuma de leite estiver pronta, o aparelho desliga-se automaticamente, o símbolo do modo de funcionamento selecionado (10) pisca e apaga-se passado pouco tempo. Também é possível parar a preparação antes pressionando brevemente o botão (9).
7. Aguarde cerca de 30 segundos até que o leite líquido assente no fundo do jarro (7).
8. Levante o jarro (7) da base (11), retire a tampa (2) e utilize a espuma de leite conforme preferir.
9. Após cada utilização, limpe o aparelho com água corrente para remover quaisquer resíduos.

4.5 AQUECER LEITE UNIFORMEMENTE

1. Posicione o batedor (4), até encostar no eixo motor, dentro do jarro (7).
2. Tire o jarro (7) da base (11) e encha-o com leite no mínimo até à marca MIN. Para evitar que o leite transborde, não encha o recipiente com leite acima da marca MAX superior.
3. Coloque a tampa (2) por cima no jarro (7).
4. Coloque o jarro (7) na base (11).
5. Selecione o modo de funcionamento 3 com o botão ligar/desligar (9). O símbolo do modo de funcionamento 3 (13) pisca e, passados aproximadamente 3 segundos, o batedor (4) começa a rodar, aquecendo uniformemente o leite. Assim que o leite estiver quente, o aparelho desliga-se automaticamente, o símbolo do modo de funcionamento selecionado (13) pisca e apaga-se passado pouco tempo.
6. Levante o jarro (7) com a pega (6) da base (11), retire a tampa (2) e utilize o leite aquecido conforme preferir.
7. Após cada utilização, limpe o aparelho com água corrente para remover quaisquer resíduos.

4.6 RECEITAS

Utilize a espuma de leite acabada de fazer numa grande variedade de bebidas. Abaixo encontra algumas receitas para experimentar:

1. Matcha Latte quente

Ingredientes: 1 colher de chá de matcha + 50 ml de água fria + 150 ml de leite

- Coloque o pó de matcha + 50 ml de água fria no batedor elétrico e selecione os modos 1 ou 2 (14 ou 8).
- Deite o matcha numa chávena.
- Adicione 120 ml de leite dentro do jarro do aparelho e selecione os modos 1 ou 2 (14 ou 8).
- Adicione a espuma de leite à chávena de matcha.

2. Iced Matcha Latte

Ingredientes: 1,5 colher de chá de matcha + 50 ml de água fria + 150 ml de leite

- Coloque o pó de matcha + 50 ml de água fria no batedor elétrico e selecione o modo 4 (10).
- Deite o matcha numa chávena.
- Adicione 120 ml de leite dentro do jarro do aparelho elétrico e selecione o modo 4 (10).
- Se desejar, junte gelo.

3. Golden milk

Ingredientes: utilize pó para golden milk ou faça-o você mesmo: 2 colheres de chá de curcuma moída, 2 colheres de chá de gengibre moído, 1 colher de chá de canela, 1 colher de chá de pimenta e misture tudo. Utilize ½ colher de chá de pó de golden milk para fazer 200 ml de golden milk.

- Deite o pó de golden milk e 200 ml de leite dentro do jarro do aparelho e selecione os modos de funcionamento 1 ou 2 (14 ou 8).
Ou
- Deite o pó de golden milk no aparelho + 50 ml de leite e selecione os modos de funcionamento 1 ou 2 (14 ou 8). Deite os conteúdos do jarro dentro de uma chávena, adicione os restantes 150 ml de leite no jarro e selecione o modo de funcionamento 1 (14). Junte a espuma de leite à sua chávena.

4. Cappuccino

Ingredientes: 1 chávena de espresso + 100 ml de leite

- Deite 100 ml de leite dentro do jarro e selecione os modos de funcionamento 1 ou 2 (14 ou 8), de acordo com a espuma desejada.
- Deite o leite na chávena do espresso.

4.7 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ PERIGO

Perigo de choque elétrico

Desligue o cabo elétrico da tomada antes de limpar a base (11). Não mergulhe a base em água ou quaisquer outros líquidos.

⚠ PERIGO

Risco de queimaduras

Aguarde até que o jarro (6) arrefeça completamente antes de o limpar.

⚠ CUIDADO

Risco de danos materiais

Não utilize produtos de limpeza ásperos nem corrosivos (por exemplo, esponjas de metal) para limpar o aparelho.

INFORMAÇÃO

Informação

O batedor elétrico e os respetivos acessórios não devem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Limpeza simplificada:

1. Deixe o batedor (5) no sítio.
2. Encha o jarro (7) com água, tendo em consideração as marcas MIN e MAX, e coloque a tampa (2).
3. Depois, ligue o aparelho durante cerca de 30 segundos.
4. De seguida, passe o jarro (7) por água abundante e passe a tampa por água corrente.

Limpeza a fundo:

1. Desligue o cabo elétrico (12) da tomada.
2. Remova o batedor (4 ou 5).
3. Limpe o interior do jarro (7) com água quente e um pouco de detergente. Use uma esponja ou um pano macio. Preste especial atenção à remoção de resíduos de leite em cima e em redor do eixo motor do batedor. Depois, passe o jarro (7) por água fria corrente.
4. Remova a junta da tampa (3) da tampa (2) e limpe ambas as partes com água morna. Passe por água limpa, seque bem ambas as peças e volte a colocar a junta da tampa (3) na tampa (2).
5. Limpe o batedor (4 ou 5) com água morna e passe por água limpa.
6. De seguida, passe o jarro (7) por bastante água limpa e lave a tampa (2) sob a torneira. Limpe as superfícies exteriores, a base (11) e o cabo elétrico (12) com um pano macio e ligeiramente húmido, com detergente suave. No final, seque cuidadosamente todas as peças.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona.	Certifique-se de que o cabo elétrico (12) está corretamente ligado à tomada. O aparelho não está ligado. Pressione o botão ligar/desligar (9) para ligar o batedor elétrico.
	O aparelho está sobreaquecido e a proteção contra sobreaquecimento evita que se ligue. Neste caso, os símbolos dos modos de funcionamento (8, 10, 13, 14) mantêm as luzes ligadas. Espere até que o aparelho arrefeça. Encha o jarro com leite no mínimo até à marca MIN para evitar este erro. Agora remova o jarro (7) da base (11).
O batedor (4,5) não roda.	O eixo motor do batedor pode estar colado devido a resíduos de leite. Desligue o cabo elétrico (12) e encha o jarro (7) com água morna. Deixe a água atuar por algum tempo e depois tente rodar várias vezes o eixo motor do batedor com a mão. De seguida, descarte a água. O aparelho deve estar a funcionar normalmente.
O leite não fez espuma.	Verifique se o batedor (4 ou 5) está inserido corretamente. Empurre o batedor o máximo possível para o eixo motor.
	A qualidade da espuma depende do leite usado e pode variar bastante. Utilize leite de vaca com um teor de gordura de 3,5% para obter uma espuma firme. Alternativas ao leite de vaca podem comportar-se de forma diferente ao fazerem espuma. Aqui, a quantidade de espuma depende da proteína e do teor de gordura. Quanto mais elevados, melhor sairá a espuma do leite. Utilize um leite diferente para obter melhor espuma.

6. GARANTIA

6.1 GARANTIA

Os nossos produtos estão sempre sujeitos a uma obrigação de garantia legal de 2 anos. Queixas além deste período só podem ser processadas com a prova de compra. Peças gastas, em casos de desgaste normal do aparelho, são excluídas da garantia. A vida útil depende do tratamento e do uso do produto e é, portanto, variável.

São garantidos 2 anos de garantia pelo fabricante.

Se ainda tiver alguma questão acerca do funcionamento ou da utilização dos nossos produtos, por favor entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente:

support@koro-shop.pt

6.2 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

O fabricante deste produto é a empresa
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Alemanha

Este produto segue as seguintes diretrizes europeias:

2014/35/EU (LVD)

2014/30/EU (EMC)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EC (ErP)



7. DESCARTE DE RESÍDUOS

DESCARTE DOS PRODUTOS (REEE)



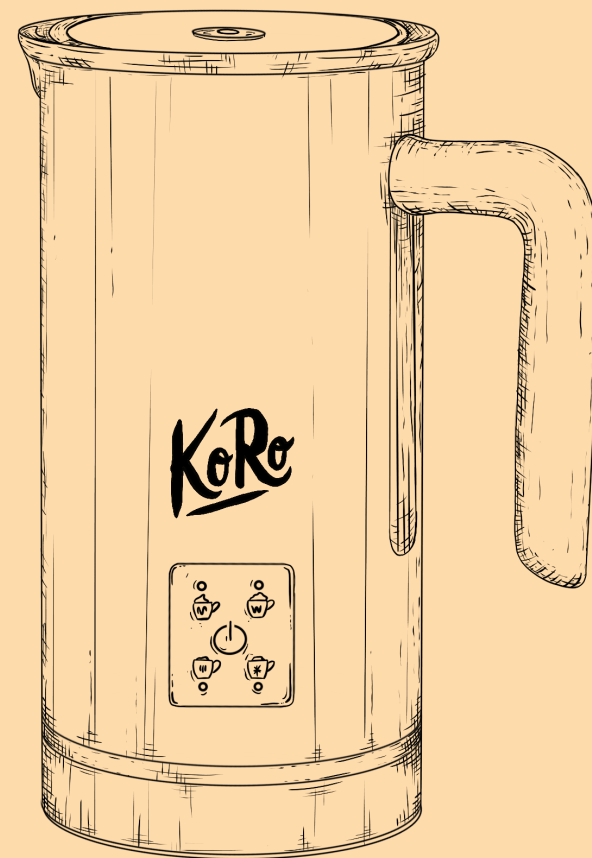
Os resíduos eletrónicos não devem tratados como lixo doméstico!

A Diretiva Europeia 2012/19/UE aplica-se a este produto e não deve ser colocado junto do lixo doméstico. Informe-se acerca dos regulamentos locais acerca da recolha separada de aparelhos elétricos e eletrónicos.

Siga os regulamentos locais e não se livre de aparelhos velhos juntamente com o lixo doméstico. O descarte de aparelhos velhos de acordo com os regulamentos protege o ambiente e a saúde dos outros de possíveis consequências negativas. A reciclagem de materiais ajuda a reduzir o consumo de matérias-primas.

KoRo

NL



MELKOPSCHUIMER

BEREITER_003

Handleiding

INHOUD

1. Inleiding	116
1.1 Beschrijving van de gebruiker	116
1.2 Uitleg van de veiligheidsvoorschriften	116
1.3 Bewaren van de instructies	116
2. Beschrijving van het product	117
2.1 Bestemd voor gebruik	117
2.2 Overzicht van het systeem	117
2.3 Technische gegevens	118
3. Veiligheidsinstructies	118
4. Ingebruikneming en werking	120
4.1 Voor het eerste gebruik	120
4.2 Bediening	120
4.3 Warm melkschuim maken	122
4.4 Koud melkschuim maken	123
4.5 Verwarm de melk gelijkmatig	123
4.6 Recepten	124
4.7 Reiniging en onderhoud	125
5. Probleemoplossing	126
6. Garantie	127
6.1 Garantie	127
6.2 Verklaring van overeenstemming	127
7. Verwijdering	127

1. INLEIDING

1.1 BESCHRIJVING VAN DE GEBRUIKER

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

1.2 UITLEG VAN DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

⚠ GEVAAR

„Gevaar“ wijst op een onmiddellijk gevaar met een hoge mate van risico dat, indien het niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel kan veroorzaken.

⚠ WAARSCHUWING

„Waarschuwing“ duidt op een potentieel gevaar met een middelgroot risico dat, indien het niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.

⚠ VOORZICHTIG

„Voorzichtig“ wijst op een potentieel gevaar met een laag risiconiveau dat, indien het niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.

OPMERKING

„Opmerking“ wijst op verdere nuttige tips en adviezen over het juiste gebruik van het product.

1.3 BEWAREN VAN DE INSTRUCTIES

Lees de veiligheidsvoorschriften en de gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat je het apparaat gebruikt. Dit is de enige manier om alle functies veilig en betrouwbaar te gebruiken. **Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze door aan een volgende eigenaar.** De gebruiksaanwijzing is gebaseerd op de in de Europese Unie geldende normen en voorschriften. Houd je in het buitenland aan landspecifieke richtlijnen en wetten.

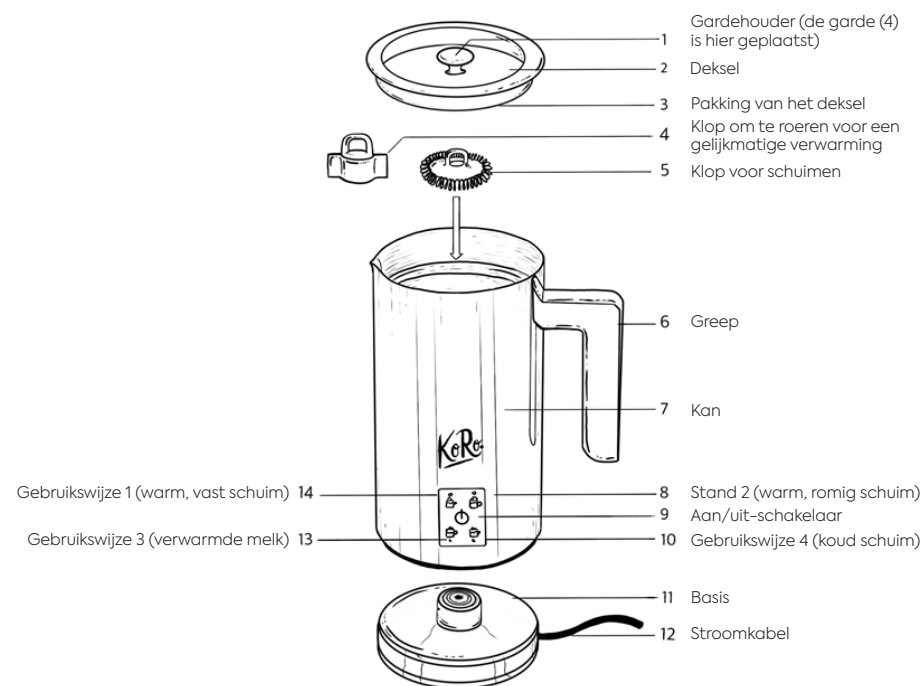
2. PRODUCTBESCHRIJVING

2.1 BESTEMD VOOR GEBRUIK

De melkopschuimer is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen of opschuimen van melk. De melkopschuimer is niet bedoeld voor gebruik in een bedrijf of voor commercieel gebruik. Gebruik de melkopschuimer alleen in woonwijken voor privégebruik. Plaats de kan nooit op een kookplaat om hem te verwarmen of gebruik de basis van een andere melkopschuimer. Reinig het pijpje nooit in de vaatwasser, zie het betreffende hoofdstuk.

Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk en kan leiden tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door onbedoeld gebruik.

2.2 OVERZICHT VAN HET SYSTEEM



Controleer na ontvangst van het product of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. In geval van een onvolledige of beschadigde levering dien je contact op te nemen met de fabrikant.

Als dit toestel beschadigd is, moet het worden gerepareerd of vervangen door de centrale klantendienst van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties. Onjuiste reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker.

2.3 TECHNISCHE GEGEVENS

Naam van het artikel:	BEREITER_003
Stroomvoorziening:	220-240V, 50/60Hz
Opgenomen vermogen:	500 W
Afmetingen (H x B x D):	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Inhoud:	Schuimend: max. 150 ml, Verhitten en roeren: max. 300 ml

3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

⚠ GEVAAR

- Sluit het apparaat alleen aan op een gemakkelijk bereikbaar stopcontact, zodat je het in geval van een storing snel van het lichtnet kunt loskoppelen.
- Sluit het apparaat alleen aan als de netspanning van het stopcontact overeenkomt met de specificatie op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is of als het netsnoer of de stekker defect is.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn dienst na verkoop of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.
- Open de verpakking niet, maar laat de reparatie over aan specialisten. Neem hiervoor contact op met een gespecialiseerde werkplaats. Aansprakelijkheid en garantieclaims zijn uitgesloten bij zelfstandig uitgevoerde reparaties, verkeerde aansluiting of onjuiste bediening.
- Voor reparaties mogen alleen onderdelen worden gebruikt die overeenkomen met de originele toestelgegevens. Dit apparaat bevat elektrische en mechanische onderdelen die essentieel zijn voor de bescherming tegen gevarenbronnen.
- Berg het apparaat nooit zo op dat het in een badkuip of gootsteen kan vallen.
- Grijp nooit naar een elektrisch apparaat als het in het water is gevallen. Haal in dat geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat zelf of het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Gevaar voor elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat je het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het schoonmaken.

- Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten. Gebruik het nooit in vochtige ruimtes of in de regen.
- Bij het gebruik van de melkopschuimer ontstaan hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken, bijv. hete stoom, deksel en hete behuizing. Raak de hete melkopschuimer alleen aan bij het handvat (6). Risico op brandwonden!

⚠ WAARSCHUWING

- Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare voorwerpen zoals gordijnen.
- Laat de kabel niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en raak geen hete oppervlakken aan zoals kookplaten, ovens, enz.
- Houd het apparaat, de netstekker en het netsnoer uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken.
- Breng het netsnoer niet in contact met hete onderdelen.
- Open het deksel niet tijdens de werking. Gevaar voor verbranding!
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen en/of op te bergen. Risico op brandwonden!
- Zorg ervoor dat je de vloeistofcontainer niet met te veel of te weinig melk vult. De gevulde hoeveelheid mag nooit kleiner zijn dan de MIN-markering in het vloeistofreservoir en niet groter dan de MAX-markering voor de desbetreffende bedrijfsmodus. Hete melk of schuim kan ontsnappen bij overvulling.
- Laat geen melk in het apparaat staan om gezondheidsschade te voorkomen.

⚠ VOORZICHTIG

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen (verwarming enz.) of weeromstandigheden (regen enz.).
- Gebruik het apparaat alleen als het op een vlakke, stabiele en ongevoelige ondergrond staat.
- Dompel het apparaat, de stekker van het apparaat of het netsnoer nooit onder in water voor reiniging, doe het nooit in een vaatwasser en gebruik geen stoomreiniger voor reiniging. Het apparaat kan anders beschadigd raken.
- Gebruik geen oplosmiddelhoudende, bijtende of schurende schoonmaakmiddelen (bijv. oven- of grillspray) of schoonmaakgerei (bijv. pannensponsjes e.d.). Deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Droog alle onderdelen grondig af na het schoonmaken.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met het meegeleverde basisstation. Vul de melk alleen bij als het apparaat niet op het basisstation staat.
- Gebruik het apparaat nooit zonder melk en nooit zonder dat het deksel goed op zijn plaats zit.
- Gebruik het apparaat niet als het opschuimhulpstuk verbogen of beschadigd is.
- Verwarm afgekoelde melk niet opnieuw. Giet altijd oude melk weg.

4. INGEBRUIKNEMING EN WERKING

4.1 VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle transportveiligheids- en verpakkingsonderdelen en houd ze uit de buurt van kinderen – verstikkingsgevaar! **⚠ GEVAAR**
2. Voor het eerste gebruik moeten de binnenkant van de kan en de garde (4 en 5) met warm water worden schoongemaakt. Volg onze reinigings- en onderhoudsinstructies.
3. Veeg de buitenkant van de kan (7) af met een goed uitgewrongen vochtige doek. Houd de basis (11) uit de buurt van water. Risico van elektrische schok! **⚠ GEVAAR**

4.2 BEDIENING

⚠ WAARSCHUWING

Waarschuwing – risico op brandwonden

Gebruik de melkopschuimer alleen met het deksel erop. Na gebruik is de buitenkant van de kan nog heet. Attentie!

⚠ WAARSCHUWING

Waarschuwing – kans op letsel

Gebruik altijd verse melk. Eet geen melk die al lang in de kan zit.

OPMERKING

Opmerking:

Als je de kan (7) tijdens het gebruik van de basis (11) optilt, stopt het bereidingsproces automatisch. Zet de kan terug op de basis en start de bereiding opnieuw met de aan/uit-schakelaar (9).

Functie van de aan/uit-schakelaar:

Gebruik de aan/uit-schakelaar (9) om de bedrijfsmodus van de melkopschuimer te selecteren. Druk herhaaldelijk op de aan/uit-schakelaar (9) totdat het symbool van de gewenste bedrijfsmodus (8, 10, 13, 14) knippert. Als er gedurende ca. 3 seconden geen druk op de aan/uit-schakelaar (9) wordt uitgeoefend, gaat de gekozen bedrijfsmodus permanent branden en start. Na afloop van het programma van de gekozen bedrijfsmodus schakelt de melkopschuimer automatisch uit.

De programmaduur is afhankelijk van de gekozen werkwijze en de hoeveelheid gevulde vloeistof.

Functie van de gardes (4 en 5):

	Klopper (4) voor het opwarmen		Klopper (5) voor schuimvorming
--	---	--	--

OPMERKING

Houd er rekening mee dat de melk kan verbranden als de melkopschuimer zonder garde wordt gebruikt.

