

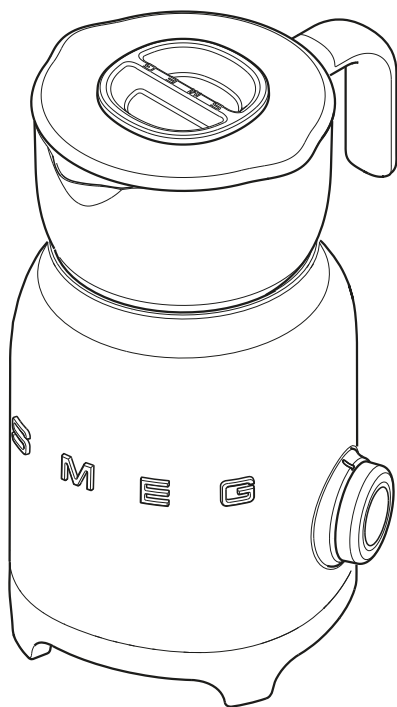
Gentile Cliente,

La ringraziamo vivamente per aver acquistato il Montalatte della Linea Smeg. Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica e una progettazione tecnica innovativa offrono oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

Un elettrodomestico Smeg, infatti, si coordina sempre perfettamente con altri prodotti in gamma e, nel contempo, può costituire un oggetto di design per la cucina.

Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

**SMEG S.p.A.**



**Modello MFF01**  
**Montalatte**



## Avvertenze

### SICUREZZA

#### Avvertenze fondamentali per la sicurezza.

Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, è necessario attenersi alle seguenti avvertenze di sicurezza:

- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre accessibile, per poter staccare la spina all'occorrenza.
- Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli.  
Spegnerne l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire esclusivamente dall'Assistenza Tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Attenzione: prima della pulizia scollegare la spina.
- Non fare penzolare il cavo di alimentazione dall'orlo del tavolo o altro piano, né farlo toccare con superfici calde.
- Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso) fuori dalla portata dei bambini.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con

l'apparecchio.

- Non sistemare l'apparecchio sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas, o in un forno riscaldato.
- Verificare che all'interno dell'apparecchio non ci siano oggetti estranei.
- Non riempire eccessivamente la caraffa ma fare riferimento sempre alle indicazioni di livello serigrafate all'interno della caraffa stessa. Riempire oltre il limite segnalato può essere pericoloso nel caso in cui il latte montato schizzi dal contenitore.
- Durante il funzionamento la caraffa si riscalda. Non toccare le superfici calde, prendere la caraffa sempre dall'apposito manico.
- I portatori di pacemaker o altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa tra 20 e 50 Hz.
- Il disco monta latte può essere fonte di soffocamento. Tenerlo lontano dalla portata dei bambini.

### Collegamento dell'apparecchio

Assicurarsi che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano a quelle indicate nella targa dati sul fondo dell'apparecchio.

Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente installata a regola d'arte avente una portata minima di 10A e dotata di efficiente messa a terra.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica per la loro sostituzione.



## Solo per mercati europei:

- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni se supervisionati o istruiti riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi connessi.
- La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini a partire dagli 8 anni purché supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di tutte le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia.

## Uso conforme alla destinazione

Questo apparecchio è destinato per riscaldare e montare il latte e per preparare cioccolata calda; Non utilizzare il prodotto per scopi diversi dalla sua destinazione d'uso.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

## Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- mancanza di lettura del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.



Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venga ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

## SMALTIMENTO

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti assieme ai rifiuti domestici.



Gli apparecchi che recano questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/UE. Tutti gli apparecchi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, conferendoli agli appositi centri previsti dallo Stato. Smaltendo correttamente l'apparecchio dismesso, si eviteranno danni all'ambiente e rischi per la salute delle persone. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento dell'apparecchio dismesso rivolgersi all'Amministrazione comunale, all'Ufficio smaltimento o al negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



## Descrizione / Montaggio

### DESCRIZIONE APPARECCHIO (Fig.1)

- 1 Base motore
- 2 Caraffa
- 3 Frusta dentellata (per montare il latte o la cioccolata)
- 3a Frusta liscia (per funzione latte caldo)
- 4 Coperchio
- 5 Tappino misuratore
- 6 Pulsante START/STOP
- 7 Manopola selezione programmi
- 8 Led

### TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO (Fig.1)

- Disimballare con cura l'apparecchio e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e eventuali etichette ed adesivi.
- Pulire la base motore (1) con un panno umido.

Lavare tutti i componenti ed asciugare accuratamente (vedi par. "Pulizia e Manutenzione").



Prima dell'utilizzo verificare che tutti i componenti siano integri.

### MONTAGGIO COMPONENTI (Fig. 1)

- Posizionare la caraffa (2) sulla base motore (1).
- Posizionare la frusta (3) all'interno della caraffa (2) inserendola nell'apposito perno.
- Posizionare il coperchio (4) sulla caraffa (2) e premerlo verso il basso.

### DESCRIZIONE COMANDI (Fig. 1)

#### Manopola selezione programmi (7)

L'apparecchio è dotato di 6 programmi preimpostati ed una funzione manuale, che possono essere selezionati grazie alla manopola (7).

| Icona manopola | Programma                        |
|----------------|----------------------------------|
|                | Cioccolata calda                 |
|                | Latte caldo                      |
|                | Latte caldo con schiuma leggera  |
|                | Latte caldo con schiuma densa    |
|                | Latte freddo con schiuma leggera |
|                | Latte freddo con schiuma densa   |
| <b>M</b>       | Manuale                          |

#### Indicazioni livello di liquido

| Simbolo    | Descrizione                                                                                                                           |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | Livello massimo di riempimento latte per funzione riscaldante e preparazione cioccolata (comprensivo del quantitativo di cioccolata). |
|            | Livello massimo di riempimento latte da montare.                                                                                      |
| <b>MIN</b> | Livello minimo.                                                                                                                       |



## USO (Fig. 1)



### Consigli per l'uso

Il risultato della funzione monta latte può essere influenzato dagli ingredienti utilizzati.

Per avere un buon risultato si consiglia di utilizzare latte intero togliendolo dal frigo immediatamente prima di versarlo nella caraffa (2).



Dopo un primo ciclo di riscaldamento attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di iniziarne un secondo.



Non utilizzare l'apparecchio senza liquidi. Avviare l'apparecchio senza liquidi potrebbe danneggiare la caraffa.

Riempire sempre fino al livello MIN e non oltre al livello MAX, entrambi indicati all'interno della caraffa.



Se il led presente sulla manopola lampeggia e vengono ripetuti due volte tre segnali acustici significa che l'apparecchio è in stato di errore.

Lo stato di errore viene mostrato nel caso in cui la caraffa o la frusta non siano presenti, si rimuova la caraffa durante la preparazione o si avvii il ciclo con la caraffa vuota.

Nei primi due casi il ciclo non parte mentre negli ultimi due il ciclo parte ma si interrompe dopo pochi secondi.

- Inserire la spina nella presa.
- Il led (8) lampeggia, dopo circa 120 secondi di inattività l'apparecchio si posiziona in stand-by e il led si spegne.

## Riscaldare o montare il latte

- Rimuovere il coperchio (4) e versare all'interno della caraffa (2) latte freddo facendo riferimento alle indicazioni di livello serigrafate all'interno della caraffa stessa.
- Rimontare il coperchio (4).
- Selezionare il programma desiderato ruotando la manopola (7) in corrispondenza della tacca rossa posizionata sulla ghiera della manopola.



Dalla fase di stand-by l'apparecchio si posiziona in fase di lavoro.

- Premere il pulsante START/STOP (6) per avviare il ciclo, il led (8) si illumina fisso.
- Un segnale acustico e lo spegnimento del led (8) indicano la fine del ciclo.
- È possibile fermare il ciclo prima del tempo impostato premendo il pulsante START/STOP (6).
- Rimuovere il coperchio (4) afferrandolo dalle alette laterali.
- Rimuovere la caraffa (2) e versare il latte montato aiutandosi con un cucchiaino.



L'eventuale aggiunta di zucchero o sciroppi dolcificanti (esempio miele, succo d'agave o d'acero etc) è consigliata al termine del ciclo.

## Preparazione della cioccolata

- Rimuovere il coperchio (4) e versare all'interno della caraffa (2) gli ingredienti per la cioccolata facendo riferimento alle indicazioni di livello serigrafate all'interno della caraffa e i suggerimenti indicati nella ricetta Smeg.
- Selezionare il programma relativo e procedere secondo quanto descritto per il latte.



Durante la fase di lavoro è possibile rimuovere il tappino misuratore



## Pulizia e manutenzione

(5) per introdurre eventuali ingredienti in polvere.

Si consiglia un'introduzione lenta e in piccole quantità qualche istante dopo l'inizio del ciclo affinché il latte si scaldi. Un'aggiunta troppo veloce o quantità troppo grandi potrebbero causare l'arresto della rotazione della frusta o il disallineamento della stessa dalla sede.

### Funzione manuale

- Rimuovere il coperchio (4) e versare all'interno della caraffa (2) il latte facendo riferimento alle indicazioni di livello serigrafate all'interno della caraffa stessa.
- Rimontare il coperchio (4).

E' possibile selezionare un ciclo a caldo o un ciclo a freddo.

#### Manuale Caldo:

- Per avviare il Programma Manuale (M), con funzione riscaldamento, premere il pulsante START/STOP, il led (8) si illumina fisso; la velocità della frusta e la temperatura aumentano proporzionalmente alla durata del ciclo. L'utente può interrompere il ciclo premendo il pulsante START/STOP non appena ritenga la preparazione soddisfacente.

#### Manuale Freddo:

- Tenendo premuto il pulsante START/STOP per circa 3 secondi, la frusta si avvia per la montatura del latte senza riscaldarlo e il led (8) lampeggia per tutta la durata del ciclo. L'utente può interrompere il ciclo premendo il pulsante START/STOP non appena ritenga la preparazione soddisfacente.



- In entrambi i casi, trascorso un certo tempo, la funzione manuale si interromperà automaticamente per preservare la sicurezza e la

funzionalità del prodotto.

- Un segnale acustico e lo spegnimento del led (8) indicano la fine del ciclo.
- Successivamente procedere secondo quanto descritto per il latte.



Durante la fase di lavoro è possibile rimuovere il tappino misuratore (5) per introdurre eventuali ingredienti in polvere (esempio: caffè solubile, cappuccino solubile, tè solubile, etc.).

## PULIZIA E MANUTENZIONE (Fig. 1)



Prima di effettuare l'operazione di pulizia, disinserire SEMPRE la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio. Non immergere mai la base motore (1) in acqua o altri liquidi.

Il manuale di istruzioni contiene appropriate istruzioni e provvedimenti per la pulizia, manutenzione e operazioni raccomandate dal produttore al cliente. Qualsiasi altro intervento deve essere eseguito da un rappresentante di un servizio autorizzato.

- Rimuovere la frusta (3).
- Rimuovere la caraffa (2) dalla base motore.
- La frusta (3), il coperchio (4), il tappino misuratore (5) e la caraffa (2) possono essere lavati in lavastoviglie.
- La base motore (1) può essere pulita utilizzando prima un panno umido e successivamente uno asciutto. Evitare l'impiego di detersivi o materiali abrasivi.



## **CIOCCOLATA CALDA**

Quantità per due tazze

Ingredienti

- Latte Intero 250 ml
- Cioccolato Fondente in scaglie 90 gr

### **Procedimento**

- Versare il latte nella caraffa.
- Aggiungere il cioccolato in scaglie.
- Chiudere il coperchio.
- Selezionare il programma cioccolata calda () .
- Premere il pulsante START/STOP e attendere il termine del programma.

## **CAPPUCCINO**

Quantità per due tazze

Ingredienti

- Latte Intero 200 ml
- Caffè 80 ml
- oppure caffè ristretto 40 ml

### **Procedimento**

- Erogare il caffè con una macchina da caffè e versarlo in una tazza.
- Versare il latte nella caraffa del montalatte.
- Chiudere il coperchio.
- Selezionare il programma latte caldo con schiuma densa () .
- Premere il pulsante START/STOP e attendere il termine del programma.
- Versare la schiuma di latte sul caffè.
- Aggiungere a piacere un cucchiaino di zucchero o di sciroppo dolcificante.

## **ESPRESSO MACCHIATO GHIACCIATO**

Quantità per due tazze

Ingredienti

- Latte Intero 200 ml
- Caffè 80 ml
- Cubetti di ghiaccio 4

### **Procedimento**

- Inserire i cubetti di ghiaccio in 2 bicchieri.
- Erogare il caffè con una macchina da caffè e versarlo sul ghiaccio nei bicchieri.
- Aggiungere a piacere un cucchiaino di zucchero o di sciroppo dolcificante.
- Versare il latte nella caraffa del montalatte.
- Chiudere il coperchio.
- Selezionare il programma latte freddo con schiuma densa o con schiuma leggera a seconda della schiuma desiderata ( /  ).
- Premere il pulsante START/STOP e attendere il termine del programma.
- Versare la schiuma di latte nei bicchieri con caffè e ghiaccio.

# Cosa Fare se.....

## Cosa Fare se.....

| <b>Problema</b>                                  | <b>Possibili cause</b>                                                                    | <b>Soluzione</b>                                                                            |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona.                      | Spina non inserita.                                                                       | Inserire la spina.                                                                          |
| L'apparecchio si ferma durante il funzionamento. | La caraffa è vuota.                                                                       | Procedere al riempimento della caraffa.                                                     |
|                                                  | La caraffa è stata rimossa durante la preparazione.                                       | Riposizionare la caraffa nell'apposito sito.                                                |
|                                                  | Ingredienti troppo densi o troppo grossi come scaglie di cioccolato di grandi dimensioni. | Usare ingredienti più fini.                                                                 |
| Il ciclo non parte.                              | Non è presente la caraffa.                                                                | Posizionare la caraffa nell'apposito sito.                                                  |
|                                                  | Non è presente la frusta.                                                                 | Controllare che la frusta sia presente e posizionata correttamente.                         |
| Il latte non monta.                              | Latte non freddo.                                                                         | Usare latte freddo.                                                                         |
|                                                  | La caraffa contiene residui di acqua o è sporca.                                          | Assicurarsi che la caraffa sia asciutta e pulita.                                           |
|                                                  | La frusta utilizzata non è corretta.                                                      | Montare la frusta dentellata.                                                               |
|                                                  | Utilizzo di latte già montato o riscaldato.                                               | Non utilizzare latte già montato o riscaldato.                                              |
|                                                  | Utilizzo di latte povero di grassi.                                                       | Utilizzare latte adeguato.                                                                  |
| Gli ingredienti non si sciolgono.                | Ingredienti troppo spessi o inseriti in quantità eccessiva.                               | Tritare gli ingredienti prima di inserirli o verificare i suggerimenti per la preparazione. |



Nel caso il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di guasti, contattare il servizio assistenza di zona.

Dear Customer,

Thank you very much for purchasing the Smeg Line Milk Frother.

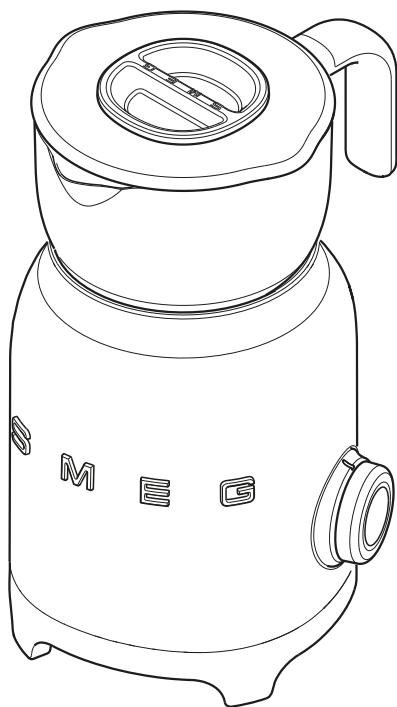
By choosing our product, you have opted for a solution in which aesthetics and innovative technical design offer unique objects, which become part of the furnishings.

In fact, a Smeg household appliance always co-ordinates perfectly with other products in the range and, at the same time, can become a design object for the kitchen.

We hope you fully appreciate the functionalities of your appliance.

Best regards.

**SMEG S.p.A.**



**Model MFF01**  
**Milk frother**



## Recommendations

### SAFETY

#### Essential safety recommendations.

Since the appliance operates with electric current, the following safety recommendations must be followed:

- Do not touch the plug with wet hands.
- Make sure that the power outlet used is always freely accessible, so that it can be unplugged when necessary.
- Never pull the cable, it could be damaged.
- If the appliance should break down, do not attempt to repair it.

Switch the appliance off, remove the plug from the power outlet and contact the Technical After-sales centre.

- If the plug or power supply cable are damaged, have them replaced exclusively by the Technical After-sales centre, so as to prevent all risks.
- Do not immerse the appliance in water.
- Attention: disconnect the plug before cleaning.
- Do not allow the power supply cable to dangle over the edge of the table or other surface or to touch hot surfaces.
- Keep the packaging material (plastic bags, expanded polystyrene) out of the reach of children.
- Do not allow use of the appliance by persons (including children) with reduced physical and sensory conditions or lack of experience and knowledge, unless they are carefully supervised or instructed by a person responsible for their safety. Control children, making sure they do not play with the appliance.
- Do not place the appliance on or in proximity of electric or gas cookers, or in a heated oven.

- Verify that there are no foreign objects inside the appliance.
- Do not fill the carafe excessively, but always refer to the level indications etched inside the carafe itself.

Filling beyond the limit indicated could be dangerous if the frothed milk splashes out of the container.

- The carafe heats up during use. Do not touch the hot surfaces, always hold the carafe by its handle.
- People with pacemakers or other similar devices must ensure that operation of their device is not jeopardised by the inductive field, the frequency of which is between 20 and 50 Hz.
- The milk frother disc can be a cause of suffocation. Keep out of the reach of children.

### Connect the appliance

Make sure that the mains voltage and the frequency corresponds with those indicated on the data plate on the bottom of the appliance.

Only connect the appliance to a current outlet installed perfectly with minimum capacity of 10A and with an efficient earth.

In the event of incompatibility between the outlet and the plug on the appliance, contact the technical after-sales service for replacement.

### For European markets only:

- This appliance can be used by children aged 8 and upwards if supervised or instructed regarding safe use of the appliance and they understand the risks connected.
- Cleaning and maintenance can be carried out by children of 8 years and upwards as long as they are supervised.



- Keep the appliance and its cable out of the reach of children under 8 years of age.
- Children must not play with the appliance.
- Disconnect the appliance from the power outlet before all assembly, disassembly and cleaning operations.

## Use compliant with destination

This appliance is intended to heat and froth milk and to prepare hot chocolate. Do not use the product for purposes different to its intended use. This appliance is intended for domestic use only.

## Manufacturer's liability

The manufacturer declines all liability for damage undergone by persons and objects due to:

- use of the appliance different from that envisioned;
- user manual has not been read;
- tampering of individual parts of the appliance;
- use of non-original spare parts;
- failure to comply with safety recommendations.



Keep these instructions carefully. Whenever the appliance is transferred to other persons, they must also be given these user instructions.

## DISPOSAL

Electrical appliances must not be disposed of with household waste.



The appliances that have this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All discarded electric and electronic appliances must be disposed of separately from household waste, by taking them to relevant centres envisioned by the Country. By disposing of the discarded appliance correctly, damage to the environment and risks to health will be avoided. For further information regarding disposal of the discarded appliance, contact the Municipal Administration, the Disposal dept. or the shop where the appliance was purchased.



## Description/Assembly

### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig.1)

- 1 Motor base
- 2 Carafe
- 3 Notched whisk (for frothing the milk or the chocolate)
- 3a Smooth whisk (for hot milk function)
- 4 Lid
- 5 Measuring cap
- 6 START/STOP button
- 7 Program selection knob
- 8 LED

### IDENTIFICATION PLATE

The identification plate states the technical data, the serial number and marking. The identification plate must never be removed.

### BEFORE COMMISSIONING (Fig.1)

- Unpack the appliance carefully and remove all packaging materials and any labels and stickers.
- Clean the motor base (1) using a damp cloth.  
Wash all components and dry thoroughly (see paragraph "Cleaning and Maintenance").



Before use, check that all components are integral.

### ASSEMBLY OF COMPONENTS (Fig. 1)

- Position the carafe (2) on the motor base (1).
- Position the whisk (3) inside the carafe (2), inserting it into the relevant pin.

- Position the lid (4) on the carafe (2) and press it down.

### DESCRIPTION OF CONTROLS (Fig. 1)

#### Program selection knob (7)

The appliance has 6 pre-set programs and a manual function, which can be selected using the knob (7).

| Knob icon | Program                    |
|-----------|----------------------------|
|           | Hot chocolate              |
|           | Hot milk                   |
|           | Hot milk with light froth  |
|           | Hot milk with dense froth  |
|           | Cold milk with light froth |
|           | Cold milk with dense froth |
|           | Manual                     |

### Liquid level indications

| Symbol | Description                                                                                             |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Maximum milk level for heating and chocolate preparation functions (including the amount of chocolate). |
|        | Maximum level of milk to be frothed.                                                                    |
|        | Minimum level.                                                                                          |



## USE (Fig. 1)



### Recommendations for use

The result of the milk frother function may be affected by the ingredients used.

For a good result, it is recommended to use full-fat milk and to take it from the fridge immediately before pouring it into the carafe (2).



After a first heating cycle, wait for the appliance to cool down before starting another cycle.



Do not use the appliance without liquids. Starting the appliance without liquids could damage the pitcher.

Always fill up to the MIN level and not over the MAX level; both indicated inside the pitcher.



If the LED on the knob flashes and three acoustic signals are repeated twice, it means that the appliance is in error status.

The error status is shown if the pitcher or whisk are not present, the pitcher is removed during preparation or the cycle is started with the pitcher empty.

In the first two cases, the cycle does not start, while in the second two, the cycle starts but stops after a few seconds.

- Insert the plug into the power outlet.
- The LED (8) flashes, after approx. 120 seconds of inactivity the appliance goes to stand-by and the LED switches off.

## Heat or froth the milk

- Remove the lid (4) and pour cold milk into the carafe (2), with reference to the level indications etched inside the carafe itself.
- Re-mount the lid (4).
- Select the desired program by turning the knob (7) in correspondence with the red notch on the knob lock nut.



From the stand-by phase, the appliance goes to processing phase.

- Press the START/STOP button (6) to start the cycle, the LED (8) has a fixed light.
- An acoustic signal and the switching off of the LED (8) indicate the end of the cycle.
- The cycle can be stopped before time by pressing the START/STOP button (6).
- Remove the lid (4) gripping the lateral tabs.
- Remove the carafe (2) and pour the frothed milk with the aid of a spoon.



The addition of sugar or sweetening syrups (e.g. honey, agave juice or maple syrup etc.) is recommended at the end of the cycle.

## Preparing chocolate

- Remove the lid (4) and pour the hot chocolate ingredients inside the pitcher (2), referring to the level indicators printed inside the pitcher and the suggestions indicated in the Smeg recipe.
- Select the relative program and proceed according to that described for milk.



During the working phase, it is possible to remove the measuring cap (5) to add powdered ingredients.

We recommend adding powdered ingredients slowly and in small quantities a few moments after the



## Cleaning and maintenance

cycle starts so that the milk starts to become warm. If the dried ingredients are added too fast or in large quantities, the rotation of the whisk may stop or detach from its base.

### Manual function

- Remove the lid (4) and pour milk into the pitcher (2), make sure to refer to the level indications printed on the inside of the pitcher.
- Put the lid back on (4).

Hot or cold cycles can be selected.

#### Hot Manual:

- To start the manual program (M), with heating function, press the START/STOP button, the LED (8) switches on with a fixed light; the whisk speed and temperature increase proportionally to the duration of the cycle. The user can stop the cycle by pressing the START/STOP button as soon as he decides preparation is satisfactory.

#### Cold Manual:

- By holding the START/STOP button down for approx. 3 seconds; the whisk starts up to froth the milk without heating it and the LED (8) flashes for the entire duration of the cycle. The user can stop the cycle by pressing the START/STOP button as soon as he decides preparation is satisfactory.



- In both cases, after a certain period of time, the manual function is interrupted automatically to preserve safety and functionality of the product.
- An acoustic signal and the switching off of the LED (8) indicate the end of the cycle.
- Successively, proceed according to that described for the milk.



During the working phase, it is possible to remove the measuring cap (5) to add powdered ingredients (e.g. soluble coffee, soluble cappuccino, soluble tea, etc.).

## CLEANING AND MAINTENANCE (Fig. 1)



Before carrying out any cleaning operation, ALWAYS disconnect the plug from the power outlet and allow the appliance to cool down. Never immerse the motor base (1) in water or other liquids.

The instruction manual contains appropriate instructions and measures for cleaning and maintenance operations and operations recommended to the customer by the producer. Any other intervention must be performed by a representative of an authorised service centre.

- Remove the whisk (3).
- Remove the carafe (2) from the motor base.
- The whisk (3), the lid (4), the measuring cap (5) and the pitcher (2) are dishwasher safe.
- The motor base (1) can be cleaned by first using a damp cloth and then a dry one. Do not use detergents or abrasive materials.



## **HOT CHOCOLATE**

For two cups

Ingredients

- Full fat milk 250 ml
- Flakes of dark chocolate 90 g

### **Preparation**

- Pour the milk into the pitcher.
- Add the flakes of chocolate.
- Close the lid.
- Select the hot chocolate program ()
- Press the START/STOP button and wait for the program to end.

## **CAPPUCCINO**

For two cups

Ingredients

- Full fat milk 200 ml
- Coffee 80 ml
- or "ristretto" coffee 40 ml

### **Preparation**

- Dispense the coffee from a coffee machine and pour it into a cup.
- Pour the milk into the milk frother.
- Close the lid.
- Select the hot milk with thick froth program ()
- Press the START/STOP button and wait for the program to end.
- Pour the frothed milk onto the coffee.
- Add sugar or sweetening syrup as desired.

## **ICED ESPRESSO MACCHIATO**

For two cups

Ingredients

- Full fat milk 200 ml
- Coffee 80 ml
- Ice cubes 4

### **Preparation**

- Put the ice cubes into 2 glasses.
- Dispense the coffee from a coffee machine and pour it over the ice in the glasses.
- Add sugar or sweetening syrup as desired.
- Pour the milk into the milk frother.
- Close the lid.
- Select the cold milk with thick froth or with light froth program as desired ( / )
- Press the START/STOP button and wait for the program to end.
- Pour the frothed milk into the glasses with the coffee and ice.

# What To Do If.....

## What To Do If.....

| Problem                               | Possible causes                                                 | Solution                                                                       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work.          | Plug not connected.                                             | Connect the plug.                                                              |
| The appliance stops during operation. | The pitcher is empty.                                           | Fill the pitcher.                                                              |
|                                       | The pitcher has been removed during preparation.                | Re-position the pitcher appropriately.                                         |
|                                       | Ingredients too dense or large, such as large chocolate flakes. | Use finer ingredients.                                                         |
| The cycle does not start.             | The pitcher is not present.                                     | Re-position the pitcher appropriately.                                         |
|                                       | The whisk is not present.                                       | Check that the whisk is present and positioned correctly.                      |
| The milk does not froth.              | Milk not cold.                                                  | Use cold milk.                                                                 |
|                                       | The pitcher contains water residues or is dirty.                | Make sure that the pitcher is dry and clean.                                   |
|                                       | The whisk used is not correct.                                  | Mount the notched whisk.                                                       |
|                                       | Use of milk already frothed or heated.                          | Do not use milk already frothed or heated.                                     |
|                                       | Use of low-fat milk.                                            | Use suitable milk.                                                             |
| The ingredients do not melt.          | Ingredients too thick or excessive amount introduced.           | Chop the ingredients before introducing them or check preparation suggestions. |



If the problem cannot be solved or for other types of faults, contact the local after-sales service.

