



MOUSSEUR À LAIT À INDUCTION PREMIUM



Consignes d'utilisation et mode d'emploi/

FR :2-13

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3
PRÉSENTATION DE VOTRE MOUSSEUR À LAIT	4
CARACTÉRISTIQUES DU MOUSSEUR À LAIT	5
PROGRAMMES	5
RÉINITIALISATION AUTOMATIQUE	7
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	7
UTILISATION	7
DÉPANNAGE	8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	10
RANGEMENT	11
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	12
GARANTIE	12
SERVICE APRÈS-VENTE :	12

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez lire l'intégralité des instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez le mode d'emploi pour consultation ultérieure. N'utilisez pas cet appareil à toute autre fin que celles décrites dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation, notamment une mauvaise utilisation, peut occasionner des blessures corporelles et endommager le produit, et présente un risque d'électrocution ou d'incendie.

Consignes de sécurité générales

- L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas prévu pour une utilisation dans un véhicule en déplacement. N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil dans un endroit humide ou à l'extérieur. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux. Dans le cas contraire, vous vous exposez à un risque de blessure corporelle ou d'endommagement du produit.
- Veuillez surveiller le socle lorsque l'appareil est branché sur une prise d'alimentation.
- Avertissement : risque d'étouffement ! Les enfants en bas âge peuvent avaler l'aimant du mousser à lait. Conservez l'appareil et l'ensemble des pièces hors de portée des enfants.
- Surveillez les enfants à tout moment pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, les pièces ou l'emballage.
- Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement de l'appareil et du cordon. N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou une partie de celui-ci a été endommagé, et ce afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle et/ou d'endommagement de l'appareil, si l'appareil a été soumis, par exemple, à une surchauffe, un choc mécanique ou électrique, ou s'il présente des fissures, des parties excessivement effilochées ou fondues, ou des déformations, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement. Si tel est le cas, débranchez immédiatement l'appareil et renvoyez-le (pièces et accessoires compris) dans un centre de service après-vente agréé pour examen et réparation.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Ne touchez et ne modifiez jamais les composants électriques de l'appareil ou du socle. Risque d'électrocution.
- Utilisez l'appareil sur une surface solide, stable, plane et sèche. Assurez-vous que l'appareil est toujours propre, séchez tout écoulement de liquide immédiatement.
Assurez-vous que le pichet est complètement sec avant de le poser sur son socle.
- Ne placez pas de tissus ou tout autre objet sous ou sur le socle pendant le fonctionnement afin d'éviter les risques d'incendie, d'électrocution et de surchauffe.
- Ne placez pas l'appareil sur un câble, au bord d'une table ou près de surfaces humides (évier, par ex.).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer le mousser à lait sans surveillance.
- Surveillez les enfants à tout moment pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, les pièces ou l'emballage.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel. Ne remplissez pas au-delà du repère maximum (MAX : 300 ml pour mousser, 600 ml pour chauffer). Si vous remplissez trop le pichet de lait, le liquide chaud peut déborder et couler jusque dans le socle.
- Nettoyez toujours les écoulements de liquide et veillez à ce que le pichet soit complètement sec avant de le poser sur son socle. En cas de débordement de liquide ou d'écoulement sur le socle, débranchez immédiatement l'appareil et nettoyez-le.
- Ne placez aucun objet dur et/ou lourd sur ou dans l'appareil. Ne touchez pas l'appareil avec des objets durs ou pointus (par ex. : couteau, fourchette). Pendant le fonctionnement, le couvercle doit toujours être fermé de manière sûre.
- N'utilisez pas d'éponges ou agents de nettoyage abrasifs (par ex. : éponge métallique), ni de produits chimiques corrosifs (par ex. : eau de Javel) pour le nettoyage.
- Ne lavez pas le socle, l'appareil ou le cordon au lave-vaisselle.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus de lait. Veillez à maintenir l'appareil et ses pièces propres.

Consignes de sécurité générales valables pour tout appareil électrique

- Cet appareil chauffe automatiquement par l'intermédiaire d'un système à induction. Disposez l'appareil à proximité d'une prise d'alimentation traditionnelle (220-240 V CA, 50/60 Hz, 10 A).
- Veillez à respecter les exigences de sécurité dans le pays où l'appareil doit être utilisé, conformément aux lois et réglementations locales.
- Il est recommandé de ne pas utiliser de minuteur externe, multiprise ou rallonge. Assurez-vous de pouvoir accéder facilement à la prise d'alimentation afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de dysfonctionnement ou de danger.
- Assurez-vous que les fiches de la prise sont propres et qu'elles ne présentent pas de trace de décoloration.
- Ne positionnez pas l'appareil directement sur un câble. Le cordon ne doit pas être tordu ou plié, ne tirez jamais sur le cordon. Le cordon doit être complètement déroulé avant utilisation.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table, toucher des surfaces chaudes et veillez à ce qu'il ne soit pas emmêlé.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne touchez pas l'appareil ou la prise électrique avec les mains mouillées lorsque l'appareil est branché sur le secteur.
- N'immergez pas le socle ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide, et n'exposez pas ces pièces à l'humidité.
- NE VERSEZ PAS de liquide dans ou sur le socle ou le cordon d'alimentation. Risque d'électrocution et d'incendie !
- En cas d'écoulement de liquide dans l'appareil, ou d'accumulation de résidus de lait sur ou dans l'appareil, débranchez