BEDIENINGSMODI

De melkopschuimer heeft 4 verschillende bedrijfsmodi.

Werkingsmodus 1 (14):

		max. 150 ml	Warm en stevig schuim Kies deze stand om warm melkschuim met een stevige consistentie te verkrijgen.
		max. 300 ml	Verwarm en roer de melk Selecteer deze bedrijfsmodus met de garde (4) om melk te verwarmen.

Werkingsmodus 2 (8):

		max. 150 ml	Warm en romig schuim Kies deze stand om warm, romig en fijnporig melkschuim te verkrijgen.
--	--	-------------	--

Werkingsmodus 3 (13):

		max. 300 ml	Verwarm de melk met een beetje melkschuim Selecteer deze modus om melk te verwarmen.
--	--	-------------	--

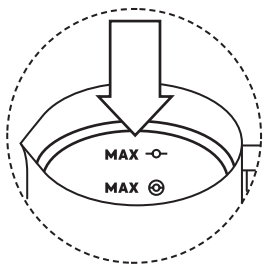
Werkingsmodus 4 (10):

		max. 150 ml	Koudschuimend Kies deze stand om koud, romig melkschuim te verkrijgen.
--	--	-------------	--

MIN en MAX markeringen:

Aan de binnenkant van de kan (7) staan drie merktekens.

- De MIN-markering geeft de minimale vulhoeveelheid aan.
- De onderste MAX-markering geeft de maximale vulhoeveelheid aan voor de productie van melkschuim
- De bovenste MAX-markering geeft de maximale vulhoeveelheid aan bij het verwarmen van melk.



4.3 WARM MELKSCHUIM MAKEN

1. Druk de garde (5) zo ver mogelijk op de aandrijfas in de kan (7). Neem de kan (7) van de bodem (11) en vul met melk tot minstens de MIN-markering. Bij het opschuimen neemt het volume van de melk toe. Om te voorkomen dat het melkschuim overloopt, mag de melk slechts tot de onderste MAX-markering worden gevuld.
2. Plaats het deksel (2) op de kan (7).
3. Plaats de kan (7) op de basis (11).
4. Je kunt op 2 manieren warm melkschuim maken:
 - Selecteer werkstand 1 met de aan/uit-schakelaar (9). Het symbool voor bedrijfsmodus 1 (14) knippert en na ca. 3 seconden begint de garde (5) te draaien. De productie van het melkschuim begint.
 - of
 - Kies werkstand 2 met de aan/uit-schakelaar (9). Het symbool voor werkstand 2 (8) knippert en na ca. 3 seconden begint de garde (5) te draaien. De productie van het melkschuim begint.
5. Zodra het melkschuim klaar is, schakelt de melkopschuimer automatisch uit, het symbool van de gekozen bedrijfsmodus (14, 8) knippert en gaat na korte tijd uit. Je kunt de bereiding ook voortijdig stoppen door kort op de toets (9) te drukken.
6. Wacht ongeveer 30 seconden tot de vloeibare melk op de bodem van de kan (7) is neergedaald.
7. Til de kan (7) aan het handvat (6) van de basis (11), verwijder het deksel (2) en gebruik het melkschuim naar wens.
8. Maak de melkopschuimer na elk gebruik schoon met kraanwater om eventuele resten te verwijderen.

4.4 KOUD MELKSCHUIM MAKEN

1. Duw de garde (5) zo ver mogelijk op de aandrijfas in de kan (7).
2. Neem de kan (7) van de bodem (11) en vul met melk tot minstens de MIN-markering. Bij het opschuimen neemt het volume van de melk toe. Om te voorkomen dat het melkschuim overloopt, vul je de melk slechts tot de onderste MAX-markering.
3. Plaats het deksel (2) op de kan (7).
4. Plaats de kan (7) op de basis (11).
5. Met de aan/uit-schakelaar (9) werkstand 4 kiezen. Het symbool voor werkstand 4 (10) knippert en na ca. 3 seconden begint de garde (5) te draaien. De productie van het melkschuim begint.
6. Zodra het melkschuim klaar is, schakelt de melkopschuimer automatisch uit, het symbool van de gekozen bedrijfsmodus (10) knippert en gaat na korte tijd uit. Je kunt de bereiding voortijdig stoppen door kort op de aan/uit-schakelaar (9) te drukken.
7. Wacht ongeveer 30 seconden tot de vloeibare melk op de bodem van de kan (7) is neergedaald.
8. Til de kan (7) van de basis (11), verwijder het deksel (2) en gebruik het melkschuim naar wens.
9. Maak de melkopschuimer na elk gebruik schoon met kraanwater om eventuele resten te verwijderen.

4.5 VERWARM DE MELK GELIJKMATIG

1. Duw de garde (4) zo ver mogelijk op de aandrijfas in de kan (7).
2. Neem de kan (7) van de bodem (11) en vul de melk minstens tot aan de MIN-markering. Om te voorkomen dat de verwarmde melk overloopt, mag de melk slechts tot de bovenste MAX-markering worden gevuld.
3. Plaats het deksel (2) op de kan (7).
4. Plaats de kan (7) op de basis (11).
5. Kies werkstand 3 met de aan/uit-schakelaar (9). Het symbool van werkstand 3 (13) knippert en na ongeveer 3 seconden begint de garde (4) te draaien, waardoor een gelijkmatige verwarming wordt gegarandeerd. Zodra de melk warm is, schakelt de melkopschuimer automatisch uit, het symbool van de gekozen bedrijfsmodus (13) knippert en gaat na korte tijd uit.
6. Til de kan (7) met het handvat (6) van de basis (11), verwijder het deksel (2) en gebruik de opgewarmde melk zoals je wilt.
7. Maak de melkopschuimer na elk gebruik schoon met kraanwater om eventuele resten te verwijderen.

4.6 RECEPTEN

Gebruik je vers gemaakt melkschuim in de meest uiteenlopende dranken. Hieronder vind je enkele recepten om uit te proberen:

1. Warme Matcha Latte

Ingrediënten: 1 theelepel matcha + 50 ml koud water + 150 ml melk

- Doe het matchapoeder + 50 ml koud water in de melkopschuimer en selecteer stand 1 of 2 (14 of 8).
- Giet Matcha in een kopje.
- Giet 120 ml melk in de melkopschuimer en selecteer bedrijfsstand 1 of 2 (14 of 8).
- Voeg de opgeschuimde melk toe aan de matcha.

2. Iced Matcha Latte

Ingrediënten: 1,5 theelepel matcha + 50ml koud water + 150ml melk

- Doe het matchapoeder + 50 ml koud water in de melkopschuimer en selecteer stand 4 (10).
- Giet de matcha in een kopje.
- Giet 120 ml melk in de melkopschuimer en selecteer werkstand 4 (10).
- Voeg ijsblokjes toe indien gewenst.

3. Gouden melk

Ingrediënten: Gebruik gouden melkpoeder of maak het zelf: 2 theelepels gemalen kurkuma, 2 theelepels gemalen gember, 1 theelepel kaneel, 1 theelepel peper, en meng alles door elkaar. Gebruik ½ theelepel gouden melkpoeder om 200 ml gouden melk te maken.

- Doe het gouden melkpoeder en 200 ml melk in de machine en selecteer de bedieningsfunctie 1 of 2 (14 of 8).

Of

- Doe het gouden melkpoeder in de machine + 50 ml melk en kies bedieningsfunctie 1 of 2 (14 of 8). Giet de inhoud van de blender in een kopje, voeg de resterende 150 ml melk toe aan de blender en selecteer bedieningsfunctie 1 (14). Doe het melkschuim in je kopje.

4. Cappuccino

Ingrediënten: 1 kopje espresso + 100 ml melk

- Giet 100 ml melk in de machine en selecteer de bedieningsfunctie 1 of 2 (14 of 8), afhankelijk van het gewenste schuim.
- Giet de melk op de espresso.

4.7 REINIGING EN ONDERHOUD

⚠ GEVAAR

Gevaar door elektrische schok

Voordat je de basis (11) reinigt, moet je de stekker uit het stopcontact halen. Dompel de basis niet onder in water of andere vloeistoffen.

⚠ GEVAAR

Gevaar door verbranding

Wacht tot de kan (6) volledig is afgekoeld alvorens deze te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING

Waarschuwing voor materiële schade

Gebruik geen krassende of bijtende reinigingsmiddelen of krassende voorwerpen (bijv. metalen sponzen) voor het reinigen.

OPMERKING

Opmerking

De melkopschuimer en het toebehoren mogen niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Eenvoudige reiniging:

1. Laat de garde (5) zitten.
2. Vul de kan (7) met water, let op de markeringen MIN en MAX, en doe het deksel (2) erop.
3. Laat nu de melkopschuimer ongeveer 30 seconden draaien.
4. Spoel vervolgens de kan (7) om met veel schoon water en spoel het deksel (2) af onder stromend water.

Grondige reiniging:

1. Trek het netsnoer (12) uit het stopcontact.
2. Verwijder de garde (4 of 5).
3. Maak de binnenkant van de kan (7) schoon met warm water en een beetje afwasmiddel. Gebruik hiervoor een spons of een zachte doek. Verwijder zorgvuldig alle melkresten op en rond de aandrijfjas van de garde. Spoel vervolgens de kan (7) om met veel schoon water.
4. Trek de dekselafdichting (3) van het deksel (2) en reinig beide onderdelen in mild spoelwater. Spoel met schoon water, droog beide delen goed af en duw de dekselafdichting (3) terug op het deksel (2).
5. Reinig de garde (4 of 5) in mild spoelwater en spoel na met helder water.
6. Spoel vervolgens de kan (7) om met veel schoon water en spoel het deksel (2) af onder stromend water. Reinig de buitenkant, de basis (11) en het netsnoer (12) met een zachte, licht vochtige doek of, bij hardnekkig vuil, met een beetje mild afwasmiddel. Droog vervolgens alle onderdelen goed af.

5. PROBLEEMOPLOSSEN

PROBLEEM	OPLOSSING
De melkopschuimer werkt niet.	<p>Controleer of het netsnoer (12) correct is aangesloten op het stopcontact.</p> <p>De melkopschuimer is niet ingeschakeld. Druk op de aan/uit-schakelaar (9) om de melkopschuimer in te schakelen.</p>
	<p>De melkopschuimer is oververhit en de oververhittingsbeveiliging voorkomt dat hij wordt ingeschakeld.</p> <p>In dat geval lichten de symbolen voor de bedrijfsmodus (8, 10, 13, 14) continu op. Wacht tot de melkopschuimer is afgekoeld. Vul de melkopschuimer minstens tot aan de MIN-markering om deze fout te voorkomen. Verwijder nu de kan (7) even van de basis (11).</p>
De geplaatste garde (4.5) draait niet.	<p>De aandrijfas van de garde kan vastzitten als gevolg van melkresten. Trek de stekker uit het stopcontact (12) en vul wat lauw water in de kan (7). Laat het water even intrekken en probeer dan de aandrijfas van de garde enkele malen te draaien.</p> <p>de aandrijfas van de garde enkele slagen met de hand. Giet dan het water uit. giet het water uit. De melkopschuimer zou nu weer moeten werken.</p>
Ingevulde melk wordt niet opgeschuimd.	<p>Controleer of de garde (4 of 5) correct is geplaatst. Duw de garde zo ver mogelijk op de aandrijfas van de garde.</p>
	<p>De kwaliteit van het schuim hangt af van de gebruikte melk en kan sterk variëren.</p> <p>Gebruik koemelk met een vetgehalte van 3,5 % om een stevig schuim te verkrijgen.</p> <p>Andere soorten melk kunnen zich bij schuimvorming anders gedragen. De schuimbaarheid hangt af van het eiwit- en vetgehalte. Hoe hoger beide gehalten, hoe beter het melkschuim.</p> <p>Gebruik een andere melk om beter melkschuim te krijgen.</p>

6. GARANTIE

6.1 GARANTIE

Voor onze producten geldt in principe de wettelijke garantieplicht van 2 jaar. Claims daarbuiten kunnen alleen worden verwerkt in combinatie met het aankoopbewijs. Slijtdelen sluiten bij normale slijtage een garantieclaim uit. De levensduur hangt af van de respectieve behandeling en het gebruik van de producten en is dus variabel.

De fabrikant geeft twee jaar garantie.

Als je vragen hebt over de werking of functie van onze producten, neem dan contact op met onze klantenservice: service@koro-drogerie.nl

6.2 VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

De fabrikant van dit product is
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlijn, Duitsland

Dit product voldoet aan de volgende Europese richtlijnen:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. AFVAL

WEGGOOIEN VAN HET PRODUCT (WEEE)

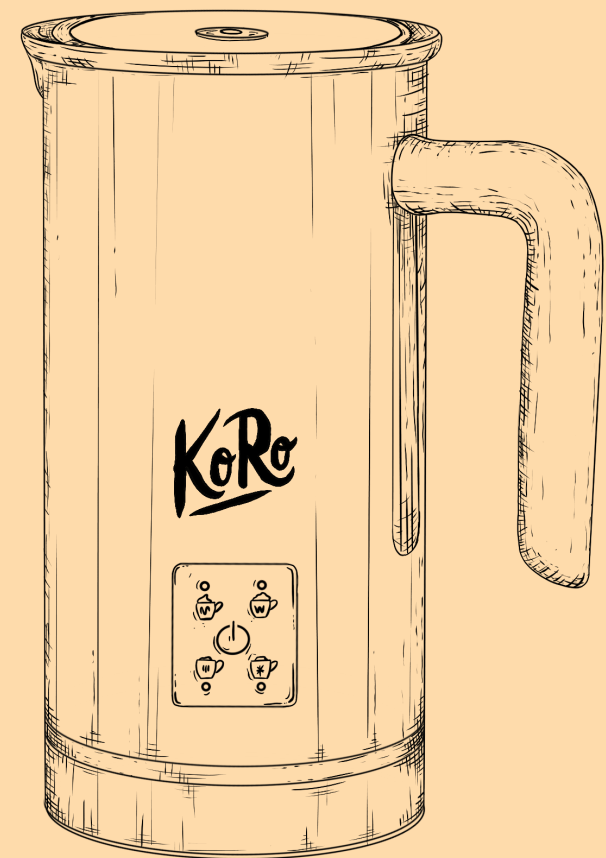


Afgedankte elektrische apparatuur mag niet met het huisvuil worden meegegeven!

Dit product valt onder de Europese Richtlijn 2012/19/EU en mag niet met ander huishoudelijk afval worden weggegooid. Informeer naar de plaatselijke voorschriften voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparatuur. Volg de plaatselijke voorschriften en gooi oude apparaten niet bij het huisvuil. Door oude apparaten volgens de voorschriften af te voeren, bescherm je het milieu en de gezondheid van je medemensen tegen mogelijke negatieve gevolgen. Materiaalrecycling helpt het verbruik van grondstoffen te verminderen.

KoRo

PL



SPIENIACZ DO MLEKA

BEREITER_003

Instrukcja obsługi

SPIS TREŚCI

1. Wstęp	132
1.1 Opis użytkownika	132
1.2 Objasnienie wskazówek bezpieczeństwa	132
1.3 Przechowywanie instrukcji	132
2. Opis produktu	133
2.1 Uzytkowanie zgodne z przeznaczeniem	133
2.2 Schemat systemu	133
2.3 Dane techniczne	134
3. Wskazówki dotyczce bezpieczeństwa	134
4. Uruchomienie i obsługa	136
4.1 Przed pierwszym użyciem	136
4.2 Działanie	136
4.3 Tworzenie ciepłej mlecznej pianki	138
4.4 Tworzenie zimnej mlecznej pianki	139
4.5 Równomierne podgrzewanie mleka	139
4.6 Przepisy	140
4.7 Czyszczenie i konserwacja	141
5. Rozwiązywanie problemów	142
6. Gwarancja	143
6.1 Gwarancja	143
6.2 Deklaracja zgodności	143
7. Utylizacja	143

1. WSTĘP

1.1 OPIS UŻYTKOWNIKA

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.

1.2 OBJAŚNIENIE WSKAZÓWEK BEZPIECZEŃSTWA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

„Niebezpieczeństwo“ wskazuje na bezpośrednie zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które jeśli nie zostanie usunięte, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

⚠ OSTRZEŻENIE

„Ostrzeżenie“ wskazuje na potencjalne zagrożenie o średnim poziomie ryzyka, które jeśli nie zostanie usunięte, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

⚠ UWAGA

„Uwaga“ wskazuje na potencjalne zagrożenie o niskim poziomie ryzyka, które jeśli nie zostanie usunięte, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

WSKAZÓWKA

„Wskazówka“ zwraca uwagę na dalsze pomocne wskazówki i porady dotyczące prawidłowego użytkowania produktu.

1.3 PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i instrukcją obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i niezawodnie korzystać ze wszystkich funkcji. **Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekazuj ją każdemu kolejnemu właścicielowi.** Instrukcje użytkowania oparte są na normach i przepisach obowiązujących w Unii Europejskiej. Podczas pobytu za granicą należy przestrzegać wytycznych i przepisów obowiązujących w danym kraju.

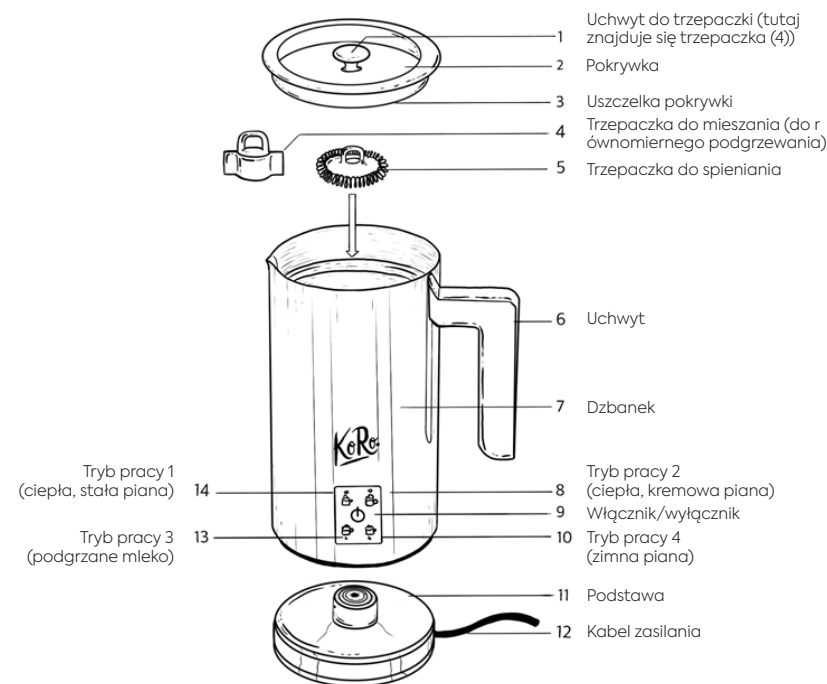
2. OPIS PRODUKTU

2.1 UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

Spieniacz do mleka przeznaczony jest wyłącznie do podgrzewania lub spieniania/mieszania mleka. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Spieniacz do mleka należy stosować tylko w pomieszczeniach mieszkalnych do użytku prywatnego. Nigdy nie stawiaj dzbanka na płycie grzewczej, aby go podgrzać, ani nie używaj podstawy innego spieniacza do mleka. Nigdy nie czyść spieniacza w zmywarce, patrz odpowiedni rozdział.

Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może spowodować uszkodzenie mienia lub nawet obrażenia ciała. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użycia niezgodnego z przeznaczeniem.

2.2 SCHEMAT SYSTEMU



Po otrzymaniu produktu należy sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku niekompletnej lub uszkodzonej dostawy prosimy o kontakt z producentem. W przypadku uszkodzenia tego urządzenia musi ono zostać naprawione lub wymienione przez centralny serwis producenta, lub inną wykwalifikowaną osobę.

Niewłaściwe naprawy mogą spowodować znaczne zagrożenia dla użytkownika.