Cher Client,

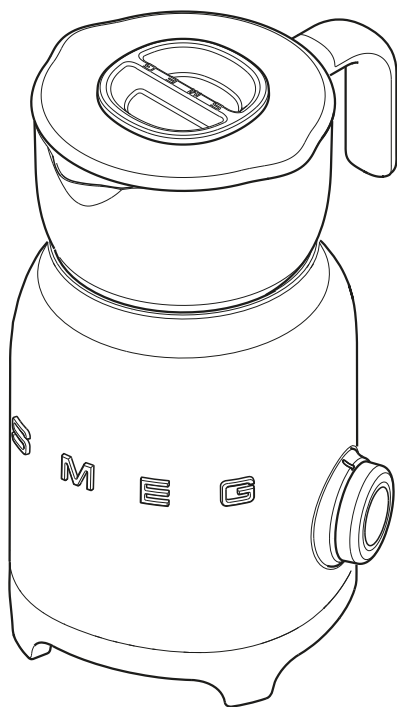
Nous vous remercions vivement pour l'achat du chocolatière de la Ligne Smeg. En choisissant un de nos produits, vous avez opté pour une solution dont la recherche esthétique et l'innovante conception technique permettent d'obtenir des objets uniques, capables de devenir des éléments d'ameublement.

En effet, un appareil ménager Smeg se coordonne toujours parfaitement avec les autres produits de la gamme et peut, dans le même temps, constituer un objet de design pour la cuisine.

Nous vous souhaitons d'apprécier pleinement les fonctions offertes par votre appareil.

Bien cordialement.

SMEG S.p.A.



Modèle MFF01  
Chocolatière



## Avertissements

### SÉCURITÉ

#### Mises en garde fondamentales pour la sécurité.

Puisque l'appareil fonctionne avec du courant électrique, il faut respecter les mises en garde de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours accessible, pour pouvoir décrocher la fiche si nécessaire.
- Ne jamais tirer le câble puisqu'il pourrait s'endommager.
- En cas de panne de l'appareil, ne pas essayer de le réparer.  
Éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise et s'adresse à l'assistance technique.
- En cas de dommages à la fiche ou au câble d'alimentation, les faire remplacer uniquement par l'assistance technique afin de prévenir tout risque.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Attention : avant de procéder au nettoyage, débrancher la fiche.
- Ne pas faire pendre le câble d'alimentation depuis le bord de la table ou d'un autre plan ni le faire entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Conserver le matériau d'emballage (sachets en plastique, polystyrol expansé) hors de la portée des enfants.
- Ne pas confier l'utilisation de la machine à toute personne (enfants compris) ayant des capacités psycho-physiques-sensorielles réduites, ou avec une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elle ne soit correctement supervisée

et instruite par une personne responsable de sa sécurité. Surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne pas ranger l'appareil au-dessus ou à proximité de cuisinière ou de gaz, ou d'un four chauffé.
- Vérifier qu'aucun objet étranger ne se trouve à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas remplir excessivement la carafe, mais faire toujours référence aux indications de niveau sérigraphié présentes à l'intérieur de la carafe.  
Remplir au-delà de la limite signalée peut être dangereux si le lait monté gicle du conteneur.
- Durant le fonctionnement, la carafe se réchauffe. Ne pas toucher les surfaces chaudes et toujours prendre la carafe par la poignée.
- Les porteurs de pacemaker ou de tout autre dispositif similaire doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils ne soit modifié par le champ à induction, dont la gamme de fréquences est comprise entre 20 et 50 Hz.
- Le disque de mousse du lait peut être source d'étouffement. Le tenir hors de la portée des enfants.

### Branchement de l'appareil

S'assurer que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque de données au fond de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art et ayant une portée minimale de 10 A et équipée d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contacter le service d'assistance technique pour procéder à leur remplacement.



## Pour les marchés européens uniquement:

- L'utilisation de cet appareil est autorisée aux enfants à partir de 8 ans, uniquement sous supervision ou s'ils sont informés sur comment utiliser l'appareil en toute sécurité, et comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par des enfants à partir de 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés.
- Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants ayant un âge inférieur à 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant avant de procéder à toutes les opérations de montage, de démontage et de nettoyage.

## Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour chauffer et faire monter le lait, ainsi que pour préparer du chocolat chaud. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

## Responsabilité du constructeur

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages subis par des personnes et des choses causées par :

- utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- non-lecture du manuel d'utilisation ;
- modification même d'une seule pièce de l'appareil ;
- utilisation des pièces détachées non originales ;
- non-respect des mises en garde de sécurité.



Conserver soigneusement ces instructions. Si l'appareil devait être cédé à d'autres personnes, leur remettre également ces instructions d'utilisation.

## MISE AU REBUT

Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques.



Les appareils qui comprennent ce symbole sont sujets à la Directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques usés doivent être éliminés séparément des déchets domestiques, en les remettant dans les centres appropriés prévus par l'État. En éliminant correctement l'appareil hors d'usage, les dommages à l'environnement et les risques pour la santé des personnes sont évités. Pour obtenir plus d'informations sur l'élimination de l'appareil hors d'usage, s'adresser à l'administration communale, au bureau d'élimination et au magasin où l'appareil a été acheté.



## Description / Montage

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig.1)

- 1 Base moteur
- 2 Carafe
- 3 Fouet dentelé (pour faire monter le lait ou le chocolat)
- 3a Fouet lisse (pour fonction avec lait chaud)
- 4 Couvercle
- 5 Bouchon doseur
- 6 Bouton START/STOP
- 7 Molette de sélection de programme
- 8 Voyant

### PLAQUE D'IDENTIFICATION

La plaque signalétique indique les caractéristiques techniques, le numéro de série et le marquage. La plaque signalétique ne doit jamais être retirée.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION (Fig.1)

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage, ainsi que les étiquettes et les autocollants.
- Nettoyer la base moteur (1) avec un chiffon humide.  
Laver tous les composants et les sécher soigneusement (cf § « Nettoyage et entretien »).



Avant utilisation, vérifier que tous les composants sont intacts.

### ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS (Fig. 1)

- Positionner la carafe (2) sur la base moteur (1).
- Placer le fouet (3) à l'intérieur de la carafe (2) en l'insérant dans le pivot prévu à cet effet.
- Placer le couvercle (4) sur la carafe (2) et l'enfoncer correctement.

### DESCRIPTION DES COMMANDES (Fig. 1)

#### Molette de sélection de programme (7)

L'appareil dispose de 6 programmes préréglés et d'une fonction manuelle, avec sélection possible à partir de la molette (7).

| Icône<br>molette | Programme                      |
|------------------|--------------------------------|
|                  | Chocolat chaud                 |
|                  | Lait chaud                     |
|                  | Lait chaud avec mousse légère  |
|                  | Lait chaud avec mousse épaisse |
|                  | Lait froid avec mousse légère  |
|                  | Lait froid avec mousse épaisse |
|                  | Manuel                         |

#### Indications du niveau de liquide

| Symbole | Description                                                                                                                       |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Niveau maximum de remplissage du lait pour la fonction de chauffage et la préparation du chocolat (quantité de chocolat incluse). |
|         | Niveau maximum de remplissage de lait à faire mousser.                                                                            |
|         | Niveau minimum.                                                                                                                   |



## UTILISATION (Fig. 1)



### Conseils d'utilisation

Le résultat de la fonction de mousse de lait peut être influencé par les ingrédients utilisés.

Pour obtenir un bon résultat, il est conseillé d'utiliser du lait entier, en le retirant du réfrigérateur immédiatement avant de le verser dans la carafe (2).



Après un premier cycle de chauffage, attendre que l'appareil refroidisse avant d'en effectuer un second.



Ne pas utiliser l'appareil sans liquides. Démarrer l'appareil sans liquide implique un risque de dommages sur le pot.

Toujours remplir le pot jusqu'au niveau MIN sans toutefois dépasser le niveau MAX. Les deux niveaux sont indiqués à l'intérieur du pot.



Si le voyant présent sur la molette clignote et que trois bips sonores sont répétés deux fois, alors l'appareil est en état d'erreur.

L'état d'erreur est indiqué en absence du pot ou du fouet, ou encore si le pot est retiré durant la préparation ou en cas de démarrage de l'appareil avec le pot vide.

Dans les deux premiers cas, le cycle ne commencera pas, tandis que dans les deux derniers cas, le cycle commencera, mais s'arrêtera dans un délai de quelques secondes.

- Insérer la fiche dans la prise de courant.
- Le voyant (8) clignote. Après environ 120 secondes d'inactivité, l'appareil passera en mode veille et le voyant s'éteindra.

## Chauffer ou faire mousser le lait

- Retirer le couvercle (4) et verser le lait froid dans la carafe (2) en suivant les indications de niveau visibles à l'intérieur de la carafe elle-même.
- Réfermer le couvercle (4).
- Sélectionner le programme souhaité en tournant la molette (7) sur l'encoche rouge située sur l'anneau de la molette.



L'appareil quittera le mode veille et passera en mode de fonctionnement.

- Appuyer sur le bouton START/STOP (6) pour lancer le cycle. Le voyant (8) reste allumé.
- Un signal sonore et l'extinction du voyant (8) indiquent que le cycle est terminé.
- Il est possible d'arrêter le cycle avant la durée configurée, en appuyant sur le bouton START/STOP (6).
- Retirer le couvercle (4) en le prenant par les ailettes latérales.
- Retirer la carafe (2) et verser la mousse de lait en utilisant une cuillère.



L'ajout éventuel de sucre ou de sirops édulcorants (ex : jus de miel, d'agave ou d'érable, etc.) est recommandé uniquement en fin de cycle.

## Préparation du chocolat

- Retirer le couvercle (4) et verser les ingrédients de préparation du chocolat dans le pot (2) en suivant les indications de niveau visibles à l'intérieur du pot lui-même et les conseils figurant dans la recette Smeg.
- Sélectionner le programme approprié et procéder comme décrit pour le lait.



Durant la phase de fonctionnement, il est possible de retirer le bouchon



# Nettoyage et entretien

doseur (5) pour introduire d'éventuels ingrédients en poudre supplémentaires.

Il est recommandé de les insérer lentement et en petites quantités, quelques instants après le début du cycle pour permettre au lait de chauffer. Un ajout trop rapide ou en quantités trop importantes peut impliquer l'arrêt de la rotation du fouet ou la sortie du fouet de son siège.

## Fonction manuelle

- Retirer le couvercle (4) et verser le lait froid dans le pot (2) en suivant les indications de niveau visibles à l'intérieur du pot lui-même.
- Refermer le couvercle (4).

Il est possible de sélectionner un cycle à chaud ou un cycle à froid.

### Manuel Chaud :

- Pour démarrer le programme Manuel (M), avec fonction de chauffage, appuyer sur la touche START/STOP. Le voyant (8) s'allume et la vitesse du fouet et la température augmenteront proportionnellement à la durée du cycle. L'utilisateur peut interrompre le cycle en appuyant sur la touche START/STOP dès qu'il considère que la préparation est satisfaisante.

### Manuel Froid :

- Maintenir le bouton START/STOP enfoncé pendant environ 3 secondes. Le fouet démarre pour faire mousser le lait sans le chauffer et le voyant (8) clignotera pendant toute la durée du cycle. L'utilisateur peut interrompre le cycle en appuyant sur la touche START/STOP dès qu'il considère que la préparation est satisfaisante.



- Dans les deux cas, après un certain temps, la fonction manuelle s'arrête

automatiquement pour préserver l'intégrité et les fonctionnalités de l'appareil.

- Un signal sonore et l'extinction du voyant (8) indiquent que le cycle est terminé.
- Procéder ensuite comme décrit pour le lait.



Durant la phase de préparation, il est possible de retirer le bouchon doseur (5) pour introduire d'éventuels ingrédients en poudre supplémentaires (ex : café soluble, cappuccino soluble, thé soluble, est.).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN (Fig. 1)



Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, **TOUJOURS** débrancher la fiche de la prise secteur et laisser refroidir l'appareil. Ne jamais immerger la base moteur (1) dans de l'eau ou autres liquides.

Le manuel d'instructions contient les instructions et les dispositions relatives au nettoyage, à l'entretien et aux opérations recommandées par le fabricant au client. Toute autre intervention doit être effectuée par un service d'assistance agréé.

- Retirer le fouet (3).
- Retirer la carafe (2) de la base moteur.
- Le fouet (3), le couvercle (4), le bouchon doseur (5) et le pot (2) peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Le bloc moteur (1) peut être nettoyé en utilisant tout d'abord un chiffon humide, puis un chiffon sec. Éviter d'utiliser des détergents ou des matériaux abrasifs.



## **CHOCOLAT CHAUD**

Quantité pour deux tasses

Ingrédients

- Lait entier 250 ml
- Chocolat noir en flocons 90 g

### **Procédure**

- Verser le lait dans le pot.
- Ajouter les flocons de chocolat.
- Fermer le couvercle.
- Sélectionner le programme de chocolat chaud ().
- Appuyer sur le bouton START/STOP et attendre la fin du programme.

## **CAPPUCCINO**

Quantité pour deux tasses

Ingrédients

- Lait entier 200 ml
- Café 80 ml
- ou café serré 40 ml

### **Procédure**

- Faire le café en utilisant une machine à café et le verser dans une tasse.
- Verser le lait dans le chocolatière.
- Fermer le couvercle.
- Sélectionner le programme de lait chaud avec mousse épaisse ().
- Appuyer sur le bouton START/STOP et attendre la fin du programme.
- Verser la mousse de lait sur le café.
- Ajouter une cuillerée de sucre ou de sirop édulcorant selon les préférences.

## **CAFÉ GLACÉ AU LAIT (COURT)**

Quantité pour deux tasses

Ingrédients

- Lait entier 200 ml
- Café 80 ml
- Glaçons 4

### **Procédure**

- Insérer les glaçons dans 2 verres.
- Faire le café en utilisant une machine à café et le verser dans les verres remplis de glaçons.
- Ajouter une cuillerée de sucre ou de sirop édulcorant selon les préférences.
- Verser le lait dans le chocolatière.
- Fermer le couvercle.
- Sélectionner le programme de lait froid avec mousse épaisse ou mousse légère en fonction de la mousse souhaitée ( / ).
- Appuyer sur le bouton START/STOP et attendre la fin du programme.
- Verser la mousse de lait dans les verres contenant le café et les glaçons.

## Que faire si...

### Que faire si.....

| Problème                                      | Causes possibles                                                          | Solution                                                                             |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                 | Fiche non branchée.                                                       | Brancher la fiche.                                                                   |
| L'appareil s'arrête durant le fonctionnement. | Le pot est vide.                                                          | Remplir le pot.                                                                      |
|                                               | Le pot a été retiré durant la préparation.                                | Remettre le pot à sa place.                                                          |
|                                               | Ingrédients trop épais ou trop gros tels que de gros flocons de chocolat. | Utiliser des ingrédients plus fins.                                                  |
| Le cycle ne démarre pas.                      | Le pot n'est pas à sa place.                                              | Mettre le pot à sa place.                                                            |
|                                               | Le fouet n'est pas à sa place.                                            | Vérifier que le tuyau soit présent et correctement positionné.                       |
| Le lait ne mousse pas.                        | Le lait n'est pas froid.                                                  | Utiliser du lait froid.                                                              |
|                                               | Le pot contient de l'eau résiduelle ou est sale.                          | Vérifier que le pot soit sec et propre.                                              |
|                                               | Le fouet utilisé n'est pas celui adapté.                                  | Installer le fouet dentelé.                                                          |
|                                               | Utilisation de lait déjà monté ou chauffé.                                | Ne pas utiliser de lait déjà monté ou chauffé.                                       |
|                                               | Utilisation de lait maigre.                                               | Utiliser le type de lait adéquat.                                                    |
| Les ingrédients ne fondent pas.               | Ingrédients trop épais ou insérés en quantité trop grande.                | Hacher les ingrédients avant de les insérer ou vérifier les conseils de préparation. |



Si le problème n'a pas été résolu ou pour d'autres types de défauts, contacter le service d'assistance de votre zone.

Sehr geehrter Kunde,

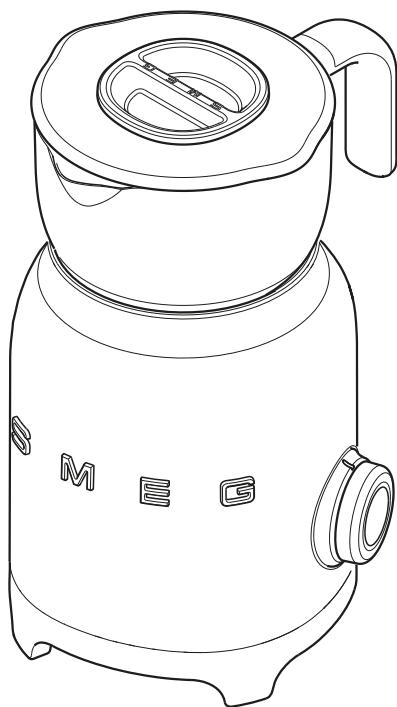
Wir bedanken uns herzlich für Ihren Kauf des Milchaufschäumers der Linie Smeg.

Durch die Wahl unseres Produkts haben Sie sich für Lösungen entschieden, die für eine ansprechende optische Gestaltung vereint mit innovativer Technik stehen und somit zu einmaligen Einrichtungselementen werden.

So lassen sich Smeg Haushaltsgeräte stets ideal mit anderen Produkten der Serie kombinieren und stellen darüber hinaus Designer-Objekte für die Küche dar.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Haushaltsgerät und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

**SMEG S.p.A.**



**Modell MFF01**  
**Milchaufschäumer**



# Hinweise

## SICHERHEIT

### Wesentliche Sicherheitshinweise.

Da es sich um ein mit elektrischer Energie funktionierendes Gerät handelt, sind folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

- Den Stecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Sicherstellen, dass die Steckdose jederzeit zugänglich ist, um bei Bedarf den Stecker ziehen zu können.
- Nicht am Kabel ziehen, es drohen Beschädigungen.
- Nicht versuchen, etwaige Defekte zu reparieren.

Das Gerät ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und an den technischen Kundendienst wenden.

- Beschädigte Netzstecker oder Versorgungskabel ausschließlich vom technischen Kundendienst ersetzen lassen, um etwaigen Risiken vorzubeugen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Achtung: vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Das Versorgungskabel nicht über den Tischrand oder andere Flächen hängen lassen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
- Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Dieser Apparat ist nicht dazu bestimmt, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten (Kinder inbegriffen) oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Einführung benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von Personen beaufsichtigt oder angeleitet, die für ihre Sicherheit

verantwortlich sind. Kinder beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Elektro- oder Gas-Kochplatten oder in einen aufgeheizten Backofen stellen.
- Sicherstellen, dass sich in dem Gerät keine Fremdkörper befinden.
- Achtung! Die Kanne nicht zu voll machen, sondern stets die siebgedruckte Füllstandmarkierung im Inneren der Kanne beachten. Das Überschreiten der Markierung kann gefährlich sein, wenn die aufgeschäumte Milch aus dem Behälter spritzt.
- Während des Betriebs wird die Kanne erhitzt. Die heißen Oberflächen nicht berühren, die Kanne stets am entsprechenden Griff greifen.
- Die Träger von Herzschrittmachern oder ähnlichen Vorrichtungen müssen sicherstellen, dass der Betrieb ihrer Geräte nicht von dem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt wird, das eine Frequenz zwischen 20 und 50 Hz aufweist.
- Die Milchaufschäumerscheibe kann Erstickungen verursachen. Diese von Kindern fernhalten.

## Geräteanschluss

Sicherstellen, dass die Netzspannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild am Boden des Geräts übereinstimmen.

Das Gerät nur an eine fachgerechte, korrekt geerdete Steckdose mit einer Leistung von mindestens 10A anschließen.

Falls der Netzstecker und die Steckdose nicht kompatibel sind, vom technischen Kundendienst auswechseln lassen.



## Nur für europäische Märkte:

- Der Gebrauch dieses Geräts ist Kindern ab 8 Jahren gestattet, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingeführt wurden und sofern sie die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Die Reinigung dieses Geräts ist Kindern ab 8 Jahren gestattet, sofern sie beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor Montage, Abbau und Reinigung muss das Gerät stets von der Netzsteckdose getrennt werden.

## Sach- und zweckgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist zum Erwärmen und Aufschäumen von Milch sowie zur Zubereitung heißer Schokolade bestimmt; das Produkt nicht zweckfremd gebrauchen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch gedacht.

## Herstellerhaftung

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- und Sachschäden, die verursacht wurden durch:

- eine vom vorgesehenen Gebrauch abweichende Gerätenutzung;
- Nicht-Lesen der Gebrauchsanleitung;
- Manipulationen des Geräts, auch einzelner Teile;
- Verwendung nicht originaler Ersatzteile;
- Missachtung der Sicherheitshinweise.



Diese Gebrauchsanweisung sorgfältig aufbewahren. Bei Weitergabe an andere Personen muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.

## ENTSORGUNG

Elektrogeräte dürfen nicht mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden.



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden und den entsprechenden, vom Staat vorgeschriebenen Entsorgungs-Fachzentren zugeführt werden. Durch die korrekte Entsorgung des Altgeräts werden Umweltschäden und Gesundheitsrisiken für Menschen vermieden. Weitere Informationen über die Entsorgung des Altgeräts erhalten Sie bei der Gemeindeverwaltung, dem Abfallwirtschaftsamt oder bei Ihrem Gerätehändler.



# Beschreibung / Montage

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- 1 Motorsockel
- 2 Kanne
- 3 Gezahnter Rührstab (zum Aufschäumen von Milch oder Schokolade)
- 3a Glatter Rührstab (für die Zubereitung von warmer Milch)
- 4 Deckel
- 5 Messbecher
- 6 START-/STOPPTASTE
- 7 Programmwahl-Drehgriff
- 8 Led

## TYPENSCHILD

Auf dem Typenschild sind technische Daten, Seriennummer und Kennzeichnung vermerkt. Das Typenschild darf niemals entfernt werden.

## VOR DEM GEBRAUCH (Abb. 1)

- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialie sowie etwaige Etiketten und Aufkleber.
- Den Motorsockel (1) mit einem feuchten Tuch reinigen.  
Alle Komponenten waschen und sorgfältig trocknen (siehe Par. „Reinigung und Wartung“).



Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass alle Geräte unversehrt sind.

## MONTAGE DER KOMPONENTEN (Abb. 1)

- Die Kanne (2) auf dem Motorsockel (1) platzieren.
- Den Rührstab (3) in der Kanne (2) platzieren und auf den entsprechenden Stift setzen.
- Den Deckel (4) auf die Kanne (2) setzen und nach unten drücken.

## BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE (Abb. 1)

### Programmwahl-Drehgriff (7)

Das Gerät verfügt über 6 voreingestellte Programme und eine manuelle Funktion, die mit dem Drehgriff (7) ausgewählt werden können.

| Ikone<br>Drehgriff | Programm                        |
|--------------------|---------------------------------|
|                    | Warme Schokolade                |
|                    | Warme Milch                     |
|                    | Warme Milch mit leichtem Schaum |
|                    | Warme Milch mit dickem Schaum   |
|                    | Kalte Milch mit leichtem Schaum |
|                    | Kalte Milch mit dickem Schaum   |
|                    | Manuell                         |

### Anzeige des Flüssigkeits-Füllstands

| Symbol | Beschreibung                                                                                                               |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Höchstster Füllstand der Milch für das Erwärmen und die Zubereitung von Schokolade (einschließlich der Menge Kakaopulver). |
|        | Höchst-Füllstand für die zu aufzuschäumende Milch.                                                                         |
|        | Mindest-Füllstand.                                                                                                         |



## GEBRAUCH (Abb. 1)



### Gebrauchsempfehlungen

Das Ergebnis der Aufschäumfunktion kann durch die verwendeten Zutaten beeinflusst werden.

Für ein gutes Ergebnis wird geraten, die Vollmilch unmittelbar vor dem Eingießen in die Kanne (2) aus dem Kühlschrank zu nehmen.



Nach einem ersten Zyklus zur Erwärmung vor dem zweiten abwarten, bis das Gerät wieder abkühlt.



Das Gerät nicht ohne Flüssigkeiten benutzen. Das Anlassen des Geräts ohne Flüssigkeiten könnte die Kanne beschädigen.

Stets bis zum Stand MIN und nicht über den Stand MAX auffüllen, die beide im Inneren der Kanne angegeben sind.



Wenn die auf dem Drehknopf befindliche Led blinkt und zweimal drei Signaltöne wiederholt werden, bedeutet dies, dass sich das Gerät im Fehlerzustand befindet.

Der Fehlerzustand wird angezeigt, wenn die Kanne oder der Rührstab nicht vorliegen, die Kanne während der Zubereitung entfernt oder der Zyklus mit leerer Kanne gestartet wird. In den ersten beiden Fällen startet der Zyklus nicht, während er in den letzten beiden startet, sich jedoch nach wenigen Sekunden unterbricht.

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Die Led (8) blinkt, nach circa 120 Sekunden Inaktivität schaltet das Gerät auf Stand-by und die Led schaltet ab.

## Milch erwärmen oder aufschäumen

- Den Deckel (4) abnehmen und kalte Milch in die Kanne (2) gießen, dabei auf die siebgedruckte Füllstandmarkierung im Inneren der Kanne achten.
- Den Deckel (4) wieder montieren.
- Zur Auswahl des gewünschten Programms den Drehgriff (7) auf die entsprechende rote Kerbe der Ringmutter drehen.



Von der Stand-by-Phase schaltet das Gerät auf Betriebsphase.

- Die START-/STOPP-Taste (6) drücken, um den Zyklus zu starten, die Led (8) leuchtet.
- Das Zyklusende wird durch ein Tonzeichen und das Erlöschen der Led (8) angezeigt.
- Der Zyklus kann vorzeitig mit der START-/STOPP-Taste (6) gestoppt werden.
- Den Deckel (4) abnehmen, indem er an den seitlichen Flügeln erfasst wird.
- Die Kanne (2) abnehmen und die aufgeschäumte Milch mithilfe eines Löffels eingießen.



Die etwaige Zugabe von Zucker oder süßenden Sirupen (z.B., Honig, Agavensaft oder Ahornsirup usw.) wird gegen Ende des Zyklus empfohlen.

## Zubereitung der Schokolade

- Den Deckel (4) abnehmen und die Zutaten für die Schokolade in die Kanne (2) gießen, dabei auf die Siebdruck-Füllstandmarkierungen im Inneren der Kanne und auf die im Rezept von Smeg angegebenen Empfehlungen achten.
- Das entsprechende Programm auswählen und wie für die Milch beschrieben fortfahren.



Während des Betriebs kann der Messbecher (5) entfernt werden, um etwaige Pulverzutaten einzuführen.



# Reinigung und Wartung

Es wird ein langsames Einführen in kleinen Mengen nach Zyklusbeginn empfohlen, damit sich die Milch erwärmt. Ein zu schnelles Einführen und eine zu große Menge können die Drehung des Rührstabs stoppen oder dafür sorgen, dass er aus der Aufnahme rutscht.

## Manuelle Funktion

- Den Deckel (4) abnehmen und die Milch in die Kanne (2) gießen, dabei auf die Siebdruck-Füllstandmarkierung im Inneren der Kanne achten.
- Den Deckel (4) wieder anbringen.

Es kann ein warmer Zyklus oder ein kalter Zyklus gewählt werden.