immédiatement l'appareil. Consultez le chapitre « Dépannage » pour en savoir plus.

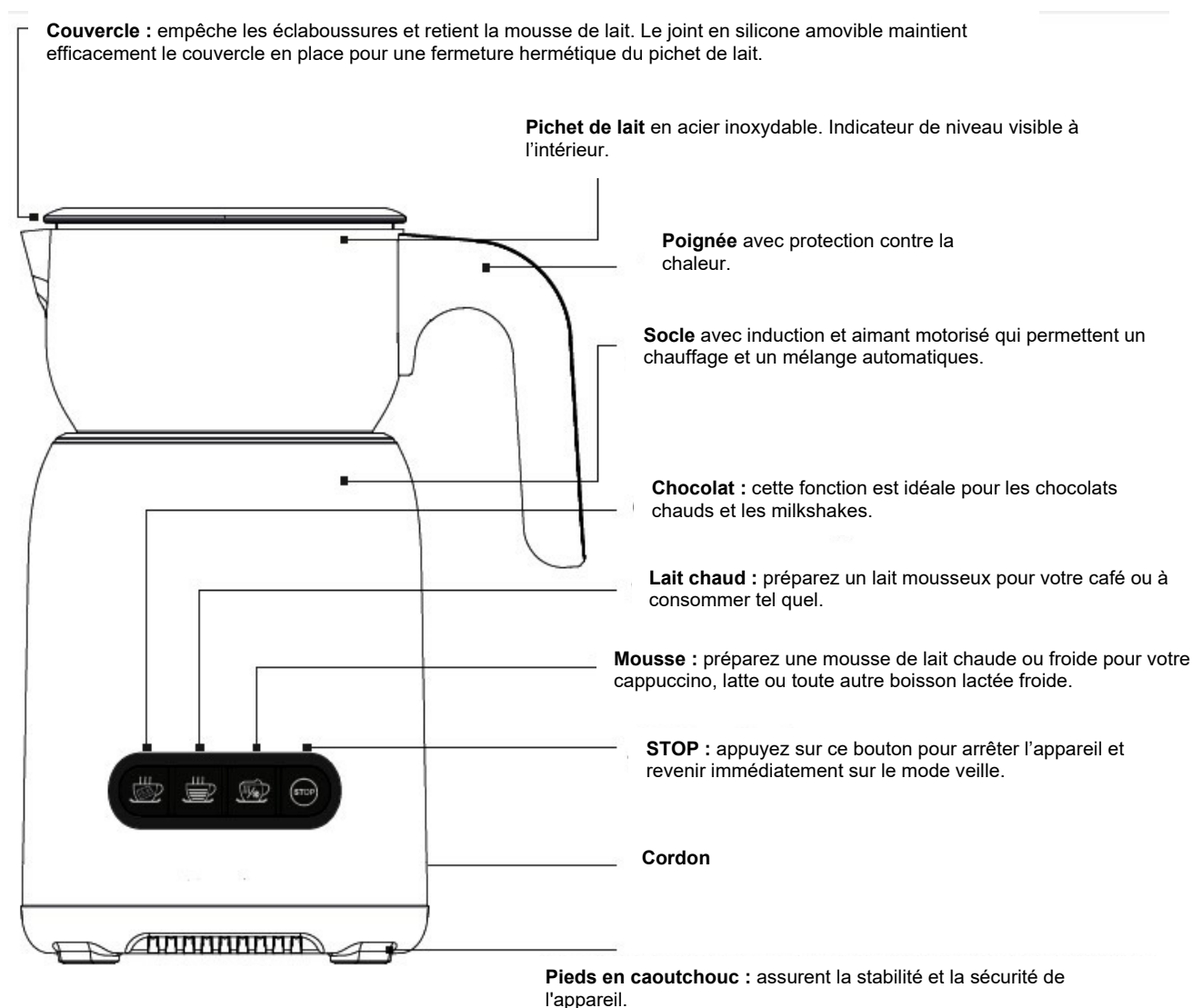
- Ne posez pas le socle sur une surface métallique pour éviter tout risque d'électrocution, de surchauffe ou d'incendie en cas d'écoulement de liquide.
- Retirez toujours le pichet de lait du socle avant de le remplir avec un liquide.
- Vérifiez régulièrement que le cordon, la prise et l'appareil ne sont pas endommagés. En cas d'endommagement, cessez d'utiliser l'appareil et rapportez-le chez votre distributeur le plus proche. Seuls les professionnels qualifiés sont habilités à remplacer la prise et à effectuer des réparations sur l'appareil.