2.3 DANE TECHNICZNE

Nazwa artykułu:	BEREITER_003
Zasilanie:	220 - 240V, 50/60Hz
Pobór energii elektrycznej:	500 W
Wymiary:	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Pojemność:	spienianie: max. 150 ml, podgrzewanie i mieszanie: max. 300 ml

3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Urządzenie należy podłączać tylko do łatwo dostępnego gniazdka, aby w razie awarii można było szybko odłączyć je od zasilania.
- Podłączaj urządzenie tylko wtedy, gdy napięcie sieciowe gniazdka odpowiada specyfikacji na tabliczce znamionowej.
- Nie należy eksploatować urządzenia jeśli jest ono w widoczny sposób uszkodzone lub jeśli kabel sieciowy lub wtyczka są uszkodzone.
- Jeśli kabel sieciowy urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Nie otwieraj obudowy, lecz pozostaw naprawę specjalistom. W tym celu należy zwrócić się do specjalistycznego warsztatu. Wyklucza się odpowiedzialność i roszczenia gwarancyjne w przypadku napraw wykonywanych samodzielnie, nieprawidłowego podłączenia lub nieprawidłowej eksploatacji.
- Do naprawy mogą być używane tylko części odpowiadające oryginalnym danym urządzenia. Urządzenie zawiera części elektryczne i mechaniczne, które są niezbędne do ochrony przed źródłami zagrożeń.
- Nigdy nie przechowuj urządzenia w taki sposób, aby mogło wpaść do wanny lub zlewu.
- Nigdy nie sięgaj po urządzenie elektryczne, jeśli wpadło ono do wody. W takim przypadku należy natychmiast odłączyć wtyczkę sieciową.
- Nie należy zanurzać samego urządzenia ani kabla sieciowego lub wtyczki w wodzie lub innych płynach. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nigdy nie dotykaj wtyczki sieciowej mokrymi rękami.
- Przed czyszczeniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od prądu.
- Nie należy używać do czyszczenia myjki parowej.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach wewnętrznych. Nigdy nie używaj go w wilgotnych pomieszczeniach lub podczas deszczu.

- Podczas pracy spieniacza do mleka powstają wysokie temperatury, które mogą spowodować oparzenia, np. gorąca para, pokrywa, jak również gorąca obudowa. Spieniacz do gorącego mleka dotykać tylko za uchwyt (6). Niebezpieczeństwo poparzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony.
- Nie pozwól, aby kabel zwisał nad krawędzią stołu lub blatu i nie dotykał gorących powierzchni, takich jak blaty kuchenne, piekarniki itp.
- Urządzenie, wtyczkę sieciową i kabel sieciowy należy trzymać z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni.
- Nie należy doprowadzać do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi częściami.
- Nie należy przykrywać urządzenia, np. ściereczkami lub podobnymi przedmiotami.
- Nie należy otwierać pokrywy podczas pracy urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Przed czyszczeniem i/lub przechowywaniem urządzenia należy pozostawić je do całkowitego ostygnięcia. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Upewnij się, że nie wypełniasz pojemnika na płyn zbyt dużą lub zbyt małą ilością mleka. Napełniona ilość nie może być nigdy mniejsza niż znak MIN wewnątrz pojemnika ani większa niż znak MAX dla danego trybu pracy. W przypadku przepełnienia może wydostać się gorące mleko lub pianka.
- Nie należy pozostawiać mleka w urządzeniu, aby uniknąć uszczerbku na zdrowiu.

⚠ UWAGA

- Nigdy nie wystawiaj urządzenia na działanie wysokich temperatur (ogrzewanie itp.) lub warunków atmosferycznych (deszcz itp.).
- Urządzenie należy używać tylko wtedy, gdy stoi na płaskiej, stabilnej i niewrażliwej powierzchni.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, wtyczki urządzenia lub kabla sieciowego w wodzie w celu czyszczenia, nie wkładaj go do zmywarki i nie używaj do czyszczenia myjki parowej. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać żadnych środków czyszczących na bazie rozpuszczalników, żrących lub ściernych (np. spray do piekarników lub grilli) ani przyborów do czyszczenia (np. gąbek do garnków lub podobnych). Mogą one zarysować powierzchnię.
- Po czyszczeniu wszystkie części dokładnie wysuszyć. Urządzenie może być eksploatowane wyłącznie z dostarczoną podstawą.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie za pomocą dostarczonej stacji bazowej. Aby uniknąć zagrożeń, napełniaj mleko tylko wtedy, gdy urządzenie nie znajduje się na stacji bazowej.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez mleka lub bez prawidłowo założonej pokrywy.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli wkładka spieniąca jest wygięta lub uszkodzona.
- Nie należy ponownie podgrzewać schłodzonego mleka. Stare mleko należy zawsze odlać.

4. URUCHOMIENIE I OBSŁUGA

4.1 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie zabezpieczenia transportowe i części opakowania i przechowuj je z dala od dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! **(⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO)**
2. Przed pierwszym użyciem dzbanka należy oczyścić wnętrze dzbanka i trzepaczki (4 i 5) ciepłą wodą. Postępuj zgodnie z naszą instrukcją czyszczenia i pielęgnacji.
3. Przetrzyj zewnętrzną obudowę dzbanka (7) dobrze wyciśniętą wilgotną szmatką. Podstawę (11) należy trzymać z dala od wody. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

(⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO)

4.2 DZIAŁANIE

(⚠ OSTRZEŻENIE)

Ostrzeżenie - ryzyko poparzenia

Spieniacz do mleka uruchamiać tylko z założoną pokrywką. Po użyciu zewnętrzna powierzchnia dzbanka jest jeszcze gorąca. Uwaga!

(⚠ OSTRZEŻENIE)

Ostrzeżenie - ryzyko obrażeń

Zawsze używaj świeżego mleka. Nie należy spożywać mleka, które przez długi czas znajdowało się w dzbanku.

(WSKAZÓWKA)



Uwaga

Jeśli w trakcie pracy podniesiesz dzbanek (7) z podstawy (11), proces przygotowania zostanie automatycznie zatrzymany. Umieść dzbanek z powrotem na podstawie i ponownie rozpocznij przygotowanie za pomocą włącznika/wyłącznika (9).

Funkcja włącznika/wyłącznika:

Przełącznik on/off (9) służy do wyboru trybu pracy spieniacza do mleka. Naciskać wielokrotnie włącznik/wyłącznik (9), aż zacznie migać symbol żądanego trybu pracy (8, 10, 13, 14). Jeśli przez ok. 3 sekundy nie będzie nacisku na włącznik/wyłącznik (9), wybrany tryb pracy zaczyna świecić się na stałe i uruchamia się. Po zakończeniu programu wybranego trybu pracy spieniacz do mleka wyłącza się automatycznie. Czas trwania programu zależy od wybranego trybu pracy i ilości wlanego płynu.

Funkcja trzepaczek (4 i 5):

	Trzepaczka (4) do podgrzania		Trzepaczka (5) do spieniania
---	--	---	--




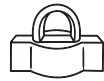
(WSKAZÓWKA)

Należy pamiętać, że mleko może się przypalić, jeśli spieniacz do mleka jest obsługiwany bez trzepaczki.

TRYBY PRACY:

Spieniacz do mleka posiada 4 różne tryby pracy.

Tryb pracy 1 (14):

		max. 150 ml	Ciepła i zwarta pianka Wybierz ten tryb, aby uzyskać ciepłą piankę mleczną o zwartej konsystencji.
		max. 300 ml	Podgrzewanie i mieszanie mleka Wybierz ten tryb, aby podgrzać mleko.

Tryb pracy 2 (8):

		max. 150 ml	Ciepła i kremowa pianka Wybierz ten tryb, aby uzyskać ciepłą i kremową piankę mleczną.
---	---	-------------	--

Tryb pracy 3 (13):

		max. 300 ml	Podgrzanie mleka z odrobiną pianki Wybierz ten tryb, aby podgrzać mleko.
---	---	-------------	--

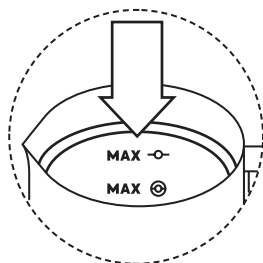
Tryb pracy 4 (10):

		max. 150 ml	Zimne spienianie Wybierz ten tryb, aby uzyskać zimną, kremową piankę mleczną.
---	---	-------------	---

Oznaczenia MIN I MAX:

Na wewnętrznej stronie dzbanka znajdują się trzy znaki (7).

- Znak MIN pokazuje minimalną ilość napełnienia.
- Dolny znak MAX pokazuje maksymalną ilość napełnienia
- Górny znak MAX wskazuje maksymalną ilość napełnienia przy podgrzewaniu mleka.



4.3 TWORZENIE CIEPŁEJ MLECZNEJ PIANKI

1. Wciśnij trzepaczkę (5) na wałek napędowy wewnątrz dzbanka (7) do oporu. Zdejmij dzbanek (7) z podstawy (11) i napełnij mlekiem co najmniej do znaku MIN. Podczas spieniania zwiększa się objętość mleka. Aby zapobiec przelaniu się pianki mlecznej, należy napełniać ją tylko do dolnego znaku MAX.
2. Nałóż pokrywkę (2) na dzbanek (7).
3. Umieść dzbanek (7) na podstawie (11).
4. Gorącą mleczną piankę możesz zrobić na 2 sposoby:
 - Przełącznikiem on/off (9) wybierz tryb pracy 1. Symbol trybu pracy 1 (14) miga i po ok. 3 sekundach trzepaczka (5) zaczyna się obracać. Rozpoczyna się produkcja pianki mlecznej.
 - lub
 - Wybierz tryb pracy 2 za pomocą włącznika/wyłącznika (9). Symbol trybu pracy 2 (8) miga, a trzepaczka (5) zaczyna się obracać po około 3 sekundach. Rozpoczyna się produkcja pianki mlecznej.
5. Gdy tylko spienione mleko jest gotowe, spieniacz do mleka wyłącza się automatycznie, miga symbol wybranego trybu pracy (14, 8) i po krótkim czasie gaśnie. Można również przedwcześnie przerwać przygotowywanie, naciskając krótko przycisk (9).
6. Odczekaj około 30 sekund, aż płynne mleko osiądzie na dnie dzbanka (7).
7. Podnieś dzbanek (7) za uchwyt (6) z podstawy (11), zdejmij pokrywkę (2) i wykorzystaj mleczną piankę według własnego uznania.
8. Po każdym użyciu wyczyść spieniacz do mleka wodą z kranu, aby usunąć wszelkie pozostałości.

4.4 TWORZENIE ZIMNEJ MLECZNEJ PIANKI

1. Wciśnij trzepaczkę (5) na wałek napędowy wewnątrz dzbanka (7) do oporu.
2. Zdejmij dzbanek (7) z podstawy (11) i napełnij mlekiem co najmniej do znaku MIN. Podczas spieniania zwiększa się objętość mleka. Aby zapobiec przelaniu się pianki mlecznej, należy napełniać ją tylko do dolnego znaku MAX.
3. Nałóż pokrywkę (2) na dzbanek (7).
4. Umieść dzbanek (7) na podstawie (11).
5. Przełącznikiem on/off (9) wybierz tryb pracy 4. Symbol trybu pracy 4 (10) miga i po ok. 3 sekundach trzepaczka (5) zaczyna się obracać. Rozpoczyna się produkcja pianki mlecznej.
6. Gdy tylko spienione mleko jest gotowe, spieniacz do mleka wyłącza się automatycznie, symbol wybranego trybu pracy (10) miga i po krótkim czasie gaśnie. Przygotowanie można przerwać przedwcześnie, naciskając krótko włącznik/wyłącznik (9).
7. Odczekaj około 30 sekund, aż płynne mleko osiądzie na dnie dzbanka (7).
8. Podnieś dzbanek (7) z podstawy (11), zdejmij pokrywkę (2) i wykorzystaj mleczną piankę według własnego uznania.
9. Po każdym użyciu wyczyść spieniacz do mleka wodą z kranu, aby usunąć wszelkie pozostałości.

4.5 RÓWNOMIERNE PODGRZEWANIE MLEKA

1. Wciśnij trzepaczkę (4) na wałek napędowy wewnątrz dzbanka (7) do oporu.
2. Zdejmij dzbanek (7) z podstawy (11) i napełnij mlekiem co najmniej do znaku MIN. Podczas spieniania zwiększa się objętość mleka. Aby zapobiec przelaniu się pianki mlecznej, należy napełniać ją tylko do dolnego znaku MAX.
3. Nałóż pokrywkę (2) na dzbanek (7).
4. Umieść dzbanek (7) na podstawie (11).
5. Przełącznikiem on/off (9) wybierz tryb pracy 3. Symbol trybu pracy 3 (13) miga i po ok. 3 sekundach trzepaczka (4) zaczyna się obracać, zapewniając równomierne podgrzewanie. Gdy tylko mleko będzie gorące, spieniacz mleka wyłączy się automatycznie, symbol wybranego trybu pracy (13) miga i po krótkim czasie gaśnie.
6. Podnieś dzbanek (7) z podstawy (11) za pomocą uchwytu (6), zdejmij pokrywkę (2) i wykorzystaj podgrzane mleko według własnego uznania.
7. Po każdym użyciu wyczyść spieniacz do mleka wodą z kranu, aby usunąć wszelkie pozostałości.

4.6 PRZEPISY

Wykorzystaj swoją świeżo zrobioną piankę mleczną w wielu różnych napojach. Poniżej znajdziesz kilka przepisów do wypróbowania:

1. Matcha Latte na ciepło

Składniki: 1 łyżeczka proszku Matcha + 50 ml ciepłej wody + 150 ml mleka

- Umieść proszek Matcha + 50 ml zimnej wody w spieniaczu do mleka i wybierz tryb 1 lub 2 (14 lub 8).
- Wlej Matchę do filiżanki.
- Wlej 120 ml mleka do spieniacza i wybierz tryb pracy 1 lub 2 (14 lub 8).
- Do Matchy dodaj spienione mleko.

2. Mrożona Matcha Latte

Składniki: 1,5 łyżeczki proszku matcha + 50 ml zimnej wody + 150 ml mleka

- Umieść proszek Matcha + 50 ml zimnej wody w spieniaczu do mleka i wybierz tryb 4 (10).
- Wlej Matchę do filiżanki..
- Wlej 120 ml mleka do spieniacza i wybierz tryb 4 (10).
- W razie potrzeby dodaj kostki lodu.

3. Złote mleko

Składniki: Użyj złotego mleka w proszku lub zrób je sam: 2 łyżeczki mielonej kurkumy, 2 łyżeczki mielonego imbiru, 1 łyżeczka cynamonu, 1 łyżeczka pieprzu i wszystko razem wymieszaj. Użyj ½ łyżeczki złotego mleka w proszku do przygotowania 200 ml złotego mleka.

- Wsyp złote mleko w proszku i wlej 200 ml mleka do urządzenia i wybierz tryb pracy 1 lub 2 (14 lub 8).
lub
- Wsyp złote mleko w proszku do urządzenia i wlej 50 ml mleka. Wybierz tryb pracy 1 lub 2 (14 lub 8). Przelej zawartość dzbanka do kubka, dodaj pozostałe 150 ml mleka do spieniacza i wybierz tryb pracy 1 (14). Dodaj mleczną piankę do swojego kubka.

4. Cappuccino

Składniki: 1 filiżanka Espresso + 100 ml mleka

- Wlej do urządzenia 100 ml mleka i wybierz tryb pracy 1 lub 2 (14 lub 8), w zależności od pożądanej pianki.
- Spienione mleko wlej do Espresso

4.7 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Przed przystąpieniem do czyszczenia podstawy (11) należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Nie należy zanurzać podstawy w wodzie lub innych płynach.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo poparzenia

Przed przystąpieniem do czyszczenia dzbanka (6) należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE

Ostrzeżenie przed uszkodzaniem materiałnymi

Do czyszczenia nie należy używać ściernych lub żrących środków czyszczących ani przedmiotów drapiących (np. metalowych gąbek).

WSKAZÓWKA

Uwaga

Spieniacza do mleka i jego akcesoriów nie wolno myć w zmywarce.

Łatwe czyszczenie:

1. Pozostaw trzepaczkę (5) na miejscu.
2. Napełnij dzbanek (7) wodą, przestrzegając znaków MIN i MAX i załóż pokrywkę (2).
3. Teraz pozwól spieniaczowi mleka pracować przez około 30 sekund.
4. Następnie wypłucz dzbanek (7) dużą ilością czystej wody i optucz pokrywkę (2) pod bieżącą wodą.

Dokładne czyszczenie:

1. Odłącz kabel sieciowy (12) od gniazda sieciowego.
2. Zdjmij trzepaczkę (4 lub 5).
3. Wyczyść wnętrze dzbanka (7) ciepłą wodą i odrobiną płynu do mycia naczyń. Użyj gąbki lub miękkiej szmatki. Zachowaj szczególną ostrożność, aby usunąć pozostałości mleka z wałka napędowego trzepaczki i wokół niego. Następnie przepłucz dzbanek (7) dużą ilością czystej wody.
4. Zdjmij uszczelkę (3) z pokrywki (2) i wyczyść obie części w ciepłej wodzie. Splucz czystą wodą, dokładnie osusz obie części i wsuń uszczelkę pokrywki (3) z powrotem na pokrywkę (2).
5. Wyczyść trzepaczkę (4 lub 5) w ciepłej wodzie i wypłucz.
6. Następnie wypłucz dzbanek (7) dużą ilością czystej wody i optucz pokrywkę (2) pod bieżącą wodą. Wyczyść powierzchnie zewnętrzne, podstawę (11) i kabel sieciowy (12) miękką, lekko wilgotną szmatką lub w przypadku uporczywych zabrudzeń niewielką ilością łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie wysusz wszystkie części.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Spieniacz nie działa.	Upewnij się, że kabel zasilania (12) jest prawidłowo podłączony do gniazda. Spieniacz do mleka nie jest włączony. Naciśnij włącznik/wyłącznik (9), aby włączyć spieniacz do mleka.
	Spieniacz do mleka jest przegrzany i zabezpieczenie przed przegrzaniem uniemożliwia jego włączenie. W takim przypadku symbole trybu pracy (8, 10, 13, 14) świecą się w sposób ciągły. Poczekaaj aż spieniacz do mleka ostygnie. Napełnij spieniacz mlekiem co najmniej do oznaczenia MIN, aby uniknąć tego błędu. Teraz zdejmij na krótko dzbanek (7) z podstawy (11).
Założona trzepaczka (4,5) nie obraca się.	Oś napędowa trzepaczki może być zablokowana z powodu pozostałości mleka. Wyciągnij wtyczkę sieciową (12) i wlej trochę letniej wody do dzbanka (7). Niech woda wsiąknie na chwilę, a następnie spróbuj kilkakrotnie obrócić wałek napędowy trzepaczki. Następnie wylej wodę. Spieniacz do mleka powinien teraz ponownie działać.
Mleko, które zostało wlane, nie jest spienione.	Sprawdź, czy trzepaczka (4 lub 5) jest włożona prawidłowo. Nasuń trzepaczkę na wałek napędowy trzepaczki do oporu.
	Jakość pianki zależy od użytego mleka i może być bardzo różna. Do uzyskania zwartej pianki należy użyć mleka krowiego o zawartości tłuszczu 3,5 %. Alternatywne rodzaje mleka mogą zachowywać się inaczej podczas spieniania. Spienianie zależy od zawartości białka i tłuszczu. Im wyższe obie zawartości, tym lepsza pianka mleczna. Użyj innego mleka, aby uzyskać lepszą piankę mleczną.

6. GWARANCJA

6.1 GWARANCJA

Zasadniczo nasze produkty objęte są ustawowym obowiązkiem gwarancyjnym wynoszącym 2 lata. Roszczenia wykraczające poza ten zakres mogą być rozpatrywane tylko w połączeniu z dowodem zakupu. Części zużywające się wykluczają roszczenie gwarancyjne w przypadku normalnego zużycia. Okres użytkowania zależy od odpowiedniego traktowania i użytkowania produktów i dlatego jest zmienny.

Producent zapewnia dwuletnią gwarancję.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące działania lub funkcji naszych produktów, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta: support@koro-shop.pl

6.2 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producentem tego produktu jest
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Niemcy

Ten produkt jest zgodny z następującymi dyrektywami europejskimi:

2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. UTYLIZACJA

UTYLIZACJA PRODUKTU (WEEE)



Zużytych urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi!

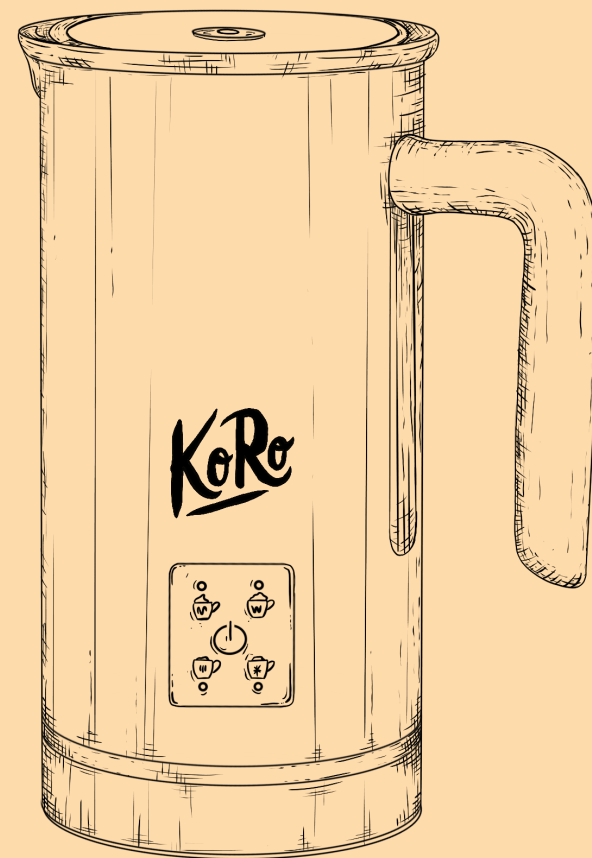
Do tego produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/UE i nie wolno go wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi.