### Manuell Warm:

- Zur Aktivierung des manuellen Programms (M) mit Heizfunktion die START-/STOPP-Taste drücken, um den Zyklus zu starten, die Led (8) leuchtet; die Geschwindigkeit des Rührstabs und die Temperatur steigen proportional zur Zyklusdauer. Der Benutzer kann den Zyklus durch Drücken der Taste START-/STOPP unterbrechen, sobald er die Zubereitung für befriedigend hält.

### Manuell Kalt:

- Die START-/STOPP-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten; der Rührstab wird zum Aufschäumen der Milch ohne Aufwärmen gestartet, Led (8) blinkt während der gesamten Zyklusdauer. Der Benutzer kann den Zyklus durch Drücken der Taste START-/STOPP unterbrechen, sobald er die Zubereitung für befriedigend hält.



- In beiden Fällen wird die manuelle Funktion nach einer gewissen Dauer automatisch beendet, um die Sicherheit und Funktionstüch-

tigkeit des Produkts zu wahren.

- Das Zyklusende wird durch ein Tonzeichen und das Erlöschen der Led (8) angezeigt.
- Anschließend wie für die Milch beschrieben fortfahren.



Während des Betriebs kann der Messbecher (5) entfernt werden, um etwaige Pulverzutaten (z.B., Pulverkaffee, Pulver-Cappuccino, Pulvertee usw.) einzuführen.

## REINIGUNG UND WARTUNG (Abb. 1)



Vor jedem Reinigungseingriff, STETS den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Den Motorsockel (1) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Die Bedienungsanleitung enthält geeignete Anweisungen und Maßnahmen für die Reinigung, die Instandhaltung und vom Hersteller dem Benutzer empfohlene Schritte. Jeglicher andere Eingriff ist von einem Vertreter eines zugelassenen Kundendienstes vorzunehmen.

- Den Rührstab (3) entfernen.
- Die Kanne (2) vom Motorsockel nehmen.
- Der Rührstab (3), der Deckel (4), der Messbecher (5) und die Kanne (2) können im Geschirrspüler gespült werden.
- Der Motorsockel (1) kann zunächst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen Tuch gereinigt werden. Den Einsatz von Spülmitteln oder Scheuermitteln vermeiden.



## HEISSE SCHOKOLADE

Menge für zwei Tassen

Zutaten

- |                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| - Vollmilch                      | 250 ml |
| - Bitterschokolade<br>in Flocken | 90 g   |

### **Zubereitung**

- Die Milch in die Kanne gießen.
- Die Schokoladenflocken hinzufügen.
- Den Deckel verschließen.
- Das Programm Heiße Schokolade auswählen ().
- Die Taste START/STOPP drücken und das Ende des Programms abwarten.

## CAPPUCCINO

Menge für zwei Tassen

Zutaten

- |                     |        |
|---------------------|--------|
| - Vollmilch         | 200 ml |
| - Kaffee            | 80 ml  |
| oder starker Kaffee | 40 ml  |

### **Zubereitung**

- Den Kaffee mit einer Kaffeemaschine zubereiten und in eine Tasse geben.
- Die Milch in die Kanne des Milchaufschäumers gießen.
- Den Deckel verschließen.
- Das Programm Heiße Milch mit dichtem Schaum wählen ().
- Die Taste START/STOPP drücken und das Ende des Programms abwarten.
- Den Milchschaum über den Kaffee gießen.
- Nach Belieben ein Löffelchen Zucker oder Süßstoff hinzufügen.

## EISGEKÜHLTER ESPRESSO

### MACCHIATO

Menge für zwei Tassen

Zutaten

- |             |        |
|-------------|--------|
| - Vollmilch | 200 ml |
| - Kaffee    | 80 ml  |
| - Eiswürfel | 4 St.  |

### **Zubereitung**

- Die Eiswürfel in 2 Gläser geben.
- Den Kaffee mit einer Kaffeemaschine zubereiten und über das Eis in den Gläsern gießen.
- Nach Belieben ein Löffelchen Zucker oder Süßstoff hinzufügen.
- Die Milch in die Kanne des Milchaufschäumers gießen.
- Den Deckel verschließen.
- Das Programm Kalte Milch mit dichtem Schaum oder mit leichtem Schaum, je nach der Art des gewünschten Schaums wählen ( / ).
- Die Taste START/STOPP drücken und das Ende des Programms abwarten.
- Den Milchschaum in die Gläser mit dem Kaffee und dem Eis gießen.

# Was tun wenn...

## Was tun wenn...

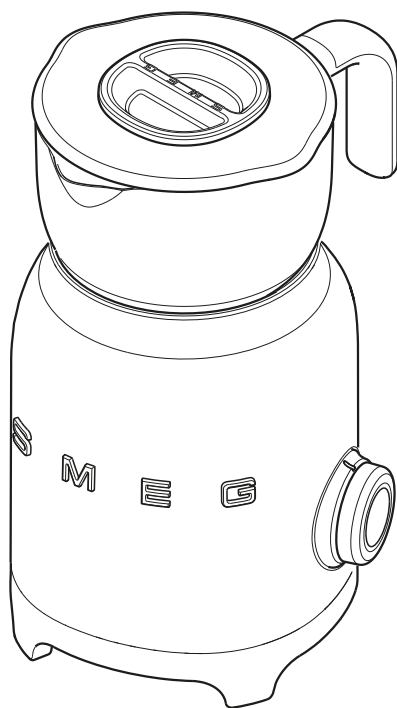
| Problem                                | Mögliche Ursachen                                                                 | Lösung                                                                             |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht.          | Stecker nicht eingesteckt.                                                        | Stecker einstecken.                                                                |
| Das Gerät stoppt während des Betriebs. | Die Kanne leer ist.                                                               | Das Füllen der Kanne vornehmen.                                                    |
|                                        | Die Kanne ist während der Zubereitung entfernt worden.                            | Die Kanne wieder an ihren Platz stellen.                                           |
|                                        | Zu dickflüssige oder zu große Zutaten, wie Schokoladenflocken großer Abmessungen. | Feinere Zutaten verwenden.                                                         |
| Der Zyklus startet nicht.              | Die Kanne ist nicht vorhanden.                                                    | Die Kanne an ihren Platz stellen.                                                  |
|                                        | Der Rührstab ist nicht vorhanden.                                                 | Überprüfen, dass der Rührstab vorhanden ist und ordnungsgemäß eingesetzt ist.      |
| Milch schäumt nicht.                   | Die Milch ist nicht kalt.                                                         | Kalte Milch verwenden.                                                             |
|                                        | Die Kanne enthält Wasserreste oder ist verschmutzt.                               | Sicherstellen, dass die Kanne trocken und sauber ist.                              |
|                                        | Der verwendete Rührstab ist nicht der richtige.                                   | Den gezahnten Rührstab verwenden.                                                  |
|                                        | Verwendung von bereits geschäumter oder erwärmter Milch.                          | Keine bereits geschäumte oder erwärmte Milch verwenden.                            |
|                                        | Verwendung von fettarmer Milch.                                                   | Geeignete Milch verwenden.                                                         |
| Die Zutaten lösen sich nicht auf.      | Zu große Zutaten oder in übermäßiger Menge eingeführt.                            | Vor dem Einführen die Zutaten hacken oder die Zubereitungsempfehlungen überprüfen. |



Falls das Problem weiterhin besteht oder bei anderen auftretenden Störungen wenden Sie sich an den nächsten Kundendienst.

Beste klant,  
we danken u dat u de melkopschuimer van SMEG heeft gekocht.  
Door voor een van onze producten te kiezen, heeft u gekozen voor een oplossing waarbij esthetiek en innovatief technisch design worden gecombineerd die resulteren in unieke voorwerpen die onderdeel van uw interieur zullen worden. Een huishoudelijk apparaat van Smeg kan altijd perfect worden gecombineerd met andere producten uit het assortiment; tegelijkertijd is het een designvoorwerp voor de keuken.  
We hopen dat u volop de functies van uw huishoudelijke apparaat zult waarderen.  
Met vriendelijke groet,

SMEG S.p.A.



Model MFF01  
Melkopschuimer





# Waarschuwingen

## VEILIGHEID

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.

Dit apparaat werkt op stroom. Daarom moeten de volgende veiligheidsaanwijzingen worden nageleefd:

- Pak de stekker niet beet met natte handen.
- Controleer of het gebruikte stopcontact altijd bereikbaar is zodat de stekker, wanneer nodig, kan worden verwijderd.
- Trek nooit aan de voedingskabel om te voorkomen dat deze beschadigd raakt.
- Probeer het apparaat niet te repareren als het defecten vertoont.  
Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en wend u tot de technische assistentie.
- Laat de beschadigde stekker of voedingskabel uitsluitend door de technische assistentie vervangen om elk gevaar te vermijden.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- Opgelet: haal de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen.
- Laat de voedingskabel niet hangen over de rand van de tafel of een ander blad en vermijd de aanraking met warme oppervlakken.
- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, piepschuim) buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens, of door personen die geen ervaring hebben in het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan. Houd kinderen in de gaten en laat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van

een elektrische kookplaat, of een gasfornuis of in een hete oven.

- Controleer of in het apparaat geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn.
- Giet de kan niet te vol, maar houd u altijd aan de markeringen die aan de binnenkant van de kan zijn aangebracht.  
Wanneer u de kan tot boven de markering vult, kunt u aan gevaren worden blootgesteld omdat de opgeschuimde melk uit de houder kan komen.
- De kan wordt warm tijdens de werking. Raak de warme oppervlakken niet aan, maar pak de kan aan het specifieke handvat beet.
- Mensen die een pacemaker of ander soortgelijke apparaten dragen, moeten controleren of de werking van dergelijke apparaten niet door het inductieveld met een frequentie van 20 tot 50 Hz kan worden benadeeld.
- De schijf van de melkopschuimer kan verstikkingsgevaar veroorzaken. Houd hem buiten bereik van kinderen.

### Aansluiting van het apparaat

Controleer of de netspanning en -frequentie overeenstemmen met de gegevens van het typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat is aangebracht.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een correct geïnstalleerd stopcontact met een minimaal vermogen van 10A dat op passende wijze is geaard.

Neem contact op met de technische assistentie om de stekker van het apparaat te laten vervangen als dit niet op het stopcontact kan worden aangesloten.



## Uitsluitend voor de Europese markt:

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar, wanneer dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan, en mits ze de betreffende risico's begrijpen.
- Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar en ouder gereinigd en onderhouden worden, mits ze daarbij worden bijgestaan.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact alvorens de montage, demontage en reiniging te verrichten.

## Voorzien gebruik

Dit apparaat is bestemd voor het opwarmen en opschuimen van melk en voor de bereiding van warme chocolademelk. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.

Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd.

## Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan is voorzien;
- het niet doorlezen van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- de niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen.



Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Overhandig tevens deze gebruiksaanwijzing als het apparaat wordt doorverkocht.

## VERWIJDERING

Elektrische apparaten mogen niet bij het huisvuil worden gestopt.



Apparaten met het symbool  zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle afgedankte elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huisvuil worden verwijderd door ze bij specifieke en door de staat aangewezen afvalverwerkingsbedrijven in te leveren. Een correcte verwijdering van het afgedankte apparaat vermijdt dat schade wordt veroorzaakt aan het milieu en de gezondheid van mensen. Win informatie in bij uw gemeente, het afvalverwijderingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat heeft gekocht voor meer informatie over de verwijdering van het afgedankte apparaat.



## Beschrijving / Montage

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig.1)

- 1 Basis met motor
- 2 Kan
- 3 Getande klopper (voor opschuimen van melk of chocolademelk)
- 3a Gladde klopper (voor het opwarmen van melk)
- 4 Deksel
- 5 Maatdop
- 6 START/STOP-knop
- 7 Programmakeuzeknop
- 8 Led

### TYPEPLAATJE

Het typeplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het typeplaatje mag nooit worden verwijderd.

### VOÓR HET EERSTE GEBRUIK (Fig.1)

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele labels of stickers.
- Maak de voet met motor (1) met een vochtige doek schoon.  
Was de onderdelen en maak ze goed droog (zie par. "Reiniging en onderhoud").



Controleer of alle onderdelen intact zijn alvorens ze te gebruiken.

### MONTAGE VAN DE COMPONENTEN (Afb. 1)

- Plaats de kan (2) op de voet met motor (1).
- Plaats de klopper (3) in de kan (2) door hem op de specifieke pen aan te brengen.
- Breng het deksel (4) aan op de kan (2) en druk hem goed aan.

### BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN (Afb. 1)

#### Programmakeuzeknop (7)

Het apparaat beschikt over 6 vooraf ingestelde programma's en een handmatige functie die met de knop (7) kunnen worden gekozen.

| Pictogram knoppen | Programma                   |
|-------------------|-----------------------------|
|                   | Warme chocolademelk         |
|                   | Warme melk                  |
|                   | Warme melk met licht schuim |
|                   | Warme melk met dik schuim   |
|                   | Koude melk met licht schuim |
|                   | Koude melk met dik schuim   |
|                   | Handmatig                   |

#### Vloeistofniveau-indicator

| Symbol | Beschrijving                                                                                                                   |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Maximumvulniveau melk voor het opwarmen van melk en de bereiding van warme chocolademelk (inclusief de hoeveelheid chocolade). |
|        | Maximumvulniveau op te schuimen melk.                                                                                          |
|        | Minimumniveau.                                                                                                                 |



## GEBRUIK (Afb. 1)



### Gebruiksadvies

Het resultaat van de opschuimfunctie kan afhangen van de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten.

Voor een goed resultaat adviseren we om volle melk te gebruiken en de melk onmiddellijk nadat u deze uit de koelkast haalt in de kan (2) te gieten.



Laat het apparaat na een eerste opwarmcyclus afkoelen, alvorens een tweede opwarmcyclus te verrichten.



Gebruik het apparaat niet zonder vloeistoffen. De kan zou beschadigd kunnen raken als het apparaat zonder vloeistoffen wordt gestart. Vul altijd tot minstens het MIN-niveau en nooit meer dan het MAX-niveau die in de kan zijn aangegeven.



Het apparaat vertoont een fout als de led van de knop knippert en twee keer achtereenvolgens drie geluidssignalen worden afgegeven. De fout wordt aangegeven wanneer de kan of de klopper ontbreekt, als de kan tijdens de bereiding wordt verwijderd of als de cyclus met lege kan wordt gestart.

In de eerste twee gevallen wordt de cyclus niet gestart. In de laatste twee gevallen wordt de cyclus gestart en na een aantal seconden onderbroken.

- Steek de stekker in het stopcontact.
- De led (8) knippert, het apparaat wordt in stand-by geplaatst en de led gaat uit als het ongeveer 120 seconden lang niet wordt gebruikt.

## Melk opwarmen of opschuimen

- Verwijder het deksel (4) en vul de kan (2) met koude melk. Houd u daarbij aan de markeringen die aan de binnenkant van de kan zijn aangebracht.
- Breng het deksel (4) weer aan.
- Selecteer het gewenste programma door de knop (7) op de rode markering op de ring van de knop te draaien.



Het apparaat verlaat de stand-by en wordt in de werkfase geplaatst.

- Start de cyclus met een druk op de START/STOP-knop (6). De led (8) gaat branden.
- Aan het einde van de cyclus gaat de led (8) uit en wordt een geluidssignaal gegeven.
- De cyclus kan vóór het einde van de ingestelde tijd worden onderbroken door op de START/STOP-knop (6) te drukken.
- Verwijder het deksel (4) door het bij de lippen aan de zijkant beet te pakken.
- Verwijder de kan (2) en schenk de opgeschuimde melk met een lepel uit.



Het wordt geadviseerd om suiker of zoete siropen (bijvoorbeeld honing, agave- of ahornsiroop) aan het einde van de cyclus toe te voegen.

## Bereiding van warme chocolademelk

- Verwijder het deksel (4) en vul de kan (2) met de ingrediënten voor warme chocolademelk. Houd u daarbij aan de markeringen die aan de binnenkant van de kan zijn aangebracht. Raadpleeg de tips die in het recept van Smeg zijn gegeven.
- Selecteer het desbetreffende programma en verricht de handelingen die voor melk zijn beschreven.



Tijdens de bereiding kan de maatdop (5) worden verwijderd om



# Reiniging en onderhoud

eventuele ingrediënten in poedervorm toe te voegen.

We adviseren om de ingrediënten korte tijd na het begin van de cyclus in kleine hoeveelheden en langzaam toe te voegen, zodat de melk kan opwarmen. Wanneer u de ingrediënten te snel of in te grote hoeveelheden tegelijkertijd toevoegt, kan de klopper blokkeren of van diens plaats schieten.

## Handmatige werking

- Verwijder het deksel (4) en vul de kan (2) met melk. Houd u daarbij aan de markeringen die aan de binnenkant van de kan zijn aangebracht.
- Breng het deksel (4) weer aan.

U kunt een warme of een koude cyclus selecteren.

### Handmatig warm:

- Start het programma handmatig (M) met de opwarmfunctie door op de START/STOP-knop te drukken. De led (8) gaat branden en de snelheid en de temperatuur nemen proportioneel aan de duur van de cyclus toe. De gebruiker kan de cyclus onderbreken met een druk op de START/STOP-knop op het moment dat de bereiding aan diens eisen voldoet.

### Handmatig koud:

- Houd de START/STOP-knop ongeveer 3 seconden ingedrukt. De klopper begint de melk op te schuimen zonder deze op te warmen. De led (8) knippert tot het einde van de cyclus is bereikt. De gebruiker kan de cyclus onderbreken met een druk op de START/STOP-knop op het moment dat de bereiding aan diens eisen voldoet.



- In de beide gevallen wordt na verloop van een bepaalde tijd de

functie handmatig automatisch onderbroken om de beveiliging en de werking van het product te behouden.

- Aan het einde van de cyclus gaat de led (8) uit en wordt een geluidssignaal gegeven.
- Verricht vervolgens de handelingen die voor melk zijn beschreven.



Tijdens de bereiding kan de maatdop (5) worden verwijderd om eventuele ingrediënten (bijvoorbeeld oploskoffie, -cappuccino of -thee, enz.) in poedervorm toe te voegen.

## REINIGING EN ONDERHOUD (Afb. 1)



Haal **ALTIJD** de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen, alvorens de reiniging te verrichten. Dompel de voet met motor (1) nooit onder in water of andere vloeistoffen.

De handleiding bevat specifieke aanwijzingen en maatregelen voor de reiniging, het onderhoud en handelingen die de fabrikant de klant aanbeveelt. Elke andere handeling moet door een erkend servicecentrum worden verricht.

- Verwijder de klopper (3).
- Verwijder de kan (2) van de voet met motor.
- De klopper (3), het deksel (4), de maatdop (5) en de kan (2) kunnen in de vaatwasser worden gewassen.
- De voet met motor (1) kan eerst met een vochtige doek en vervolgens met een droge doek worden gereinigd. Maak geen gebruik van schoonmaak- of schuurmiddelen.



## **WARMES CHOCOLADEMELK**

Hoeveelheid voor twee bekers

Ingrediënten

- |                  |        |
|------------------|--------|
| - Volle melk     | 250 ml |
| - Pure chocolade |        |
| In vlokken       | 90 g   |

### **Procedure**

- Vul de kan met melk.
- Voeg de chocoladevlokken toe.
- Sluit het deksel.
- Selecteer het programma warme chocolademelk ().
- Druk op de START/STOP-knop en wacht het einde van het programma af.

## **CAPPUCCINO**

Hoeveelheid voor twee bekers

Ingrediënten

- |                  |        |
|------------------|--------|
| - Volle melk     | 200 ml |
| - Koffie         | 80 ml  |
| of sterke koffie | 40 ml  |

### **Procedure**

- Zet de koffie met een koffiezetapparaat en giet de koffie in een beker.
- Vul de kan van de melkopschuimer met melk.
- Sluit het deksel.
- Selecteer het programma warme melk met dik schuim ().
- Druk op de START/STOP-knop en wacht het einde van het programma af.
- Schenk het melkschuim uit over de koffie.
- Voeg naar wens een theelepeltje suiker of zoete siroop toe.

## **IJSKOUDE ESPRESSO MACCHIATO**

Hoeveelheid voor twee bekers

Ingrediënten

- |              |        |
|--------------|--------|
| - Volle melk | 200 ml |
| - Koffie     | 80 ml  |
| - Ijsblokjes | 4      |

### **Procedure**

- Verdeel de ijsblokjes over 2 kopjes.
- Zet de koffie met een koffiezetapparaat en schenk de koffie uit over de ijsblokjes in de kopjes.
- Voeg naar wens een theelepeltje suiker of zoete siroop toe.
- Vul de kan van de melkopschuimer met melk.
- Sluit het deksel.
- Selecteer naar wens het programma koude melk met dik schuim of koude melk met licht schuim ( / .

- Druk op de START/STOP-knop en wacht het einde van het programma af.
- Schenk het melkschuim uit in de kopjes met koffie en ijs.

# Wat te doen als.....

## Wat te doen als.....

| Probleem                               | Mogelijke oorzaken                                                          | Oplossing                                                                            |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet.               | Stekker niet in het stopcontact aangebracht.                                | Steek de stekker in het stopcontact.                                                 |
| Het apparaat stopt tijdens de werking. | Kan leeg.                                                                   | Vul de kan.                                                                          |
|                                        | Kan verwijderd tijdens de bereiding.                                        | Plaats de kan terug.                                                                 |
|                                        | Ingrediënten te dik of te groot, zoals bijvoorbeeld grote chocoladevlokken. | Gebruik kleinere of minder dikke ingrediënten.                                       |
| De cyclus start niet.                  | Kan ontbreekt.                                                              | Plaats de kan terug.                                                                 |
|                                        | Klopper ontbreekt.                                                          | Controleer of de klopper aanwezig is en goed is aangebracht.                         |
|                                        | Melk niet koud.                                                             | Gebruik koude melk.                                                                  |
| Melk schuim niet op.                   | Kan bevat waterresten of is vuil.                                           | Controleer of de kan droog en schoon is.                                             |
|                                        | Verkeerde klopper gebruikt.                                                 | Monteer de getande klopper.                                                          |
|                                        | Gebruik van reeds opgeschuimde of opgewarmde melk.                          | Gebruik geen melk die reeds is opgeschuimd of opgewarmd.                             |
|                                        | Gebruik van vetarme melk.                                                   | Gebruik geschikte melk.                                                              |
| Ingrediënten smelten niet.             | Ingrediënten te dik of in te grote hoeveelheden toegevoegd.                 | Maak de ingrediënten fijn alvorens ze toe te voegen of controleer de bereidingstips. |



Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum als het probleem niet kan worden verholpen of andere defecten zijn opgetreden.

Estimado Cliente:

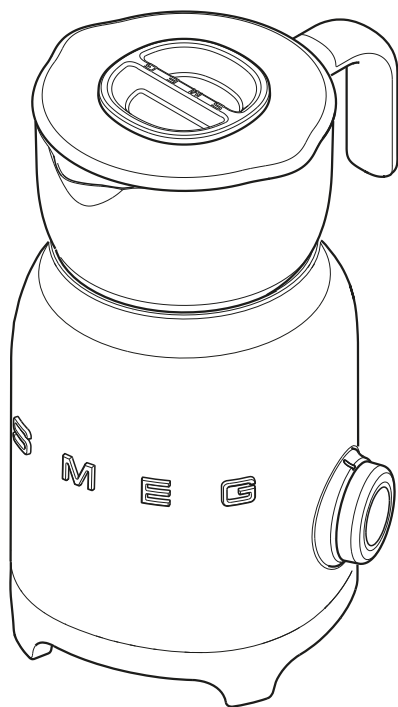
Le agradecemos por haber comprado el Espumador de Leche de la Línea Smeg.

Eligiendo nuestro producto, Ud. Ha optado por soluciones en las que la búsqueda de la estética y el diseño técnico innovador ofrecen objetos únicos que se convierten en elementos decorativos.

Un electrodoméstico Smeg se combina siempre a la perfección con otros productos de la gama y puede convertirse en un objeto de diseño para la cocina.

Deseándole que pueda aprovechar plenamente las funciones de su electrodoméstico, reciba nuestros más cordiales saludos.

SMEG S.p.A.



Modelo MFF01  
Espumador de leche



# Advertencias

## SEGURIDAD

### Advertencias fundamentales sobre la seguridad.

Dado que el aparato funciona con corriente eléctrica, es necesario cumplir con las siguientes advertencia de seguridad:

- No tocar el enchufe con las manos mojadas.
- Asegurarse que la toma de corriente empleada siempre esté accesible para poder desconectar el enchufe cuando sea necesario.
- No tirar nunca del cable porque podría dañarse.
- En caso de averías del aparato, no intentar repararlas.  
Apagar el aparato, desconectar el enchufe de la toma y contactar la Asistencia Técnica.
- En caso de daños en el enchufe o en el cable de alimentación, solicitar exclusivamente a la Asistencia Técnica que realice el cambio para evitar cualquier riesgo.
- No sumergir el aparato en el agua.
- Cuidado: antes de lavarlo desconectar el enchufe.
- No dejar colgando el cable de alimentación del borde de la mesa o de otra superficie, ni dejar que toque superficies calientes.
- Conservar el material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido) fuera del alcance de los niños.
- No permitir el uso del aparato a personas (incluso niños) con reducidas capacidades psíquicas físicas y sensoriales o con experiencia y conocimiento insuficientes, a menos que no sean atentamente vigilados e instruidos por una persona responsable de su integridad. Vigilar a los niños, asegurándose

que no jueguen con el aparato.

- No colocar el aparato arriba o cerca de hornallas eléctricos o a gas o de un horno caliente.
- Controlar que dentro del aparato no haya objetos extraños.
- No llenar en exceso la jarra sino que tomar como referencia siempre las indicaciones de nivel grabadas dentro de la misma.  
Superar el límite marcado puede ser peligroso si la leche espumada salpica fuera del contenedor.
- Durante el funcionamiento la jarra se calienta. No tocar las superficies calientes, sujetar la jarra siempre de su aza.
- Las personas con marcapasos u otros dispositivos similares deben asegurarse que el funcionamiento de sus aparatos no se vea afectado por el campo inductivo, cuya gama de frecuencia se encuentra comprendida entre 20 y 50 Hz.
- El disco espumador puede convertirse en una fuente de asfixia. Mantenerlo alejado del alcance de los niños.

### Conexión del aparato

Asegurarse que la corriente y la frecuencia de la red eléctrica sean las mismas que las indicadas en la placa de datos al fondo del aparato.

Conectar el aparato solamente con una toma de corriente perfectamente instalada con una capacidad mínima de 10 A y con una conexión a tierra eficiente.

En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, contactar el servicio de asistencia técnica para reemplazarla.



## Solo para mercados europeos:

- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años si son vigilados o instruidos con respecto al uso del aparato en condiciones de seguridad y si comprenden los riesgos relacionados.
- La limpieza y el mantenimiento pueden ser realizados por niños a partir de los 8 años, siempre que sean vigilados.
- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños con edades inferiores a los 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente antes de realizar las operaciones de montaje, desmontaje y limpieza.

## Uso conforme con el destino previsto

Este aparato se ha diseñado para calentar y espumar la leche y para preparar chocolate caliente. No utilizar el producto para fines diferentes de aquellos previstos.

Este aparato se ha destinado solo para un uso doméstico.

## Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños sufridos por personas y cosas causados por:

- Uso del aparato diferente de aquel previsto;
- No lectura del manual de uso;
- El forzamiento de una o más partes del aparato;
- Uso de repuestos no originales;
- Incumplimiento de las advertencias de seguridad.



Conservar estas instrucciones adecuadamente. Si el aparato se cede a otras personas, entregarles también estas instrucciones de uso.