Température élevée - Risque de brûlure

Cet appareil est conçu pour chauffer des boissons. Soyez prudent : une mauvaise utilisation de l'appareil peut occasionner un ébullition, des brûlures et autres blessures.

- Soyez prudent lorsque vous versez du lait hors du pichet, car le pichet et le lait sont chauds. Le pichet et son contenu restent chauds un moment après utilisation. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
- Fixez le couvercle en place sur le pichet avant de l'utiliser. Ne retirez pas le couvercle du pichet lorsque l'appareil est en marche.
- Même si le couvercle est fermé correctement, du liquide chaud et de la vapeur peuvent s'échapper pendant que l'appareil est en marche. Tenez votre visage et votre corps éloigné du pichet de lait pendant son utilisation pour éviter de vous ébouillanter.
- Seuls les enfants de plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte sont autorisés à nettoyer l'appareil. Conservez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

PRÉSENTATION DE VOTRE MOUSSEUR À LAIT



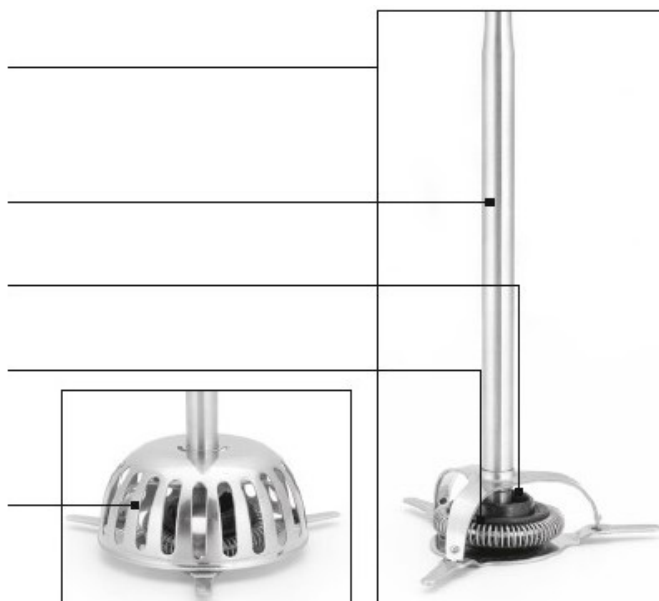
Mélangeur : crée une mousse de lait soyeuse et crémeuse.

Tige

Spirale

Aimant : avec résistance à induction

Panier à chocolat amovible qui empêche le blocage et la surchauffe de l'aimant lorsque l'on ajoute des morceaux de chocolat.




CARACTÉRISTIQUES DU MOUSSEUR À LAIT

Cet appareil est conçu pour chauffer et faire mousser le lait, et pour préparer des chocolats chauds et autres boissons savoureuses. Lorsque la température optimale souhaitée est atteinte et/ou la durée est écoulée, le moussage/mélange s'arrête automatiquement et l'appareil émet un signal sonore.

PROGRAMMES

L'appareil est doté de 4 programmes préprogrammés

Programme	Bouton	Symbole	Durée	Quantité max.	Température
Mousse froide	Appui sur le bouton Mousse pendant 2 secondes : le bouton devient bleu.		Environ 2 minutes	300 ml produisent 1/3 de lait et 2/3 de mousse.	Pas de chauffage
Mousse chaude	Appui court sur le bouton Mousse : le bouton devient rouge.		3,5 minutes max.	300 ml produisent 1/3 de lait et 2/3 de mousse.	Environ 67 °C
Lait chaud	Appui sur le bouton Lait chaud		6 minutes max.	600 ml produisent 1/5 de mousse.	Environ 67 °C

Chocolat chaud	Appui sur le bouton Chocolat		7 minutes max.	300 ml : sans panier à chocolat 600 ml : avec panier à chocolat plus 2 à 4 morceaux de chocolat.	Environ 77 °C
----------------	------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Lorsqu'un programme est utilisé, les autres sont inactifs. Vous pouvez toutefois annuler un programme en appuyant sur le bouton STOP, l'appareil repasse alors en mode veille. Vous pouvez ensuite sélectionner un autre programme.