Zapoznaj się z lokalnymi przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych

przepisów i nie wyrzucać starych urządzeń wraz z odpadami domowymi. Utylizacja starych urządzeń zgodnie z przepisami chroni środowisko i zdrowie Twoich bliskich przed ewentualnymi negatywnymi skutkami. Recykling materiałów pozwala na zmniejszenie zużycia surowców.

KoRo

CZ



NAPĚŇOVAČ MLÉKA

BEREITER_003

Příručka

REJSTŘÍK

1. Úvod	148
1.1 Popis uživatele	148
1.2 Vysvětlení bezpečnostních pokynů	148
1.3 Dodržování pokynů	148
2. Popis výrobku	149
2.1 Zamýšlené použití	149
2.2 Přehled systému	149
2.3 Technické údaje	150
3. Bezpečnostní pokyny	150
4. Zprovoznění a samotný provoz	152
4.1 Před prvním použitím	152
4.2 Návod použití	152
4.3 Výroba teplé mléčné pěny	154
4.4 Výroba studené mléčné pěny	155
4.5 Ohřát mléko rovnoměrně	155
4.6 Recepty	156
4.7 Čištění a údržba	157
5. Řešení problémů	158
6. Záruka	159
6.1 Záruka	159
6.2 Prohlášení o shodě	159
7. Likvidace	159

1. ÚVOD

1.1 POPIS UŽIVATELE

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

1.2 VYSVĚTLENÍ BEZPEČNOSTNÍCH POKYNŮ

⚠ NEBEZPEČÍ

„Nebezpečí“ označuje bezprostřední nebezpečí s vysokým stupněm rizika, které může mít za následek smrt nebo vážné zranění, pokud se mu nevyhneš.

⚠ VAROVÁNÍ

„Varování“ označuje potenciální nebezpečí se středním stupněm rizika, které může způsobit smrt nebo vážné zranění, pokud se mu nevyhneš.

⚠ POZOR

„Pozor“ označuje potenciální nebezpečí s nízkým stupněm rizika, které může mít za následek smrt nebo vážné zranění, pokud se mu nevyhneš.

POZNÁMKA

„Poznámka“ označuje další užitečné tipy a rady týkající se správného používání výrobku.

1.3 DODRŽOVÁNÍ POKYNŮ

Před použitím přístroje si pečlivě přečti bezpečnostní pokyny a návod k použití. Teprve pak budeš moci bezpečně a spolehlivě používat všechny funkce. **Uživatelskou příručku založ na bezpečné místo a předej ji každému dalšímu majiteli.** Návod k použití vychází z norem a předpisů platných v Evropské unii. V zahraničí dodržuj pokyny a zákony dané země.

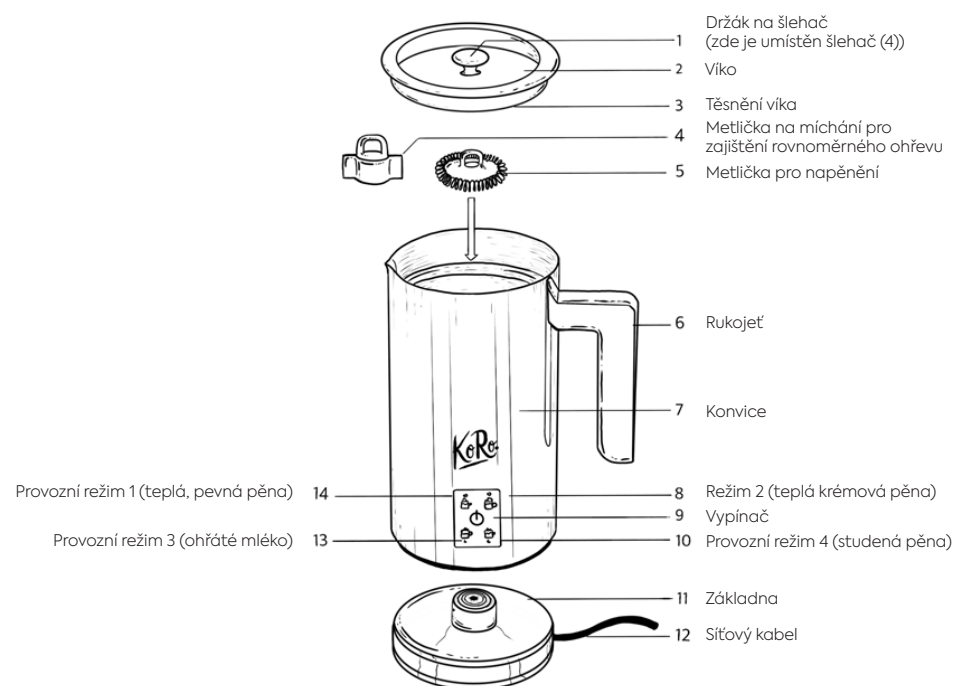
2. POPIS VÝROBKU

2.1 ZAMÝŠLENÉ POUŽITÍ

Napěňovač mléka je určen výhradně k ohřevu nebo napěnění/míchání mléka. Napěňovač mléka není určen pro použití v obchodě nebo pro komerční účely. Napěňovač mléka používej pouze v obytných oblastech pro soukromé účely. Nikdy nepokládej konvici na varnou desku, abys ji zahřál/a, ani nepoužívej základnu jiného napěňovače mléka. Nikdy nemyj napěňovač v myčce nádobí, viz příslušná kapitola.

Spotřebič používej pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu. Jakékoliv jiné použití je považováno za nesprávné a může vést k poškození majetku nebo dokonce ke zranění osob. Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za škody způsobené nepatřičným použitím.

2.2 PŘEHLED SYSTÉMU



Po obdržení výrobku zkontroluj, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. V případě neúplné nebo poškozené dodávky kontaktuj výrobce.

Pokud dojde k poškození této jednotky, musí ji opravit nebo vyměnit centrální zákaznický servis výrobce nebo podobně kvalifikovaná osoba. Neodborné opravy mohou vést ke značnému ohrožení uživatele.

2.3 TECHNICKÉ ÚDAJE

Název položky:	BEREITER_003
Napájení:	220–240V, 50/60Hz
Spotřeba energie:	500 W
Rozměry:	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Objem:	pění: max. 150 ml, zahřívání a míchání: max. 300 ml

3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

NEBEZPEČÍ

- Přístroj připoj pouze do snadno přístupné zásuvky, abys jej mohl/a v případě poruchy rychle odpojit od elektrické sítě.
- Spotřebič připoj pouze v případě, že síťové napětí zásuvky odpovídá údajům na typovém štítku.
- Nepoužívej spotřebič, pokud je viditelně poškozený nebo pokud je poškozený síťový kabel nebo zástrčka.
- Pokud je síťový kabel spotřebiče poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.
- Neotevírej pouzdro mašiny, ale svěř opravu odborníkům. Za tímto účelem se obrať na odborný servis. Odpovědnost a záruční nároky jsou vyloučeny v případě samostatně provedených oprav, nesprávného zapojení nebo nesprávné obsluhy.
- K opravám lze použít pouze díly, které odpovídají původním údajům jednotky. Tato jednotka obsahuje elektrické a mechanické části, které jsou nezbytné pro ochranu před zdroji nebezpečí.
- Spotřebič nikdy neukládej tak, aby mohl spadnout do vany nebo umyvadla.
- Nikdy nesahej na elektrický spotřebič, který spadl do vody. V takovém případě okamžitě odpoj síťovou zástrčku.
- Neponožuj samotný spotřebič, síťový kabel ani zástrčku do vody nebo jiných tekutin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nikdy se nedotýkej síťové zástrčky mokřýma rukama.
- Před čištěním přístroje vždy odpoj síťovou zástrčku.
- K čištění nepoužívej parní čistič.
- Spotřebič používej pouze v suchých vnitřních prostorách. Nikdy jej nepoužívej ve vlhkých místnostech nebo za deště.

- Při provozu napěňovače mléka vznikají vysoké teploty, které mohou způsobit popáleniny, např. horká pára, víko a horký kryt. Horkého napěňovače mléka se dotýkej pouze za rukojeť (6). Nebezpečí popálení!

VAROVÁNÍ

- Spotřebič neumístuj do blízkosti hořlavých předmětů, jako jsou například záclony.
- Nenechávej kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky a dávej pozor, ať se nedotýká horkých povrchů, jako jsou varné desky, trouby apod.
- Spotřebič, síťovou zástrčku a síťový kabel udržuj mimo dosah otevřeného ohně a horkých povrchů.
- Napájecí kabel se nesmí dostat do kontaktu s horkými částmi mixéru.
- Nezakrývej spotřebič např. látkami apod.
- Během provozu neotvírej víko. Nebezpečí opaření!
- Před čištěním a/nebo uskladněním nech spotřebič zcela vychladnout. Nebezpečí popálení!
- Dbej na to, abys do nádoby na tekutinu nenalil/a příliš mnoho nebo příliš málo mléka. Naplněné množství nesmí být nikdy menší než značka MIN uvnitř nádoby na kapalinu nebo větší než značka MAX pro příslušný provozní režim. Při přeplnění může dojít k úniku horkého mléka nebo pěny.
- Nenechávej mléko v přístroji, aby nedošlo k poškození tvého zdraví.

POZOR

- Nikdy nevystavuj přístroj vysokým teplotám (topení apod.) nebo povětrnostním podmínkám (deště apod.).
- Spotřebič používej pouze tehdy, když stojí na rovném, stabilním a necitlivém povrchu.
- Nikdy neponožuj spotřebič, zástrčku spotřebiče nebo síťový kabel do vody za účelem čištění, nedávej jej do myčky nádobí a nepoužívej k čištění parní čistič. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívej žádné čisticí prostředky na bázi rozpouštědel, žíravín nebo abrazivních látek (např. sprej na trouby nebo grily) ani čisticí prostředky (např. houbičky na nádobí apod.). Ty mohou být použity jen povrchově.
- Po vyčištění všechny díly důkladně osuš.
- Spotřebič smí být provozován pouze s dodanou základnovou stanicí. Abys předešel/předešla nebezpečí, plň mléko pouze tehdy, když přístroj není na základní stanici.
- Spotřebič nikdy nepoužívej bez mléka nebo bez správně nasazeného víka.
- Nepoužívej spotřebič, pokud je napěňovací vložka ohnutá nebo poškozená.
- Vychlazené mléko neohřívej. Staré mléko vždy vylij.

4. ZPROVOZNĚNÍ A SAMOTNÝ PROVOZ

4.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraň všechny přepravní bezpečnostní a obalové díly a uchovávej je mimo dosah dětí - hrozí nebezpečí udušení! **⚠ NEBEZPEČÍ**
2. Před prvním použitím vyčisti vnitřek konvice a šlehací metly (4 a 5) teplou vodou. Postupuj podle našich pokynů k čištění a údržbě.
3. Otrí vnější plášť konvice (7) dobře vyždímaným vlhkým hadříkem. Základnu (11) uchovávej mimo dosah vody. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! **⚠ NEBEZPEČÍ**

4.2 NÁVOD POUŽITÍ

⚠ VAROVÁNÍ

Varování - riziko popálení

Napěňovač mléka používej pouze s nasazeným víkem. Po použití je vnější povrch konvice stále horký.

⚠ VAROVÁNÍ

Pozor! Varování - nebezpečí zranění

Vždy používej čerstvé mléko. Nekonzumuj mléko, které dlouho stálo v konvici.

POZNÁMKA



Nápověda

Pokud během provozu zvedneš konvici (7) z podstavce (11), proces přípravy se automaticky zastaví. Polož konvici zpět na základnu a znovu spust' přípravu pomocí vypínače (9).

Funkce vypínače:

Spínač zapnutí/vypnutí (9) slouží k volbě provozního režimu napěňovače mléka. Opakovaně stiskni vypínač (9), dokud nezačne blikat symbol požadovaného provozního režimu (8, 10, 13, 14). Pokud na vypínač (9) po dobu asi 3 sekund netlačíš, začne trvale svítit zvolený provozní režim a spustí se. Po ukončení programu zvoleného provozního režimu se napěňovač mléka automaticky vypne.

Funkce metliček (4 a 5):

	Metlička (4) k ohřevu		Metlička (5) k napěnění
---	---------------------------------	---	-----------------------------------

⚠ NEBEZPEČÍ

Upozorňujeme, že při provozu napěňovače mléka bez šlehací metly může dojít ke spálení mléka.

PROVOZNÍ REŽIMY

Napěňovač mléka má 4 různé provozní režimy.



Provozní režim 1 (14):

		max. 150 ml	Teplá a pevná pěna Tento režim zvol, chceš-li získat teplou mléčnou pěnu pevné konzistence.
		max. 300 ml	Mléko zahřát a míchat Tento režim s metličkou (4) zvol pro ohřev mléka.



Provozní režim 2 (8):

		max. 150 ml	Teplá a krémová pěna Tento režim zvol pro získání teplé, krémové a jemné mléčné pěny.
---	---	-------------	---

Provozní režim 3 (13):

		max. 300 ml	Ohřívání mléka s malým množstvím mléčné pěny Tento režim zvol pro ohřev mléka
---	---	-------------	---

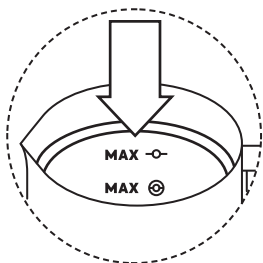
Provozní režim 4 (10):

		max. 150 ml	Pěnění za studena Tento režim zvol, chceš-li získat studenou krémovou mléčnou pěnu.
---	---	-------------	---

Označení MIN a MAX:

Na vnitřní straně konvice jsou tři značky (7).

- Značka MIN zobrazuje minimální množství náplně.
- Spodní značka MAX ukazuje maximální množství náplně při výrobě mléčné pěny.
- Horní značka MAX ukazuje maximální množství náplně při ohřevu mléka.



4.3 VÝROBA TEPLÉ MLÉČNÉ PĚNY

1. Nasad' metlu (5) na hnací hřidel uvnitř konvice (7) tak daleko, jak to jen jde. Vyjmi konvici (7) ze základny (11) a naplň ji mlékem alespoň po značku MIN. Při pění se objem mléka zvětšuje. Abys zabránil/a přetečení mléčné pěny, plň mléko pouze po spodní značku MAX. 2. V případě, že je mléko napěněné, naplň jej po spodní značku MAX.
2. Nasad' víko (2) na konvici (7).
3. Umísti konvici (7) na základnu (11).
4. Horkou mléčnou pěnu můžeš připravit dvěma způsoby.
 - Vypínačem (9) zvol provozní režim 1. Symbol provozního režimu 1 (14) bliká a po cca 3 sekundách se začne otáčet metlička (5). Vzniká mléčná pěna.
 - nebo
 - Zvol provozní režim 2 pomocí vypínače (9). Symbol provozního režimu 2 (8) bliká a metlička (5) se začne otáčet asi po 3 sekundách. Začíná výroba mléčné pěny.
5. Jakmile je mléčná pěna připravena, napěňovač mléka se automaticky vypne, symbol zvoleného provozního režimu (14, 8) bliká a po krátké době zhasne. Přípravu můžeš také předčasně ukončit krátkým stisknutím tlačítka (9).
6. Počkej asi 30 sekund, dokud se tekuté mléko neusadí na dně konvice (7).
7. Zvedni konvici (7) za rukojeť (6) ze základny (11), sejmi víko (2) a použij mléčnou pěnu podle svého přání.
8. Po každém použití napěňovač mléka vyčisti vodou z vodovodu, abys odstranil/a případné zbytky.

4.4 VÝROBA STUDENÉ MLÉČNÉ PĚNY

1. Umísti šlehač (5) co nejdále na hnací hřidel uvnitř konvice (7).
2. Vlož šlehač (5) na hnací hřidel. Vyjmi konvici (7) ze základny (11) a naplň ji mlékem alespoň po značku MIN. Při pění se objem mléka zvětšuje. Abys zabránil/a přetečení mléčné pěny, plň mléko pouze po spodní značku MAX.
3. V případě, že je mléko napěněné, naplň jej po spodní značku MAX. Nasad' víko (2) na konvici (7).
4. Umísti konvici (7) na základnu (11).
5. Vypínačem (9) zvol provozní režim 4. Symbol provozního režimu 4 (10) začne blikat a asi po 3 sekundách se začne otáčet metlička (5). Začíná výroba mléčné pěny.
6. Jakmile je mléčná pěna připravena, napěňovač mléka se automaticky vypne, symbol zvoleného provozního režimu (10) bliká a po krátké době zhasne. Přípravu můžeš předčasně ukončit krátkým stisknutím vypínače (9).
7. Stiskni tlačítko. Počkej asi 30 sekund, dokud se tekuté mléko neusadí na dně konvice (7).
8. Zvedni konvici (7) ze základny (11), sejmi víko (2) a použij mléčnou pěnu podle svého přání.
9. Po každém použití napěňovač mléka vyčisti vodou z vodovodu, abys odstranil/a případné zbytky.

4.5 OHŘÁT MLÉKO ROVNOMĚRNĚ

1. Umísti šlehač (4) co nejdále na hnací hřidel uvnitř konvice (7). Vlož šlehač (4) na hnací hřidel.
2. Vyjmi konvici (7) ze základny (11) a naplň mlékem alespoň po značku MIN. Aby zabránil přetečení ohřátého mléka, plň mléko pouze po horní značku MAX.
3. Vlož mléko do hrnce. Nasad' víko (2) na konvici (7).
4. Umísti konvici (7) na základnu (11).
5. Vypínačem (9) zvol provozní režim 3. Symbol provozního režimu 3 (13) bliká a po přibližně 3 sekundách se začne otáčet šlehač (4), čímž je zajištěn rovnoměrný ohřev. Jakmile je mléko horké, napěňovač mléka se automaticky vypne, symbol zvoleného provozního režimu (13) začne blikat a po krátké době zhasne.
6. Zkontroluj, zda je mléko horké.
7. Zvedni konvici (7) ze základny (11) pomocí rukojeti (6), sejmi víko (2) a ohřáté mléko použij podle potřeby.
7. Po každém použití napěňovač mléka vyčisti vodou z vodovodu, abys odstranil/a případné zbytky.

4.6 RECEPTY

Čerstvě vyrobenou mléčnou pěnu můžeš použít do nejrůznějších nápojů. Níže najdeš několik receptů, které můžeš vyzkoušet:

1. Teplé matcha latte

Složení: 1 čajová lžička matcha + 50 ml studené vody + 150 ml mléka

- Do napěňovače mléka nasyp prášek matcha + 50 ml studené vody a zvol režim 1 nebo 2 (14 nebo 8).
- Nalij matcha do šálku.
- Do napěňovače mléka nalij 120 ml mléka a zvol režim 1 nebo 2 (14 nebo 8).
- Do Matchy přidej napěněné mléko. 2.

2. Ledové matcha latte

Složení: 1,5 čajové lžičky matcha + 50 ml studené vody + 150 ml mléka

- Do napěňovače mléka vlož prášek matcha + 50 ml studené vody a zvol režim 4 (10).
- Nalij matcha do šálku.
- Do napěňovače mléka nalij 120 ml mléka a zvol režim 4 (10).
- V případě potřeby přidej kostky ledu. 3.

3. Zlaté mléko

Složení: Použij zlaté mléko v prášku nebo si ho připrav sám/sama: 2 lžičky mleté kurkumy, 2 lžičky mletého zázvoru, 1 lžička skořice, 1 lžička pepře a vše smíchej.

Na přípravu 200 ml zlatého mléka použij ½ čajové lžičky zlatého mléka v prášku.

- Do přístroje vlož zlaté sušené mléko a 200 ml mléka a zvol provozní funkci 1 nebo 2 (14 nebo 8).
Nebo
- Vlož do přístroje zlaté sušené mléko + 50 ml mléka a zvol provozní funkci 1 nebo 2 (14 nebo 8). Nalij obsah mixéru do šálku, přidej zbývajících 150 ml mléka do mixéru a zvol provozní funkci 1 (14). Přidej mléčnou pěnu do šálku. 4.

4. Cappuccino

Složení: 1 šálek espressa + 100 ml mléka.

- Nalij do přístroje 100 ml mléka a zvol provozní funkci 1 nebo 2 (14 nebo 8) podle požadované pěny.
- Mléko nalij do espressa.

4.7 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ NEBEZPEČÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Před čištěním základny (11) odpoj síťovou zástrčku ze zásuvky. Základnu neponožuj do vody ani jiných tekutin.

⚠ NEBEZPEČÍ

Nebezpečí popálení

Před čištěním vyčkej, až konvice (6) zcela a vychladne.

⚠ VAROVÁNÍ

Upozornění na poškození materiálu

K čištění nepoužívej abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky ani předměty určené k poškrábání (např. kovové houbičky).