## ELIMINACIÓN

Los aparatos eléctricos no deben eliminarse junto con los residuos domésticos.



Los aparatos que llevan el símbolo  están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/UE. Todos los aparatos eléctricos y electrónicos fuera de uso deben eliminarse por separado de los residuos domésticos, entregándolos a los centros previstos por el Estado. Eliminando correctamente el aparato se evitarán daños al medioambiente y riesgos para la salud de las personas. Más información sobre la eliminación del aparato puede solicitarse al Municipio, a la Oficina encargada del desguace o a la tienda donde compró el aparato.



## Descripción / Montaje

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig.1)

- 1 Base motor
- 2 Jarra
- 3 Batidor dentado (para espumar la leche o el chocolate)
- 3a Batidor liso (para función leche caliente)
- 4 Tapa
- 5 Medidor
- 6 Botón START/STOP
- 7 Pomo selección programas
- 8 Led

### PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa de identificación contiene los datos técnicos, el número de serie y el marcado. La placa de identificación nunca debe quitarse.

### ANTES DEL PRIMER USO (Fig.1)

- Desembalar con cuidado el aparato y quitar todo el material de embalaje y las etiquetas adhesivas.
- Limpiar el sensor magnético (1) con un paño húmedo.  
Lavar todos los componentes y secar con cuidado (véase pár. "Limpieza y Mantenimiento").



Antes del uso comprobar que todos los componentes estén íntegros.

### MONTAJE DE LOS COMPONENTES (Fig. 1)

- Colocar la jarra (2) en la base motor (1).
- Situar el batidor (3) dentro de la jarra (2) insertándola en el perno específico.
- Colocar la tapa (4) sobre la jarra (2) y presionar hacia abajo.

### DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS (Fig. 1)

#### Pomo selección programas (7)

El aparato posee 6 programas prefijados y una función manual, los mismos se pueden elegir con el pomo (7).

| Icono pomo | Programa                          |
|------------|-----------------------------------|
|            | Chocolate caliente                |
|            | Leche caliente                    |
|            | Leche caliente con espuma liviana |
|            | Leche caliente con espuma densa   |
|            | Leche fría con espuma liviana     |
|            | Leche fría con espuma densa       |
|            | Manual                            |

### Indicaciones del nivel de líquido

| Símbolo | Descripción                                                                                                   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Nivel máximo de llenado para la función calentar y preparación chocolate (incluida la cantidad de chocolate). |
|         | Nivel máximo de llenado de leche a espumar.                                                                   |
|         | Nivel mínimo.                                                                                                 |



## USO (Fig. 1)



### Consejos de uso

El resultado de la función espumado leche puede verse influenciado por los ingredientes empleados.

Para obtener un buen resultado se aconseja emplear leche entera, quitándola de la nevera inmediatamente antes de verterla en la jarra (2).



Después de un primer ciclo de calentamiento esperar que el aparato se enfríe antes de comenzar el segundo.



No utilizar el aparato sin líquidos. Poner en marcha el aparato sin líquido podría dañar la jarra. Llenar siempre hasta el nivel MIN y no superar el nivel MAX, ambos indicados dentro de la jarra.



Si el led del pomo parpadea y se repiten dos veces tres señales acústicas, significa que el aparato está en error.

El estado de error se indica cuando la jarra o el batidor no están colocados, se quita la jarra durante la preparación o se pone en marcha el ciclo con la jarra vacía.

En los primeros dos casos, el ciclo no inicia, mientras que en los últimos dos ciclos arranca pero se interrumpe pasados unos pocos segundos.

- Insertar el enchufe en la toma.
- El led (8) parpadea, después de aprox. 120 segundos de inactividad si está en posición stand-by y el led se apaga.

## Calentar o espumar la leche

- Quitar la tapa (4) y verter en la jarra (2) la leche fría teniendo en cuenta las indicaciones de nivel grabadas en el interior de la jarra.
- Volver a colocar la tapa (4).
- Elegir el programa deseado girando el pomo (7) en correspondencia con la muesca roja situada en la abrazadera del pomo.



De la fase stand-by el aparato se posiciona en fase de trabajo.

- Pulsar el botón START/STOP (6) para poner en marcha el ciclo, el led (8) queda iluminado fijo.
- Una señal acústica y el apagado del led (8) indican que el ciclo ha finalizado.
- Se puede detener el ciclo antes del tiempo fijado, pulsando el botón START/STOP (6).
- Quitar la tapa (4) sujetándola de las aletas laterales.
- Quitar la jarra (2) y depositar la leche espumada ayudándose con una cuchara.



El posible agregado de azúcar o jarabes dulcificantes (ejemplo miel, zumo de agave o de arce, etc.) se aconseja al final del ciclo.

## Preparación del chocolate

- Quitar la tapa (4) y verter en la jarra (2) los ingredientes para preparar el chocolate teniendo en cuenta las indicaciones de nivel grabadas en el interior de la jarra y las sugerencias de la receta Smeg.
- Elegir el programa y proceder como se indica con respecto a la leche.



Durante la fase de elaboración es posible quitar el medidor (5) para introducir ingredientes en polvo. Se aconseja realizar el agregado



# Limpieza y mantenimiento

lentamente y en pequeñas cantidades algunos instantes después de comenzar el ciclo para que la leche se caliente. El agregado demasiado veloz o de grandes cantidades podría detener la rotación del batidor o que se saliese de su asiento.

## **Función manual**

- Quitar la tapa (4) y verter en la jarra (2) la leche teniendo en cuenta las indicaciones de nivel grabadas en el interior de la jarra.
- Volver a colocar la tapa (4).

Se puede elegir un ciclo en caliente o bien un ciclo en frío.

### Manual Caliente:

- Para iniciar el Programa Manual (M), con la función calentar, presionar el botón START/STOP, el led (8) se ilumina fijo; la velocidad del batidor y la temperatura aumentan en relación con la duración del ciclo. El usuario puede interrumpir el ciclo pulsando el botón START/STOP apenas considere que la preparación está lista.

### Manual Frío:

- Manteniendo pulsado el botón START/STOP durante 3 segundos, el batidor se pone en marcha para espumar la leche sin calentarla y el led (8) parpadea durante todo el ciclo. El usuario puede interrumpir el ciclo pulsando el botón START/STOP apenas considere que la preparación está lista.



- En ambos casos, pasado un determinado tiempo, el funcionamiento manual se interrumpirá automáticamente para mantener la seguridad y proteger el funcionamiento del producto.

- Una señal acústica y el apagado del led (8) indican que el ciclo ha finalizado.
- Luego seguir según se describe respecto a la leche.



Durante la fase de trabajo es posible quitar el medidor (5) para introducir ingredientes en polvo (por ejemplo: café soluble, capuchino soluble, té soluble, etc.).

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (Fig. 1)**



Antes de realizar la operación de limpieza, desconectar SIEMPRE el enchufe de la toma de corriente y dejar enfriar el aparato. Nunca sumergir la base motor (1) en agua u otros líquidos.

El manual de instrucciones contiene las instrucciones apropiadas y los consejos para la limpieza, el mantenimiento y las operaciones recomendadas al cliente por el fabricante. Cualquier otra intervención debe realizarla un representante de un servicio autorizado.

- Quitar el batidor (3).
- Colocar la jarra (2) en la base motor.
- El batidor (3), la tapa (4), el medidor (5) y la jarra (2) pueden lavarse en lavavajillas.
- La base motor (1) puede limpiarse antes con un paño húmedo y luego con uno seco. Evitar el uso de detergentes o materiales abrasivos.



## **CHOCOLATE CALIENTE**

Cantidad para dos tazas

Ingredientes

- Leche entera 250 ml
- Chocolate Amargo en escamas 90 gr

### **Procedimiento**

- Verter la leche en la jarra.
- Agregar el chocolate en escamas.
- Cerrar la tapa.
- Seleccionar el programa caliente ().
- Pulsar el botón START/STOP y esperar que termine el programa.

## **CAPUCHINO**

Cantidad para dos tazas

Ingredientes

- Leche entera 200 ml
- Café 80 ml
- o bien café cargado 40 ml

### **Procedimiento**

- Preparar el café con una máquina de café y luego verterlo en una taza.
- Verter la leche en la jarra del espumador.
- Cerrar la tapa.
- Elegir el programa leche caliente con espuma densa ().
- Pulsar el botón START/STOP y esperar que termine el programa.
- Agregar la espuma de leche al café.
- Agregar una cucharadita de azúcar o de jarabe endulzante.

## **EXPRESO CORTADO HELADO**

Cantidad para dos tazas

Ingredientes

- Leche entera 200 ml
- Café 80 ml
- Cubitos de hielo 4

### **Procedimiento**

- Introducir los cubitos de hielo en 2 vasos.
- Preparar el café con una máquina de café y luego verterlo sobre el hielo en los vasos.
- Agregar una cucharadita de azúcar o de jarabe endulzante.
- Verter la leche en la jarra del espumador.
- Cerrar la tapa.
- Elegir el programa leche fría con espuma densa o con espuma liviana, dependiendo del tipo de espuma deseado ( / ).
- Pulsar el botón START/STOP y esperar que termine el programa.
- Verter la espuma de leche en los vasos de café con hielo.

# Qué hacer si.....

## Qué hacer si.....

| Problema                                         | Posibles causas                                                                             | Solución                                                                                       |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.                          | Enchufe no conectado.                                                                       | Conectar el enchufe.                                                                           |
| El aparato se detiene durante el funcionamiento. | La jarra está vacía.                                                                        | Llenar la jarra.                                                                               |
|                                                  | La Jarra se ha quitado durante la preparación.                                              | Volver a colocar la jarra en su asiento.                                                       |
|                                                  | Ingredientes demasiado densos o demasiado grandes como escamas de chocolate de gran tamaño. | Usar ingredientes más finos.                                                                   |
| El ciclo no comienza.                            | No está la jarra.                                                                           | Colocar la jarra en su asiento.                                                                |
|                                                  | No está el batidor.                                                                         | Controlar que el batidor esté presente y situarlo correctamente.                               |
| La leche no se espuma.                           | La leche no está fría.                                                                      | Usar leche fría.                                                                               |
|                                                  | La jarra contiene residuos de agua o está sucia.                                            | Asegurarse que la jarra esté seca y limpia.                                                    |
|                                                  | El batidor empleado no es correcto.                                                         | Montar el batidor dentado.                                                                     |
|                                                  | Uso de leche ya espumada o calentada.                                                       | No utilizar leche ya espumada o calentada.                                                     |
|                                                  | Uso de leche con escaso contenido de grasas.                                                | Utilizar la leche adecuada.                                                                    |
| Los ingredientes no se disuelven.                | Ingredientes demasiado espesos o introducidos en cantidad excesiva.                         | Moler los ingredientes antes de introducirlos o controlar las sugerencias para la preparación. |



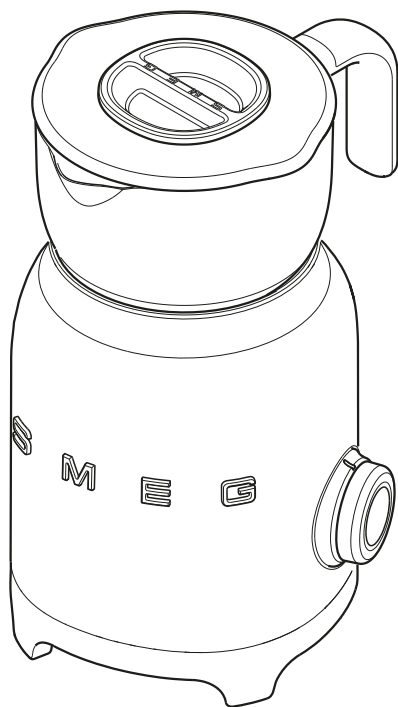
Si el problema no se resuelve o en caso de otro tipo de averías, contactar con el servicio de asistencia de la zona.

Estimado Cliente,  
Agradecemos-lhe vivamente a compra do Espumador de Leite da Linha Smeg.  
Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a pesquisa estética e uma conceção técnica inovadora oferecem objetos únicos que se tornam elementos de decoração.

Um aparelho Gpme, na verdade, combina-se sempre perfeitamente com outros produtos da gama e, simultaneamente, pode constituir um objeto de design para a cozinha.

Desejamos-lhe que aprecie plenamente as funcionalidades do seu aparelho,  
Com os nossos melhores cumprimentos.

**SMEG S.p.A.**



**Modelo MFF01**  
**Espumador de Leite**



# Advertências

## SEGURANÇA

### Advertências fundamentais para a segurança.

Dado que o aparelho funciona com alimentação elétrica, é necessário respeitar as seguintes advertências de segurança:

- Não tocar na ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se de que a tomada utilizada está sempre acessível para que a ficha possa ser removida, se necessário.
- Jamais puxar o cabo para não o danificar.
- Caso a máquina tenha avarias, não tentar repará-las.

Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.

- Em caso de danos à ficha ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita apenas pela Assistência Técnica, de modo que seja evitado qualquer tipo de risco.
- Não submergir o aparelho em água.
- Atenção: antes de limpar, retirar a ficha da tomada.
- Não deixar o cabo de alimentação suspenso na borda da mesa ou de outra superfície, nem permitir que entre em contacto com superfícies quentes.
- Guardar o material da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.
- Não permitir a utilização do aparelho por parte de pessoas (também crianças) com reduzidas capacidades psico-físico-sensoriais, ou com experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e instruídas por um responsável pela segurança

dos mesmos. Vigiar as crianças, assegurando-se que não brinquem com o aparelho.

- Não colocar o aparelho acima ou perto de fornos elétricos ou a gás, ou num forno aquecido.
- Verificar que no interior do aparelho não existam objetos estranhos.
- Não encher excessivamente o jarro, mas consultar sempre as indicações de nível serigrafadas no interior do próprio jarro. Encher além do limite assinalado pode ser perigoso caso o leite espumado esguiche do recipiente.
- O jarro aquece durante o funcionamento. Não tocar nas superfícies quentes, agarrar sempre o jarro com a respetiva pega.
- Os portadores de pacemakers ou outros dispositivos similares devem certificar-se de que o funcionamento dos seus dispositivos não seja prejudicado pelo campo indutivo, cuja gama de frequência situa-se entre 20 e 50 Hz.
- O disco para espumar o leite pode ser causa de asfixia. Mantê-lo fora do alcance das crianças.

### Ligação da máquina

Certificar-se de que a tensão e a frequência da rede elétrica correspondem às indicações da placa de dados situada no fundo do aparelho. Ligar apenas a máquina numa tomada com capacidade mínima de 10A e um eficiente sistema de aterramento, e instalada de acordo com as regras técnicas.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, contactar o serviço de assistência técnica para a sua substituição.



## Somente para mercados europeus:

- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos se supervisionadas ou instruídas sobre a sua utilização em segurança e se compreendem os riscos relacionados.
- A limpeza e a manutenção podem ser efetuadas por crianças a partir dos 8 anos desde que vigiadas.
- Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com idade inferior aos 8 anos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar o aparelho da tomada elétrica antes de todas as operações de montagem, desmontagem e limpeza.

## Utilização em conformidade com o uso previsto

Este aparelho serve para aquecer e espumar o leite e preparar chocolate quente; Não utilizar o produto para outras finalidades diferentes do seu uso previsto.

Esta máquina é destinada exclusivamente ao uso doméstico.

## Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos sofridos por pessoas e coisas causados por:

- utilização do aparelho diferente daquela prevista;
- falta de leitura do manual do utilizador;
- adulteração também de uma única parte do aparelho;
- uso de peças sobresselentes não originais;
- inobservância das advertências de segurança.



Guardar cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá ser acompanhada por estas instruções para o uso.

## ELIMINAÇÃO

Os aparelhos elétricos não devem ser eliminados com o lixo doméstico.

Os dispositivos identificados com este símbolo



estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/UE. Todos os equipamentos elétricos e eletrónicos obsoletos devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, entregando-os aos respetivos centros previstos pelo Estado. Eliminando corretamente o equipamento obsoleto, é possível evitar danos ao ambiente e riscos para saúde das pessoas,. Para mais informações sobre a eliminação do equipamento, por favor, contactar a administração municipal, o Departamento de eliminação ou a loja onde o aparelho foi adquirido.



# Descrição / Montagem

## DESCRIÇÃO APARELHO (Fig.1)

- 1 Base do motor
- 2 Jarro
- 3 Batedor dentado (para espumar o leite ou o chocolate)
- 3a Batedor liso (para a função leite quente)
- 4 Tampa
- 5 Tampa medidora
- 6 Botão START/STOP
- 7 Manípulo de seleção de programas
- 8 Led

## PLACA DE IDENTIFICAÇÃO

A placa de identificação apresenta os dados técnicos, o número de série e a marcação. A placa de identificação não deve nunca ser removida.

## ANTES DO PRIMEIRO USO (Fig.1)

- Desembalar com cuidado o aparelho e remover todos os materiais de embalagem e eventuais rótulos e adesivos.
- Limpar a base do motor (1) com um pano húmido.  
Lavar todos os componentes e secar cuidadosamente (ver par. Limpeza e Manutenção).



Antes da utilização verificar que todos os componentes estejam íntegros.

## MONTAGEM DE COMPONENTES (Fig. 1)

- Posicionar o jarro (2) na base do motor (1).
- Posicionar o batedor (3) dentro do jarro (2) inserindo-o no respetivo pino.
- Posicionar a tampa (4) no jarro (2) e pressioná-la para baixo.

## DESCRIÇÃO DOS COMANDOS (Fig. 1)

### Manípulo de seleção de programas (7)

O aparelho possui 6 programas pré-definidos e uma função manual, que podem ser selecionados graças ao manípulo (7).

| Ícone Manípulo | Programa                      |
|----------------|-------------------------------|
|                | Chocolate quente              |
|                | Leite quente                  |
|                | Leite quente com espuma leve  |
|                | Leite quente com espuma densa |
|                | Leite frio com espuma leve    |
|                | Leite frio com espuma densa   |
|                | Manual                        |

### Indicação do nível de líquido

| Símbolo | Descrição                                                                                                                         |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Nível máximo de enchimento de leite para a função de aquecimento e preparação de chocolate (incluindo a quantidade de chocolate). |
|         | Nível máximo de enchimento de leite a espumar.                                                                                    |
|         | Nível mínimo.                                                                                                                     |



## USO (Fig. 1)



### Recomendações de uso

O resultado da função espumar leite pode ser influenciado pelos ingredientes utilizados.

Para ter um bom resultado, é aconselhável o uso de leite gordo retirando-o do frigorífico imediatamente antes de o verter no jarro (2).



Depois de um primeiro ciclo de aquecimento, aguardar que o aparelho arrefeça antes de começar um segundo.



Não utilizar o aparelho sem líquidos. Ligar o aparelho sem líquidos pode danificar o jarro.

Encher sempre até ao nível MÍN e não ultrapassar o nível MÁX, ambos indicados no interior do jarro.



Se o LED do manípulo piscar e forem repetidos duas vezes três sinais acústicos, significa que o aparelho está em estado de erro.

O estado de erro é mostrado se o jarro ou o batedor não estiverem presentes, o jarro for retirado durante a preparação ou iniciar-se o ciclo com o jarro vazio.

Nos dois primeiros casos, o ciclo não arranca, enquanto nos dois últimos ativa-se, mas interrompe-se depois de alguns segundos.

- Inserir a ficha na tomada.
- O LED (8) lampeja, depois de aproximadamente 120 segundos de inatividade, o aparelho posiciona-se em stand-by e o LED desliga-se.

## Aquecer ou espumar o leite

- Retirar a tampa (4) e verter leite frio no jarro (2), consultando as indicações de nível serigrafadas no interior do jarro.
- Voltar a montar a tampa (4).
- Selecionar o programa pretendido rodando o manípulo (7) em correspondência com a marca vermelha posicionada na virola do manípulo.



A partir da fase stand-by, o aparelho posiciona-se na fase de trabalho.

- Pressionar o botão START/STOP (6) para iniciar o ciclo, o LED (8) acende-se fixo.
- Um sinal acústico e o LED (8) desligado indicam o fim do ciclo.
- É possível parar o ciclo antes do tempo definido pressionando no botão START/STOP (6).
- Remover a tampa (4) agarrando-a pelas aletas laterais.
- Remover o jarro (2) e verter o leite espumado com a ajuda de uma colher.



A eventual adição de açúcar ou xaropes adoçantes (por exemplo, mel, sumo de agave ou de ácer, etc.) é recomendada no final do ciclo.

## Preparação do chocolate

- Remover a tampa (4) e verter os ingredientes para o chocolate no jarro (2), consultando as indicações de nível serigrafadas no interior do jarro e as sugestões referidas na receita Smeg.
- Selecionar o respetivo programa e proceder tal como descrito para o leite.



Durante a fase de trabalho, é possível remover a tampa medidora (5) para introduzir eventuais ingredien-



# Limpeza e manutenção

tes em pó.

Recomenda-se uma introdução lenta e em pequenas quantidades alguns momentos após o início do ciclo, para que o leite fique quente. Uma adição demasiado rápida ou quantidades demasiado grandes podem causar a paragem da rotação do batedor ou levar o mesmo a sair do seu alojamento.

## Função manual

- Remover a tampa (4) e verter o leite no jarro (2), consultando as indicações de nível serigrafadas no interior do jarro.
- Voltar a montar a tampa (4).

É possível selecionar um ciclo a quente ou um ciclo a frio.

### Manual Quente:

- Para iniciar o Programa Manual (M) com função de aquecimento, pressionar o botão START/STOP, o LED (8) acende-se fixo; a velocidade do batedor e a temperatura aumentam proporcionalmente à duração do ciclo. O utilizador pode interromper o ciclo pressionando no botão START/STOP assim que considere a preparação satisfatória.

### Manual Frio:

- Mantendo pressionado o botão START/STOP durante cerca de 3 segundos, o batedor começa a espumar o leite sem o aquecer e o LED (8) lampeja ao longo de toda a duração do ciclo. O utilizador pode interromper o ciclo pressionando no botão START/STOP assim que considere a preparação satisfatória.



- Em ambos os casos, após um certo tempo, a função manual irá parar automaticamente para preservar a segurança e a funciona-

lidade do produto.

- Um sinal acústico e o LED (8) desligado indicam o fim do ciclo.
- Em seguida, proceder como descrito para o leite.



Durante a fase de trabalho, é possível remover a tampa medidora (5) para introduzir eventuais ingredientes em pó (por exemplo: café instantâneo, cappuccino solúvel, chá solúvel, etc.).

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO (Fig. 1)



Antes de efetuar a operação de limpeza, desinsérer sempre a ficha da tomada elétrica e deixar o aparelho arrefecer. Nunca mergulhar a base do motor (1) em água ou noutros líquidos.

O manual de instruções contém instruções e medidas apropriadas para a limpeza, manutenção e operações recomendadas ao cliente pelo fabricante. Qualquer outra intervenção deve ser realizada por um representante de um serviço autorizado.

- Remover o batedor (3).
- Remover o jarro (2) da base do motor.
- O batedor (3), a tampa (4), a tampa medidora (5) e o jarro (2) podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A base do motor (1) pode ser limpa utilizando primeiro um pano húmido e sucessivamente um seco. Evitar o uso de detergentes ou materiais abrasivos.



## **CHOCOLATE QUENTE**

Quantidade para duas chávenas

Ingredientes

- Leite gordo 250 ml
- Chocolate preto em lascas 90 gr

### **Procedimento**

- Verter o leite no jarro.
- Adicionar o chocolate em lascas.
- Fechar a tampa.
- Selecionar o programa chocolate quente ()
- Pressionar no botão START/STOP e aguardar até que o programa termine.

## **CAPPUCCINO**

Quantidade para duas chávenas

Ingredientes

- Leite gordo 200 ml
- Café 80 ml
- ou café curto 40 ml

### **Procedimento**

- Fazer o café com uma cafeteira e vertê-lo numa taça.
- Verter o leite no jarro do espumador de leite.
- Fechar a tampa.
- Selecionar o programa leite quente com espuma densa ()
- Pressionar no botão START/STOP e aguardar até que o programa termine.
- Verter a espuma do leite no café.
- Adicionar, conforme seja do seu agrado, uma colher de açúcar ou xarope adoçante.

## **ESPRESSO MACCHIATO GELADO**

Quantidade para duas chávenas

Ingredientes

- Leite gordo 200 ml
- Café 80 ml
- Cubos de gelo 4

### **Procedimento**

- Inserir os cubos de gelo em 2 copos.
- Fazer o café com uma cafeteira e vertê-lo por cima do gelo nos copos.
- Adicionar, conforme seja do seu agrado, uma colher de açúcar ou xarope adoçante.
- Verter o leite no jarro do espumador de leite.
- Fechar a tampa.
- Selecionar o programa leite frio com espuma densa ou espuma leve, dependendo da espuma desejada ( / )
- Pressionar no botão START/STOP e aguardar até que o programa termine.
- Verter a espuma do leite nos copos com café e gelo.

# O que fazer se.....

## O que fazer se.....

| Problema                                    | Causas possíveis                                                             | Solução                                                                            |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ aparelho não funciona.                    | Ficha não inserida.                                                          | Inserir a ficha.                                                                   |
| ○ dispositivo pára durante o funcionamento. | ○ jarro está vazio.                                                          | Encher o jarro.                                                                    |
|                                             | ○ jarro foi removido durante a preparação.                                   | Reposicionar o jarro no respetivo local.                                           |
|                                             | Ingredientes demasiados densos ou grossos, como grandes lascas de chocolate. | Usar ingredientes mais finos.                                                      |
| ○ ciclo não arranca.                        | ○ jarro não está presente.                                                   | Posicionar o jarro no respetivo local.                                             |
|                                             | ○ batedor não está presente.                                                 | Verificar se o batedor está presente e posicionado corretamente.                   |
| ○ leite não fica espumado.                  | Leite não frio.                                                              | Usar leite frio.                                                                   |
|                                             | ○ jarro contém resíduos de água ou está sujo.                                | Certificar-se de que o jarro está seco e limpo.                                    |
|                                             | ○ batedor usado não está correto.                                            | Montar o batedor dentado.                                                          |
|                                             | Utilização de leite já espumado ou aquecido.                                 | Não utilizar leite já espumado ou aquecido.                                        |
|                                             | Uso de leite magro.                                                          | Utilizar leite adequado.                                                           |
| Os ingredientes não se dissolvem.           | Ingredientes demasiado espessos ou inseridos em quantidade excessiva.        | Picar os ingredientes antes de os inserir ou verificar as sugestões de preparação. |



Se o problema não ficou resolvido ou para outros tipos de avaria, contactar o serviço de assistência da área.

Bästa kund,

Tack för att ha inhandlat en mjölkskummare i SMEG-serien.

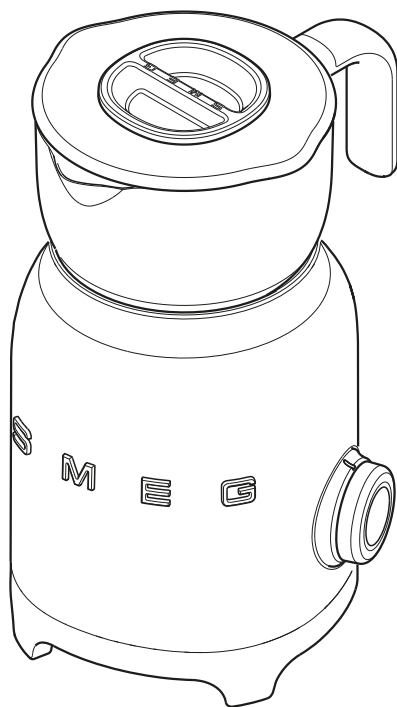
Genom att välja vår produkt har du bestämt dig för en lösning där estetisk forskning och en innovativ teknisk konstruktion ger unika objekt som förvandlas till inredningsföremål.