RÉINITIALISATION AUTOMATIQUE

L'appareil a une capacité de réinitialisation automatique, qui est une fonction de sécurité contre la surchauffe de la résistance sur le bord de l'aimant et du système à induction dans le socle. En cas de surchauffe, l'appareil désactive automatiquement le système à induction et le moteur dans le socle (dans un délai de 20 secondes). Dans ce cas, le bouton STOP clignote et émet un signal sonore. Appuyez sur STOP pour remettre l'appareil en veille.

Une fois le problème résolu, vous pouvez lancer un nouveau programme.

L'arrêt automatique peut être déclenché par les problèmes suivants :

- Quantité insuffisante de liquide (lait ou eau) dans le pichet. Remplissez toujours jusqu'au repère MIN (300 ml).
- Le mélangeur ou le pichet ont été retirés du socle pendant le fonctionnement.
- Absence ou mauvaise position du mélangeur.
- Mélangeur coincé ou résistance endommagée ou bloquée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT : Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, les accessoires ou l'emballage. Les enfants en bas âge peuvent avaler l'aimant du moussEUR à lait, risque d'étouffement ! Rangez l'appareil hors de portée des enfants. Veillez à bien débrancher le cordon de la prise d'alimentation avant de nettoyer ou ranger l'appareil.

1. Déballez soigneusement l'appareil et ses accessoires. Vérifiez qu'aucune pièce n'est endommagée ou manquante. Retirez soigneusement les étiquettes, papiers, etc. Veillez toutefois à NE PAS retirer les étiquettes d'avertissement ou l'étiquette signalétique.

IMPORTANT : La spirale située en bas du mélangeur sert de « cage » à aimant, dans laquelle celui-ci se déplace librement. Cela est normal et ne doit pas vous inquiéter. Manipulez toujours le mélangeur en veillant à ne pas endommager la spirale ou l'aimant.

2. Après la première utilisation, ou après une longue période d'inutilisation, nettoyez le socle et le cordon avec un chiffon doux et humide. Nettoyez le pichet de lait, le panier à chocolat, le mélangeur et le couvercle de l'appareil dans un peu d'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour chauffer des boissons et émulsionner le lait à l'aide d'un « système sans contact ». Ne tentez jamais de chauffer le pichet de lait avec un appareil autre que son socle. Utilisez uniquement les ustensiles fournis avec l'appareil. Tout autre ustensile peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle. N'introduisez pas de pièces ou objets métalliques dans le pichet, car ils peuvent endommager l'appareil ou avoir une influence sur son fonctionnement. Vérifiez toujours que l'appareil est éteint, débranché et refroidi avant de le nettoyer ou de le déplacer pour le ranger. Surveillez toujours le socle lorsque l'appareil est branché sur une prise d'alimentation. Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Posez l'appareil sur une surface plane, stable, non humide et résistante à la chaleur.



Mélangeur

Si vous souhaitez incorporer des morceaux de chocolat dans l'appareil, le panier à chocolat doit être installé sur le mélangeur pour éviter que l'aimant ne se coince. Si votre recette indique que vous pouvez utiliser des ingrédients liquides ou finement cristallisés (par ex. : chocolat en poudre, épices/aromates, sucre ou sel), le panier à chocolat n'est pas nécessaire.

- Démontage du panier à chocolat : séparez la spirale et le panier à chocolat afin de libérer le panier. Ensuite, soulevez le panier à chocolat pour le retirer du mélangeur.
- Montage du panier à chocolat : posez le mélangeur verticalement sur une table. Avec la grande ouverture faisant face vers le bas, installez le panier à chocolat sur le mélangeur. Abaissez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille en place sur la spirale.

Utilisation de l'appareil

1. Posez le socle sur une surface adaptée à proximité d'une prise d'alimentation. Assurez-vous de conserver une distance libre de 20 cm entre le mur, les rideaux et tout autre objet de chaque côté de l'appareil.
2. Retirez le pichet de lait de son socle et enlevez le couvercle.
3. Remplissez le pichet avec la quantité de liquide et d'ingrédients souhaitée. Assurez-vous que la quantité versée soit comprise entre les repères MIN (300 ml) et MAX (600 ml).

Pour émulsionner du lait  ou si la fonction Chocolat  est utilisée *sans* panier à chocolat, remplissez

toujours le pichet jusqu'à 300 ml pour obtenir un résultat optimal et éviter tout débordement de liquide à cause de la mousse.

Si vous souhaitez préparer du lait chaud ou un chocolat chaud avec le panier à chocolat, remplissez le pichet avec une quantité de liquide comprise entre 300 ml et 600 ml.

IMPORTANT : Le dessous du pichet doit être propre et sec lorsque vous le posez sur le socle afin de ne pas endommager ce dernier.