POZNÁMKA

Poznámka

Napěňovač mléka a příslušenství se nesmí mýt v myčce nádobí.

Snadné čištění:

1. Metličku (5) ponech na místě.
2. Naplň konvici (7) vodou, dodržuj značky MIN a MAX a nasad víko (2).
3. Nyní nech napěňovač mléka běžet asi 30 sekund.
4. Poté konvici (7) vypláchni velkým množstvím čisté vody a víko (2) opláchni pod tekoucí vodou.

Důkladné čištění:

1. Odpoj síťový kabel (12) od síťové zásuvky.
2. Vyjmi šlehač (4 nebo 5).
3. Vyčisti vnitřek konvice (7) teplou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Použij houbu nebo měkký hadřík. Zvláštní pozornost věnuj odstranění zbytků mléka z hnací hřídele šlehače a jejího okolí. Poté konvici (7) vypláchni velkým množstvím čisté vody.
4. Stáhni těsnění víka (3) z víka (2) a oba díly očisti v mírné oplachovací vodě. Opláchni obě části čistou vodou, důkladně je osuš a nasad těsnění víka (3) zpět na víko (2).
5. Vyčisti šlehač metlu (4 nebo 5) ve vlažné vodě a opláchni ji čistou vodou.
6. Poté konvici (7) vypláchni velkým množstvím čisté vody a víko (2) opláchni pod tekoucí vodou. Vnější povrchy, základnu (11) a síťový kabel (12) očisti měkkým, mírně navlhčeným hadříkem nebo v případě odolných nečistot trochou jemného mycího prostředku. Poté všechny díly důkladně osuš.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Směšovač nemá žádnou funkci.	Ujistí se, že je síťový kabel (12) správně zapojen do zásuvky. Napěňovač mléka není zapnutý. Stisknutím vypínače (9) zapni napěňovač mléka.
	Napěňovač mléka je přehřátý a ochrana proti přehřátí brání jeho zapnutí. V takovém případě svítí symboly provozního režimu (8, 10, 13, 14) nepřetržitě. Počkej, až napěňovač mléka vychladne. Abys této chybě předešel/předešla, naplň napěňovač mléka mlékem alespoň po značku MIN. Nyní krátce vyjmi konvici (7) ze základny (11).
Vložená metla (4.5) se neotáčí.	Hnací náprava metliček se může zaseknout kvůli rezidua mléka. Vytáhni síťovou zástrčku (12) a do konvice (7) nalij trochu vlažné vody. Nech vodu chvíli nasáknout a pak zkus několikrát otočit hnací osou šlehače. Pak vodu vylij. Napěňovač mléka by nyní měl opět fungovat.
Nalité mléko se nenapěnilo.	Zkontroluj, zda je metla (4 nebo 5) správně vložena. Zatlač šlehací metlu na hnací hřídel šlehací metly tak daleko, jak to jen jde.
	Kvalita pěny závisí na použitém mléku a může se značně lišit. Pro získání pevné pěny použij kravské mléko s obsahem tuku 3,5 %. Jiné druhy mléka se mohou při pění chovat odlišně. Pěnivost závisí na obsahu bílkovin a tuku. Čím vyšší je obsah obou látek, tím lepší je mléčná pěna. Použij jiné mléko, abys získal/a lepší mléčnou pěnu.

6. ZÁRUKA

6.1 ZÁRUKA

Na naše výrobky se v zásadě vztahuje zákonná dvouletá záruka. Reklamacce nad tento rámec lze vyříditi pouze ve spojení s dokladem o koupi. Opotřebované díly vylučují nárok na záruku v případě běžného opotřebování. Životnost závisí na příslušném zacházení a použití výrobků, a je proto proměnlivá.

Výrobce poskytuje dvouletou záruku.

Máš-li jakékoli dotazy týkající se fungování nebo funkce našich výrobků, obrať se na náš zákaznický servis: support@koro-shop.cz

6.2 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce tohoto produktu je
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Německo

Tento výrobek je v souladu s následujícími evropskými směrnici:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. LIKVIDACE

LIKVIDACE VÝROBKU (OEEZ)

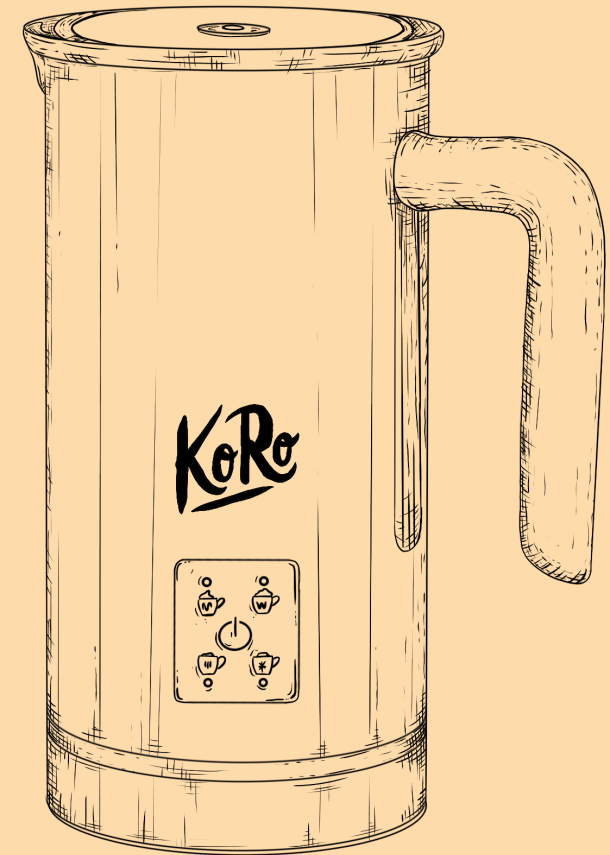


Elektroodpad nesmí být likvidován společně s domovním odpadem!

Na tento výrobek se vztahuje evropská směrnice 2012/19/EU a nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem. Informuj se o místních předpisech pro oddělený sběr elektrických a elektronických zařízení. Dodržuj místní předpisy a nevyhazuj staré spotřebiče do domovního odpadu. Likvidace starých spotřebičů v souladu s předpisy chrání životní prostředí a zdraví tvých spoluobčanů před možnými negativními důsledky. Recyklace materiálů pomáhá snižovat spotřebu surovin.

KoRo

FI



MAIDON VAAHDOTIN

BEREITER_003

Käyttöohje

SISÄLLYSLUETTELO

1. Johdanto	164
1.1 Käyttäjän kuvaus	164
1.2 Turvallisuusohjeiden selitys	164
1.3 Ohjeiden säilyttäminen	164
2. Tuotteen kuvaus	165
2.1 Käyttötarkoitus	165
2.2 Yleiskatsaus järjestelmään	165
2.3 Tekniset tiedot	166
3. Turvallisuusohjeet	166
4. Käyttöönotto ja toiminta	168
4.1 Ennen ensimmäistä käyttöä	168
4.2 Käyttö	168
4.3 Lämpimän maitovaahdon valmistus	170
4.4 Kylmän maitovaahdon valmistus	171
4.5 Maidon tasainen lämmitys	171
4.6 Reseptit	172
4.7 Puhdistus ja huolto	173
5. Vianmääritys	174
6. Takuu	175
6.1 Takuu	175
6.2 Vaatimustenmukaisuusvakuutus	175
7. Jätteen käsittely ja tuotteen hävitys	175

1. JOHDANTO

1.1 KÄYTTÄJÄN KUVAUS

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja/tai tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja laitteen huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.

1.2 TURVALLISUUSOHJEIDEN SELITYS

⚠ VAARA

„Vaara“ tarkoittaa välitöntä vaaraa, johon liittyy suuri riski ja joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

⚠ VAROITUS

„Varoitus“ tarkoittaa keskiuuren riskin mahdollista vaaraa, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

⚠ HUOMIO

„Huomio“ tarkoittaa mahdollista pientä vaaraa, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

HUOMAUTUS

„Huomautus“ osoittaa muita hyödyllisiä vinkkejä ja neuvoja tuotteen oikeasta käytöstä.

1.3 OHJEIDEN SÄILYTTÄMINEN

Lue turvallisuusohjeet ja käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Tämä on ainoa tapa käyttää kaikkia toimintoja turvallisesti ja luotettavasti. **Säilytä käyttöopas turvallisessa paikassa ja anna se eteenpäin tulevalle omistajalle.** Käsikirja perustuu Euroopan Unionissa voimassa oleviin standardeihin ja asetuksiin. Noudata maakohtaisia ohjeita ja lakeja ulkomailla.

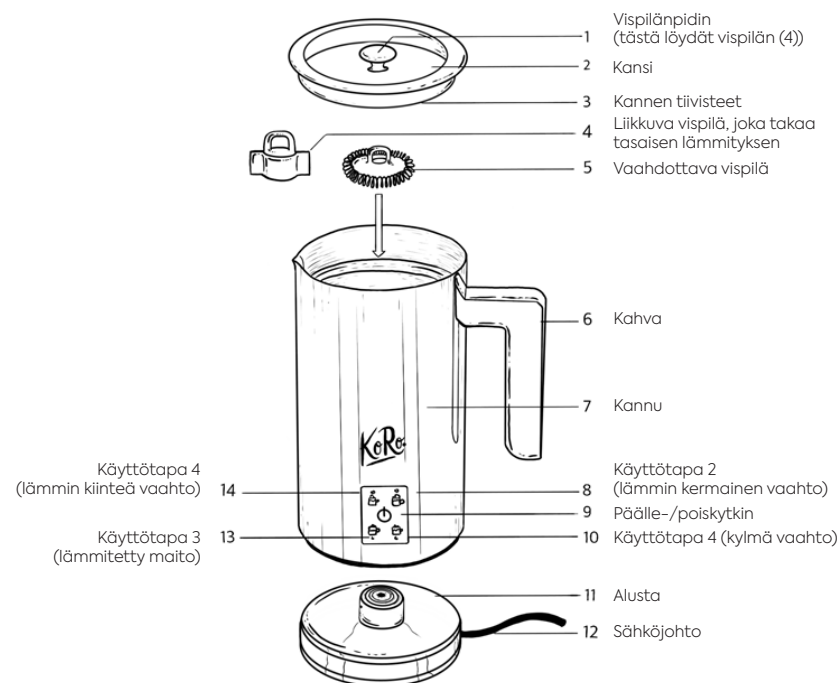
2. TUOTTEEN KUVAUS

2.1 KÄYTTÖTARKOITUS

Maidonvaahdotin on tarkoitettu maidon lämmittämiseen ja vaahdotukseen/sekoitukseen. Maidonvaahdotinta ei ole tarkoitettu yrityksen käyttöön. Käytä maidonvaahdotinta ainoastaan asuinrakennuksissa yksityiskäyttöön. Älä koskaan aseta kannua liedelle lämmittääksesi sitä, äläkä käytä muiden maidonvaahdotinten alustaa. Älä koskaan puhdista maidonvaahdotinta pesukoneessa, katso tähän liittyvä tekstiosio.

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla. Muuta käyttöä pidetään sopimattomana ja se voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja tai jopa henkilövahinkoja. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat muusta kuin tarkoituksenmukaisesta käytöstä.

2.2 YLEISKATSAUS JÄRJESTELMÄÄN



Kun olet vastaanottanut tuotteen, tarkista, että kaikki osat ovat täydellisiä ja ehjiä. Jos toimitus on epätäydellinen tai vahingoittunut, ota yhteyttä valmistajaan.

Jos tämä laite vaurioituu, se on korjattava tai vaihdettava valmistajan keskitettyyn asiakaspalveluun tai vastaavalla pätevyydellä varustetun henkilön toimesta. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa merkittäviä vaaroja käyttäjälle.

2.3 TEKNISET TIEDOT

Tuotteen nimi:	BEREITER_003
Virtalähde:	220–240V, 50/60Hz
Tehonkulutus:	500 W
Mitat (H × B × T):	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Tilavuus:	vaahdotus: max. 150 ml, lämmitys ja sekoitus: max. 300 ml

3. TURVALLISUUSVAROITUS

⚠ VAARA

- Kytke laite vain helposti saatavilla olevaan pistorasiaan, jotta voit nopeasti irrottaa sen sähköverkosta vian sattuessa.
- Kytke laite vain, jos pistorasian verkkojännite vastaa arvokilvessä olevia tietoja.
- Älä käytä laitetta, jos se on näkyvästi vaurioitunut tai jos verkkokaapeli tai pistoke on viallinen.
- Jos laitteen verkkojohto on vaurioitunut, valmistaja tai sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö on vaihdettava se.
- Älä avaa koteloa, vaan jätä korjaus asiantuntijoiden tehtäväksi. Ota yhteyttä tähän tarkoitukseen erikoistuneeseen korjaamoon. Vastuu ja takuuvaatimukset on suljettu pois, jos kyseessä on itsenäisesti suoritettu korjaus, virheellinen kytkentä tai virheellinen käyttö.
- Korjauksissa saa käyttää vain laitteen alkuperäisiä tietoja vastaavia osia. Tässä laitteessa on sähköisiä ja mekaanisia osia, jotka ovat välttämättömiä vaaralähteiltä suojaamiseksi.
- Älä koskaan säilytä laitetta siten, että se voi pudota ammeeseen tai lavaariin.
- Älä koskaan tartu sähkölaitteeseen, jos se on pudonnut veteen. Irrota tällaisessa tapauksessa verkkopistoke välittömästi.
- Älä upota itse laitetta tai verkkokaapelia tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskun vaara!
- Älä koskaan koske verkkopistokkeeseen märin käsin.
- Irrota laite aina pistorasiasta ennen sen puhdistamista.
- Älä käytä höyrypuhdistinta puhdistukseen.
- Käytä laitetta vain kuivissa sisätiloissa. Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa tai sateessa.

- Käytön aikana maidonvaahdottimen lämpötila nousee korkeaksi, ja tämä johtaa palovammariskiin, jos kosketaan kuumaan höyryyn, laitteen kuumaan kanteen tai laitteen kuumaan koteloon. Koske aina kuumaa laitetta vain sen kahvasta (6). Palovammavaara!

⚠ VAROITUS

- Älä sijoita laitetta syttyvien esineiden, kuten verhojen, läheisyyteen.
- Älä anna kaapelin roikkua pöydän tai työtason reunan yli äläkä kosketa kuumia pintoja, kuten keittolevyjä, uuneja jne.
- Pidä laite, verkkopistoke ja verkkokaapeli kaukana avotulesta ja kuumista pinnoista.
- Älä tuo verkkokaapelia kosketuksiin kuumien osien kanssa.
- Älä peitä laitetta esim. kankailla tai vastaavilla.
- Älä avaa laitteen kantta käytön aikana. Palovammariski!
- Anna laitteen viilentyä täysin ennen kuin puhdistat sen tai laitat sen säilytyspaikalleen. Palovammariski!
- Varmista, ettet täytä nesteelle tarkoitettua astiaa liian suurella tai pienellä määrällä maitoa. Määrä ei saisi koskaan alittaa astian sisällä näkyvää MIN-merkintää eikä ylittää MAX-merkintää. Ylitäyttö voi johtaa kuumen maidon tai vaahdon purskahdukseen ulos laitteesta käytön aikana.
- Älä jätä maitoa seisomaan laitteeseen, välttääksesi terveydelliset riskit.

⚠ HUOMIO

- Älä koskaan altista laitetta korkeille lämpötiloille (lämmitys jne.) tai sääolosuhteille (sade jne.).
- Käytä laitetta vain, kun se seisoo tasaisella, vakaalla ja herkällä alustalla.
- Älä koskaan upota laitetta, pistoketta tai verkkokaapelia veteen puhdistusta varten, älä koskaan laita laitetta astianpesukoneeseen äläkä käytä puhdistukseen höyrypuhdistinta. Laite voi muuten vahingoittua.
- Älä käytä liuotinpohjaisia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita (esim. uuni- tai grillisuihketta) tai puhdistusvälineitä (esim. patalappuja tai vastaavia). Nämä voivat raapia pintaa.
- Kuivaa kaikki osat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.
- Laitetta saa käyttää vain sen mukana tulleen alustan kanssa. Vaaratilanteiden välttämiseksi täytä laite maidolla vain kun se ei ole alustalla.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman maitoa tai avaa sen kantta käytön aikana.
- Älä käytä laitetta jos vaahdottimen vaahdotin on vaurioitunut tai viallinen.
- Älä lämmitä viilentynttä maitoa uudelle. Kaada vanha maito pois.

4. KÄYTTÖNOTTO JA TOIMINTA

4.1. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista kaikki kuljetukseen ja pakkaamiseen käytetyt osat pois ja pidä ne poissa lasten ulottuvilta – Tukehtumisvaara! **(VAARA)**
2. Ennen ensimmäistä käyttöä kannun sisäpuoli ja vispilä (4 ja 5) tulisi puhdistaa lämpimällä maidolla. Noudata tässä meidän puhdistus- ja huolto-ohjeitamme.
3. Kannun ulkopuoli (7) tulisi puhdistaa hieman kostealla kankaalla. Alusta (11) on aina pidettävä kuivana. Sähköiskuvaara! **(VAARA)**

4.2 PERAATIO

(VAROITUS)

Varoitus – Palovammavaara

Käytä maidonvaahdotinta vain sen kansi suljettuna. Käytön jälkeen kannun yläpuoli on kuuma. Huomio!

(VAROITUS)

Varoitus – Loukkaantumisaara

Käytä aina tuoretta maitoa. Älä käytä maitoa, joka on seissyt kannussa pidemmän aikaa.

(HUOMAUTUS)



Huomautus

Jos nostat kannun (7) alustalta (11) käytön aikana, laite menee automaattisesti pois päältä. Laita kannu uudelleen alustalle ja laita laite päälle päälle-/poiskytkimellä (9).

Päälle-/poiskytkimen toiminta:

Päälle-/poiskytkimen (9) yläpuolelta valitaan maidonvaahdotin käyttötapaa. Paina päälle-/poiskytkintä (9) niin monta kertaa, että haluttu käyttötapaa (8, 10, 13, 14) vilkkuu. Jos tämän jälkeen noin kolmen sekunnin aikana et paina päälle-/poiskytkintä (9) valittu käyttötapaa alkaa ja valo jää palamaan. Valitun ohjelman loputtua laite menee automaattisesti pois päältä. Ohjelman kesto on riippuvainen valitusta käyttötapasta ja täytetystä nesteestä määräästä.

Vispilöiden (4 ja 5) toiminta:

	Vispilä (4) maidon lämmittämiseen		Vispilä (5) maidon sekoittamiseen
---	--	---	--





(HUOMAUTUS)

Ole hyvä ja huomioi että maito voi palaa jos laitetta käytetään ilman vispilöitä.

KÄYTTÖTAVAT

Maidonvaahdotinissa on neljä eri käyttötapaa.

Käyttötapaa 1 (14):

		max. 150 ml	Lämpimä ja kiinteä vaahdotus Valitse tämä käyttötapaa jos haluat lämpimän maitovaahdon joka on kiinteä koostumukseltaan.
		max. 300 ml	Maidon lämmitys ja sekoitus Valitse tämä käyttötapaa vispilällä (4), lämmittääksesi maidon.

Käyttötapaa 2 (8):

		max. 150 ml	Lämpimä ja kermanen vaahdotus Valitse tämä käyttötapaa saadaksesi lämpimän, kermamaisen ja hienorakenteisen maitovaahdon.
---	---	-------------	---

Käyttötapaa 3 (13):

		max. 300 ml	Maidon lämmitys pienellä määrällä maitovaahdotus Valitse tämä käyttötapaa lämmittääksesi maito.
---	---	-------------	---

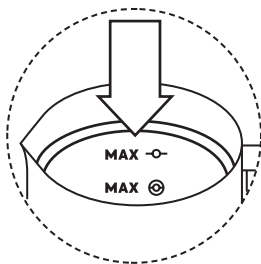
Käyttötapaa 4 (10):

		max. 150 ml	Kylmä vaahdotus Valitse tämä käyttötapaa saadaksesi kylmän kermamaisen maitovaahdon.
---	---	-------------	--

MIN- ja MAX-merkinnän:

Kannun (7) sisäpinnalla on kolme merkintää.

- Merkintä MIN näyttää pienimmän mahdollisen täyttömäärän.
- Alempi merkintä MAX näyttää suurimman mahdollisen täyttömäärän maidon vaahdotukseen
- Ylempi MAX merkintä näyttää suurimman mahdollisen täyttömäärän maidon lämmittämiseen.