En hushållsapparat av märket Smeg passar alltid in perfekt med andra liknande produkter och kan på samma gång bidra till kökets design.

Vi hoppas att du kommer att uppskatta glassmaskinens funktioner.

Vänliga hälsningar,

**SMEG S.p.A.**



**Modell MFF01**  
**Mjölkskummare**



## Varningar

### SÄKERHET

#### Viktiga säkerhetsvarningar.

Det är nödvändigt att följa säkerhetsvarningarna nedan eftersom apparaten drivs med elström.

- Rör inte vid stickkontakten med våta händer.
- Se till att det eluttag som används alltid är åtkomligt för att vid behov dra ut kontakten.
- Dra aldrig i sladden eftersom den kan skadas.
- Vid fel på apparaten ska ni inte försöka att reparera den.

Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur eluttaget och vänd er till teknisk support.

- Vid skador på stickkontakten eller på nätsladden, får de endast bytas ut av teknisk support för att förhindra alla slags risker.
- Sänk inte ner apparaten i vatten.
- Observera! Koppla ur kontakten före rengöring.
- Låt inte nätsladden hänga och dingla från bordskanten eller från annan yta, låt den inte heller röra vid varma ytor.
- Förvara förpackningsmaterialet (plastpåsar, expansiv polystyren) utom räckhåll för barn.
- Låt inte personer (inklusive barn) med nedsatt psykisk, fysisk eller sensorisk förmåga, eller med otillräcklig erfarenhet och kunskap, använda apparaten, utan tillsyn och instruktioner av en säkerhetsansvarig. Ha tillsyn över barn och se till att de inte leker med apparaten.
- Ställ inte apparaten ovanpå eller i närheten av elektriska spiskplattor eller gasbrännare, eller i en varm ugn.
- Kontrollera att det inte finns några främmande föremål inuti apparaten.
- Fyll inte karaffen för mycket utan hänvisa alltid till nivåmärkena som är tryckta på karaffens insida.

Att fylla på utöver nivåmärket kan vara riskfyllt om den skummade mjölken stänker ut från behållaren.

- Karaffen värms upp under funktionen. Rör inte vid de varma ytorna, grip alltid tag i det särskilda handtaget på karaffen.
- De som har en pacemaker eller liknande anordningar ska säkerställa att funktionen av denna typ av apparater inte äventyras av det induktiva fältet, vars frekvensintervall är mellan 20 och 50 Hz.
- Skivan för mjölkskummaren kan förorsaka till kvävning. Håll den utom räckhåll för barn.

#### Ansluta apparaten

Se till att nätspänningen och frekvensen motsvarar det som anges på märkskylten på apparatens undersida.

Anslut apparaten till endast ett nätuttag som installerats korrekt och har en minimikapacitet på 10A och är ordentligt jordat.

Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt ska ni kontakta teknisk support för att byta ut dem.



## Endast för den europeiska marknaden:

- Det är tillåtet för barn över 8 års ålder att använda denna apparat under uppsikt eller efter att de instruerats om säker användning av apparaten och förstått de risker som finns i samband med dess användning.
- Rengöring och underhåll kan utföras av barn över 8 års ålder under uppsikt.
- Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Koppla ur apparaten från nätuttaget innan något monterings-, nedmonterings- och rengöringsarbete utförs.

## Avsedd användning

Denna apparat är avsedd att värma upp och skumma mjölk och tillreda varm choklad. Använd inte produkten för andra ändamål än det avsedda. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.

## Tillverkarens ansvar

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer och egendom som orsakats av:

- annan användning än den som förutsetts,
- försummelse att läsa bruksanvisningen,
- manipulering av någon del av apparaten,
- användning av icke-originalreservdelar,
- försummelse att iaktta säkerhetsvarningar.



Spara dessa instruktioner. Om apparaten överläts till andra personer ska även bruksanvisningen överlämnas till dem.

## BORTSKAFFNING

Elapparaterna får inte bortskaffas tillsammans med hushållsavfall.

De apparater som är försedda med denna symbol



lyder under EU-direktivet 2012/19/EU.

Alla elektriska och elektroniska apparater som kasseras ska bortskaffas separat från hushållsavfall och lämnas in till särskilda statliga avfallsstationer. Genom att bortskaffa apparaten korrekt går det att undvika miljöskador och risk för personers hälsa. För mer information om bortskaffande av den kasserade apparaten ska ni vända er till kommunkontoret, det lokala kontoret för avfallshantering eller till den butik där apparaten inhandlades.



# Beskrivning/Montering

## BESKRIVNING AV APPARATEN (Fig.1)

- 1 Motorbas
- 2 Karaff
- 3 Spiralvisp (för att skumma mjölk eller choklad)
- 3a Slät visp (för varm mjölk)
- 4 Lock
- 5 Mått
- 6 Tryckknapp START/STOP
- 7 Programväljare
- 8 Lysdiod

## MÄRKSKYLT

På märkskylten anges tekniska data, serienummer och märkning. Märkskylten får aldrig tas bort.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING (Fig.1)

- Packa upp apparaten försiktigt och avlägsna allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter och vidhäftande etiketter.
- Rengör motorbasen (1) med en fuktig trasa. Tvätta alla komponenterna och torka dem torra (se avsnittet "Rengöring och underhåll").



Kontrollera före användning att alla delarna är hela.

## MONTERING AV KOMPONENTER (Fig. 1)

- Placera karaffen (2) på motorbasen (1).
- Placera vispen (3) inuti karaffen (2) genom att sätta in det särskilda stiftet.
- Placera locket (4) på karaffen (2) och tryck det neråt.

## BESKRIVNING AV REGLAGE (Fig. 1)

### Programväljare (7)

Apparaten är utrustad med 6 förinställda program och en manuell funktion som kan väljas tack vare vredet (7).

| Ikön för vred | Program                    |
|---------------|----------------------------|
|               | Varm choklad               |
|               | Varm mjölk                 |
|               | Varm lätt skummad mjölk    |
|               | Varm mjölk med tjockt skum |
|               | Kall lätt skummad mjölk    |
|               | Kall mjölk med tjockt skum |
| <b>M</b>      | Manuell                    |

### Indikering av vätskenivå

| Symbol | Beskrivning                                                                                                           |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Maximal nivå för påfyllning av mjölk för uppvärmningsfunktion och tillredning av choklad (inklusive mängden choklad). |
|        | Maximal nivå för påfyllning av mjölk att skumma.                                                                      |
|        | Miniminivå.                                                                                                           |



## ANVÄNDNING (Fig. 1)



### Råd för användning

Mjölkskummarens funktion kan påverkas av de ingredienser som används.

För att få ett bra resultat rekommenderar vi att ni använder helmjolk och tar ut den ur kylskåpet precis innan ni håller den i karaffen (2).



Efter en första uppvärmningscykel ska ni vänta tills apparaten kyts av innan ni startar en andra cykel.



Använd aldrig apparaten utan vätska. Att starta apparaten utan vätska kan skada karaffen.

Fyll alltid på upp till MIN-märket och inte över MAX-märket, båda indikeras inuti karaffen.



Om lysdioden på vredet blinkar och tre ljudsignaler upprepas två gånger betyder det att apparaten är i felläge.

Felstatus visas om karaffen eller vispen inte finns på apparaten, om karaffen tas bort under tillredningen eller om cykeln startas med tom karaff.

I de första två fallen startar inte cykeln medan i de andra två fallen startar cykeln men avbryts efter ett par sekunder.

- Sätt i kontakten i uttaget.
- Lysdioden (8) blinkar, efter cirka 120 sekunders inaktivitet övergår apparaten till standby-läge och lysdioden släcks.

## Värma upp eller skumma mjölken

- Ta av locket (4) och häll kall mjölk i karaffen (2) med hänvisning till nivåmärkena inuti karaffen.
- Sätt tillbaka locket (4).
- Välj det önskade programmet genom att vrida på vredet (7) tills det är i jämnhöjd med den röda skåran på vredets hylsa.



Apparaten övergår till arbetsfas från standby-läge.

- Tryck på knappen START/STOP (6) för att starta cykeln, lysdioden (8) tänds och lyser med ett fast sken.
- En ljudsignal och släckning av lysdioden (8) indikerar cyklens slut.
- Det går att stoppa cykeln före den inställda tiden genom att trycka på knappen START/STOP (6).
- Ta bort locket (4) genom att gripa tag i sidobyglar.
- Ta bort karaffen (2) och häll av den skummade mjölken med hjälp av en sked.



En eventuell tillsats av socker eller sötningssirap (t.ex. honung, agave- eller lönnssirap etc.) rekommenderas i slutet av cykeln.

## Tillredning av choklad

- Ta av locket (4) och häll ingredienserna för choklad i karaffen (2) med hänvisning till nivåmärkena inuti karaffen och de rekommendationer som anges i Smeg-receptet.
- Välj det relativa programmet och gå vidare enligt beskrivningen för mjölken.



Under arbetsfasen går det att ta bort måttet (5) för att tillsätta eventuella ingredienser i pulverform. Vi rekommenderar att de tillsätts



# Rengöring och underhåll

långsamt och i små mängder ett tag efter cykelns start så att mjölken värms upp. Om ingredienserna tillsätts för snabbt eller i för stora mängder kan det leda till att vispen slutar att rotera eller att den hakas ur sitt säte.

## Manuell funktion

- Ta av locket (4) och häll mjölken i karaffen (2) med hänvisning till nivåmärkena inuti karaffen.
- Sätt tillbaka locket (4).

Det går att välja en varm cykel eller en kall cykel.

### Varm manuell:

- För att starta det manuella programmet (M), med uppvärmningsfunktion, trycker du på knappen START/STOP, lysdioden (8) tänds och lyser med ett fast sken; vispens hastighet och temperaturen ökar i proportion till cykelns varaktighet. Användaren kan avbryta cykeln genom att trycka på knappen START/STOP så snart som tillredningen verkar vara klar.

### Kall manuell

- Håll knappen START/STOP intryckt i cirka 3 sekunder, startar vispen för att skumma mjölken utan att värma upp den och lysdioden (8) blinkar under hela cykeln. Användaren kan avbryta cykeln genom att trycka på knappen START/STOP så snart som tillredningen verkar vara klar.



- I båda fallen avbryts den manuella funktionen automatiskt efter en viss tid för att garantera produktens säkerhet och funktion.
- En ljudsignal och släckning av lysdioden (8) indikerar cykelns slut.
- Gå därefter vidare enligt vad som beskrivs vad gäller mjölken.



Under arbetsfasen går det att ta bort måttet (5) för att tillsätta eventuella ingredienser i pulverform (t.ex. pulverkaffe, pulverbaccuccino, pulverte, etc.).

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL (Fig. 1)



Innan rengöring ska kontakten ALL-TID dras ut ur nätuttaget och apparaten ska kylas av. Sänk aldrig ner motorbasen (1) i vatten eller andra vätskor.

Bruksanvisningen innehåller lämpliga anvisningar och åtgärder för rengöring, underhåll och arbetsmoment som rekommenderats för kunden av tillverkaren. Alla andra typer av ingrepp kan utföras av representant från en behörig servicetjänst.

- Avlägsna vispen (3).
- Ta bort karaffen (2) från motorbasen.
- Vispen (3), locket (4), måttet (5) och karaffen (2) kan diskas i diskmaskinen.
- Motorbasen (1) kan rengöras med en fuktig trasa och därefter med en torr torkduk. Undvik att använda abrasiva rengöringsmedel eller material.



## **VARM CHOKLAD**

Kvantitet för två koppar

Ingredienser

- |                         |        |
|-------------------------|--------|
| - Helmjölk              | 250 ml |
| - Riven<br>blockchoklad | 90 gr  |

### **Tillagning**

- Häll mjölken i karaffen.
- Tillsätt den rivna blockchokladen.
- Stäng locket.
- Välj programmet för varm choklad (.
- Tryck på knappen START/STOP och tills programmet är klart.

## **CAPPUCCINO**

Kvantitet för två koppar

Ingredienser

- |                    |        |
|--------------------|--------|
| - Helmjölk         | 200 ml |
| - Kaffe            | 80 ml  |
| eller starkt kaffe | 40 ml  |

### **Tillagning**

- Laga kaffet med en kaffekokare och häll det i en kopp.
- Häll mjölken i karaffen för mjölkskumning
- Stäng locket.
- Välj programmet för varm mjölk med tjockt skum (.
- Tryck på knappen START/STOP och tills programmet är klart.
- Häll den skummade mjölken över kaffet.
- Tillsätt en sked socker eller sötningssirap efter behag.

## **ISESPRESSO MED LITE MJÖLK**

Kvantitet för två koppar

Ingredienser

- |            |        |
|------------|--------|
| - Helmjölk | 200 ml |
| - Kaffe    | 80 ml  |
| - Isbitar  | 4      |

### **Tillagning**

- Lägg isbitarna i 2 glas.
- Laga kaffet med en kaffekokare och häll det över isen i glaset.
- Tillsätt en sked socker eller sötningssirap efter behag.
- Häll mjölken i karaffen för mjölkskumning.
- Stäng locket.
- Välj programmet för kallt kaffe med tjockt skum eller tunt skum beroende på önskad

mängd skum ( / .

- Tryck på knappen START/STOP och tills programmet är klart.
- Häll den skummade mjölken i glaset med kaffe och is.

# Vad man ska göra om.....

## Vad man ska göra om.....

| Problem                             | Möjliga orsaker                                                       | Åtgärd                                                                            |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Apparaten fungerar inte.            | Kontakten är inte insatt.                                             | Sätt in kontakten.                                                                |
| Apparaten stannar under funktionen. | Karaffen är tom.                                                      | Fyll på karaffen.                                                                 |
|                                     | Karaffen har avlägsnats under tillredningen.                          | Sätt tillbaka karaffen på sin plats.                                              |
|                                     | För tjocka eller grova ingredienser som stora bitar av riven choklad. | Använd finare ingredienser.                                                       |
| Cykeln startar inte.                | Karaffen är inte på plats.                                            | Placera karaffen på sin plats.                                                    |
|                                     | Vispen är inte på sin plats.                                          | Kontrollera att vispen finns och att den sitter på sin plats.                     |
| Mjölken skummas inte.               | Mjölken är inte kall.                                                 | Använd kall mjölk.                                                                |
|                                     | Karaffen innehåller rester av vatten eller är smutsig.                | Se till att karaffen är ren och torr.                                             |
|                                     | Fel visp används.                                                     | Montera spiralvispen.                                                             |
|                                     | Användning av redan skummad eller uppvärmd mjölk.                     | Använd inte redan skummad eller uppvärmd mjölk.                                   |
|                                     | Användning av lättmjölk.                                              | Använd lämplig mjölk.                                                             |
| Ingredienserna upplöses inte.       | Ingredienserna är för tjocka eller har tillsatts i för stor mängd.    | Hacka ingredienserna innan ni tillsätter dem eller kontrollera tillredningsråden. |



Om problemet inte åtgärdats eller vid andra typer av fel ska ni kontakta teknisk support nära er.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку вспенивателя молока линии SMEG.

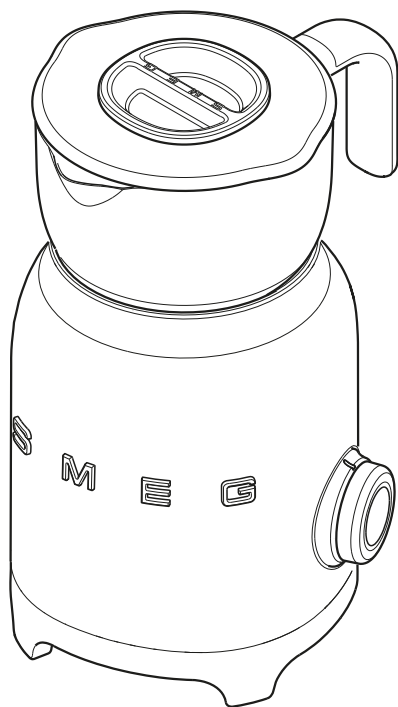
Выбрав наш прибор, Вы отдали предпочтение одному из уникальных изделий, сочетающих в себе современный дизайн с инновационными техническими решениями и украшающих Ваш интерьер.

Каждый бытовой прибор Smeg не только великолепно сочетается со всеми остальными устройствами из ассортимента, но и становится стильным элементом дизайна Вашей кухни.

Желаем Вам в полной мере оценить функциональные возможности Вашего нового электроприбора.

С уважением,

Компания SMEG S.p.A.



Модель MFF01  
Вспениватель молока



## Меры предосторожности

### БЕЗОПАСНОСТЬ

#### Основные правила безопасности.

Прибор работает на электричестве, поэтому необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Не прикасаться к электрической вилке мокрыми руками.
- Удостовериться, чтобы к используемой электрической розетке всегда был доступ для отсоединения от нее вилки в случае необходимости.
- Никогда не тянуть за шнур во избежание его повреждения.
- В случае неисправности прибора не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно.  
Следует выключить прибор, вынуть вилку из розетки и обратиться в сервисную службу.
- Если вилка или шнур питания повреждены, их замену следует выполнять только в сервисных центрах во избежание любого риска.
- Не погружать прибор в воду.
- Внимание! Перед выполнением очистки необходимо вынуть вилку из розетки.
- Не допускать, чтобы шнур питания свисал с края стола или другой поверхности, а также чтобы он касался горячих предметов.
- Упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, пенополистирол) должны храниться в месте, недоступном для детей.
- Не допускать к пользованию прибором людей (в том числе детей) с ограниченными психофизическими или сенсорными способностями или не

имеющих достаточного опыта и знаний без строгого надзора и руководства со стороны лица, ответственного за их безопасность. Не позволять детям играть с прибором.

- Не размещать прибор над электрическими или газовыми плитами или рядом с ними, а также внутри нагретой печи или духовки.
- Проверять, чтобы внутри прибора не было посторонних предметов.
- Не переполнять кувшин, всегда соблюдать уровень, указанный метками, выгравированными на внутренней поверхности самого кувшина.  
Заполнение емкости сверх указанного предельного уровня может быть опасным в случае выплескивания из нее взбитого молока.
- Во время работы кувшин нагревается. Не прикасаться к горячим поверхностям. Следует всегда брать за специальную ручку, которой снабжен кувшин.
- Лица с кардиостимуляторами или аналогичными устройствами должны удостовериться, чтобы работа их устройств не нарушалась под действием индукционного электрического поля с диапазоном частот от 20 до 50 Гц.
- Диск-взбиватель может быть источником риска удушья от инородного тела. Следует держать его в недоступном для детей месте.

#### Подключение прибора

Убедиться, чтобы напряжение в сети соответствовало указанному на заводской табличке на нижней стороне прибора.



Прибор следует подключать только к правильно установленной электрической розетке с минимальной силой тока 10 А и с действенным заземлением.

Если розетка и вилка прибора несовместимы, следует обратиться в сервисную службу для их замены.

## Только для европейских рынков:

- Дети в возрасте от 8 лет и старше допускаются к пользованию данным прибором, только если они находятся под надзором или были обучены безопасному пользованию устройством и понимают связанные с этим риски.
- Очистка и уход могут выполняться детьми в возрасте 8 лет и старше под надзором взрослых.
- Держать прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей возрастом до 8 лет.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Перед выполнением любых операций по сборке, разборке и очистке следует отключать прибор от сети.

## Использование по назначению

Данный прибор предназначен для нагрева и вспенивания молока, а также для приготовления горячего шоколада. Не использовать прибор для целей, отличных от тех, для которых он предназначен.

Прибор предназначен только для домашнего использования.

## Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям и имуществу, нанесенный в результате:

- использования прибора для целей,

отличных от предусмотренных;

- неознакомления с руководством по эксплуатации;
- нарушения целостности даже только одной из частей прибора;
- использования неоригинальных запасных частей;
- несоблюдения правил безопасности.



Следует бережно хранить данное руководство. Если прибор будет передаваться другим лицам, необходимо передать им также данную инструкцию.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Электрические приборы нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами.



Приборы с этим символом  подпадают под действие Директивы ЕС 2012/19/EU. Все вышедшие из употребления электрические и электронные устройства должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов и передаваться в соответствующие центры переработки, предусмотренные государством. Правильная утилизация вышедшего из употребления прибора необходима для предотвращения ущерба окружающей среде и рисков для здоровья людей. Для получения более подробной информации об утилизации вышедшего из употребления прибора следует обратиться в местную администрацию, в отдел по утилизации отходов или в магазин, где был приобретен прибор.



## Описание / Сборка

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис.1)

- 1** Основание с двигателем
- 2** Кувшин
- 3** Зубчатый венчик (для взбивания молока или шоколада)
- 3а** Гладкий венчик (для функции подогревания молока)
- 4** Крышка
- 5** Мерная крышка
- 6** Кнопка START / STOP
- 7** Круглая ручка переключения программ
- 8** Светодиод

### ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

На идентификационной табличке указаны технические данные, заводской номер и маркировка. Ни в коем случае не удалять идентификационную табличку.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (Рис.1)

- Аккуратно снять с прибора упаковку и удалить все упаковочные материалы и остатки этикеток и наклеек.
- Очистить основание с двигателем (1) влажной тряпкой.  
Помыть и тщательно высушить все компоненты (см. п. «Чистка и техническое обслуживание»).



Перед использованием проверить целостность всех компонентов.

### СБОРКА КОМПОНЕНТОВ (Рис. 1)

- Установить кувшин (2) на основание с двигателем (1).
- Вставить венчик (3) внутрь кувшина (2) и установить его на специальный штифт.
- Установить крышку (4) на кувшин (2) и нажать на нее книзу.

### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ (Рис. 1)

#### Круглая ручка переключения программ (7)

Прибор имеет 6 предварительно настроенных программ и ручной режим, переключение которых производится при помощи ручки (7).

| Значок на ручке | Программа                      |
|-----------------|--------------------------------|
|                 | Горячий шоколад                |
|                 | Горячее молоко                 |
|                 | Горячее молоко с легкой пеной  |
|                 | Горячее молоко с густой пеной  |
|                 | Холодное молоко с легкой пеной |
|                 | Холодное молоко с густой пеной |
| <b>M</b>        | Ручной режим                   |

#### Указатели уровня жидкости

| Обозначение | Описание                                                                                                              |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | Максимальный уровень заполнения молоком для функции подогрева и приготовления шоколада (включая количество шоколада). |
|             | Максимальный уровень заполнения молоком для взбивания.                                                                |
| <b>MIN</b>  | Минимальный уровень.                                                                                                  |



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ (Рис. 1)



### Рекомендации по пользованию прибором

Результат функции взбивания молока может зависеть от используемых ингредиентов. Для получения хорошего результата рекомендуется использовать цельное молоко, вынимая его из холодильника непосредственно перед заливкой в кувшин (2).



После первого цикла нагрева дождаться, чтобы прибор остыл, прежде чем начинать другой цикл.



Не запускать прибор без жидкости. Запуск прибора без жидкости может привести к повреждению кувшина. Следует всегда заполнять до уровня MIN и никогда не превышать уровень MAX. Оба уровня указаны внутри кувшина.



Если светодиод на ручке мигает и дважды повторяются три звуковых сигнала, это означает, что в работе прибора возникла ошибка. Состояние ошибки сигнализируется в случае, если отсутствует кувшин или венчик, удаляется кувшин во время приготовления или запускается рабочий цикл с пустым кувшином. В первых двух случаях цикл не начинается, тогда как в двух последних цикл запускается, но останавливается через несколько секунд.

- Вставить вилку в розетку.
- Светодиод (8) начинает мигать. Примерно через 120 секунд бездействия прибор переходит в режиме ожидания и светодиод выключается.

### Нагревание или взбивание молока

- Снять крышку (4) и налить холодное молоко в кувшин (2), следя за уровнем по меткам, выгравированным на внутренней стороне кувшина.
- Установить на место крышку (4).
- Выбрать требуемую программу, повернув ручку (7) до уровня красной метки на кольце ручки.



Прибор перейдет из режима ожидания в рабочий режим.

- Нажать кнопку START / STOP (6) для запуска цикла, при этом светодиод (8) загорится и будет гореть не мигая.
- Звуковой сигнал и выключение светодиода (8) указывают, что цикл закончился.
- Цикл можно остановить до заданного времени путем нажатия на кнопку START / STOP (6).
- Снять крышку (4), ухватив ее за боковые ребра.
- Снять кувшин (2) и налить взбитое молоко, помогая себе ложкой.



Добавление сахара или сладких сиропов (таких как мед, сок агавы или кленовый сироп и т. п.) рекомендуется производить в конце цикла.

### Приготовление шоколада

- Снять крышку (4) и поместить в кувшин (2) ингредиенты для шоколада, следя за уровнем по меткам, выгравированным на внутренней стороне кувшина, а также руководствуясь рекомендациями, содержащимися в рецепте Smeg.



## Чистка и техническое обслуживание

- Выбрать соответствующую программу и действовать в порядке, как описано для молока.



Во время работы можно снимать мерную крышку (5) для добавления любых порошкообразных ингредиентов.

Рекомендуется добавлять их медленно и небольшими количествами через несколько секунд после начала цикла, чтобы дать молоку разогреться. Добавление, производимое слишком быстро или в чрезмерных количествах, может привести к остановке вращения венчика или к его смещению в неправильное положение.

### Ручной режим

- Снять крышку (4) и налить молоко в кувшин (2), следя за уровнем по меткам, выгравированным на внутренней стороне кувшина.
- Установить на место крышку (4).

Можно выбрать горячее или холодное вспенивание.

#### Горячее вспенивание в ручном режиме:

- Для запуска ручного режима (М) с функцией подогрева нажать на кнопку START / STOP, светодиод (8) загорится и будет гореть не мигая. Скорость венчика и температура увеличиваются пропорционально продолжительности цикла. Пользователь может прервать цикл, нажав кнопку START / STOP, как только посчитает, что степень готовности является достаточной.

#### Холодное вспенивание в ручном режиме:

- При нажатии и удержании кнопки START / STOP в течение примерно 3 секунд венчик начинает взбивать молоко, не нагревая его, при этом

светодиод (8) продолжает мигать в течение всей продолжительности цикла. Пользователь может прервать цикл, нажав кнопку START / STOP, как только посчитает, что степень готовности является достаточной.



- В обоих случаях через определенное время работа в ручном режиме прервется автоматически для обеспечения безопасности и функциональности изделия.
- Звуковой сигнал и выключение светодиода (8) указывают, что цикл закончился.
- Далее следует действовать, как описано для молока.



Во время работы можно снимать мерную крышку (5) и добавлять любые порошкообразные ингредиенты (например, растворимый кофе, растворимый капучино, растворимый чай и т. п.).

## ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (Рис. 1)



Перед выполнением очистки необходимо ВСЕГДА вынимать вилку из электрической розетки и давать прибору остыть. Никогда не погружать основание с двигателем (1) в воду или другие жидкости.

Руководство по эксплуатации содержит надлежащие инструкции по чистке и техническому обслуживанию, а также рекомендации производителя клиенту. Любые другие операции должны выполняться уполномоченным представителем сервисной службы.

- Снять венчик (3).



- Снять кувшин (2) с основания с двигателем.
- Венчик (3), крышку (4), мерную крышку (5) и кувшин (2) можно мыть в посудомоечной машине.
- Основание с двигателем (1) можно очищать сначала влажной, а затем сухой тряпкой. Не использовать моющие средств или абразивные материалы.

## **ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД**

Количество для двух чашек

Ингредиенты

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| - Цельное молоко          | 250 мл |
| - Черный шоколад, стружка | 90 г   |

### **Приготовление**

- Налить молоко в кувшин.
- Добавить шоколадную стружку.
- Закрыть крышку.
- Выбрать программу приготовления горячего шоколада ().
- Нажать кнопку START / STOP и дождаться завершения программы.