4. Installez le mélangeur dans le pichet.

5. Si le panier à chocolat est monté, vous pouvez ajouter de grands morceaux de chocolat dans le pichet.
6. Si vous devez ajouter des ingrédients (finement moulus) plus tard dans votre boisson, laissez le couvercle ouvert et ayez les ingrédients à portée de main. Dans le cas contraire, fermez le couvercle.
7. Branchez l'appareil sur une prise d'alimentation. L'appareil émet un signal sonore (bip) et tous les boutons de programme clignotent. Le bouton STOP reste allumé. L'appareil est prêt à être utilisé (mode veille).
AVERTISSEMENT : le pichet de lait et le sommet du socle peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Touchez uniquement la poignée et les emplacements protégés de la chaleur. Tenez votre visage, vos mains et autres parties de votre corps, ainsi que les objets, éloignés de l'appareil en fonctionnement.
8. Appuyez sur le bouton correspondant au programme que vous souhaitez.
Mousse de lait froide : appuyez sur le bouton Mousse pendant 2 secondes pour obtenir environ 2/3 de mousse et 1/3 de lait. Le bouton s'allume en bleu.
Mousse de lait chaude : appuyez rapidement sur le bouton pour obtenir 2/3 de mousse et 1/3 de lait. Le bouton s'allume en rouge.
Lait chaud : Max. 1/5 de mousse.
Chocolat chaud.
Remarque : lorsque l'appareil est en marche, seul le bouton STOP est activé. Si vous souhaitez interrompre un programme en cours, appuyez sur STOP. L'appareil repasse automatiquement en veille. Vous pouvez à présent choisir un nouveau programme.
9. Dès que le lait commence à tourbillonner, ajoutez les ingrédients finement moulus (par ex. : sucre). Fermez le couvercle du pichet de lait. Une fois la température préprogrammée atteinte, l'appareil repasse automatiquement en veille et émet un signal sonore. Votre boisson est prête à être consommée.
Remarque : lorsque la mousse est prête (pour un cappuccino ou un latte, par exemple), vous pouvez verser le lait en laissant le couvercle sur le pichet. Ainsi, la mousse reste dans le pichet. Ensuite, vous pouvez retirer le couvercle et le mélangeur pour extraire la mousse de lait avec une cuillère en plastique.
10. Retirez le couvercle et le mélangeur du pichet de lait. Videz le pichet.
11. Rincez toujours le mélangeur à l'eau froide immédiatement après utilisation.
12. Il est important de nettoyer le couvercle, le pichet de lait et le mélangeur immédiatement après chaque utilisation. Si du lait/des ingrédients séchent à l'intérieur du mélangeur, les performances de l'appareil seront réduites.
13. Débranchez l'appareil après utilisation pour éviter toute perte d'énergie inutile. Débranchez l'appareil si vous ne souhaitez plus l'utiliser.

DÉPANNAGE

IMPORTANT : Seuls des professionnels qualifiés sont habilités à effectuer des réparations, des interventions sur l'appareil et à remplacer le cordon d'alimentation. Une mauvaise manipulation de l'appareil peut endommager le produit ou occasionner des blessures.

En cas de dysfonctionnement, consultez le tableau ci-dessous :

Problème	Cause	Solution
Aucun bouton ne répond. L'appareil ne réagit pas.	L'appareil n'est pas allumé.	Vérifiez si l'appareil est bien branché sur une prise d'alimentation adaptée. Vérifiez si la prise est bien électrifiée en y branchant une lampe.
	Un problème grave s'est produit.	Débranchez l'appareil immédiatement. Contactez un centre de service après-vente pour faire réparer l'appareil.
Le couvercle ne se ferme pas correctement.	Le joint en silicone n'est pas bien installé et par conséquent, la fermeture n'est pas étanche.	La saillie du joint en silicone doit être orientée vers le haut et l'extérieur et doit être positionnée de manière à se trouver dans l'encoche du bord du couvercle.
Le couvercle tombe lorsque l'on verse avec le pichet.	Le couvercle n'est pas bien enfoncé sur le pichet.	Lorsque le couvercle est fermé correctement, le joint en silicone empêche le couvercle de tomber lorsque l'on verse avec le pichet. Enfoncez le couvercle sur le pichet pour le fermer correctement.
	Le joint en silicone n'est pas bien installé sur le couvercle.	Si le joint en silicone est mal positionné ou installé à l'envers, le couvercle ne peut pas se fermer correctement. La saillie du joint en silicone doit être orientée vers le haut et l'extérieur et doit être positionnée de manière à se trouver dans l'encoche du bord du couvercle.
	Le joint en silicone n'est pas installé.	Assemblez le joint en silicone sur le bord du couvercle (voir « Nettoyage et entretien »).
Le bouton STOP clignote et émet un bip sonore. La fonction de sécurité est activée.	L'appareil a fonctionné sans liquide ou avec une quantité de liquide insuffisante.	Appuyez sur STOP. Remplissez le pichet avec au moins 300 ml de liquide froid et essayez à nouveau.
	Il n'y a pas de mélangeur ou celui-ci n'est pas installé correctement.	Appuyez sur STOP. Vérifiez si le mélangeur est installé correctement, et si l'aimant peut se déplacer librement dans la spirale. Installez le mélangeur dans le pichet et essayez à nouveau.
	Le pichet a été retiré du socle pendant le fonctionnement de l'appareil.	Appuyez sur STOP pour remettre l'appareil en veille. Reposez le pichet sur le socle. L'appareil est prêt à fonctionner.