4.3 LÄMPIMÄN MAITOVAAHDON VALMISTUS

1. Aseta vispilä (5) loppuun asti vetoakselilla kannun (7) sisäpuolella. Nosta kannu (7) alustalta (11) ja täytä maitoa vähintään MIN merkintään asti. Maidon tilavuus kasvaa vaahdotettaessa. Jotta maitovaahtoa ei valu yli, älä täytä maitoa yli alemman MAX merkinnän.
2. Aseta kansi (2) kannun (7) päälle.
3. Aseta kannu (7) alustalle (11).
4. Voit valmistaa lämmintä maitovaahtoa kahdella tavalla.
 - Valitse päälle-/poiskytkimellä (9) käyttötapa 1. Käyttötavan 1. Symboli (14) vilkkuu ja noin kolmen sekunnin jälkeen alkaa vispilä (5) pyöriä. Maitovaahdon valmistus alkaa.
 - Valitse päälle-/poiskytkimellä käyttötapa 2. Käyttötavan 2 symboli (8) vilkkuu ja noin kolmen sekunnin jälkeen vispilä (5) alkaa pyöriä. Maitovaahdon valmistus alkaa.
5. Kun maitovaahdotus on valmis, maidonvaahdotin menee pois päältä automaattisesti. Valitun käyttötavan (14, 8) symboli vilkkuu ja menee pieneen hetkeen pois päältä. Voit lopettaa valmistuksen nopealla päälle-/poiskytkimen (9) painalluksella.
6. Odota 30. sekuntia, jotta vielä nestemäinen maito ehtii asettua kannun (7) alapinnalla.
7. Nosta kannu (7) kahvasta (6) alustalta (11), ota kansi (2) pois ja käytä maitovaahtoa haluamallasi tavalla.
8. Puhdista maidonvaahdotin jokaisen käytön jälkeen hanavedellä, poistaaksesi maitojäämät.

4.4 KYLMÄN MAITOVAAHDON VALMISTUS

1. Aseta vispilä (5) loppuun asti vetoakselilla kannun (7) sisäpuolella.
2. Nosta kannu (7) alustalta (11) ja täytä maitoa vähintään MIN merkintään asti. Maidon tilavuus kasvaa vaahdotettaessa. Jotta maitovaahtoa ei valu yli, älä täytä maitoa yli alemman MAX merkinnän.
3. Aseta kansi (2) kannun (7) päälle.
4. Aseta kannu (7) alustalle (11).
5. Valitse päälle-/poiskytkimellä (9) käyttötapa 4. Symboli käyttötavalle 4 (10) vilkkuu ja noin kolmen sekunnin jälkeen vispilä (5) alkaa pyöriä. Maitovaahdon valmistus alkaa.
6. Kun maitovaahdotus on valmis, maidonvaahdotin menee pois päältä automaattisesti. Valitun käyttötavan (10) symboli vilkkuu ja menee pieneen hetkeen päältä pois päältä. Voit lopettaa valmistuksen nopealla päälle-/poiskytkimen (9) painalluksella.
7. Odota 30. sekuntia jotta vielä nestemäinen maito ehtii asettua kannun (7) alapinnalla.
8. Nosta kannu (7) kahvasta (6) alustalta (11), ota kansi (2) pois ja käytä maitovaahtoa haluamallasi tavalla.
9. Puhdista maidonvaahdotin jokaisen käytön jälkeen hanavedellä, poistaaksesi maitojäämät.

4.5 MAIDON TASAINEN LÄMMITYS

1. Aseta vispilä (5) loppuun asti vetoakselilla kannun (7) sisäpuolella.
2. Nosta kannu (7) alustalta (11) ja täytä maitoa vähintään MIN merkintään asti. Jotta maitoa ei valu yli, älä täytä maitoa yli ylempään MAX merkinnän.
3. Aseta kansi (2) kannun (7) päälle.
4. Aseta kannu (7) alustalle (11).
5. Valitse päälle-/poiskytkimellä (9) käyttötapa 3. Symboli käyttötavalle 3 (13) vilkkuu ja noin kolmen sekunnin jälkeen vispilä (4) alkaa pyöriä. Maidon lämmitys alkaa. Kun maidon lämmitys on valmis, maidonvaahdotin menee pois päältä automaattisesti. Valitun käyttötavan (13) symboli vilkkuu ja menee pieneen hetkeen päältä pois päältä.
6. Nosta kannu (7) kahvasta (6) alustalta (11), ota kansi (2) pois ja käytä maitoa haluamallasi tavalla.
7. Puhdista maidonvaahdotin jokaisen käytön jälkeen hanavedellä, poistaaksesi maitojäämät.

4.6 RESEPTIT

Käytä juuri valmistettua maitovaahtoa mitä erilaisimmissa juoma vaihtoehdoissa. Seuraavassa kappaleessa löydät joitakin reseptejä joita voit hyödyntää:

1. Lämmin matcha latte

Ainekset: 1 teelusikka matchaa + 50 ml kylmää vettä + 150 ml maitoa

- Laita matchajauhe + 50 ml kylmää vettä maidonvaahdottimeen ja valitse käyttötapa 1 tai 2 (14 tai 8)
- Kaada matcha mukiin.
- Laita 120 ml maitoa maidonvaahdottimeen ja valitse käyttötapa 1 tai 2 (14 tai 8).
- Lisää vaahdotettu maito matchaan.

2. Jää matcha latte

Ainekset: 1,5 teelusikkaa matchaa + 50ml kylmää vettä + 150 ml maitoa

- Laita matchajauhe + 50 ml kylmää vettä maidonvaahdottimeen ja valitse käyttötapa 4 (10).
- Kaada matcha kuppiin.
- Kaada 120ml maidonvaahdottimeen ja valitse käyttötapa 4 (10).
- Halutessasi, lisää jääkuutioita.

3. Kultainen maito

Ainekset: Käytä kultaista maitojauhetta tai tee se itse: 2 teelusikkaa jauhettua kurkumaa, 2 teelusikkaa jauhettua inkiväiriä, 1 teelusikka kanelia, 1 teelusikka pippuria ja sekoita ne keskenään. Käytä ½ teelusikka kultaista maitojauhetta valmistaaksesi 200 ml kultaista maitoa.

- Laita kultainen maitojauhe ja 200 ml maitoa laitteeseen ja valitse käyttötapa 1 tai 2 (14 tai 8).
- Laita kultainen maitojauhe laitteeseen + 50ml maitoa ja valitse käyttötapa 1 tai 2 (14 tai 8). Kaada sisältö kuppiin, laita laitteeseen loput 150 ml maitoa ja valitse käyttötapa 1 (14). Kaada maitovaahdotus kuppiin.

4. Cappuccino

Ainekset: 1 kuppi espressoa + 100 ml maitoa

- Kaada 100 ml maitoa laitteeseen ja valitse käyttötapa 1 tai 2 (14 tai 8), halutun vaahdon kovuuden mukaan.
- Kaada maito cappuccinoon

4.7 PUHDISTUS JA HUOLTO

⚠ VAARA

Sähköiskun vaara

Ota ennen alustan (11) puhdistusta sähköjohto pistorasiasta. Älä koskaan upota alustaa veteen tai muihin nesteisiin.

⚠ VAARA

Palovammavaara

Odota että kannu (6) on täysin viilentynyt ennen kuin puhdistat sen.

⚠ VAROITUS

Astian vaurioitumisen vaara

Älä käytä raapivia tai hankaavia puhdistusaineita, tai raapivia puhdistusvälineitä (esim. metallisia sieninä).

⚠ HUOMAUTUS

Huomautus

Maidonvaahdotinta tai siihen liittyviä osia ei saa puhdistaa astianpesukoneessa.

Yksinkertainen puhdistus:

1. Jätä vispilä (5) paikoilleen.
2. Täytä MIN- ja MAX-merkinnät huomioiden kannu (7) vedellä ja laita kansi (2) päälle.
3. Anna maidonvaahdottimen olla päällä noin 30 sekuntia.
4. Huuhtelevä lopuksi kannu (7) puhtaalla vedellä ja huuhtelevä kansi (2) juoksevan veden alla.

Perusteellinen puhdistus:

1. Ota sähköjohto (12) pistorasiasta.
2. Ota vispilät (4 tai 5) irti.
3. Puhdista kannun (7) sisäpinta lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä puhdistusainetta. Käytä tähän sientä tai pehmeää rättiä. Huomioi erityisesti, että vispilän veto-akseliin jää helposti maitojäämiä ja poista ne. Huuhtelevä kannu (7) lopuksi vedellä.
4. Ota kannen tiivisteet (3) irti kannesta (2) ja puhdista molemmat osat pienellä määrällä puhdistusaineella. Huuhtelevä vedellä, kuivaa molemmat osat perusteellisesti ja aseta kannen tiivisteet (3) takaisin kanteen (2).
5. Puhdista vispilät (4 tai 5) pienellä määrällä puhdistusainetta ja huuhtelevä ne vedellä.
6. Huuhtelevä lopuksi kannu (7) vedellä ja huuhtelevä kansi (2) juoksevan veden alla. Ulkopinnat, alustan (11) ja sähköjohdon (12) puhdistat pehmeällä, hieman kostutetulla kankaalla, jos osissa on pinttynyttä likaa, käytä hieman puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kaikki osat perusteellisesti.

5. VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	RATKAISU
Laite ei käynnisty.	Tarkista että sähköjohto (12) on oikein pistorasiassa. Maidonvaahdotin ei ole päällä. Kytke maidonvaahdotin päälle painamalla virtapainiketta (9).
	Maidonvaahdotin on ylikuumentunut ja ylikuumenemissuoja estää laitteen menemisen päälle. Jos näin on tapahtunut käyttötapasymbolit (8, 10, 13, 14) ovat päällä koko ajan. Odota kunnes laite on viilentynyt. Täytä maitoa aina MIN-merkintään asti, välttääksesi tämän. Ota hetkeksi kannu (7) pois alustalta (11).
Vispilä (4,5) ei käänny.	Sekoittimen vetoakseli on mahdollisesti liimautunut maitojäämien takia. Ota sähköjohto (12) pistorasiasta ja laita kannuun (7) hieman haaleaa vettä. Anna veden vaikuttaa hetken ajan ja lopuksi käännä sekoittimen vetoakselia useita kierroksia kädellä. Kaada tämän jälkeen vesi pois. Maidonvaahdotin pitäisi tämän jälkeen toimia.
Laitteeseen laitettu maito ei vaahdotu.	Varmista että vispilä (4 oder 5) on oikein asetettu. Siirrä vispilä loppuun asti sekoittimen vetoakselilla.
	Tarkista että vispilä (4 tai 5) on oikein asetettu. Siirrä vispilä loppuun asti sekoittimen vetoakselilla. Vaahdon laatu riippuu voimakkaasti käytetystä maidosta ja voi siksi vaihdella suurestikin. Käyttäessäsi lehmänmaitoa käytä maitoa jonka rasvaprosentti on 3.5 % tai korkeampi, jolloin saat kiinteän vaahdon. Vaihtoehtoiset maitolaadut voivat käyttäytyä eri tavalla vaahdotettaessa. Vahtoutuvuus on riippuvainen proteiini ja rasvapitoisuudesta. Mitä korkeampia nämä pitoisuudet ovat, sitä parempi maitovaahdo. Käytä jotain toista maitoa saadaksesi paremman vaahdon.

6. TAKUU

6.1 TAKUU

Tuotteisiimme sovelletaan periaatteessa lakisääteistä 2 vuoden takuuta. Tätä suuremmat reklamaatiot voidaan käsitellä vain yhdessä ostotositteen kanssa. Kuluvat osat sulkevat pois takuuvaatimuksen, jos kyseessä on normaali kuluminen. Käyttöikä riippuu tuotteiden käsittelystä ja käytöstä ja on siksi vaihteleva.

Valmistaja myöntää kahden vuoden takuun.

Jos sinulla on kysyttävää tuotteidemme toiminnasta tai toiminnoista, ota yhteyttä asiakaspalveluumme: service@koro-shop.fi

6.2 VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Tämän tuotteen valmistaja on
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Saksa

Tämä tuote on seuraavien eurooppalaisten direktiivien mukainen:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. JÄTTEEN KÄSITTELY JA TUOTTEEN HÄVITYS

TUOTTEEN HÄVITTÄMINEN (WEEE)

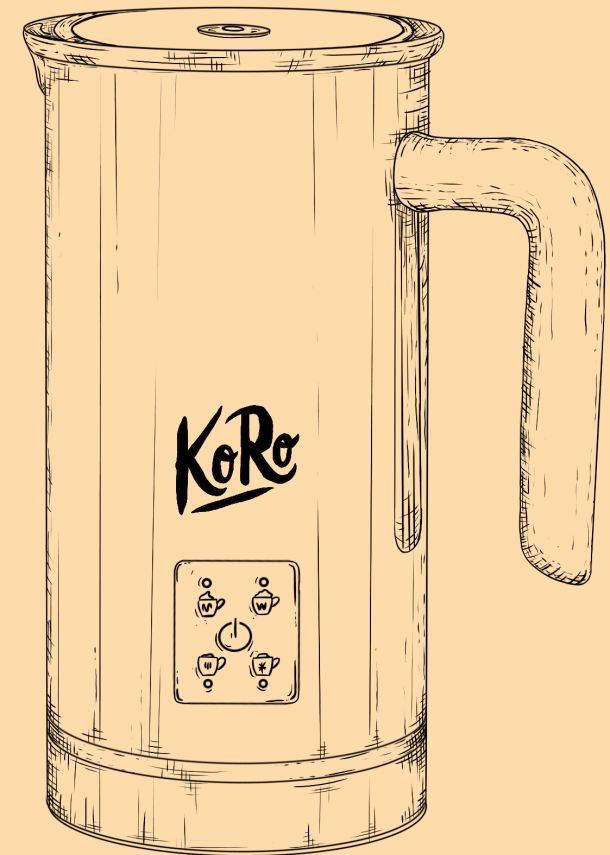


Sähkölaiteromua ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana!

Tähän tuotteeseen sovelletaan EU-direktiiviä 2012/19/EU, eikä sitä saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Tutustu sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erilliskeräystä koskeviin paikallisiin määräyksiin. Noudata paikallisia määräyksiä äläkä hävitä vanhoja laitteita kotitalousjätteen mukana. Hävittämällä vanhat laitteet määräysten mukaisesti suojelet ympäristöä ja lähimmäisesi terveyttä mahdollisilta kielteisiltä seurauksilta. Materiaalien kierrätys auttaa vähentämään raaka-aineiden kulutusta.

KoRo

SE



ΜΛΕΚΟ ΦΡΟΤΧΕΡ

BEREITER_003

Bruksanvisning

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. Inledning	180
1.1 Användningsbeskrivning	180
1.2 Förklaring av säkerhetsvarningar	180
1.3 Förvara instruktionerna	180
2. Produktbeskrivning	181
2.1 Avsedd användning	181
2.2 Systemöverblick	181
2.3 Teknisk data	182
3. Säkerhetsinstruktioner	182
4. Uppsättning och funktion	184
4.1 Innan första användning	184
4.2 Funktion	184
4.3 Att göra varmt mjölkskum	186
4.4 Att göra kallt mjölkskum	187
4.5 Värm mjölken jämnt	187
4.6 Recept	188
4.7 Rengöring och underhåll	189
5. Felsökning	190
6. Garanti	191
6.1 Garanti	191
6.2 Försäkran om överensstämmelse	191
7. Avfallshantering.....	191

1. INLEDNING

1.1 ANVÄNDNINGSBESKRIVNING

Denna enhet kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om enheten som hålls under uppsikt eller fått instruktioner om hur enheten säkert används så att personen är medveten om riskerna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.

1.2 FÖRKLARING AV SÄKERHETSVARNINGAR

FARA

“Fara” indikerar en direkt fara på hög risknivå som kan, om den inte undviks, förorsaka dödsfall eller allvarlig skada.

VARNING

“Varning” indikerar en potentiell fara på medelhög risknivå som kan, om den inte undviks, förorsaka dödsfall eller allvarlig skada.

FÖRSIKTIGHET

“Försiktighet” indikerar en potentiell fara på låg risknivå som, om den inte undviks, kan förorsaka dödsfall eller allvarlig skada.

ANMÄRKNING

“Anmärkning” visar användbara tips och råd för en korrekt användning av produkten.

1.3 FÖRVARA INSTRUKTIONERNA

Innan du använder enheten ska du noggrant läsa igenom säkerhetsinstruktionerna och bruksanvisningen. Detta är det enda sättet att använda alla funktioner på ett säkert och tillförlitligt sätt. **Förvara bruksanvisningen på en säkert plats och ge den vidare till eventuella framtida ägare.** Bruksanvisningen är baserad på de standarder och bestämmelser som gäller i den Europeiska unionen. Följ de landspecifika riktlinjerna och lagarna när du är utomlands.

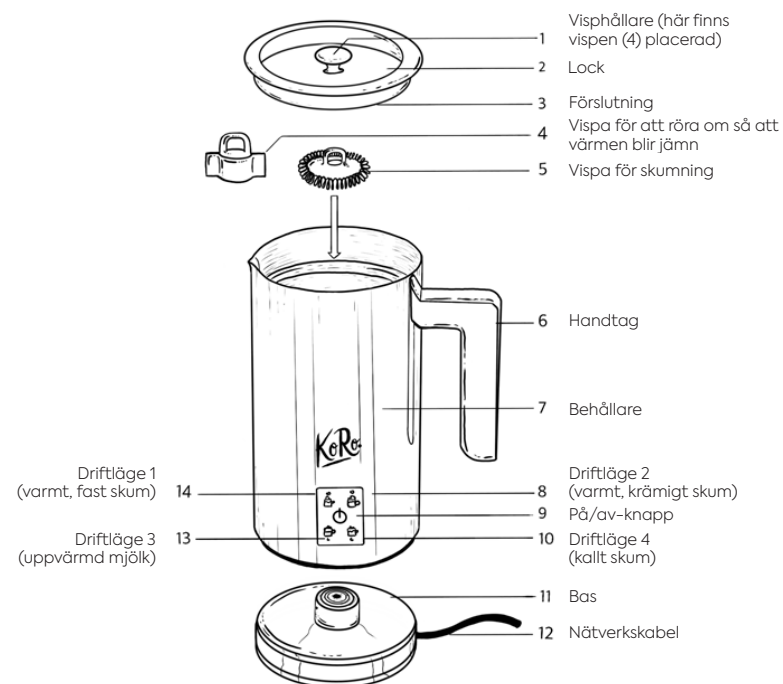
2. PRODUKTBESEKRVNING

2.1 AVSEDD ANVÄNDNING

Mjölkskummaren är endast avsedd för uppvärmning eller för att skumma/röra om med mjölk. Mjölkskummaren är inte avsedd för användning i ett företag eller för kommersiell användning. Använd mjölkskummaren endast i hemmet till privat bruk. Ställ aldrig behållaren på en spis för att värma den eller använd basen för en annan mjölkskummare. Rengör aldrig skummaren i diskmaskinen, se motsvarande kapitel.

Använd endast enheten enligt instruktionerna i denna bruksanvisning. All annan användning betraktas som olämplig och kan leda till skador på egendom samt personskador. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som orsakats av icke avsedd användning.

2.2 SYSTEMÖVERBLICK



När du har mottagit produkten ska du kontrollera att alla komponenter är kompletta och oskadade. Om leveransen är ofullständig eller skadad ska du kontakta tillverkaren.

Om enheten skadas måste den repareras eller bytas ut genom tillverkarens egna kundtjänst eller av en person med liknande kvalifikationer. En felaktig reparation kan innebära stor fara för användaren.

2.3 TEKNISK DATA

Artikelnamn:	BEREITER_003
Energiförbrukning:	220–240V, 50/60Hz
Spänning:	500 W
Mått:	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Kapacitet:	skumning: max. 150 ml uppvärmning och omrörning: max. 300 ml

3. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

⚠ FARA

- Anslut bara enheten till ett lättåtkomligt eluttag så att du snabbt kan koppla bort den från elnätet om ett fel uppstår.
- Anslut enheten endast om nätspänningen i uttaget motsvarar specifikationen på typskylten.
- Använd inte enheten om den har synliga skador eller om nätkabeln eller kontakten är defekt.
- Om enhetens nätkabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess kundtjänst eller en liknande kvalificerad person.
- Öppna inte höljet, utan låt specialister sköta reparationen. Kontakta en specialiserad verkstad för detta ändamål. Ansvars- och garantikrav utesluts vid händelse av reparationer som utförts självständigt, vid felaktig anslutning eller felaktig användning.
- Vid reparationer får endast delar som motsvarar de ursprungliga uppgifterna om apparaten användas. Denna apparat innehåller elektriska och mekaniska delar som är nödvändiga för att skydda mot riskkällor.
- Förvara aldrig apparaten på ett sådant sätt att den kan falla ner i ett badkar eller handfat.
- Ta aldrig tag i en elektrisk apparat om den har fallit i vattnet. I ett sådant fall ska du omedelbart dra ut nätkontakten.
- Doppa inte själva enheten, nätkabeln eller kontakten i vatten eller andra vätskor. Risk för elektrisk stöt!
- Rör aldrig nätkontakten med fuktiga händer.
- Koppla alltid ur enheten från elnätet innan du rengör den.
- Använd inte en ångrengörare för rengöring.
- Använd enheten endast i torra rum inomhus. Använd den aldrig i fuktiga rum eller i regn.