## **КАПУЧИНО**

Количество для двух чашек

Ингредиенты

- |                  |        |
|------------------|--------|
| - Цельное молоко | 200 мл |
| - Кофе           | 80 мл  |
| или крепкий кофе | 40 мл  |

### **Приготовление**

- Приготовить кофе при помощи кофемашины и налить его в чашку.
- Налить молоко в кувшин вспенивателя.
- Закрыть крышку.

- Выбрать программу для приготовления горячего молока с густой пеной



- Нажать кнопку START / STOP и дождаться завершения программы.
- Вылить молочную пену на кофе.
- Добавить по желанию чайную ложку сахара или сладкого сиропа.

## **ЭСПРЕССО СО ЛЬДОМ**

Количество для двух чашек

Ингредиенты

- |                  |        |
|------------------|--------|
| - Цельное молоко | 200 мл |
| - Кофе           | 80 мл  |
| - Кубики льда    | 4      |

### **Приготовление**

- Поместить кубики льда в 2 стакана.
- Приготовить кофе при помощи кофемашины и вылить его на лед в стаканы.
- Добавить по желанию чайную ложку сахара или сладкого сиропа.
- Налить молоко в кувшин вспенивателя.
- Закрыть крышку.
- Выбрать программу для приготовления холодного молока с густой или с легкой пеной по желанию ( /



- Нажать кнопку START / STOP и дождаться завершения программы.
- Вылить молочную пену в стаканы с кофе и льдом.

# Что делать, если.....

## Что делать, если.....

| Проблема                                | Возможные причины                                                                              | Решение                                                                                   |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не работает.                     | Вилка не вставлена в розетку.                                                                  | Вставить вилку в розетку.                                                                 |
| Прибор останавливается во время работы. | Кувшин пустой.                                                                                 | Заполнить кувшин.                                                                         |
|                                         | Кувшин был удален во время приготовления.                                                      | Установить кувшин в соответствующее гнездо.                                               |
|                                         | Ингредиенты слишком густые или слишком крупные, например, шоколадная стружка крупного размера. | Использовать менее крупные ингредиенты.                                                   |
| Рабочий цикл не запускается.            | Отсутствует кувшин.                                                                            | Установить кувшин в соответствующее гнездо.                                               |
|                                         | Отсутствует венчик.                                                                            | Проверить, чтобы венчик был на месте и установлен правильно.                              |
| Молоко не взбивается.                   | Молоко не холодное.                                                                            | Использовать холодное молоко.                                                             |
|                                         | Кувшин грязный или в нем осталась вода.                                                        | Проверить, чтобы кувшин был чистым и сухим.                                               |
|                                         | Используется неправильный венчик.                                                              | Установить зубчатый венчик.                                                               |
|                                         | Используется уже взбитое или подогретое молоко.                                                | Не использовать уже взбитое или подогретое молоко.                                        |
| Ингредиенты не растворяются.            | Используется нежирное молоко.                                                                  | Использовать подходящее молоко.                                                           |
|                                         | Ингредиенты слишком крупные или добавлены в чрезмерных количествах.                            | Измельчить ингредиенты перед добавлением или свериться с рекомендациями по приготовлению. |



В случае если проблема не была решена или имеются неисправности другого типа, следует обратиться в сервисную службу по месту нахождения.

Продюсер  
СМЕГ СПА Виа Леонардо да Винчи 4,  
Гуасталла, 42016, Италия

место производства  
Сандора Наусхолд Электрик Аплайенсез  
(Шэньчжэнь), Китай  
Китай, г. Шэньчжэнь, Район Баоань,  
промышленный парк Тонгфую, ул. Шайджинг

Kære kunde

Tak for dit køb af en mælkeskummer i linjen Smeg.

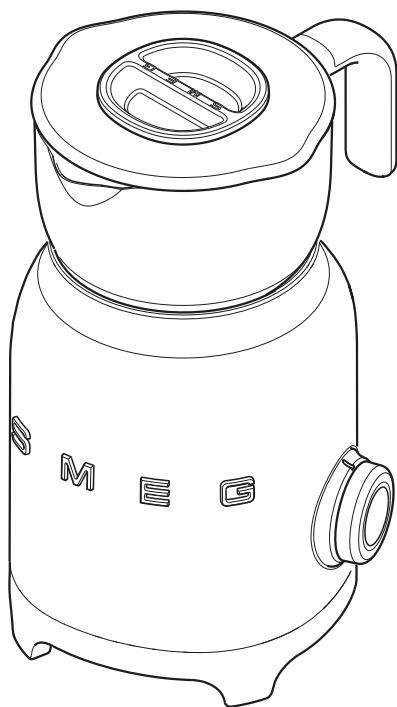
Ved at vælge et af vores produkter har du valgt en løsning, hvor raffineret æstetik og innovativt teknisk design tilsammen tilbyder unikke genstande, der også er indretningslementer.

Et husholdningsapparat fra SMEG indgår altid perfekt i kombination med andre produkter i omgivelserne og er samtidig et designobjekt i køkkenet.

Vi håber, at du vil få fuld glæde af alle dit SMEG-apparats funktioner.

Med venlig hilsen

SMEG S.p.A.



Model MFF01  
Mælkeskummer



# Advarsler

## SIKKERHED

### Generelle sikkerhedsadvarsler.

Da apparatet fungerer ved hjælp af elektrisk strøm, er det nødvendigt at overholde følgende sikkerhedsanvisninger.

- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Sørg for, at stikkontakten, som anvendes, altid er let tilgængelig, så strikforbindelsen kan afbrydes hvis nødvendigt.
- Træk aldrig i ledningen. Ledningen kan tage skade.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet, hvis det går i stykker.  
Sluk for apparatet, træk stikket ud af stikkontakten, og ret henvendelse til den tekniske assistance.
- I tilfælde af beskadigelse af stikket eller netledningen må de kun udskiftes af den tekniske assistance for at forhindre enhver risiko.
- Sænk ikke apparatet i vand.
- Forsigtig: Afbryd stikket inden rengøring.
- Lad ikke ledningen dingle fra kanten af bordet eller en anden overflade, eller lad den ikke komme i berøring med varme overflader.
- Opbevar emballagematerialet (plastikposer, polystyrenskum) utilgængeligt for børn.
- Brug ikke apparatet til personer (heller ikke børn) med nedsatte psykiske, fysiske eller sensoriske evner eller utilstrækkelig erfaring og viden, medmindre de omhyggeligt overvåges og instrueres af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Overvåg børn og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Anbring aldrig apparatet eller i nærheden af et tændt el- eller gaskomfur eller en varm ovn.

- Kontrollér, at der ikke er fremmedlegemer inde i apparatet.
- Overfyld ikke kanden, men følg altid niveauidikationerne, der er trykt inde i kanden selv.  
Opfyldning til over den markerede grænse kan være farlig, hvis mælken sprøjter fra beholderen.
- Kanden bliver varm under brug. Rør ikke ved varme overflader. Tag altid fat i kands håndtag.
- Personer med pacemakere eller andre lignende enheder skal sikre, at deres enheder ikke påvirkes af det induktive felt, hvis frekvensområde ligger mellem 20 og 50 Hz.
- Pladen, som skummer mælken, kan udgøre en kvælningssfare. Skal opbevares uden for børns rækkevidde.

### Tilslutning af apparatet

Sørg for, at strømforsyningens spænding og frekvens svarer til dem, der er angivet på typeskiltet på bunden af apparatet.

Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikkontakt med en minimumskapacitet på 10 A og udstyret med effektiv jordforbindelse.

I tilfælde af inkompatibilitet mellem stikkontakten og stikket på apparatet, skal du kontakte den tekniske assistance for udskiftning.



## Kun for det europæiske marked:

- Brug af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og op, hvis de overvåges eller instrueres om sikker brug af apparatet og forstår de involverede risici.
- Rengøring og vedligeholdelse må udføres af børn fra 8 år og op, så længe de overvåges.
- Hold apparatet og ledningen utilgængelig for børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Afbryd apparatet fra strømticket inden afmontering og montering, rengøring.

## Tilsigtet brug

Dette apparat er designet til at opvarme og skumme mælk og tilberede varm chokolade; brug ikke produktet til andre formål end de tilsigtede. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

## Producentens ansvar

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på personer eller ejendom, som skyldes:

- brug af apparatet til andre formål end de tilsigtede;
- manglende læsning af brugervejledningen;
- manipulering med apparatets enkelte dele;
- anvendelse af ikke-originale reservedele;
- manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.



Opbevar omhyggeligt denne brugsanvisning. Hvis apparatet videresælges til andre personer, skal denne brugsanvisning følge med apparatet.

## BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald.



Se apparaterne er mærket med symbolet , er deres bortskaffelse underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle brugte elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes separat fra husholdningsaffald og afleveres til de indsamlingssteder, der er udpeget af myndighederne. Korrekt bortskaffelse af det nedlagte apparat vil forhindre skade på miljøet og risici for menneskers sundhed. For yderligere oplysninger om bortskaffelse af det brugte apparat bedes du rette henvendelse til kommunen, bortskaffelsesstedet eller den butik, hvor apparatet blev købt.



# Beskrivelse/montering

## BESKRIVELSE AF APPARATET (Fig.1)

- 1 Motorbase
- 2 Kande
- 3 Tandet piskeris (til skumning af mælk eller chokolade)
- 3a Glas piskeris (til varm mælk)
- 4 Låg
- 5 Målehætte
- 6 Trykknop START/STOP
- 7 Programvælgeri
- 8 LED

## TYPESKILT

Identifikationsskiltet bærer tekniske data, serienummeret og mærkningen. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

## INDEN FØRSTE BRUG (Fig.1)

- Pak forsigtigt apparatet ud, og fjern alt emballagemateriale og eventuelle etiketter eller klistermærker.
- Rengør motorbasen (1) med en fugtig klud. Vask alle komponenter forsigtigt og tør grundigt (se afsnittet. "engøring og vedligeholdelse").



Før brug skal det kontrolleres, at alle komponenter er intakte.

## MONTERING AF KOMPONENTERNE (Fig. 1)

- Placer kanden (2) på motorbasen (1).
- Placer piskeriset (3) inde i kanden (2) ved at sætte det i stift.
- Sæt låget (4) på kanden (2), og tryk det nedad.

## BESKRIVELSE AF BETJENINGSELEMENTERNE (Fig. 1)

### Programvælger (7)

Apparatet er udstyret med 6 forudindstillede programmer og en manuel funktion, som kan vælges vha. knappen (7).

| Ikon<br>vælgerknop | Program                 |
|--------------------|-------------------------|
|                    | Varm chokolade          |
|                    | Varm mælk               |
|                    | Varm mælk med let skum  |
|                    | Varm mælk med tykt skum |
|                    | Kold mælk med let skum  |
|                    | Kold mælk med tykt skum |
| <b>M</b>           | Manuel                  |

## Indikationer af væskenniveau

| Symbol     | Beskrivelse                                                                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | M a k s i m a l t mælkepåfyldningsniveau til opvarmning og forberedelse af chokolade (inklusive mængden af chokolade). |
|            | Maksimalt påfyldningsniveau for mælk, der skal skummes.                                                                |
| <b>MIN</b> | Minimumniveau.                                                                                                         |



## BRUG (fig. 1)



### Brugsanvisning

Resultatet af mælkeskumfunktionerne kan variere afhængigt af de anvendte ingredienser.

For at opnå et godt resultat anbefales det at bruge sødmælk, som tages ud af køleskabet umiddelbart inden den hældes i kanden (2).



Vent, til at apparatet er afkølet efter en første opvarmning, inden du starter den næste.



Brug ikke apparatet uden væske. Hvis du tænder for kanden uden væske, kan den tage skade. Fyld altid op til MIN-niveauet og ikke over MAX-niveauet, begge markeret inde i kanden.



Hvis LED'en på knappen blinker, og tre akustiske signaler gentages to gange, betyder det, at apparatet er i fejltilstand.

Fejlstatus vises, hvis kanden eller piskeriset ikke er til stede, hvis kanden fjernes under forberedelsen, eller en cyklus startes med tom kande.

I de to første tilfælde starter cyklussen ikke. I de sidste to starter cyklussen, men stopper efter nogle få sekunder.

- Sæt stikket i stikkontakten.
- LED'en (8) blinker, efter ca. 120 sekunders inaktivitet går apparatet i standby, og LED'en slukker.

## Varm, eller skum mælken

- Fjern låget (4), og hæld kold mælk ind i kanden (2). Følg niveauindikationerne, der er trykt inde i kanden.
- Sæt låget på igen (4).
- Vælg det ønskede program ved at dreje knappen (7) til det ønskede røde mærke på ringen omkring knappen.



Fra standbyfasen går apparatet til funktionsfasen.

- Tryk på START/STOP-knappen (6) for at starte cyklussen. LED'en (8) lyser fast.
- Et lydsignal udsendes, og LED'en (8) slukker for at angive, at cyklussen er afsluttet.
- Det er muligt at stoppe cyklussen inden den indstillede tid ved at trykke på START/STOP-knappen (6).
- Fjern låget (4) ved at tage fat i sideklapperne.
- Fjern kanden (2), og hæld den skummede mælke fra kanden ved hjælp af en ske.



Eventuel tilsætning af sukker eller sødemiddel (f.eks. honning, agave eller ahornsafte osv.) er bedst i slutningen af cyklussen.

## Tilberedning af chokolade

- Fjern låget (4), og hæld chokoladeingredienserne i kanden (2) ved at følge markeringerne inde i kanden, og følg anvisningerne fra Smeg for tilberedningen.
- Vælg det ønskede program, og fortsæt som beskrevet for mælken.



Under tilberedningen er det muligt at fjerne målehætten (5) og tilsætter ingredienser i pulverform.

Det anbefales at tilsætte ingredienserne i små mængder lidt efter cyklussen er startet, så mælken kan varme op. En for hurtig tilsætning



# Rengøring og vedligeholdelse

eller for store mængder kan få piskeriset til at stop eller gå løs fra holderen.

## Manuel funktion

- Fjern låget (4), og hæld kold mælk ind i kanden (2). Følg niveauindikationerne, der er trykt inde i kanden.
- Sæt låget på igen (4).

Det er muligt at vælge en varm cyklus eller en kold cyklus.

### Varm cyklus i manuel funktion:

- Tryk på START / STOP-knappen for at starte manuelt program (M) med varmfunktion. LED'en (8) lyser fast; hastigheden på piskeriset, og temperaturen stiger proportionalt med cyklens varighed. Brugeren kan afbryde cyklussen ved at trykke på START/STOP-knappen, så snart resultatet anses for tilfredsstillende.

### Kold cyklus i manuel funktion:

- Hvis START/STOP-knappen holdes nede i ca. 3 sekunder, begynder piskeriset at skumme mælken uden at opvarme den, og LED'en (8) blinker under hele cyklussens løbetid. Brugeren kan afbryde cyklussen ved at trykke på START/STOP-knappen, så snart resultatet anses for tilfredsstillende.



- I begge tilfælde stopper den manuelle funktion automatisk efter en vis tid for at beskytte apparatets sikkerhed og funktionalitet.
- Et lydssignal udsendes, og LED'en (8) slukker for at angive, at cyklussen er afsluttet.
- Fortsæt som beskrevet for mælken.



Under tilberedningen er det muligt at fjerne målehætten (5) og tilsætter ingredienser i pulverform (f.eks.

pulverkaffe, cappucinopulver, tepulver osv.).

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE (Fig. 1)



Før rengøring udføres, skal stikket altid fjernes fra stikkontakten, og apparatet skal køle af. Sænk aldrig motorbasen (1) i vand eller andre væsker.

Brugsanvisningen indeholder anvisninger og instruktioner for rengøring, vedligeholdelse og brug, som anbefales af fabrikanten til kunden. Ethvert andet indgreb skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

- Fjern piskeriset (3).
- Fjern kanden (2) fra motorbasen.
- Piskeriset (3), låget (4), målehætten (5) og kanden (2) kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Motorbasen (1) kan rengøres ved først at bruge en fugtig klud og derefter en tør. Undgå at bruge vaskemidler eller slibemidler.



## **VARM CHOKOLADE**

Mængde til to kopper

Ingredienser

- Sødmælk 250 ml
- Mørk chokolade  
i flager 90 g

### **Fremgangsmåde**

- Hæld mælken i kanden
- Hæld mælken i kanden.
- Luk låget.
- Vælg programmet for varm chokolade ()
- Tryk på START/STOP-knappen, og vent indtil programmet er færdigt.

## **CAPPUCCINO**

Mængde til to kopper

Ingredienser

- Sødmælk 200 ml
- Kaffe 80 ml
- eller espresso 40 ml

### **Fremgangsmåde**

- Forbered kaffen en kaffemaskine, og hæld den i en kop.
- Hæld mælken i mælkeskummen.
- Luk låget.
- Vælg det varme mælkeprogram med tykt skum ()
- Tryk på START/STOP-knappen, og vent indtil programmet er færdigt.
- Hæld den skummede mælk på kaffen.
- Tilsæt en teskefuld sukker eller sødesirup efter ønske.

## **IS-ESPRESSO MACCHIATO**

Mængde til to kopper

Ingredienser

- Sødmælk 200 ml
- Kaffe 80 ml
- Isterninger 4 stk.

### **Fremgangsmåde**

- Kom isterningerne i 2 glas.
- Forbered kaffen en kaffemaskine, og hæld den i glassene.
- Tilsæt en teskefuld sukker eller sødesirup efter ønske.
- Hæld mælken i mælkeskummen.
- Luk låget.
- Vælg programmet for kold mælk med tykt eller let skum, afhængigt af den ønskede skummængde. ( / )
- Tryk på START/STOP-knappen, og vent indtil programmet er færdigt.
- Hæld mælkeskummet i glassene med kaffe og is.

# Hvad gør jeg, hvis.....

## Hvad gør jeg, hvis.....

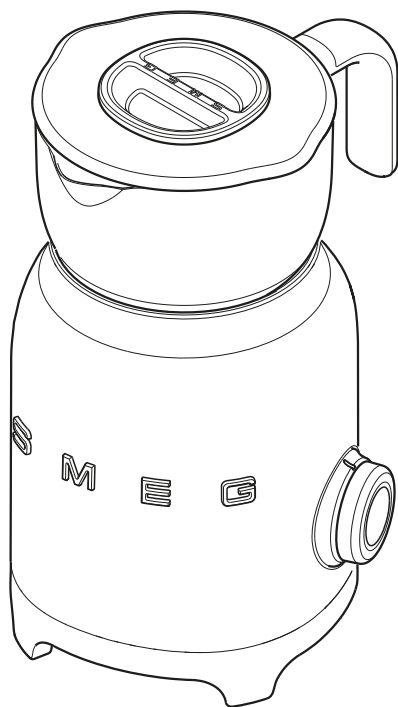
| Problem                       | Mulige årsager                                                          | Løsning                                                                               |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet virker ikke.        | Stik ikke indsat.                                                       | Sæt stikket i.                                                                        |
| Apparatet stopper under brug. | Kanden er tom.                                                          | Fyld kanden op.                                                                       |
|                               | Kanden er blevet fjernet under cyklussen.                               | Sæt kanden på plads.                                                                  |
|                               | Ingredienserne er for tykke eller for store, f.eks. chokoladestykkerne. | Brug mindre ingredienser.                                                             |
| Cyklussen starter ikke.       | Kanden er ikke på plads.                                                | Sæt kanden på plads.                                                                  |
|                               | Piskeriset er ikke sat i.                                               | Kontrollér, at piskeriset er sat i og placeret korrekt.                               |
| Mælken skummer ikke.          | Mælken er ikke kold.                                                    | Brug kold mælk.                                                                       |
|                               | Kanden indeholder rester vand eller er snavset.                         | Sørg for, at kanden er ren.                                                           |
|                               | Piskeriset er ikke det rigtige.                                         | Brug piskeriset med tænder.                                                           |
|                               | Brug af allerede skummet eller opvarmet mælk.                           | Brug ikke allerede skummet eller opvarmet mælk.                                       |
|                               | Brug af for fedtfattig mælk.                                            | Brug tilstrækkelig fedtholdig mælk.                                                   |
| Ingredienserne opløses ikke.  | Ingredienserne er for tykke eller tilsat i for stor mængde.             | Hak ingredienserne, før de kommes i kanden, eller se tanvisningerne for tilberedning. |



Hvis problemet fortsætter, eller i tilfælde af andre defekter, bedes du kontakte dit lokale servicecenter.

Szanowny Kliencie,  
Dziękujemy za zakup Spieniacza do mleka Linii Smeg.  
Zakupując nasz produkt zdecydował/a się Pan/i na wybór unikalnego przedmiotu, który dzięki swej wyjątkowej estetyce i innowacyjnej technologii, staje się częścią wyposażenia wnętrza.  
Artykuł gospodarstwa domowego Smeg zawsze idealnie koordynuje się z innymi produktami z gamy, stając się jednocześnie designerskim elementem w kuchni.  
Życzymy Pani/u owocnego korzystania z zakupionego artykułu gospodarstwa domowego,  
z wyrazami szacunku.

SMEG S.p.A.



Model MFF01  
Spieniacz do mleka



## Ostrzeżenia

### BEZPIECZEŃSTWO

#### Podstawowe ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.

Ponieważ urządzenie funkcjonuje na prąd elektryczny, należy przestrzegać następujących ostrzeżeń bezpieczeństwa:

- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Upewnić się, że używane gniazdko zasilające jest zawsze dostępne, by móc wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie ciągnąć nigdy za kabel, gdyż mógłby ulec uszkodzeniu.
- W przypadku usterki urządzenia, nie próbować go naprawić.  
Wyłączyć urządzenie, odłączyć wtyczkę z gniazdka i zwrócić się do Serwisu Technicznego.
- W przypadku uszkodzenia wtyczki lub kabla zasilającego, może je wymienić wyłącznie Serwis Techniczny, by uniknąć wszelkiego ryzyka.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Uwaga: przed czyszczeniem odłączyć wtyczkę z gniazdka.
- Nie pozostawiać kabla zwisającego z krawędzi stołu lub innej płaszczyzny, ani nie dotykać nim gorących powierzchni.
- Przechowywać opakowanie (plastikowe woreczki, styropian) z dala od zasięgu dzieci.
- Nie zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, fizycznych i czuciowych lub z niewystarczającym doświadczeniem, chyba że są one nadzorowane i poinformowane przez osobę za nie odpowiedzialną. Nadzorować dzieci, by nie

bawiły się one urządzeniem.

- Nie ustawiać urządzenia nad lub w pobliżu kuchenek elektrycznych lub gazowych, czy też przy nagrzanym piekarniku.
- Sprawdzić czy we wnętrzu urządzenia nie ma obcych przedmiotów.
- Nie napełniać nadmiernie dzbanka, lecz zmieścić się między dwoma wskazaniami poziomów wewnątrz dzbanka.  
Napełnienie poza wskazany limit poziomu może być niebezpieczne, gdyż spieniane mleko może rozpryskiwać się z dzbanka.
- Podczas funkcjonowania dzbanek nagrzewa się. Nie dotykać gorącej powierzchni, chwytając zawsze dzbanek za jego uchwyt.
- Osoby z rozrusznikiem serca lub innymi podobnymi urządzeniami muszą upewnić się, że na działanie ich urządzeń nie wpływa pole elektromagnetyczne, którego zakres częstotliwości wynosi od 20 do 50 Hz.
- Końcówka robocza spieniacza może być przyczyną uduszenia. Należy przechowywać ją poza zasięgiem dzieci.

#### Podłączenie urządzenia

Upewnić się, że napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej odpowiadają tym wskazanym na tabliczce znamionowej na dnie urządzenia.

Podłączać urządzenie tylko do gniazdka zasilającego prawidłowo zainstalowanego, o minimalnym napięciu 10A oraz wyposażonego w działające uziemienie.

W przypadku niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, prosimy o kontakt a Serwisem Technicznym w celu wymiany wtyczki.



## Tylko na rynki europejskie:

- Dzieci powyżej 8 roku życia mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub poinformowane o bezpiecznym użytkowaniu i znają ryzyko z nim związane.
- Dzieci powyżej 8 roku życia mogą wykonywać czyszczenie i konserwację urządzenia, pod warunkiem, że są nadzorowane.
- Przechowywać urządzenie i jego kabel z dala od zasięgu dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Odłączyć urządzenie z gniazdka zasilającego przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności montażu, demontażu i czyszczenia.

## Użycie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do podgrzewania i spieniania mleka i do przygotowywania gorącej czekolady; Nie używać produktu do innych celów.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

## Odpowiedzialność producenta

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za wypadki osób lub uszkodzenia rzeczy spowodowane przez:

- użytkowanie urządzenia różniące się od przewidzianego;
- niezapoznanie się z instrukcją obsługi;
- modyfikację, również pojedynczej części urządzenia;
- stosowanie nieoryginalnych części zamiennych;
- nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.



Przechowywać starannie niniejszą instrukcję obsługi. Jeśli urządzenie zostaje przekazane innym osobom, należy do niego dołączyć również instrukcję obsługi.

## UTYLIZACJA

Urządzenia elektryczne nie mogą być utylizowane wraz z odpadami domowymi.

Urządzenia posiadające następujący symbol



są objęte przepisami Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE. Wszelkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być utylizowane jako odpady domowe, lecz muszą zostać oddane do odpowiednich punktów zbierania, przewidzianych przez władze. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia przyczynia się do ochrony środowiska i uniknięcia ryzyka dla zdrowia. Dalszych informacji dotyczących utylizacji urządzenia może udzielić administracja komunalna, biuro gospodarki odpadami komunalnymi lub sklep, w który zostało zakupione urządzenie.



## OPIS URZĄDZENIA

### (Rys.1)

- 1** Podstawa silnika
- 2** Dzbanek
- 3** Końcówka robocza z ząbkami (do spieniania mleka lub przygotowania czekolady)
- 3a** Końcówka robocza gładka (do funkcji podgrzewania mleka)
- 4** Pokrywa
- 5** Zatyczka dozownik
- 6** Przycisk START/STOP
- 7** Pokrętko wyboru programów
- 8** Lampka LED

## TABLICZKA ZNAMIONOWA

Tabliczka znamionowa podaje dane techniczne, numer seryjny i znakowanie. Tabliczka znamionowa nie może zostać usunięta.

## PRZED ROZPOCZĘCIEM

### UŻYTKOWANIA (Rys.1)

- Rozpakować ostrożnie urządzenie i ściągnąć wszystkie etykiety i naklejki.
- Wyczyścić podstawę silnika (1) przy pomocy wilgotnej szmatki.  
Dokładnie wymyć i wysuszyć wszystkie komponenty (zobacz par. „Czyszczenie i Konserwacja”).



Przed rozpoczęciem użytkowania sprawdzić czy wszystkie komponenty są w dobrym stanie.

## MONTAŻ KOMPONENTÓW (Rys. 1)

- Umieścić dzbanek (2) na podstawie silnika (1).
- Umieścić końcówkę roboczą (3) we wnętrzu dzbanka (2) wprowadzając ją w odpowiedni sworzeń.
- Umieścić pokrywę (4) na dzbanku (2) i wcisnąć w dół.