	Le pichet n'est pas positionné correctement sur le socle.	Si le pichet est posé de travers sur le socle, l'appareil ne fonctionne pas. Veillez à bien positionner le pichet. Appuyez sur STOP pour remettre l'appareil en veille et essayez à nouveau.
	Le mélangeur est coincé. Une accumulation d'ingrédients solides (morceaux de chocolat) peut s'être produite au fond du pichet de lait avant utilisation.	Secouez le mélangeur d'avant en arrière pour dégager les ingrédients. Essayez de redémarrer l'appareil. Ajoutez les ingrédients solides (morceaux de chocolat) après avoir lancé le démarrage de l'appareil. Attendez qu'un tourbillon d'air se forme au milieu du lait. Vous pouvez ensuite ajouter lentement les ingrédients. Pour les ingrédients plus grands, utilisez le panier à chocolat.
	Le mélangeur est endommagé.	Contactez votre distributeur ou un centre de service après-vente agréé.
Il n'y a pas assez de mousse.	Vous n'avez pas choisi le bon programme.	Quantité insuffisante de mousse de lait : utilisez la fonction Mousse (voir « Caractéristiques du mousser à lait »).
	Le panier à chocolat est installé sur le mélangeur.	Quantité insuffisante de mousse de lait : retirez le panier à chocolat. Ajoutez manuellement les ingrédients <i>après</i> la formation de mousse.
	Le lait n'est pas frais, ou vous n'avez pas utilisé le bon type de lait.	Seul le lait très frais permet d'obtenir de la mousse en grande quantité. Veuillez noter que certains types de lait ne se prêtent pas à l'émulsion.
	Le mélangeur est sale.	Démontez le mélangeur et laissez-le tremper (voir « Nettoyage et entretien »).
Le lait a un « goût de vieux ».	Le lait n'est pas frais.	Utilisez uniquement du lait frais.
	Le couvercle, le pichet de lait ou le mélangeur sont sales.	Le lait peut rapidement avoir mauvais goût et mauvaise odeur. C'est pour cette raison que toutes les pièces de l'appareil doivent être nettoyées soigneusement. Démontez le mélangeur et laissez-le tremper dans de l'eau savonneuse. Procédez de même avec le pichet de lait, le couvercle et le joint en silicone (voir « Nettoyage et entretien »).
La mousse de lait n'est pas chaude.	Vous avez appuyé trop longtemps sur le bouton Mousse.	Le fait de maintenir le bouton Mousse enfoncé 2 secondes désactive la résistance. Appuyez brièvement sur le bouton pour obtenir une mousse de lait chaude.
	La résistance est endommagée.	Contactez votre distributeur ou un centre de service après-vente agréé.
Du liquide s'accumule dans le socle, ou du liquide déborde sur les côtés du pichet de lait.	Il y a trop de lait dans le pichet.	Débranchez l'appareil immédiatement. Retirez le pichet de lait et nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Ensuite, séchez-le soigneusement. Veuillez prêter attention aux repères de remplissage MAX et MIN, et ce, en fonction du programme sélectionné (300 ml ou 600 ml, voir « Utilisation »).
	Du liquide s'est renversé pendant le remplissage ou le déplacement du pichet de lait.	Débranchez l'appareil immédiatement. Retirez le pichet de lait et nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Assurez-vous que le dessous du pichet de lait est propre et sec avant de le poser sur son socle. Assurez-vous que le pichet de lait est stable lorsque vous le remplissez.
Le socle devient chaud pendant le fonctionnement.	Le sommet du socle devient chaud pendant le fonctionnement. C'est normal.	Il n'y a rien à faire.
	Si le socle devient extrêmement chaud, un problème grave s'est produit.	Débranchez l'appareil immédiatement. Contactez un centre de service après-vente agréé pour réparation.
Le système de ventilation fonctionne toujours quelques minutes après l'arrêt de l'appareil.	C'est normal.	Il n'y a rien à faire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : Avant de nettoyer l'appareil, passez-le en mode veille (appui sur le bouton STOP), débranchez-le, et laissez-le refroidir. Conservez toujours les pièces de l'appareil hors de portée des enfants en bas âge. Danger d'étouffement ! Tenez les enfants éloignés de l'aimant car ils peuvent l'avaler. Risque d'étouffement ! N'immergez pas le socle ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide, et n'exposez pas ces pièces à l'humidité. NE VERSEZ PAS de liquide dans ou sur le socle ou le cordon d'alimentation. Risque d'électrocution, de surchauffe et d'incendie !