- När mjölkskummaren används uppstår höga temperaturer som kan orsaka brännskador, t.ex. het ånga, lock och varmt hölje. Rör endast vid handtaget (6) på den varma mjölkskummaren. Risk för brännskador!

⚠ VARNING

- Placera inte enheten i närheten av brännbara föremål, t.ex. gardiner.
- Låt inte kabeln hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva och rör inte vid heta ytor som spisplattor, ugnar etc.
- Håll enheten, nätkontakten och nätkabeln borta från öppen eld och heta ytor.
- För inte nätkabeln i kontakt med heta delar.
- Täck inte över enheten, t.ex. med tyg och liknande.
- Ta inte av inte locket under drift. Risk för skällning!
- Låt apparaten svalna helt och hållet innan du rengör och/eller förvarar den. Risk för brännskador!
- Se till att du inte fyller vätskebehållaren med för mycket eller för lite mjölk. Den påfyllda mängden får aldrig vara mindre än MIN-markeringen i vätskebehållaren eller mer än MAX-markeringen för respektive driftläge. Om den är överfylld kan varm mjölk eller skum flyta ut.
- Lämna inte kvar mjölk i apparaten för att undvika hälsoskador.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Utsätt aldrig enheten för höga temperaturer (uppvärmning etc.) eller väderförhållanden (regn etc.).
- Doppa aldrig apparaten, kontakten eller nätkabeln i vatten för rengöring, lägg den aldrig i en diskmaskin och använd aldrig en ångrengöringsmaskin för rengöring. I annat fall kan apparaten skadas.
- Använd inga lösningsmedelsbaserade, frätande eller slipande rengöringsmedel (t.ex. ugn- eller grillspray) eller rengöringsredskap (t.ex. grytvampar eller liknande). Dessa kan skrapa på ytan.
- Torka alla delar noggrant efter rengöring.
- Apparaten får endast användas med den medföljande basstationen. För att undvika risker får du endast fylla på mjölken när apparaten inte står på basstationen.
- Använd aldrig apparaten utan mjölk och aldrig utan att locket är korrekt påsatt.
- Använd inte apparaten om skumningsinsatsen är böjd eller skadad.
- Värm inte på sval mjölk. Håll alltid bort gammal mjölk.

4. UPPSÄTTNING OCH FUNKTION

4.1 INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort alla transport- och förpackningsdelar och håll dem borta från barn – risk för kvävning! (⚠️ **FARA**)
2. Innan du använder behållaren för första gången ska du rengöra insidan av behållaren och knivbladen (4 och 5) med varmt vatten. Följ våra anvisningar för rengöring och skötsel.
3. Torka av behållarens yttre hölje (7) med en väl svedd fuktig trasa. Håll basen (11) borta från vatten. Risk för elektrisk stöt! (⚠️ **FARA**)

4.2 FUNKTION

⚠️ **VARNING**

Varning – risk för brännskada

Använd endast mjölkskummaren med locket på. Efter användning är behållarens yttre yta fortfarande varm. Var försiktig!

⚠️ **VARNING**

Varning – risk för skada

Använd alltid färsk mjölk. Konsumera inte mjölk som har legat i behållaren under en längre tid.

⚠️ **ANMÄRKNING**

Varning

Om du lyfter upp behållaren (7) från basen (11) under drift stoppar tillagningsprocessen automatiskt. Sätt tillbaka behållaren på basen och starta tillagningen igen med av/på-knappen (9).

På/av-knappens funktion:

Använd på/av-knappen (9) för att välja mjölkskummarens driftläge. Tryck på on/off-knappen (9) upprepade gånger tills symbolen för önskat driftläge (8, 10, 13, 14) blinkar. Om det inte finns något tryck på on/off-omkopplaren (9) under ca 3 sekunder, börjar det valda driftläget lysa permanent och startar. När programmet i det valda driftläget är avslutat stängs mjölkskummaren av automatiskt. Programmets längd beror på det valda driftläget och mängden påfylld vätska.

Funktion av vispen (4 och 5):

Visp (4) för att värma	Visp (5) för att skumma
----------------------------------	-----------------------------------

⚠️ **ANMÄRKNING**

Tänk på att mjölken kan brännas om mjölkskummaren används utan visp.

DRIFTSÄTT

Mjölkskummaren har 4 olika lägen.

Driftläge 1 (14):

max. 150 ml	Varmt och fast skum Välj det här läget för att få varmt mjölkskum med fast konsistens.
max. 300 ml	Värm och rör om i mjölken. Välj det här läget med vispen (4) för att värma upp mjölk.

Driftläge 2 (8):

max. 150 ml	Varmt och krämnt skum Välj det här läget för att få varmt, krämnt och finporigt mjölkskum.
-------------	--

Driftläge 3 (13):

max. 300 ml	Uppvärmning av mjölk med lite mjölkskum Välj det här läget för att värma mjölk.
-------------	---

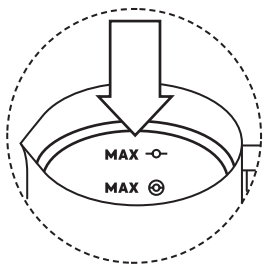
Driftläge 4 (10):

max. 150 ml	Kall skumning Välj det här läget för att få kallt, krämnt mjölkskum.
-------------	--

MIN- & MAX-markeringar:

Det finns tre markeringar på insidan av behållaren (7).

- MIN-markeringen visar den minsta påfyllningsmängden.
- Den nedre MAX-markeringen anger den maximala påfyllningsmängden när du gör mjölkskum.
- Den övre MAX-märkningen visar den maximala påfyllningsmängden när mjölken värms upp.



4.3 ATT GÖRA VARMT MJÖLKSNUM

1. Placera vispen (5) så långt det går på drivaxeln inuti behållaren (7). Ta upp behållaren (7) från basen (11) och fyll den med mjölk minst upp till MIN-märket. När mjölken skummas ökar mjölkens volym. För att förhindra att mjölkskummet svämmer över, fyll bara på mjölk upp till MAX-markeringen.
2. Sätt på locket (2) på behållaren (7).
3. Placera behållaren (7) på basen (11).
4. Du kan göra varmt mjölkskum på två sätt:
 - Välj driftläge 1 med på/av-knappen (9). Symbolen för driftläge 1 (14) blinkar och efter ca 3 sekunder börjar vispen (5) att rotera. Mjölkskummet produceras eller
 - Välj driftläge 2 med på/av-knappen (9). Symbolen för driftläge 2 (8) blinkar och vispen (5) börjar snurra efter ca 3 sekunder. Produktionen av mjölkskum börjar.
5. Vänta cirka 30 sekunder tills den flytande mjölken har lagt sig i botten av behållaren (7).
6. Lyft upp behållaren (7) i handtaget (6) från basen (11), ta bort locket (2) och använd mjölkskummet som du vill.
7. Rengör mjölkskummaren med kranvatten efter varje användning för att ta bort eventuella rester.

4.4 ATT GÖRA KALLT MJÖLKSNUM

1. Skjut in vispen (5) så långt det går på drivaxeln inuti behållaren (7).
2. Ta upp behållaren (7) från basen (11) och fyll den med mjölk minst upp till MIN-märket. När mjölken skummas ökar mjölkens volym. För att förhindra att mjölkskummet svämmer över, fyll bara på mjölk upp till den nedre MAX-markeringen.
3. Sätt på locket (2) på behållaren (7).
4. Placera behållaren (7) på basen (11).
5. Välj driftläge 4 med på/av-knappen (9). Symbolen för driftläge 4 (10) blinkar och efter ca 3 sekunder börjar vispen (5) att rotera. Produktionen av mjölkskum börjar.
6. När mjölkskummet är klart stängs mjölkskummaren av automatiskt, symbolen för det valda driftläget (10) blinkar och slocknar efter en kort stund. Du kan avbryta tillagningen i förtid genom att trycka kort på av/på-knappen (9).
7. Vänta ca 30 sekunder tills den flytande mjölken har lagt sig i botten av behållaren (7).
8. Lyft upp behållaren (7) från basen (11), ta bort locket (2) och använd mjölkskummet som du vill.
9. Rengör mjölkskummaren med kranvatten efter varje användning för att ta bort eventuella rester.

4.5 VÄRM MJÖLKEN JÄMNT

1. Skjut vispen (4) så långt det går på drivaxeln inuti behållaren (7).
2. Ta upp behållaren (7) från basen (11) och fyll på mjölk minst upp till MIN-märket. För att förhindra att den uppvärmda mjölken svämmer över, fyll bara på mjölk upp till den övre MAX-märkningen.
3. Sätt på locket (2) på behållaren (7).
4. Placera behållaren (7) på basen (11).
5. Välj driftläge 3 med av/på-knappen (9). Symbolen för driftläge 3 (13) blinkar och efter cirka 3 sekunder börjar vispen (4) rotera, vilket garanterar en jämn uppvärmning. Så snart mjölken är varm stängs mjölkskummaren av automatiskt, symbolen för det valda driftläget (13) blinkar och slocknar efter en kort stund.
6. Lyft upp behållaren (7) från basen (11) med handtaget (6), ta bort locket (2) och använd den uppvärmda mjölken som du vill.
7. Rengör mjölkskummaren med kranvatten efter varje användning för att ta bort eventuella rester.

4.6 RECEPT

Använd ditt nygjorda mjölkskum i en mängd olika drycker. Nedan hittar du några recept som du kan prova:

1. Varm Matcha Latte

Ingredienser: 1 tesked matcha + 50 ml kallt vatten + 150 ml mjölk.

- Lägg matcha-pulvret + 50 ml kallt vatten i mjölkskummaren och välj läge 1 eller 2 (14 eller 8).
- Häll matcha i en kopp.
- Häll 120 ml mjölk i mjölkskummaren och välj läge 1 eller 2 (14 eller 8).
- Tillsätt den skummade mjölken till Matcha. 2.

2. Iced Matcha Latte

Ingredienser: 1,5 tesked matcha + 50 ml kallt vatten + 150 ml mjölk.

- Lägg matcha-pulvret + 50 ml kallt vatten i mjölkskummaren och välj läge 4 (10).
- Häll matcha i en kopp.
- Fyll på 120 ml mjölk i mjölkskummaren och välj läge 4 (10).
- Tillsätt isbitar om du vill.

3. Gyllene mjölk

Ingredienser: Använd gyllene mjölkpulver eller gör det själv: 2 teskedar malen gurkmeja, 2 teskedar malen ingefära, 1 tesked kanel, 1 tesked peppar och blanda allt tillsammans. Använd ½ teskeds gyllene mjölkpulver för att göra 200 ml gyllene mjölk.

- Lägg det gyllene mjölkpulvret och 200 ml mjölk i maskinen och välj funktion 1 eller 2 (14 eller 8).
eller
- Lägg det gyllene mjölkpulvret i maskinen + 50 ml mjölk och välj funktion 1 eller 2 (14 eller 8). Häll upp innehållet i mixern i en kopp, tillsätt resterande 150 ml mjölk i mixern och välj funktion 1 (14). Tillsätt mjölkskummet i din kopp. 4.

4. Cappuccino

Ingredienser: 1 kopp espresso + 100 ml mjölk.

- Häll 100 ml mjölk i maskinen och välj funktion 1 eller 2 (14 eller 8) beroende på önskat skum.
- Häll mjölken på espresson.

4.7 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

⚠ FARA

Risk för elektrisk stöt

Innan du rengör basen (11) skadu dra ut nätkontakten ur uttaget. Doppa inte basen i vatten eller andra vätskor.

⚠ FARA

Risk för brännskada

Vänta tills behållaren (7) har svalnat helt innan du rengör den.

⚠ VARNING

Varning för egendomsskador

Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel eller repande föremål (t.ex. metallsvampar) för rengöring.

ANMÄRKNING

Tänk på att

Mjölkskummaren och tillbehören inte får rengöras i diskmaskin.

Enkel rengöring:

1. Låt vispen (5) sitta på plats.
2. Fyll behållaren (7) med vatten, observera MIN- och MAX-markeringarna och sätt på locket (2).
3. Låt nu mjölkskummaren gå i ca 30 sekunder.
4. Skölj sedan behållaren (7) med mycket rent vatten och skölj locket (2) under rinnande vatten.

Grundlig rengöring:

1. Dra ut nätkabeln (12) ur eluttaget.
2. Ta bort vispen (4 eller 5).
3. Rengör insidan av behållaren (7) med varmt vatten och lite diskmedel. Använd en svamp eller en mjuk trasa. Var särskilt noga med att ta bort mjölkrester från vispans drivaxel och runt den. Skölj sedan behållaren (7) med rikligt med rent vatten.
4. Dra av lockets packning (3) från locket (2) och rengör båda delarna i milt skölvatten. Skölj med rent vatten, torka båda delarna ordentligt och sätt tillbaka locktätningen (3) på locket (2).
5. Rengör vispen (4 eller 5) i milt skölvatten och skölj den med klart vatten.
6. Skölj sedan behållaren (7) med mycket rent vatten och skölj locket (2) under rinnande vatten. Rengör de yttre ytorna, basen (11) och nätkabeln (12) med en mjuk, lätt fuktig trasa eller, om det finns envis smuts, med lite milt diskmedel. Torka sedan alla delar noggrant.

5. FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNING
Mixern fungerar inte.	Kontrollera att nätkabeln (12) är korrekt ansluten till uttaget. Mjölkskummaren är inte påslagen. Tryck på av-/på-knappen (9) för att slå på mjölkskummaren.
	Mjölkskummaren är överhettad och överhettningsskyddet förhindrar att det slås på. Om så är fallet lyser driftlägetsymbolerna (8, 10, 13, 14) kontinuerligt. Vänta tills mjölkskummaren har svalnat. Fyll mjölkskummaren med mjölk minst upp till MIN-märket för att undvika detta fel. Ta nu bort behållaren (7) kortfattat från basen (11).
Den insatta vispen (4.5) roterar inte.	Den drivande axeln kan ha fastnat på grund av följande mjölkrester. Dra ut nätkontakten (12) och fyll på lite ljummet vatten i behållaren (7). Låt vattnet dra in en stund och försök sedan att vrida på vispens drivaxeln flera gånger. drivaxeln flera varv för hand. Häll sedan ut vattnet. Mjölkskummaren bör nu fungera igen.
Mjölken som hållts i har inte skummats.	Kontrollera om vispen (4 eller 5) är korrekt insatt. Skjut in vispen så långt som möjligt på drivaxeln för vispen.
	Skummets kvalitet beror på vilken mjölk som används och kan variera kraftigt. Använd komjölk med en fetthalt på 3,5 % för att få ett fast skum. Alternativa mjölktyper kan uppträda annorlunda när de skummas. Skumbarheten beror på protein- och fettinnehållet. Ju högre båda halterna är, desto bättre blir mjölkskummet. Använd en annan mjölk för att få ett bättre mjölkskum.

6. GARANTI

6.1 GARANTI

Våra produkter omfattas i princip av den lagstadgade garantiskyddigheten på 2 år. Reklamationer utöver detta kan endast behandlas tillsammans med inköpsbeviset. Förslitningsdelar utesluter garantikrav vid normalt slitage. Livslängden beror på hur produkterna behandlas och används och är därför varierande.

Tillverkaren ger en tvåårig garanti.

Om du har några frågor kring uppsättningen eller funktionen på våra produkter så kan du kontakta vår kundtjänst: service@koro-shop.se

6.2 FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna produkts tillverkare är
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Tyskland

Den här produkten överensstämmer med följande europeiska direktiv:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. AVFALLSHANTERING

PRODUKTENS AVFALLSHANTERING (WEEE)



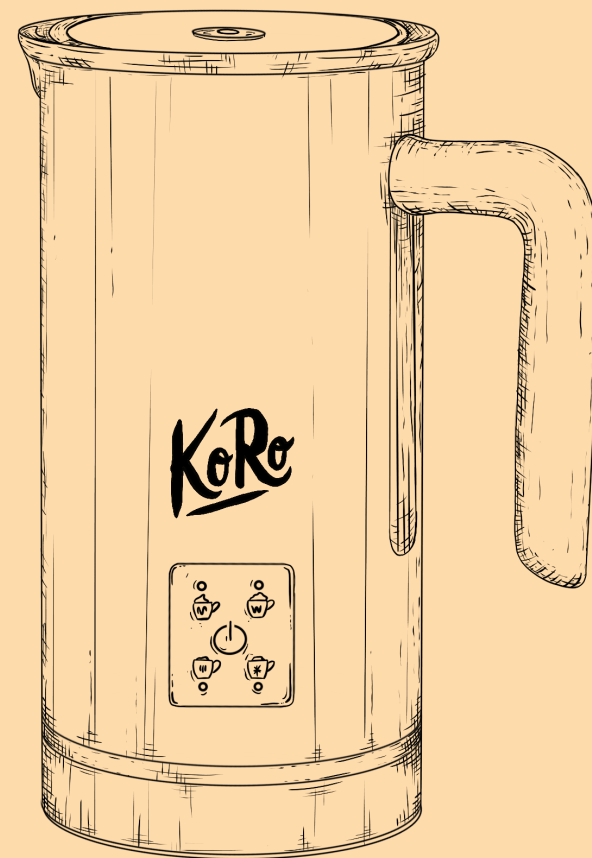
Avfall av elektrisk utrustning får inte slängas i hushållsavfallet!

Denna produkt omfattas av EU-direktivet 2012/19/EU och får inte slängas ihop med annat hushållsavfall. Informera dig om de lokala bestämmelserna för separat insamling av elektrisk och elektronisk utrustning.

Följ de lokala bestämmelserna och släng inte gamla enheter med hushållsavfallet. Om du gör dig av med gamla apparater i enlighet med dessa bestämmelser skyddar du både miljön och dina medmänniskors hälsa från eventuella och negativa konsekvenser. Materialåtervinning bidrar dessutom till att minska förbrukningen av råmaterial.

KoRo

DK



MÆLKESKUMMER

BEREITER_003

Brugsanvisning

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. Introduktion	196
1.1 Beskrivelse af brugeren	196
1.2 Forklaring af sikkerhedsadvarsler	196
1.3 Opbevaring af brugsanvisningen	196
2. Beskrivelse af produktet	197
2.1 Tilsigtet anvendelse	197
2.2 Oversigt over systemet	197
2.3 Tekniske data	198
3. Sikkerhedsadvarsler	198
4. Idriftsættelse og betjening	200
4.1 Før første brug	200
4.2 Betjening	200
4.3 Fremstilling af varmt mælkeskum	202
4.4 Fremstilling af koldt mælkeskum	203
4.5 Varm mælken jævnt op	203
4.6 Opskrifter	204
4.7 Rengøring og vedligeholdelse	205
5. Problemløsninger	206
6. Garanti	207
6.1 Garanti	207
6.2 Erklæring om overensstemmelse	207
7. Kassering af maskinen	207

1. INTRODUKTION

1.1 BESKRIVELSE AF BRUGEREN

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de risici, der er forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.

1.2 FORKLARING AF SIKKERHEDSADVARSLER

FARE

„Fare“ angiver en umiddelbar fare med en høj grad af risiko, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ikke forhindres.

ADVARSEL

„Advarsel“ angiver en potentiel fare med en middelstor risiko, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ikke forhindres.

FORSIGTIG

„Forsigtig“ angiver en potentiel fare med en lav grad af risiko, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ikke forhindres.

BEMÆRK

„Bemærk“ angiver yderligere nyttige tips og råd om korrekt brug af produktet.

1.3 OPBEVARING AF BRUGSANVISNINGEN

Før du tager maskinen i brug, skal du læse sikkerhedsinstruktionerne og brugsanvisningen omhyggeligt igennem. Først da vil du kunne bruge alle funktionerne sikkert og pålideligt. **Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted, og giv den videre til eventuelle efterfølgende ejere.** Brugsanvisningen er baseret på de standarder og regler, der gælder i EU. Overhold de landespecifikke retningslinjer og love, når du er i udlandet.