## OPIS POLECEŃ (Rys. 1)

### Pokrętko wyboru programów (7)

Urządzenie posiada 6 wstępnie ustawionych programów i funkcję ręczną, które mogą zostać wybrane przy pomocy pokrętła (7).

| Ikona pokrętła | Program                         |
|----------------|---------------------------------|
|                | Gorąca czekolada                |
|                | Ciepłe mleko                    |
|                | Ciepłe mleko z delikatną pianką |
|                | Ciepłe mleko z gęstą pianką     |
|                | Zimne mleko z delikatną pianką  |
|                | Zimne mleko z gęstą pianką      |
|                | Ręczny                          |

### Wskazanie poziomu płynu

| Symbol | Opis                                                                                                                 |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Maksymalny poziom napełniania mlekiem dla funkcji podgrzewania i przygotowania czekolady (wraz z ilością czekolady). |
|        | Maksymalny poziom napełnienia mleka do spienienia.                                                                   |
|        | Minimalny poziom.                                                                                                    |



## UŻYTKOWANIE (Rys. 1)



### Porady dotyczące użytkowania

Na rezultat funkcji spieniania mleka mogą wpływać użyte składniki.

Dla uzyskania dobrego rezultatu, zaleca się użycie mleka pełnotłustego, wyciągając go z lodówki tuż przed waniem do dzbanka (2).



Po pierwszym cyklu ogrzewania należy odczekać na ochłodzenie urządzenia, by móc rozpocząć drugi cykl.



Nie używać urządzenia bez płynów. Uruchomienie urządzenia bez płynów może uszkodzić dzbanek.

Napełniać zawsze do poziomu MIN i nie przekraczać poziomu MAX, oba zaznaczone wewnątrz dzbanka.



Jeśli miga lampka LED na pokrętle i dwa razy zostaje wydany potrójny sygnał dźwiękowy, oznacza to, że urządzenie jest w błędzie.

Błąd pojawia się w przypadku, gdy dzbanek jest pusty lub brakuje końcówki roboczej, gdy usuwa się dzbanek podczas aktywnego cyklu lub zostaje uruchomiony cykl z pustym dzbankiem.

W dwóch pierwszych przypadkach cykl nie uruchamia się, podczas gdy w dwóch ostatnich uruchamia się, lecz zostaje przerwany po kilku sekundach.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego.
- Lampka LED (8) miga, po około 120

sekundach nieaktywności, urządzenie przechodzi w stan gotowości, a lampka LED wyłącza się.

### Podgrzewanie lub spienianie mleka

- Ściągnąć pokrywkę (4) i wlać do dzbanka (2) zimne mleko, odnosząc się do wskazań poziomu wewnątrz dzbanka.
- Założyć pokrywkę (4).
- Wybrać żądany program poprzez przekręcenie pokręta (7) na pozycję przy czerwonym znaku na tulejce pokręta.



Z etapu gotowości, urządzenie przechodzi do etapu pracy.

- Nacisnąć przycisk START/STOP (6) w celu uruchomienia cyklu, lampka LED (8) zapali się stałym światłem.
- Sygnał dźwiękowy i zgaszenie lampki LED (8) wskazują koniec cyklu.
- Można zatrzymać cykl przed upływem ustawionego czasu poprzez naciśnięcie przycisku START/STOP (6).
- Ściągnąć pokrywkę (4) chwytając za boczne uchwyty.
- Ściągnąć dzbanek (2) i wlać spienione mleko, pomagając sobie łyżeczką.



Ewentualne dodanie cukru lub słodkiego syropu (na przykład miodu, syropu z agawy, klonowego, itp.) zalecane jest po zakończeniu cyklu.

### Przygotowanie czekolady

- Ściągnąć pokrywkę (4) i włożyć do dzbanka (2) składniki do przygotowania czekolady, odnosząc się do wskazań poziomu wewnątrz dzbanka oraz porad zamieszczonych w przepisie Smeg.
- Wybrać odpowiedni program i postępować zgodnie z opisem dotyczącym mleka.



## Czyszczenie i konserwacja



Podczas pracy można ściągnąć zatyczkę dozownik (5) w celu dosypania ewentualnych składników w proszku.

Zaleca się powolne wsypywanie, w małych ilościach, po rozpoczęciu cyklu, by nie przerwać procesu podgrzewania mleka. Zbyt szybkie wsypanie lub zbyt duże ilości mogłyby spowodować zatrzymanie obrotów końcówki roboczej lub jej przesunięcie w gnieździe.

### Funkcja ręczna

- Ściągnąć pokrywkę (4) i wlać do dzbanka (2) mleko, odnosząc się do wskazań poziomu wewnątrz dzbanka.
- Założyć pokrywkę (4).

Można wybrać cykl na ciepło lub na zimno.

#### Ręczny na ciepło:

- W celu uruchomienia Programu Ręcznego (M), z funkcją podgrzewania, naciśnąć przycisk START/STOP, lampka LED (8) zapala się stałym światłem; prędkość końcówki roboczej i temperatura zwiększają się proporcjonalnie do trwania cyklu. Użytkownik może przerwać cykl poprzez naciśnięcie przycisku STRAT/STOP, jak tylko uzna, że mleko jest gotowe.

#### Ręczny na zimno:

- Trzymać wciśnięty przycisk START/STOP przez około 3 sekundy, końcówka robocza uruchomi się w celu spienienia mleka bez podgrzewania, a lampka LED (8) będzie migać przez cały czas trwania cyklu. Użytkownik może przerwać cykl poprzez naciśnięcie przycisku STRAT/STOP, jak tylko uzna, że mleko jest gotowe.



- W obu przypadkach, po upływie określonej ilości czasu, funkcja ręczna zostanie przerwana au-

tomatycznie dla ochrony funkcjonalności produktu.

- Sygnał dźwiękowy i zgaszenie lampki LED (8) wskazują koniec cyklu.
- Następnie postępować zgodnie z opisem z przepisu na przygotowanie mleka.



Podczas pracy można ściągnąć zatyczkę dozownik (5) dla wprowadzenia ewentualnych składników w proszku (przykład: kawa rozpuszczalna, cappuccino rozpuszczalne, herbata rozpuszczalna, itp).

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA (Rys. 1)



Przed wykonaniem czyszczenia, należy ZAWSZE wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ochłodzenia. Nie zanurzać nigdy podstawy silnika (1) w wodzie lub w innych cieczach.

Instrukcja obsługi zawiera wszystkie wskazania dotyczące prawidłowego czyszczenia, konserwacji i czynności zalecanych przez producenta do wykonania przez klienta. Jakkolwiek inna interwencja musi zostać wykonana przez autoryzowany Serwis Techniczny.

- Wyciągnąć końcówkę roboczą (3).
- Ściągnąć dzbanek (2) z podstawy silnika.
- Końcówka robocza (3), pokrywka (4), zatyczka dozownik (5) i dzbanek (2) mogą być myte w zmywarce.
- Podstawa silnika (1) może zostać wyczyszczona najpierw wilgotną szmatką, a następnie suchą. Unikać używania środków czyszczących lub materiałów ciernych.



## GORĄCA CZEKOLADA

Ilość na dwie filiżanki

### Składniki

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| - Mleko pełnotłuste           | 250 ml |
| - Gorzka czekolada w wiórkach | 90 g   |

### Przygotowanie

- Wlać mleko w dzbanek.
- Dodać wiórki czekoladowe.
- Zamknąć pokrywę.
- Wybrać program gorącej czekolady ().
- Nacisnąć przycisk START/STOP i odczekać na zakończenie programu.

## CAPPUCCINO

Ilość na dwie filiżanki

### Składniki

- |                     |        |
|---------------------|--------|
| - Mleko pełnotłuste | 200 ml |
| - Kawa              | 80 ml  |
| lub esencja kawy    | 40 ml  |

### Przygotowanie

- Przygotować kawę w ekspresie i wlać do filiżanki.
- Wlać mleko do dzbanka spieniacza do mleka.
- Zamknąć pokrywę.
- Wybrać program gorącego mleka z gęstą pianką ().
- Nacisnąć przycisk START/STOP i odczekać na zakończenie programu.
- Wlać piankę do kawy.
- Dodać ewentualnie łyżeczkę cukru lub słodkiego syropu.

## MROŻONE ESPRESSO MACCHIATO

Ilość na dwie filiżanki

### Składniki

- |                     |        |
|---------------------|--------|
| - Mleko pełnotłuste | 200 ml |
| - Kawa              | 80 ml  |
| - Kostki lodu       | 4      |

### Przygotowanie

- Włożyć kostki lodu do 2 szklanek.
- Przygotować kawę w ekspresie i wlać na kostki lodu w szklankach.
- Dodać ewentualnie łyżeczkę cukru lub słodkiego syropu.
- Wlać mleko do dzbanka spieniacza do mleka.
- Zamknąć pokrywę.
- Wybrać program zimnego mleka z gęstą pianką lub z delikatną pianką, w zależności od upodobań ( / ).
- Nacisnąć przycisk START/STOP i odczekać na zakończenie programu.
- Wlać piankę do szklanek z kawą i lodem.

# Co zrobić gdy.....

## Co zrobić gdy.....

| Problem                                      | Możliwe przyczyny                                                                 | Rozwiązanie                                                                    |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa.                       | Wtyczka nie została włożona do gniazdka.                                          | Włożyć wtyczkę.                                                                |
| Urządzenie zatrzymuje się podczas działania. | Dzbanek jest pusty.                                                               | Napełnić dzbanek.                                                              |
|                                              | Dzbanek został wyciągnięty podczas przygotowywania.                               | Ustawić ponownie dzbanek w odpowiednim miejscu.                                |
|                                              | Składniki są zbyt gęste lub zbyt tłuste, jak na przykład duże wiórki czekoladowe. | Użyć składników o mniejszych rozmiarach.                                       |
| Cykl nie rozpoczyna się.                     | Brak dzbanka.                                                                     | Ustawić dzbanek w odpowiednim miejscu.                                         |
|                                              | Brak końcówki roboczej.                                                           | Sprawdzić czy końcówka robocza jest obecna i prawidłowo założona.              |
| Mleko nie spienia się.                       | Mleko nie jest zimne.                                                             | Użyć zimnego mleka.                                                            |
|                                              | Dzbanek zawiera pozostałości wody lub jest brudna.                                | Upewnić się, że dzbanek jest suchy i czysty.                                   |
|                                              | Użyta końcówka robocza jest nieprawidłowa.                                        | Założyć końcówkę z ząbkami.                                                    |
|                                              | Użycie uprzednio spienionego lub podgrzanego mleka.                               | Nie używać uprzednio spienionego lub podgrzanego mleka.                        |
|                                              | Użycie mleka odtłuszczonego.                                                      | Użyć odpowiedniego rodzaju mleka.                                              |
| Składniki nie rozpuszczają się.              | Składniki są zbyt gęste lub jest ich za dużo.                                     | Posiekać składniki przed użyciem lub sprawdzić porady dotyczące przygotowania. |



W przypadku, gdyby problem nie został rozwiązany lub dla innych typologii usterek prosimy o kontakt z serwisem technicznym.

Arvoisa Asiakas,  
Kiitämme sinua Smeg-tuotelinjaan kuuluvan maidonvaahdottimen hankinnan johdosta.

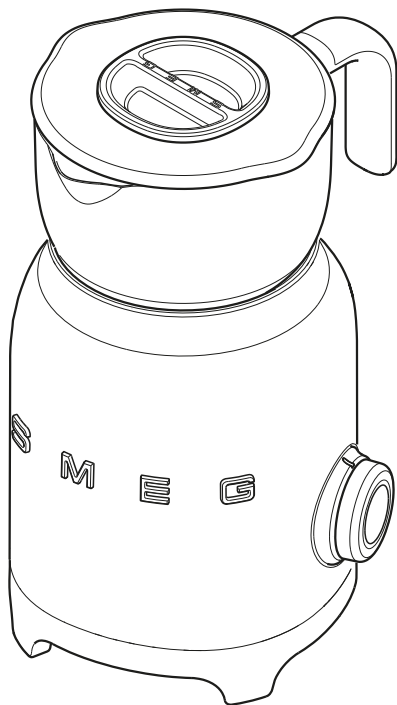
Valitsemalla tuotteemme valitset ratkaisun, jossa muotoilu yhdistettynä innovatiiviseen tekniseen suunnitteluun saa aikaan yksilöllisiä esineitä, jotka muuttuvat sisustuselementeiksi.

Smeg-kodinkone sopii aina täydellisesti yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samanaikaisesti design-tuotteena keittiössä.

Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista.

Sydämellisin terveisin.

**SMEG S.p.A.**



**Malli MFF01**  
**Maidonvaahdotin**



# Varoitukset

## TURVALLISUUS

### Tärkeitä turvaohjeita.

Koska laite toimii sähkövirralla, seuraavassa annettuja turvallisuuteen liittyviä varoituksia on noudatettava:

- Älä koske laitteeseen tai pistokkeeseen, jos kätesi ovat märät.
- Varmista, että käytettyyn pistorasiaan päästään aina pistokkeen irrottamiseksi tarvittaessa.
- Älä koskaan vedä johdosta, sillä se voi vahingoittua.
- Jos laitteessa esiintyy vikoja, älä yritä korjata niitä.  
Sammuta laite, irrota pistoke pistorasiasta ja käänny teknisen huollon puoleen.
- Jos pistokkeessa tai virtajohdossa esiintyy vahinkoja, vaihdata se uuteen teknisessä huoltokeskuksessa siten, että kaikki riskitekijät voitaisiin estää.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Varoitus: ennen puhdistusta, kytkie pistoke irti.
- Älä anna johdon heilua pöydän reunalta tai muulta tasolta äläkä anna sen koskettaa kuumia pintoja.
- Säilytä pakkauspakkaukset (muovipussit, polystyreenipehmusteet) lasten ulottumattomissa.
- Älä anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokemattomien tai laitteen ominaisuuksia tuntemattomien henkilöiden (tai lasten) käyttää laitetta, ellei laitteen käyttö tapahdu kyseisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien henkilöiden tarkassa valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Älä sijoita laitetta sähkö- tai kaasuliesien päälle tai lämmitettyyn uuniin.

- Tarkista, ettei koneen sisällä ole vieraita esineitä.
- Älä täytä kannua liikaa, vaan viittaa aina kannun sisälle painettuihin tasomerkkeihin. Kannun täyttäminen yli osoitetun rajan voi olla vaarallista jos vaahdotettu maito roiskuu astiasta.
- Toiminnan aikana kannu kuumenee. Älä koske kuumia pintoja ja tartu kiinni kannusta aina siihen kuuluvasta kahvasta.
- Sydämentahdistinta tai muita samankaltaisia laitteita käyttävien henkilöiden tulee varmistaa, ettei induktiivinen kenttä, jonka taajuusalue on välillä 20 - 50 Hz, vaikuta laitteen toimintaan.
- Maidonvaahdottimen levy voi aiheuttaa tukehtumista. Pidä se pois lasten ulottuvilta.

### Laitteen liittäminen

Varmista, että sähköverkon jännite ja taajuus vastaavat laitteen pohjaan kiinnitetyssä arvokilvessä annettuja tietoja.

Liitä laite vain oikein asennettuun pistorasiaan, jonka minimikuormitus on 10A ja joka on varustettu tehokkaalla maadoituksella.

Jos pistorasian ja laitteen pistokkeen välillä esiintyy epäyhdensuoraisuutta, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun niiden vaihtamiseksi.



## Vain Euroopan markkinoille:

- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta ellei heidän toimintaansa valvota tai laitteen turvallista käyttöä opeteta ja käyttöön liittyviä riskejä ymmärretä.
- 8-vuotiaat lapset voivat suorittaa laitteen puhdistuksen ja huollon jos heidän toimintaansa valvotaan.
- Pidä laite ja siihen kuuluva johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Kytke laite irti pistorasiasta ennen asennus-, purku- ja puhdistustoimenpiteitä.

## Oikea käyttö

Tämä laite on tarkoitettu maidon kuumentamiseen ja vaahdottamiseen sekä kaakaon valmistamiseen. Älä käytä tuotetta käyttötarkoituksesta poikkeaviin tarkoituksiin.

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan kotikäyttöön.

## Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä;
- käyttöoppaan lukematta jättämisestä;
- jonkin laitteen osan muuttamisesta;
- ei alkuperäisten varaosien käytöstä;
- turvaohjeiden noudattamatta jättämisestä.



Säilytä ohjeita huolellisesti. Anna tämä käyttöopas myös muille henkilöille, mikäli luovutat laitteen heidän käyttöönsä.

## HÄVITTÄMINEN

Sähkölaitteita ei saa hävittää yhdessä kotitalousjätteiden kanssa.



Laitteet joihin on kiinnitetty tämä symboli ovat eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alaisia. Kaikki käytöstä poistetut sähkö- ja elektroniset laitteet tulee hävittää erikseen kotitalousjätteistä toimittamalla ne valtion järjestämiin kierrätyspisteisiin. Hävittämällä oikein käytöstä poistettu laite vältetään ympäristölle ja käyttäjien terveydelle aiheutuvia vaaroja. Laitteen hävittämiseen kuuluvia tietoja varten käänny kunnantoiimiston, jätteenhuoltotoimiston tai liikkeen puoleen, josta laite hankittiin.



# Kuvaus / Vaahdotus

## LAITTEEN KUVAUS (Kuva 1)

- 1 Moottoriosia
- 2 Kannu
- 3 Hammastettu vispilä (maidon tai kaakaon vaahdottamiseksi)
- 3a Sileä vispilä (toiminnolle kuuma maito)
- 4 Kansi
- 5 Mittakorkki
- 6 START/STOP-painike
- 7 Ohjelmien valintakytkin
- 8 Led-valo

## TYYPPIKILPI

Laitteen tyyppikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ (Kuva 1)

- Pura laite huolella pois pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset tarrat sekä etiketit.
- Puhdista moottoriosia (1) sitten kostealla liinalla.  
Pese ja kuivaa kaikki komponentit huolella (ks. kappale "Puhdistus ja hoito").



Ennen käyttöä tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä.

## KOMPONENTTIEN ASENTAMINEN (Kuva 1)

- Aseta kannu (2) moottoriosan päälle (1).
- Aseta vispilä (3) kannun sisälle (2) työntämällä se asianmukaiseen tappiin.
- Aseta kansi (4) kannun päälle (2) ja paina sitä alasuuntaan.

## OHJAUSTEN KUVAUS (Kuva 1)

### Ohjelmien valintakytkin (7)

Laite on varustettu 6 esiasetetulla ohjelmalla ja manuaalisella toiminnolla, jotka voidaan valita kytkimellä (7).

| Kytkimen kuvake | Ohjelma                         |
|-----------------|---------------------------------|
|                 | Kaakao                          |
|                 | Kuuma maito                     |
|                 | Kuuma maito kevyellä vaahdolla  |
|                 | Kuuma maito tiiviillä vaahdolla |
|                 | Kylmä maito kevyellä vaahdolla  |
|                 | Kylmä maito tiiviillä vaahdolla |
| <b>M</b>        | Manuaalien                      |

### Nestetason osoitukset

| Symboli        | Kuvaus                                                                                                      |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>MAX</b> | Maidon täytön maksimitaso kuumentavalle toiminnolle ja kaakaon valmistamiseksi (mukaan lukien suklaamäärä). |
| <br><b>MAX</b> | Vaahdotettavan maidon maksimi täyttötaso.                                                                   |
| <b>MIN</b>     | Minimitaso.                                                                                                 |



## KÄYTTÖ (Kuva 1)



### Käyttövinkkejä

Maidonvaahdotuksen tulokseen voivat vaikuttaa käytetyt ainesosat. Hyvän tuloksen saamiseksi on suositeltavaa käyttää täysmaitoa ottamalla se jääkaapista välittömästi ennen kuin sitä kaadetaan kannuun (2).



Ensimmäisen kuumennusjakson jälkeen odota, että laite jäähtyy ennen kuin toinen kuumennusjakso aloitetaan.



Älä käytä laitetta ilman nesteitä. Laitteen käynnistäminen ilman nesteitä voi vahingoittaa kannua. Täytä kannu aina MIN-tasoon ja korkeintaan MAX-tasoon asti, jotka molemmat on osoitettu kannun sisällä.



Jos kytkimessä oleva led-valo vilkkuu ja kolme äänimerkkiä toistetaan kaksi kertaa se merkitsee, että laite on virhetilassa. Virhetila näytetään jos kannu tai vispilä eivät ole paikallaan, kannu irrotetaan valmistuksen aikana tai jakso käynnistetään tyhjällä kannulla. Ensimmäisessä kahdessa tapauksessa jakso ei käynnisty kun taas viimeisessä kahdessa jakso käynnistyy, mutta se keskeytyy muutaman sekunnin kuluttua.

- Laita pistoke pistorasiaan.
- Led-valo (8) vilkkuu, noin 120 sekunnin kuluttua laitteen käytöstä poissaolon jälkeen se asetuu valmiustilaan ja led-valo sammuu.

## Maidon kuumentaminen tai vaahdottaminen

- Ota kansi pois (4) ja kaada kannun sisälle (2) kylmää maitoa viittaamalla kannun sisälle merkittyihin tasoa osoittaviin merkkeihin.
- Asenna kansi takaisin (4).
- Valitse haluamasi ohjelma kääntämällä kytkintä (7) punaisen nuolen suuntaan, joka on asetettu kytkimen renkaaseen.



Laite siirtyy valmiusvaiheesta työvaiheeseen.

- Paina painiketta START/STOP (6) jakson käynnistämiseksi, led-valo syttyy palamaan kiinteänä (8).
- Äänimerkki ja led-valon sammuminen (8) osoittavat jakson loppua.
- Jakso on mahdollista pysäyttää ennen kuin asetettu aika on kulunut umpeen painamalla painiketta START/STOP (6).
- Ota kansi (4) pois tarttumalla sivusiivekkeisiin.
- Ota kannu (2) pois ja kaada vaahdotettua maitoa lusikkaa käyttämällä.



Mahdollista sokerin tai makeiden siirappien lisäämistä (esimerkiksi hunaja, agaave- tai vaahteramehu jne.) suositellaan jakson lopussa.

## Kaakaon valmistaminen

- Ota kansi pois (4) ja kaada kannun sisälle (2) ainesosat kaakaota varten viittaamalla kannun sisälle merkittyihin tasoa osoittaviin merkkeihin ja Smegin resepteissä annettuihin neuvoihin.
- Valitse vastaava ohjelma ja jatka toimimalla maidon valmistukseen kuvatulla tavalla.



Työvaiheen aikana on mahdollista ottaa pois mittakorkki (5) mahdollisten jauhemaisten ainesosien lisää-



# Puhdistus ja hoito

miseksi.

Ainesosia on lisättävä hitaasti ja pienissä määrissä muutama hetki jakson alun jälkeen kunnes maito kuumenee. Liian nopea tai liian suuren määrän lisääminen voi aiheuttaa vispilän pyörimisen pysähtymisen tai sen poistumisen paikoiltaan.

## Manuaalinen toiminto

- Ota kansi pois (4) ja kaada kannun sisälle (2) maito viittaamalla kannun sisälle merkittyihin tasoa osoittaviin merkkeihin.
- Asenna kansi takaisin (4).

Voit valita yhden kuuma- tai kylmäjakson.

### Manuaalinen kuuma jakso:

- Manuaalisen ohjelman käynnistämiseksi (M) kuumennustoiminnolla, paina painiketta START/STOP, led-valo (8) syttyy palamaan kiinteänä; vispilän nopeus ja lämpötila kasvavat suhteellisesti jakson keston aikana. Käyttäjä voi keskeyttää jakson painamalla painiketta START/STOP heti kun valmistusta pidetään tyydyttävänä.

### Manuaalinen kylmä jakso:

- Pitämällä painiketta START/STOP painettuna noin 3 sekunnin ajan, vispilä käynnistyy maidon vaahdottamiseksi ilman sen kuumentamista ja led-valo (8) vilkkuu koko jakson keston ajan. Käyttäjä voi keskeyttää jakson painamalla painiketta START/STOP heti kun valmistusta pidetään tyydyttävänä.



- Molemmissa tapauksissa kun määrätty aika on kulunut, toiminto manuaalinen keskeytyy automaattisesti tuotteen turvallisuuden ja toiminnallisuuden säilyttämiseksi.
- Äänimerkki ja led-valon sammuminen (8) osoittavat jakson

loppua.

- Jatka sitten maidon valmistamista kuvatulla tavalla.



Työvaiheen aikana on mahdollista ottaa pois mittakorkki (5) mahdollisten jauhemaisten ainesosien lisäämiseksi (esim. liukoinen kahvi, liukoinen cappuccino, liukoinen teine.).

## PUHDISTUS JA HOITO

### (Kuva 1)



Ennen puhdistustoimenpiteen suorittamista, irrota pistoke aina pistoraslasta ja anna laitteen jäähtyä. Älä koskaan upota moottoriosaa (1) veteen tai muihin nesteisiin.

Käyttöohje sisältää asianmukaiset ohjeet ja menetelmät valmistajan asiakkaalle suosittelemista puhdistuksista, hoidoista ja toimenpiteistä. Mikä tahansa muut toimenpiteet tulee suorittaa valtuutetun huoltopalvelun edustajan toimesta.

- Ota pois vispilä (3).
- Ota pois kannu (2) moottoriosasta.
- Vispilä (3), kansi (4), mittakorkki (5) ja kannu (2) voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Moottoriosaa (1) voidaan puhdistaa käyttämällä kosteaa ja sitten kuivaa liinaa. Vältä hankaavien pesuaineiden tai materiaalien käyttöä.



## **KUUMA KAAKAO**

Määrä kahdelle kupilliselle

Valmistusaineet

- |                |        |
|----------------|--------|
| - Täysmaito    | 250 ml |
| - Tumma suklaa |        |
| hiutaleina     | 90 g   |

### **Valmistus**

- Kaada maitoa kannuun.
- Lisää suklaahiutaleet.
- Sulje kansi.
- Valitse kuuman kaakaon ohjelma ().
- Paina painiketta START/STOP ja odota ohjelman päättymistä.

## **CAPPUCCINO**

Määrä kahdelle kupilliselle

Valmistusaineet

- |                 |        |
|-----------------|--------|
| - Täysmaito     | 200 ml |
| - Kahvi         | 80 ml  |
| Tai pieni kahvi | 40 ml  |

### **Valmistus**

- Annostele kahvia kahvinkeitinillä ja kaada se kuppiin.
- Kaada maitoa maidonvaahdottimen kannuun.
- Sulje kansi.
- Valitse kuuman maidon ohjelma tiiviillä vaahdolla ().
- Paina painiketta START/STOP ja odota ohjelman päättymistä.
- Kaada maitovaahtoa kahvin päälle.
- Lisää lusikallinen sokeria tai makeuttavaa siirappia.

## **JÄINEN ESPRESSO MACCHIATO**

Määrä kahdelle kupilliselle

Valmistusaineet

- |             |        |
|-------------|--------|
| - Täysmaito | 200 ml |
| - Kahvi     | 80 ml  |
| - Jääpalat  | 4      |

### **Valmistus**

- Laita jääpalat 2 lasiin.
- Annostele kahvia kahvinkeitinillä ja kaada se lasiisiin laitettujen jäiden päälle.
- Lisää lusikallinen sokeria tai makeuttavaa siirappia.
- Kaada maitoa maidonvaahdottimen kannuun.
- Sulje kansi.
- Valitse kylmän maidon ohjelma tiiviillä vaahdolla tai kevyen maidon ohjelma haluamasi vaahdon mukaan ( / ).
- Paina painiketta START/STOP ja odota ohjelman päättymistä.
- Kaada maitovaahtoa lasiisiin joissa kahvia ja jäätä.