N'utilisez pas d'éponges ou agents de nettoyage abrasifs (par ex. : éponge métallique), ni de produit chimique corrosifs (par ex. : eau de Javel) pour le nettoyage, car ils peuvent rayer et endommager la surface et la saillie du couvercle. Prenez des précautions particulières lors du nettoyage de l'aimant afin de ne pas endommager la résistance.

Le socle et le cordon NE SONT PAS lavables au lave-vaisselle !

IMPORTANT : Rincez et nettoyez soigneusement le mélangeur après chaque utilisation, car les résidus de lait accumulés nuisent aux performances de l'appareil et provoquent une mauvaise odeur et un mauvais goût.

1. Retirez le couvercle et sortez le mélangeur de l'appareil. Videz le pichet de lait et rincez soigneusement le pichet, le couvercle et le mélangeur sous l'eau courante.
2. Remplissez le pichet jusqu'au repère MIN avec de l'eau claire et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle doux. Séchez l'extérieur du pichet de lait. Montez le mélangeur, installez le couvercle sur le pichet et fermez-le. Posez le pichet de lait sur son socle.
3. Appuyez sur le bouton Chocolat pour lancer un cycle de chauffe complet. Retirez le pichet de lait du socle, puis retirez le couvercle et le mélangeur.
REMARQUE : si nécessaire, retirez le joint en silicone pour un nettoyage plus approfondi.
4. Utilisez une brosse douce pour nettoyer le pichet et le couvercle avec un peu d'eau chaude savonneuse. Vous pouvez éventuellement utiliser un solvant chaud pour le pichet de lait.
5. Rincez ensuite soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.
CONSEIL : S'il reste des résidus de lait tenaces sur le mélangeur, vous pouvez le nettoyer en suivant les instructions décrites au chapitre suivant « Élimination des résidus de lait tenaces le mélangeur ».
REMARQUE : le pichet de lait, le couvercle et le mélangeur sont lavables au lave-vaisselle. Le couvercle et le mélangeur doivent être placés dans le tiroir supérieur. **ATTENTION :** ne démontez pas le mélangeur avant de le laver dans le lave-vaisselle pour éviter d'endommager ou de perdre les petites pièces pendant le nettoyage. Évitez de renverser du liquide sur le socle.
6. Nettoyez le socle et le cordon avec un chiffon doux et humide. Ensuite, séchez-le soigneusement.
7. Laissez toutes les pièces sécher une heure environ. Rangez-les hors de portée des enfants.
8. Installez le joint en silicone dans l'encoche du bord du couvercle. La saillie du joint en silicone doit être orientée vers le haut et l'extérieur. **IMPORTANT :** après le nettoyage, posez le pichet de lait sur son socle avec le mélangeur installé. Vous éviterez ainsi d'endommager le mélangeur. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, il est recommandé de ne pas installer le couvercle afin d'éviter les mauvaises odeurs.

Élimination des résidus de lait tenaces sur le mélangeur.

AVERTISSEMENT : Risque d'étouffement ! Rangez les éléments du mélangeur hors de portée des enfants en bas âge. Les enfants en bas âge peuvent avaler l'aimant. Risque d'étouffement !

Le mélangeur peut être démonté pour être nettoyé.

1. Démontage du panier à chocolat : le panier à chocolat se verrouille en place sur le mélangeur. Séparez la spirale et le panier à chocolat afin de libérer le panier. Ensuite, soulevez le panier à chocolat pour le retirer de la tige du mélangeur.
2. Tenez la spirale dans la paume de votre main et dévissez la tige. Veillez à ce que l'aimant ne tombe pas.
3. Laissez tremper les pièces du mélangeur dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes environ.
4. Utilisez une petite brosse douce (brosse à dents, par ex.) pour laver délicatement la résistance près du bord de l'aimant, l'intérieur de la spirale et le filament à l'extrémité de la tige. Le panier à chocolat et la tige peuvent être nettoyés avec un chiffon doux ou une éponge.
5. Rincez toutes les pièces du mélangeur sous l'eau courante et séchez-les soigneusement. Laissez toutes les pièces sécher une heure environ. Rangez-les hors de portée des enfants.
6. Après le nettoyage, réassemblez le mélangeur pour éviter d'endommager ou de perdre les pièces (voir chapitre suivant « Montage du mélangeur »).