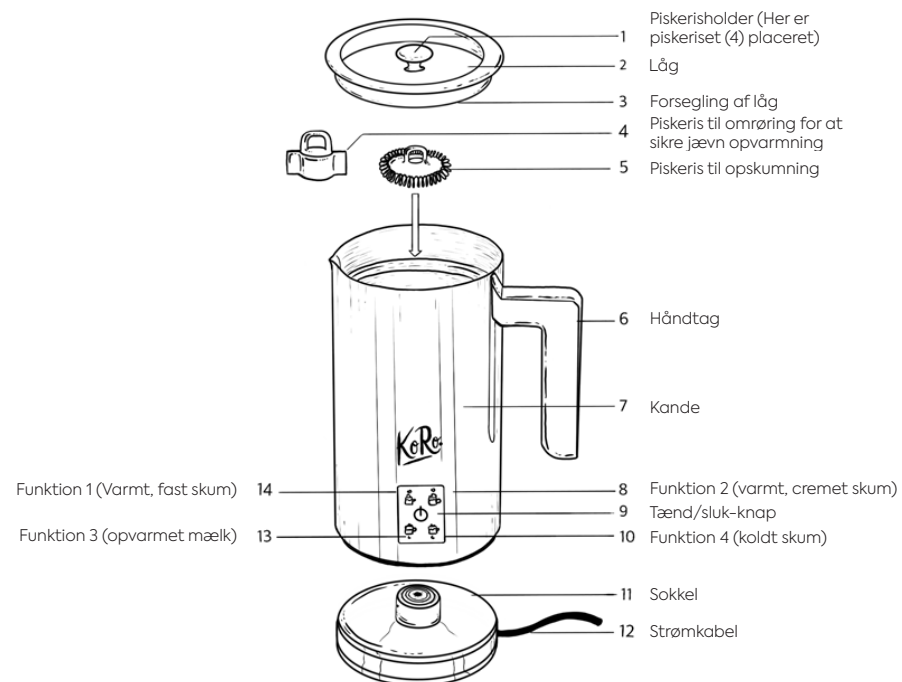
2. BESKRIVELSE AF PRODUKTET

2.1 TILSIGTET ANVENDELSE

Mælkeskummeren er udelukkende beregnet til opvarmning eller opskumning/omrøring af mælk. Mælkeskummeren er ikke beregnet til brug i en virksomhed eller til kommerciel brug. Brug kun mælkeskummeren til privat brug. Stil aldrig kanden på en kogeplade for at opvarme den, og brug aldrig bunden af en anden mælkeskumner. Rengør aldrig opskummeren i opvaskemaskinen, se det relevante kapitel.

Brug kun apparatet som beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug betragtes som uhensigtsmæssig og kan medføre materielle skader eller endda personskade. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes ikke tilsigtede brug.

2.2 OVERSIGT OVER SYSTEMET



Kontroller ved modtagelsen af produktet, at alle komponenter er komplette og ubeskadigede. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering skal du kontakte producenten.

Hvis dette apparat er beskadiget, skal det repareres eller udskiftes af producentens centrale kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person. Ukorrekte reparationer kan medføre betydelige risici for brugeren.

2.3 TEKNISKE DATA

Varenavn:	BEREITER_003
Strømforsyning:	220-240V, 50/60Hz
Strømforbrug:	500 W
Mål (H × B × T):	20,6 × 15,0 × 10,9 cm
Kapacitet:	skumning: max. 150 ml opvarmning og omrøring: max. 300 ml

3. SIKKERHEDSADVARSLER

FARE

- Tilslut kun enheden til en let tilgængelig stikkontakt, så du hurtigt kan afbryde den fra stikkontakten i tilfælde af en fejl.
- Tilslut kun maskinen, hvis netspændingen i stikkontakten svarer til specifikationen på typeskiltet.
- Brug ikke maskinen, hvis det er synligt beskadiget, eller hvis strømkablet eller stikket er defekt.
- Hvis maskinens strømkabel er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en tilsvarende kvalificeret person.
- Åbn ikke selve enheden, men overlad reparationen til specialister. Kontakt et specialiseret værksted til dette formål. Ansvar og garantikrav er udelukket i tilfælde af selvstændigt udførte reparationer, ukorrekt tilslutning eller forkert betjening.
- Ved reparation må der kun anvendes dele, der svarer til de originale enhedsdata. Der er elektriske og mekaniske dele i denne enhed, som er vigtige for beskyttelsen mod farekilder.
- Opbevar aldrig maskinen på en sådan måde, at den kan falde ned i et badekar eller en vask.
- Tag aldrig fat i en elektrisk maskine, hvis den er faldet i vandet. I et sådant tilfælde skal du straks trække stikket ud af stikkontakten.
- Nedsænk ikke selve maskinen eller strømkablet eller stikket i vand eller andre væsker. Risiko for elektrisk stød!
- Rør aldrig ved strømstikket med våde hænder.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør apparatet.
- Der må ikke anvendes en damprenser til rengøring.
- Brug kun apparatet i tørre, indendørs områder. Brug den aldrig i fugtige rum eller i regnvej.

- Ved brug af mælkeskummeren opstår der høje temperaturer, som kan forårsage forbrændinger, f.eks. varm damp, låg og varm beholder. Rør kun den varme mælkeskummer ved håndtaget (6). Fare for forbrændinger!

ADVARSEL

- Anbring ikke maskinen i nærheden af brændbare genstande som f.eks. gardiner.
- Lad ikke kablet hænge over kanten af et bord eller en bordplade, og lad det ikke røre ved varme overflader som f.eks. kogeplader, ovne osv.
- Hold maskinen, strømstikket og strømkablet væk fra åben ild og varme overflader.
- Sørg for, at strømledningen ikke kommer i kontakt med varme dele.
- Maskinen må ikke dækkes til, f.eks. med klude eller lignende.
- Åbn ikke låget under drift. Fare for skoldning!
- Lad apparatet køle helt af, før du rengør og/eller opbevarer det. Fare for forbrændinger!
- Sørg for, at du ikke fylder væskebeholderen med for meget eller for lidt mælk. Den påfyldte mængde må aldrig være mindre end MIN-mærket inde i væskebeholderen og må ikke overstige MAX-mærket for den pågældende driftsform. Hvis den er overfyldt, kan der slippe varm mælk eller skum ud.
- Efterlad ikke mælk i beholderen for at undgå sundhedsskader.

FORSIGTIG

- Udsæt aldrig maskinen for høje temperaturer (opvarmning osv.) eller vejrforhold (regn osv.).
- Brug kun maskinen, når den står på et fladt, stabilt og ufølsomt underlag.
- Sænk aldrig maskinen, stikket eller strømledningen i vand for at rengøre dem, læg dem aldrig i en opvaskemaskinen, og brug ikke en damprenser til rengøring. Ellers kan maskinen blive beskadiget.
- Brug ikke rengøringsmidler baseret på opløsningsmidler, ætsende eller slibende midler (f.eks. ovn- eller grillspray) eller rengøringsredskaber (f.eks. grydesvampe eller lignende). Disse kan ridse i overfladen.
- Tør alle dele grundigt efter rengøring.
- Apparatet må kun betjenes med den medfølgende sokkel.
- Brug aldrig apparatet uden mælk eller uden at låget er korrekt sat på.
- Brug ikke apparatet, hvis opskumningsindsatsen er bøjet eller beskadiget.
- Afkølet mælk må ikke genopvarmes. Hæld altid gammel mælk ud.

4. IDRIFTSÆTTELSE OG BETJENING

4.1 FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern alle transportsikkerheds- og emballagedele og hold dem væk fra børn - risiko for kvælning! **FARE**
2. Før du bruger mælkeskummeren første gang, skal du rengøre kandens inderside og piskeriset (4 og 5) med varmt vand. Følg vores rengørings- og plejeanvisninger.
3. Tør ydersiden af kanden (7) af med en fugtig klud. Hold soklen (11) væk fra vand. Risiko for elektrisk stød! **FARE**

4.2 BETJENING

ADVARSEL

Advarsel - risiko for forbrændinger

Brug kun mælkeskummeren med låget på. Efter brug er kandens ydre overflade stadig varm. Pas på!

ADVARSEL

Advarsel - risiko for personskade

Anvend altid frisk mælk. Indtag ikke mælk, der har stået længe i kanden.

BEMÆRK

Bemærk



Hvis du løfter kanden (7) fra soklen (11) under brug, stopper tilberedningsprocessen automatisk. Sæt kanden tilbage på soklen, og start tilberedningen igen med tænd/sluk-knappen (9).

Tænd/sluk-knappens funktion:

Tænd/sluk-knappen (9) bruges til at vælge mælkeskummerens driftstilstand. Tryk på tænd/sluk-knappen (9) flere gange, indtil symbolet for den ønskede driftstilstand (8, 10, 13, 14) blinker. Hvis der ikke trykkes på tænd/sluk-knappen (9) i ca. 3 sekunder, begynder den valgte driftstilstand at lyse permanent og starter derefter. Når programmet i den valgte driftsform er afsluttet, slukker mælkeskummeren automatisk.

Programmets varighed afhænger af den valgte driftstilstand og mængden af væske der er påfyldt.

Piskerisets funktion (4 og 5):

	Piskeris (4) til opvarmning		Piskeris (5) til skumning
---	---------------------------------------	---	-------------------------------------





BEMÆRK

Vær opmærksom på, at mælken kan brænde på, hvis mælkeskummeren betjenes uden et piskeris.



DRIFTSFORMER

Mælkeskummeren har 4 forskellige funktioner.

Funktion 1 (14):

		max. 150 ml	Varmt og fast skum Vælg denne tilstand for at opnå varmt mælkeskum af fast konsistens.
		max. 300 ml	Varm og rør mælk Vælg denne tilstand med piskeriset (4) for at opvarme mælk.

Funktion 2 (8):

		max. 150 ml	Varmt og cremet skum Vælg denne indstilling for at opnå varmt, cremet og let mælkeskum.
---	---	-------------	---

Funktion 3 (13):

		max. 300 ml	Opvarmning af mælk med lidt mælkeskum Vælg denne tilstand for at opvarme mælk.
---	---	-------------	--

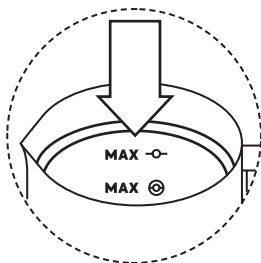
Funktion 4 (10):

		max. 150 ml	Kold opskumning Vælg denne indstilling for at opnå koldt, cremet mælkeskum.
---	---	-------------	---

MIN- og MAX-mærkninger:

Der er tre mærker på indersiden af kanden (7).

- MIN-mærket viser den mindste påfyldningsmængde.
- MAX-mærket i bunden viser den maksimale påfyldningsmængde når du laver mælkeskum.
- Det øverste MAX-mærke viser den maksimale påfyldningsmængde ved opvarmning af mælk.



4.3 FREMSTILLING AF VARMT MÆLKESKUM

1. Skub piskeriset (5) så langt ind det kan komme på drivakslen, inde i kanden (7).
Tag kanden (7) af soklen (11), og fyld den som minimum med mælk op til MIN-mærket. Når mælken skummer, øges dens volumen. For at undgå, at mælkeskummet løber over, må mælken kun fyldes op til det nederste MAX-mærke.
2. Sæt låget (2) på kanden (7).
3. Sæt kanden (7) på soklen (11).
4. Du kan lave varm mælkeskum på 2 måder:
 - Vælg funktion 1 med tænd/sluk-knappen (9). Symbolet for funktion 1 (14) blinker, og efter ca. 3 sekunder begynder piskeriset (5) at dreje. Mælkeskummet produceres.
 - eller
 - Vælg funktion 2 med tænd/sluk-knappen (9). Symbolet for funktion 2 (8) blinker, og piskeriset (5) begynder at dreje efter ca. 3 sekunder. Produktionen af mælkeskum starter.
5. Så snart mælkeskummet er klar, slukker mælkeskummeren automatisk, symbolet for den valgte funktion (14, 8) blinker og slukker efter kort tid. Du kan også stoppe skumringen før tid ved at trykke kort på tænd/sluk-knappen (9).
6. Vent ca. 30 sekunder, indtil den flydende mælk har sat sig i bunden af kanden (7).
7. Løft kanden (7) i håndtaget (6) fra soklen (11), fjern låget (2) og brug mælkeskummet som du ønsker.
8. Efter hver brug skal du rengøre mælkeskummeren med vandhanevand for at fjerne eventuelle rester.

4.4 FREMSTILLING AF KOLDT MÆLKESKUM

1. Skub piskeriset (5) så langt ind det kan komme på drivakslen, inde i kanden (7).
2. Tag kanden (7) af soklen (11), og fyld den som minimum med mælk op til MIN-mærket. Når mælken skummer, øges dens volumen. For at undgå, at mælkeskummet løber over, må mælken kun fyldes op til det nederste MAX-mærke.
3. Sæt låget (2) på kanden (7).
4. Placer kanden (7) på soklen (11).
5. Vælg funktion 4 med tænd/sluk-knappen (9). Symbolet for funktion 4 (10) blinker, og efter ca. 3 sekunder begynder piskeriset (5) at dreje. Produktionen af mælkeskum starter.
6. Så snart mælkeskummet er klar, slukker mælkeskummeren automatisk, symbolet for den valgte funktion (10) blinker og slukker efter kort tid. Du kan stoppe skumringen før tid ved at trykke kort på tænd/sluk-knappen (9).
7. Vent ca. 30 sekunder, indtil den flydende mælk har sat sig i bunden af kanden (7).
8. Løft kanden (7) fra soklen (11), fjern låget (2) og brug mælkeskummet som du ønsker.
9. Efter hver brug skal du rengøre mælkeskummeren med vandhanevand for at fjerne eventuelle rester.

4.5 VARM MÆLKEN JÆVNT OP

1. Skub piskeriset (5) så langt ind det kan komme på drivakslen, inde i kanden (7).
2. Tag kanden (7) af soklen (11), og fyld den som minimum med mælk op til MIN-mærket. Når mælken skummer, øges dens volumen. For at undgå, at mælkeskummet løber over, må mælken kun fyldes op til det nederste MAX-mærke.
3. Sæt låget (2) på kanden (7).
4. Placer kanden (7) på soklen (11).
5. Vælg funktion 3 med tænd/sluk-knappen (9). Symbolet for funktion 3 (13) blinker, og efter ca. 3 sekunder begynder piskeriset (4) at rotere for at sikre en jævn opvarmning. Så snart mælken er varm, slukker mælkeskummeren automatisk, og symbolet for den valgte funktion (13) blinker og slukker efter kort tid.
6. Løft kanden (7) fra soklen (11) med håndtaget (6), tag låget (2) af og brug den opvarmede mælk som du ønsker.
7. Efter hver brug skal du rengøre mælkeskummeren med vandhanevand for at fjerne eventuelle rester.

4.6 OPSKRIFTER

Brug dit frisklavede mælkeskum i en lang række forskellige drikkevarer. Nedenfor finder du et par opskrifter, som du kan prøve:

1. Varm matcha latte

Ingredienser: 1 teskefuld matcha + 50 ml koldt vand + 150 ml mælk

- Kom matchapulver + 50 ml koldt vand i mælkeskummen og vælg funktion 1 eller 2 (14 eller 8)
- Hæld matchaen i en kop.
- Hæld 120 ml mælk i mælkeskummen, og vælg funktion 1 eller 2 (14 eller 8).
- Tilsæt den skummede mælk til matchaen.

2. Iced matcha latte

Ingredienser: 1,5 teskefuld matcha + 50 ml koldt vand + 150 ml mælk

- Kom matchapulver + 50 ml koldt vand i mælkeskummen, og vælg funktion 4 (10).
- Hæld matchaen i en kop.
- Tilsæt 120 ml mælk til mælkeskummen, og vælg funktion 4 (10).
- Tilsæt isterninger, hvis det ønskes.

3. Gylden mælk

Ingredienser: Brug gyldent mælkepulver eller lav det selv: 2 tsk. malet gulkemeje, 2 tsk. malet ingefær, 1 tsk. kanel, 1 tsk. peber, og bland det hele sammen. Brug ½ teskefuld guldmælkepulver til 200 ml guldmælk.

- Kom det gyldne mælkepulver og 200 ml mælk i maskinen, og vælg funktion 1 eller 2 (14 eller 8).
Eller
- Kom det gyldne mælkepulver i maskinen + 50 ml mælk, og vælg funktion 1 eller 2 (14 eller 8). Hæld indholdet fra blenderen i en kop, tilsæt de resterende 150 ml mælk til blenderen, og vælg funktion 1 (14). Kom mælkeskummet i koppen.

4. Cappuccino

Ingredienser: 1 kop espresso + 100 ml mælk.

- Hæld 100 ml mælk i maskinen, og vælg funktion 1 eller 2 (14 eller 8), afhængigt af den ønskede skumdannelse
- Hæld mælken i espressoen.

4.7 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

FARE

Fare for elektrisk stød

Træk stikket ud af stikkontakten, før du rengør soklen (11). Sænk ikke soklen i vand eller andre væsker.

FARE

Fare for forbrænding

Vent, indtil kanden (6) er kølet helt af, før du rengør den.

ADVARSEL

Advarsel om materielskade

Brug ikke ætsende rengøringsmidler eller objekter der kan efterlade ridser (f.eks. metalsvampe) til rengøring.

BEMÆRK

Bemærk

Mælkeskummen og tilbehøret må ikke komme i opvaskemaskinen.

Hurtig rengøring:

1. Lad piskeriset (5) sidde i beholderen.
2. Fyld kanden (7) med vand, og vær opmærksom på MIN- og MAX-mærkerne, og sæt låget (2) på.
3. Lad nu mælkeskummen køre i ca. 30 sekunder.
4. Skyl derefter kanden (7) med rigeligt rent vand, og skyl låget (2) under rindende vand.

Grundig rengøring:

1. Tag strømstikket (12) ud af stikkontakten.
2. Fjern piskeriset (4 eller 5).
3. Rengør indersiden af kanden (7) med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Brug en svamp eller en blød klud. Vær særlig omhyggelig med at fjerne mælkerester fra piskerisets drivaksel og omkring den. Skyl derefter kanden (7) med rigeligt rent vand.
4. Træk lågets pakning (3) af låget (2), og rengør begge dele forsigtigt. Skyl med rent vand, tør begge dele grundigt, og skub lågets forsegling (3) tilbage på låget (2).
5. Rengør piskeriset (4 eller 5) og skyl efter for at komme af med sæberester.
6. Skyl derefter kanden (7) med rigeligt vand og skyl låget (2) under rindende vand. Rengør de ydre overflader, soklen (11) og strømkablet (12) med en blød, let fugtig klud eller, hvis der er tale om genstridigt snavs, med en smule mildt opvaskemiddel. Tør derefter alle dele grundigt.

5. PROBLEMLØSNINGER

PROBLEM	LØSNING
Mixeren virker ikke.	Sørg for, at strømkablet (12) er korrekt tilsluttet i stikkontakten. Mælkeskummeren er ikke tændt. Tryk på tænd/sluk-knappen (9) for at tænde for mælkeskummeren.
	Mælkeskummeren er overophedet, og overopvarmningsbeskyttelsen forhindrer den i at tænde. Hvis dette er tilfældet, lyser driftstilstandssymbolerne (8, 10, 13, 14) konstant. Vent, indtil mælkeskummeren er afkølet. Fyld mælkeskummeren, som minimum, med mælk op til MIN-mærket for at undgå denne fejl. Fjern nu kanden (7) kortvarigt fra soklen (11).
Det indsatte piskeris (4.5) drejer ikke.	Piskerisets drivaksel kan sidde fast på grund af rester af mælk. Træk stikket ud af stikkontakten (12), og fyld lidt lunkent vand i kanden (7). Lad vandet trænge ind et øjeblik, og prøv derefter at dreje piskerisets drivaksel flere omgange med hånden. Hæld derefter vandet ud. Mælkeskummeren bør nu fungere igen.
Mælken skummer ikke.	Kontroller, om piskeriset (4 eller 5) er sat korrekt i. Skub piskeriset på piskerisets drivaksel, så langt det kan komme.
	Skumkvaliteten afhænger af den anvendte mælk og kan variere. Brug komælk med et fedtindhold på 3,5 % for at opnå fast skum. Alternative mælketyper kan skumme forskelligt. Skumbarheden afhænger af protein- og fedtindholdet. Jo højere begge indhold er, jo bedre er mælkeskummet. Brug en anden mælk for at opnå et bedre mælkeskum.

6. GARANTI

6.1 GARANTI

Grundlæggende er vores produkter omfattet af den lovbestemte garantiforpligtelse på 2 år. Reklamationer ud over dette kan kun behandles i forbindelse med købsbeviset. Dele, der er udsat for slitage, udelukker ethvert krav på garanti. Levetiden afhænger af den respektive behandling og anvendelse af produkterne og er derfor variabel.

Producenten yder to års garanti.

Hvis du har spørgsmål om betjening eller funktion af vores produkter, bedes du kontakte vores kundeservice: service@korodrogerie.de

6.2 ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE

Producenten af dette produkt er
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Tyskland

Dette produkt er i overensstemmelse med følgende europæiske direktiver:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



7. KASSERING AF MASKINEN

KASSERING AF PRODUKTET (WEEE)



Elektrisk affald må ikke kasseres sammen med husholdningsaffald!

Dette produkt er omfattet af det europæiske direktiv 2012/19/EU og må ikke bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Informer dig om de lokale regler for separat indsamling af elektrisk og elektronisk udstyr. Følg de lokale regler, og kasser ikke gamle maskiner med husholdningsaffaldet. Hvis du bortskaffer gamle maskiner i overensstemmelse med reglerne, beskytter du miljøet og dine medmenneskers sundhed mod eventuelle negative konsekvenser. Genanvendelse af materialer bidrager til at reducere forbruget af råmaterialer.

KoRo®

KoRo Handels GmbH | www.korodrogerie.de
Hauptstraße 26, 10827 Berlin, Germany