Montage du mélangeur

7. Posez le mélangeur sur une table, côté plat vers le bas. Installez l'aimant dans la spirale, également avec le côté plat vers le bas.
8. Tenez la spirale dans une main ; avec l'autre main, vissez la tige du mélangeur dans le trou au milieu de la spirale jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance. Il n'est pas nécessaire de serrer trop fort. Lorsque le mélangeur est monté correctement, l'aimant est positionné dans la spirale et doit pouvoir se déplacer sans tomber. Le mélangeur est prêt à être utilisé à nouveau.

RANGEMENT

AVERTISSEMENT : Les enfants en bas âge doivent être sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses pièces. Assurez-vous de bien débrancher l'appareil. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement pour éviter tout risque d'endommagement, d'électrocution ou d'incendie. Nettoyez l'appareil avant de le ranger.

Lorsque vous déplacez l'appareil, ne tirez/tenez pas le cordon. Soyez prudent lorsque vous manipulez le cordon. Le cordon doit être complètement déroulé avant d'utiliser l'appareil. Lorsque l'appareil est rangé, le cordon peut être enroulé autour du socle. Ne placez aucun objet dur et/ou lourd sur ou dans l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement aux fins auxquelles il est prévu. N'utilisez pas les pièces de l'appareil avec d'autres appareils.

Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et à l'abri du gel, hors de portée des enfants en bas âge, et protégé contre les charges excessives (par ex. : décharges électriques, chaleur, lumière directe du soleil). Lorsque l'appareil est rangé, il est conseillé de poser le pichet de lait sur son socle et de laisser le mélangeur dans le pichet.

IMPORTANT : Si l'appareil n'est pas utilisé pendant plusieurs jours, laissez toutes les pièces sécher soigneusement et installez le mélangeur dans le pichet, mais ne posez pas le couvercle. Le fait de fermer le couvercle sur le pichet peut produire de mauvaises odeurs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation : 220-240 V CA, 50/60 Hz

Consommation : 650 W

Capacité : 300 ml (mousse de lait), 600 ml (lait chaud, chocolat

chaud) Température : 67 °C (chocolat chaud : 77 °C) ; intervalle : +/-

5 °C

Sous réserve de modifications sans préavis.

RÉCLAMATION

Vous disposez d'un droit de réclamation de 2 ans sur les défauts de fabrication ou de matériaux de votre produit neuf, à compter de la date d'achat documentée. La garantie couvre les matériaux et la main d'œuvre. Lors de la demande de service après-vente, vous devez fournir le nom du produit et son numéro de série. Ces informations sont disponibles sur la plaque signalétique. Vous pouvez inscrire ces informations dans le présent manuel d'utilisation afin de les avoir à portée de main. Ainsi, le technicien du service après-vente trouvera plus facilement les pièces de rechange adéquates.

Ne sont pas couverts par la garantie :

- Les défauts et dommages non liés à un défaut de fabrication ou de matériaux.
- La mauvaise utilisation, y compris le défaut de nettoyage de l'appareil.
- Les dommages de l'appareil liés à un incendie et/ou à l'eau et à l'humidité.
- Les dommages liés au transport lorsque le produit n'est pas transporté dans un emballage approprié.
- L'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Le non-respect des consignes d'utilisation.
- Le montage du produit non conforme aux instructions.
- Le montage ou les réparations effectués par une personne non qualifiée.
- La batterie et toute autre pièce d'usure.

Dommages liés au transport

Un dommage lié au transport constaté lors de la livraison par le distributeur au client est une affaire qui concerne uniquement le client et le distributeur. En cas de transport du produit effectué par le client lui-même, le fournisseur ne sera en aucun cas responsable en cas de dommage lié au transport éventuel. Tout dommage lié au transport doit être signalé dans les 24 heures suivant la livraison de la marchandise. Dans le cas contraire, aucune demande du client ne sera recevable.

Demande de service après-vente injustifiée

Si après envoi du produit au service après-vente, il s'avère que la panne aurait pu être réparée par l'utilisateur en suivant les consignes du présent manuel d'utilisation, le client devra payer les frais de service après-vente.

Achat professionnel

Un achat professionnel est défini par l'achat d'un appareil qui ne sera pas utilisé à des fins domestiques privées, mais à des fins professionnelles ou similaires (restaurant, café, cantine, etc.), ou à des fins locatives ou d'utilisation autre impliquant plusieurs utilisateurs.

En cas d'achat professionnel, la garantie ne s'applique pas. En effet, ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique classique.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour faire appel au service après-vente ou demander des pièces de rechange, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le produit.

Vous pouvez faire une réclamation sur le site witt.dk dans la section « Service après-vente » et « Autres produits ». Sélectionnez votre pays et la langue, puis remplissez le formulaire de service après-vente.

Sous réserve de faute d'impression.

Le fabricant/distributeur du produit ne pourra être tenu responsable des dommages du produit et/ou des blessures corporelles survenus en cas de non-respect des consignes de sécurité. Le non-respect des consignes entraîne l'annulation de la garantie.