# Mitä tehdä, jos.....

## Mitä tehdä, jos.....

| Ongelma                          | Mahdolliset syyt                                                       | Ratkaisu                                                                         |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Laite ei toimi.                  | Pistoketta ei ole asetettu pistorasiaan.                               | Aseta pistoke pistorasiaan.                                                      |
| Laite pysähtyy toiminnan aikana. | Kannu on tyhjä.                                                        | Jatka kannun täyttämistä.                                                        |
|                                  | Kannu on irrotettu valmistuksen aikana.                                | Asemoi kannu asianmukaiseen paikkaan.                                            |
|                                  | Liian paksut tai suuret ainesosat kuten suurikokoiset suklaahiutaleet. | Käytä hienompia hiutaleita.                                                      |
| Jakso ei käynnisty.              | Kannu ei ole paikalla.                                                 | Asemoi kannu asianmukaiseen paikkaan.                                            |
|                                  | Vispilä ei ole paikalla.                                               | Tarkista, että vispilä on paikalla ja asemoitu oikein.                           |
| Maito ei vaahdotu.               | Maito ei ole kylmää.                                                   | Käytä kylmää maitoa.                                                             |
|                                  | Kannu sisältää vesijäämiä tai se on likainen.                          | Varmista, että kannu on kuiva ja puhdas.                                         |
|                                  | Käytetty vispilä ei ole oikea.                                         | Asenna hammastettu vispilä.                                                      |
|                                  | Aiemmin vaahdotetun tai kuumennetun maidon käyttö.                     | Älä käytä aiemmin vaahdotettua tai kuumennettua maitoa.                          |
|                                  | Vähärasvaisen maidon käyttö.                                           | Käytä sopivaa maitoa.                                                            |
| Ainesosat eivät liukene.         | Liian paksut tai liian suurissa määrin asetetut ainesosat.             | Hienonna ainesosat ennen niiden asettamista tai katso neuvot valmistusta varten. |



Jos ongelma ei ole ratkennut tai jos kyseessä on muunlainen vika, ota yhteys alueella toimivaan huoltokeskukseen.

Kjære kunde,

Tusen takk for at du har valgt en melkeskummer fra Smeg-linjen.

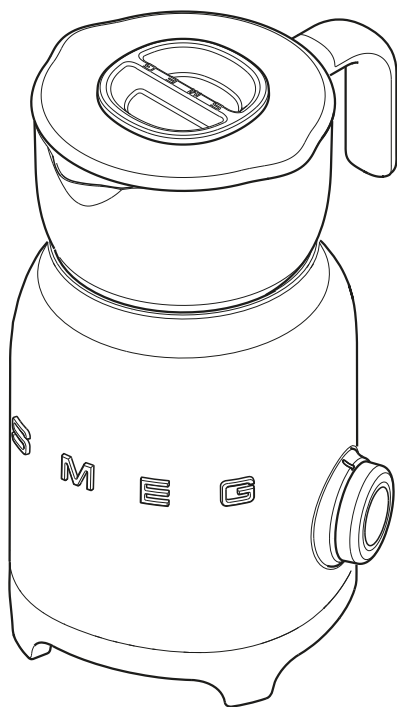
Ved å velge et av våre produkter har du valgt en løsning der den gjennomtenkte estetikken og en nyskapende teknisk planløsning har skapt unike produkter som blir innredningselementer.

Et husholdningsapparat fra Smeg koordineres nemlig alltid perfekt med andre produkter i denne samme serien og kan samtidig utgjøre et designelement på kjøkkenet.

Vi håper at du vil sette pris på alle funksjonene til husholdningsapparatet ditt.

Med vennlig hilsen

**SMEG S.p.A.**



**Modell MFF01**  
**Melkeskummer**



# Advarsler

## SIKKERHET

### Grunnleggende sikkerhetsadvarsler.

Siden apparatet fungerer med elektrisk strøm må du overholde følgende sikkerhetsadvarsler:

- Ta aldri på stikkontakten med våte hender.
- Forsikre deg om at stikkontakten alltid er tilgjengelig, slik at det er mulig å trekke ut støpselet.
- Trekk aldri i selve kabelen, da den kan ødelegges.
- Ved feil på apparatet må du ikke forsøke å reparere det.  
Slå av apparatet, trekk støpselet ut av kontakten og ta kontakt med teknisk assistanse.
- Ved skader på støpselet eller strømkabelen må disse utelukkende skiftes ut av den tekniske assistansen, slik at du forebygger all risiko.
- Legg aldri apparatet i vann.
- Obs: trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ikke la strømkabelen henge over kanten på bordet eller annen arbeidsflate, og ikke la den komme i kontakt med varme overflater.
- Hold alt emballasjematerialet (plastposer, ekspandert polystyren) borte fra barns rekkevidde.
- Ikke la noen personer (også barn) med reduserte fysiske, mentale eller sansemessige evner, eller som har utilstrekkelig kunnskap og erfaring bruke apparatet, men mindre de overvåkes av og får opplæring av noen som er ansvarlige for deres sikkerhet. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Ikke plasser apparatet over eller i nærheten av elektriske ovner eller gassovner, eller inne i en varm ovn.
- Kontroller at det ikke er fremmedlegemer inne

i apparatet.

- Ikke fyll kannen for mye, men bruk alltid som referanse nivåindikasjonene som er merket på innsiden av kannen.  
Å fylle kannen over merket kan være farlig hvis melken spruter ut fra kannen.
- Kannen varmes opp når den er i bruk. Ikke ta på varme overflater, grip alltid tak i håndtaket.
- Brukere av pacemerkere eller andre lignende innretninger må forsikre seg om at funksjonen til apparatene deres ikke påvirkes av det induktive feltet, hvis frekvens ligger mellom 20 og 50 Hz.
- Melkeskummerskiven kan føre til kvelning. Oppbevares utilgjengelig for barn.

### Tilkobling av apparatet

Forsikre deg om at spenningen og frekvensen til strømmettet korresponderer med dem som er angitt på merkeplaten nederst på apparatet.

Apparatet må bare kobles til en korrekt installert stikkontakt med en minimal kapasitet på 10 A og som er korrekt jordet.

Hvis stikkontakten og støpselet på apparatet ikke er compatible må du kontakte tekniske assistanse for å få dem skiftet ut.



## Kun for det europeiske markedet:

- Bruk av dette apparatet er tillatt for barn eldre enn 8 år hvis de overvåkes av eller får opplæring i sikker bruk av apparatet og er klar over risikoen som er forbundet med bruk av apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold kan utføres av barn på 8 år eller eldre, så fremt de overvåkes.
- Hold apparatet og strømkabelen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Koble apparatet fra stikkkontakten før alle operasjoner som angår montering, demontering og rengjøring.

## Bruk i samsvar med formålet

Dette apparatet er laget for å varme opp og skumme melken og for å tilberede varm sjokolade. Ikke bruk produktet til andre formål enn det det er laget for.

Dette apparatet er utelukkende laget for bruk i hjemmet.

## Produsentens ansvar

Produsenten fraskriver seg alt ansvar for skader på personer og gjenstander som skyldes:

- bruk av apparatet til andre formål enn det er laget for;
- manglende lesning av bruksanvisningen;
- tukling også med en enkelt del av apparatet;
- bruk av ikke originale reservedeler;
- manglende overholdelse av sikkerhetsadvarslene.



Ta godt vare på disse instruksjonene. Hvis apparatet overlates til andre må du alltid også gi dem denne bruksanvisningen.

## KASSERING

Elektriske apparater må ikke kasseres sammen med husholdningsavfallet.

Apparatet som er merket med dette symbolet



er underlagt Europadirektivet 2012/19/UE. Alle elektriske og elektroniske apparater som ikke kan brukes lenger må kasseres separat fra husholdningsavfallet, og leveres inn til godkjente avfallshåndteringsstasjoner. Ved å kassere brukte apparater på korrekt måte unngår vi skader på miljøet og risiko for menneskelig helse. For ytterligere informasjon om kassering av apparatet, ta kontakt med lokale myndigheter eller butikken der apparatet er kjøpt.



# Beskrivelse / Montering

## BESKRIVELSE AV APPARATET (Fig.1)

- 1 Motorbase
- 2 Kanne
- 3 Tannet visp (for å skumme melk eller sjokolade)
- 3a Glatt visp (for funksjonen varm melk)
- 4 Deksel
- 5 Målerkort
- 6 START/STOPP-knapp
- 7 Programvelger
- 8 Led

## IDENTIFIKASJONSPLATE

Identifikasjonsplaten inneholder tekniske data, serienummeret og merket. Identifikasjonsplaten må aldri fjernes.

## FØR FØRSTE GANGS BRUK (Fig.1)

- Pakk forsiktig ut hele apparatet og fjern alt emballasjematerialer og eventuelle etiketter eller klistremerker.
- Rengjør motorbasen (1) med en fuktig klut. Vask alle komponentene grundig og tørk dem godt (se avsn. "Rengjøring og vedlikehold").



Før bruk må du kontrollere at alle delene er hele og uskadet.

## MONTERING AV KOMPONENTENE (Fig. 1)

- Plasser kannen (2) på motorbasen (1).
- Plasser vispen (3) inne i kannen (2) ved å feste den i den egne tappen.
- Sett lokket (4) på kannen (2) og trykk nedover.

## BESKRIVELSE AV STYRINGER (Fig. 1)

### Programvelger (7)

Apparatet er styrt med 6 forhåndsinnstilte programmer og en manuell funksjon, som kan velges ved hjelp av denne bryteren (7).

| Ikon bryter | Program                 |
|-------------|-------------------------|
|             | Varm sjokolade          |
|             | Varm melk               |
|             | Varm melk med lett skum |
|             | Varm melk med tykt skum |
|             | Kald melk med lett skum |
|             | Kald melk med tykt skum |
| <b>M</b>    | Manuell                 |

## Indikasjon for væskenivå

| Symbol     | Beskrivelse                                                                                             |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | Maksimalt fyllenivå for melk for oppvarming og tilberedning av sjokolade (inkludert mengden sjokolade). |
|            | Maksimalt fyllenivå for melkens som skal skummes.                                                       |
| <b>MIN</b> | Minimumsnivå.                                                                                           |



## BRUK (Fig. 1)



### Bruksråd

Resultatene til melkeskummen kan påvirkes av de ingrediensene som benyttes.

For et godt resultat anbefaler vi å bruke helmelk som du tar ut av kjøleskapet rett før du heller den i kannen (2).



Etter en første oppvarmingssyklus venter du til apparatet avkjøles før du starter en ny syklus.



Ikke bruk apparatet uten væsker. Å starte apparatet uten væsker vil kunne skade kannen.

Fyll alltid opp til MIN-nivået og aldri over MAX-nivået. Begge disse er angitt på innsiden av kannen.



Hvis ledlampen på bryteren blinker og tre lydsignaler gjentas to ganger betyr dette at apparatet har vært i feilsituasjon.

Feilstatusen vises hvis kannen eller vispen ikke finnes, hvis du flytter kannen under tilberedning eller hvis du starter opp syklusen med to kannen.

I de to første tilfellene starter ikke syklusen mens de siste to syklusene starter, men avbrytes etter få sekunder.

- Sett støpselet inn i stikkontakten.
- Ledlampen (8) blinker, etter cirka 120 sekunder med inaktivitet går apparatet over i standby og ledlampen slukkes.

## Varme opp eller skumme melken

- Fjern lokket (4) og hell den kalde melken i kannen (2), pass på nivåindikasjonene som er merket inne i selve kannen.
- Sett lokket på plass igjen (4).
- Velg ønsket program ved å dreie bryteren (7) i korrespondanse med den røde streken plassert på ringen til bryteren.



Etter standby går apparatet over i driftsfasen.

- Trykk på tasten START/STOP (6) for å starte syklusen, og ledlampen (8) tennes og lyser uten og blinke.
- Et lydsignal og slukking av ledlampen (8) indikerer at syklusen er over.
- Det er mulig å stanse syklusen før den innstilte tiden er over ved å trykke på tasten START/STOP (6).
- Fjern lokket (4) ved å gripe tak i sideklaffene.
- Fjern kannen (2) og hell i melkeskummet ved hjelp av en skje.



En eventuell tilsetning av sukker eller søtningssiruper (f.eks. Honning, agave- eller lønnesirup, etc.) anbefales at gjøres helt til sist.

## Tilberedning av sjokolade

- Fjern lokket (4) og hell ingrediensene til sjokoladen i kannen (2), pass på nivåindikasjonene som er merket inne i selve kannen og anbefalingene i oppskriften fra Smeg.
- Velg det aktuelle programmet og fortsett i henhold til beskrivelsene gitt for melk.



Under funksjon kan du fjerne målekorken (5) for å helle i eventuelle ingredienser i pulver. Vi anbefaler å tilsette ingrediensene langsomt og i små mengder litt etter



# Rengjøring og vedlikehold

at syklusen starter, slik at melken varmes opp. En for rask tilsetning eller tilsetning av for store mengder om gangen kan forårsake stans i roteringen av vispen eller at vispen løsner fra plassen sin.

## Manuell funksjon

- Fjern lokket (4) og hell melken i kannen (2), pass på nivåindikasjonene som er merket inne i selve kannen.
- Sett lokket på plass igjen (4).

Du kan velge en varm eller en kald syklus.

### Manuelt varmt program

- For å starte det manuelle programmet (M), med oppvarmingsfunksjonen trykker du på tasten START/STOPP, ledlampen (8) tennes uten å blinke. Hastigheten på vispen og temperaturen øker proporsjonelt med syklusens varighet. Brukeren kan avbryte syklusen ved å trykke på tasten START/STOPP med en gang han eller hun synes at tilberedningen er tilfredsstillende.

### Manuelt kaldt program

- Hvis du holder tasten START/STOPP inne i cirka 3 sekunder starter vispen for å skumme melken uten å varme den opp, og ledlampen (8) blinker hele tiden mens syklusen pågår. Brukeren kan avbryte syklusen ved å trykke på tasten START/STOPP med en gang han eller hun synes at tilberedningen er tilfredsstillende.



- I begge tilfeller avbrytes den manuelle funksjonen autoamtisk etter at det har gått en viss tid, for å bevare sikkerheten og funksjonaliteten til produktet.
- Et lydsignal og slukking av ledlampen (8) indikerer at syklusen er over.

- Deretter fortsetter du i tråd med beskrivelsen gitt for melk.



Under funksjon kan du fjerne målekorken (5) for å helle i eventuelle ingredienser i pulver (f.eks. pulverkaffe, cappuccino i pulver, te i pulver, etc.).

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD (Fig. 1)



Før du foretar rengjøring må du ALLTID trekke støpselet ut fra stikkontakten og la apparatet avkjøles. Legg aldri motorbasen (1) i vann eller andre væsker.

Instruksjonsveiledningen inneholder riktige instruksjoner og tilgak for rengjøring, vedlikehold og andre operasjoner som produsenten anbefaler kunden. Alle andre inngrep må utføres av en representant fra et autorisert verksted.

- Fjern vispen (3).
- Fjern kannen (2) fra motorbasen.
- Vispen (3), lokket (4), målekorken (5) og kannen (2) kan vaskes i oppvaskmaskinen.
- Motorbasen (1) kan rengjøres med en fuktig klut og deretter med en tørr. Unngå bruk av vaskemidler eller slipende materialer.



## **VARM SJOKOLADE**

Mengde for to kopper

Ingredienser

- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| - Helmelk                  | 250 ml |
| - Mørk sjokolade<br>i flak | 90 gr  |

### **Framgangsmåte**

- Hell melken i kannen.
- Tilsett sjokoladeflakene.
- Steng lokket.
- Velg programmet varm sjokolade ().
- Trykk på tasten START/STOP og vent til programmet avsluttes.

## **CAPPUCCINO**

Mengde for to kopper

Ingredienser

- |                       |        |
|-----------------------|--------|
| - Helmelk             | 200 ml |
| - Kaffe               | 80 ml  |
| eller caffè ristretto | 40 ml  |

### **Framgangsmåte**

- Lag kaffe med en kaffemaskin og hell den i en kopp.
- Hell melken i kannen på melkeskummen.
- Steng lokket.
- Velg programmet varm melk med tykt skum ().
- Trykk på tasten START/STOP og vent til programmet avsluttes.
- Hell melkeskummet på kaffen.
- Tilsett etter smak en teskje sukker eller søtningssirup.

## **ISKALD ESPRESSO MACCHIATO**

Mengde for to kopper

Ingredienser

- |           |        |
|-----------|--------|
| - Helmelk | 200 ml |
| - Kaffe   | 80 ml  |
| - Isbiter | 4      |

### **Framgangsmåte**

- Legg isbitene i 2 glass.
- Lag kaffe med en kaffemaskin og hell den over isbitene i glassene.
- Tilsett etter smak en teskje sukker eller søtningssirup.
- Hell melken i kannen på melkeskummen.
- Steng lokket.
- Velg programmet kald melk med tykt skum eller med lett skum avhengig av hva slags

skum du ønsker ( / .

- Trykk på tasten START/STOP og vent til programmet avsluttes.
- Hell melkeskummet i glassene med kaffe og is.

# Hva skal jeg gjøre hvis.....

## Hva skal jeg gjøre hvis.....

| Problem                           | Mulige årsaker                                                           | Løsningen                                                                             |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet virker ikke.            | Støpselet er ikke koblet til.                                            | Sett inn støpselet.                                                                   |
| Apparatet stanser under funksjon. | Kannen er tom.                                                           | Fortsett med å fylle kannen.                                                          |
|                                   | Kannen har blitt fjernet under tilberedningen.                           | Sett kannen tilbake på plass.                                                         |
|                                   | Hvir tykke eller grove ingredienser, slik som store biter med sjokolade. | Bruk finere ingredienser.                                                             |
| Syklusen starter ikke.            | Kannen er ikke på plass.                                                 | Sett kannen på riktig plass.                                                          |
|                                   | Vispen er ikke på plass.                                                 | Kontroller at vispen finnes og at den er korrekt plassert.                            |
| Melken skummer ikke.              | Melken er ikke kald.                                                     | Bruk kald melk.                                                                       |
|                                   | Kannen inneholder rester av vann eller er skitten.                       | Forsikre deg om at kannen er tørr og ren.                                             |
|                                   | Du bruker ikke korrekt visp.                                             | Monter den tannede vispen.                                                            |
|                                   | Bruk av allerede skummet eller oppvarmet melk.                           | Ikke bruk allerede skummet eller oppvarmet melk.                                      |
|                                   | Bruk melk med lite fettinnhold.                                          | Bruk egnet melk.                                                                      |
| Ingrediensene løser seg ikke opp. | For tykke ingredienser eller tilsatt i for store mengder.                | Hakk opp ingrediensene før du tilsetter dem eller kontroller tilberedningsforslagene. |



Hvis problemet ikke er løst, eller for andre typer feil, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

## ما العمل إذا...

### ما العمل إذا.....

| المشكلة                              | الأسباب المحتملة                                                     | الحل                                                     |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| الجهاز لا يعمل.                      | الجهاز غير موصل بالتيار الكهربائي.                                   | وصل الجهاز بالتيار الكهربائي.                            |
| يتوقف الجهاز عن العمل أثناء التشغيل. | الوعاء فارغ.                                                         | قم بملء الوعاء.                                          |
|                                      | تم نزع الوعاء من مكانه أثناء التحضير.                                | قم بوضع الوعاء من جديد في المكان المخصص له.              |
|                                      | المكونات شديدة الكثافة أو كبيرة الحجم كقطع الشوكولاتة الكبيرة الحجم. | قم باستخدام مكونات أقل كثافة.                            |
| الدورة لا تبدأ.                      | الوعاء غير موجود.                                                    | قم بوضع الوعاء جيدا في المكان المخصص له.                 |
|                                      | أداة الخفق غير موجودة.                                               | تأكد من وجود أداة الخفق وأنها في وضعها السليم.           |
| الحليب لا يصنع رغوة.                 | الحليب غير بارد.                                                     | إستخدم حليب بارد.                                        |
|                                      | الوعاء به بقايا ماء أو متسخ.                                         | تأكد من أن الوعاء جاف و نظيف.                            |
|                                      | أداة الخفق المستخدمة ليست الأداة المناسبة.                           | قم بوضع أداة الخفق المسننة.                              |
|                                      | إستخدم حليب برغوة أو سبق تسخينه.                                     | لا تستخدم حليب برغوة أو سبق تسخينه.                      |
|                                      | إستخدم حليب قليل الدسم.                                              | إستخدم نوع حليب مناسب.                                   |
| المكونات لا تذوب.                    | مكونات شديدة الكثافة أو تم إدخالها بكميات زائدة عن الحد.             | تقطيع المكونات قبل إضافتها أو التأكد من إرشادات الاعداد. |

في حالة عدم التمكن من حل المشكلة او في حالة وجود أنواع أخرى من الاعطال ، قم بالتواصل مع مركز الخدمة الموجود في منطقتك.





## كتيب الوصفات

### الشوكولاتة الساخنة

كمية تكفي لكويين

#### المكونات

- حليب كامل الدسم 250 ملل
- رقائق شوكولاتة داكنة 90 جرام

#### التحضير

- قم بصب الحليب في الوعاء.
- قم بإضافة رقائق الشوكولاتة.
- قم بإغلاق الغطاء.
- قم بإختيار برنامج الشوكولاتة الساخنة (  ).
- قم بالضغط على زر START/STOP و إنتظر إنتهاء البرنامج.

### كابوتشينو

كمية تكفي لكويين

#### المكونات

- حليب كامل الدسم 200 ملل
- قهوة 80 ملل
- أو قهوة مركزة 40 ملل

#### التحضير

- إنتظر خروج القهوة مع ماكينة صنع القهوة وصبها في فنجان.
- قم بصب الحليب في الوعاء صانع رغوة الحليب.
- قم بإغلاق الغطاء.
- قم بإختيار برنامج الحليب الساخن مع رغوة كثيفة (  ).
- قم بالضغط على زر START/STOP و إنتظر إنتهاء البرنامج.
- قم بصب رغوة الحليب فوق القهوة.
- قم بإضافة ملعقة صغيرة من السكر أو من شراب تحلية حسب الرغبة.

### إسبريسو مع قليل من الحليب المثلج

كمية تكفي لكويين

#### المكونات

- حليب كامل الدسم 200 ملل
- قهوة 80 ملل
- مكعبات من الثلج 4

#### التحضير

- قم بوضع مكعبات الثلج في 2 كوب.
- إنتظر خروج القهوة مع ماكينة صنع القهوة وصبها في الكويين.
- قم بإضافة ملعقة صغيرة من السكر أو من شراب تحلية حسب الرغبة.
- قم بصب الحليب في الوعاء صانع رغوة الحليب.
- قم بإغلاق الغطاء.
- قم بإختيار برنامج الحليب البارد مع الرغوة الكثيفة أو مع الرغوة الخفيفة تبعاً لنوع الرغوة التي تريد (  /  ).
- قم بالضغط على زر START/STOP و إنتظر إنتهاء البرنامج.
- قم بصب رغوة الحليب في الأكواب مع القهوة والثلج.

## التنظيف و الصيانة (شكل 1)

قبل القيام بعملية التنظيف، قم بفصل القابس عن مقبس التيار وإترك الجهاز لكي يبرد قليلاً. لا تقوم بغمر قاعدة الموتور (1) أبداً بالماء أو بأية سوائل أخرى.



إن كتيب التعليمات يحتوي على إرشادات وإحتياجات متعلقة بعملية التنظيف والصيانة وعمليات ينصح المُنتج العميل بالقيام بها. أي تدخل آخر يجب أن يقوم به ممثل خدمة مصرح له بالقيام بذلك.

- قم بإزالة أداة الخفق (3).
- قم بإزالة الوعاء (2) من فوق قاعدة الموتور .
- أداة الخفق (3)، الغطاء (4)، الغطاء (المعيار) (5) و الوعاء (2) يمكن غسلهم في غسالة الأطباق.
- يمكن تنظيف قاعدة الموتور (1) باستخدام قطعة قماش رطبة أولاً ثم قطعة أخرى جافة. يجب تجنب استخدام مساحيق النظافة والمواد الكاشطة.

حتى يسخن الحليب. قد تؤدي إضافة كميات كبيرة جداً أو إضافتها بسرعة كبيرة إلى توقف دوران أداة الخفق أو خروجها من مكانها.

## الوظيفة اليدوية

- قم بإزالة الغطاء (4) و قم بصب حليب بارد داخل الوعاء (2) مع إتباع علامات مستوى السائل المطبوعة داخل الوعاء نفسه.
  - قم بتركيب الغطاء (4) مرة أخرى.
- يمكن إختيار دورة على البارد أو دورة على الساخن.

ساخن يدوي:

- لتشغيل البرنامج اليدوي (M)، مع وظيفة التسخين قم بضغط الزر START/STOP، المصباح (8) سيضيء بثبات؛ سوف تزيد سرعة أداة الخفق وكذلك درجة الحرارة بالتوافق مع طول الدورة. يمكن للمستخدم أن يوقف الدورة بالضغط على زر START/STOP بمجرد أن يحصل على النتيجة المرجوة.

بارد يدوي:

- مع الاستمرار على ضغط الزر START/STOP لمدة حوالي 3 ثوان، سوف تعمل أداة الخفق للقيام بصناعة رغوة الحليب دون تسخين وسوف يومض المصباح (8) طوال مدة استمرار الدورة. يمكن للمستخدم أن يوقف الدورة بالضغط على زر START/STOP بمجرد أن يحصل على النتيجة المرجوة.

- في كلتا الحالتين، وبعد مرور مدة محددة، سوف تتوقف الوظيفة اليدوية بصورة أوتوماتيكية للمحافظة على سلامة المنتج وقيامه بوظائفه.
- إن صدور إشارة صوتية وإنطفاء المصباح (8) سيدلان على إنتهاء الدورة.
- ثم المضي قدما كما هو موضح بالنسبة للحليب.



خلال عمل الجهاز من الممكن إزالة الغطاء (المعيار) (5) لإضافة مكونات في صورة مسحوق (مثل: القهوة القابلة للذوبان، الكابتشينو القابل للذوبان، الشاي القابل للذوبان، إلخ).





## الإستعمال

### تسخين الحليب أو عمل الرغوة

- قم بإزالة الغطاء (4) و قم بصب حليب بارد داخل الوعاء (2) مع إتباع علامات مستوى السائل المطبوعة داخل الوعاء نفسه.
- قم بتركيب الغطاء (4) مرة أخرى.
- قم بإختيار البرنامج الذي تريده عن طريق لف المفتاح (7) بحيث تتوقف العلامة الحمراء الموضوعة على حلقة المفتاح أمام البرنامج المراد.

من وضعية الإستعداد يتحول الجهاز إلى وضعية العمل.



- قم بالضغط على زر6 (START/STOP) لتشغيل الدورة، سيضيء المصباح (8) بشكل ثابت.
- إن صدور إشارة صوتية وإنطفاء المصباح (8) سيدلان على إنتهاء الدورة.
- من الممكن إنهاء الدورة قبل الوقت المحدد لها عن طريق الضغط على زر6 (START/STOP).
- قم بإزالة الغطاء (4) ممسكاً به من الحواف الجانبية.
- قم بنزع الوعاء (2) وصب رغوة الحليب بمساعدة ملعقة صغيرة.

في حالة الرغبة في إضافة السكر أو أي شراب للتحلية (عسل سبيل المثال) العسل أو شراب الصبار أو القيقب، إلخ) فينصح بالقيام بذلك بعد نهاية الدورة.



### تحضير مشروب الشوكولاتة

- قم بإزالة الغطاء (4) و قم بوضع مكونات الشوكولاتة داخل الوعاء (2) مع إتباع علامات مستوى السائل المطبوعة داخل الوعاء نفسه والنصائح المبينة في وصفة Smeg.
- اختار البرنامج المناسب واتبع التعليمات المتعلقة بالحليب.

خلال عمل الجهاز من الممكن إزالة الغطاء (المعيار) (5) لإضافة مكونات في صورة مسحوق. يُنصح بإدخال المكونات ببطء وبكميات صغيرة بعد بداية الدورة بلحظات قليلة



### الاستخدام (شكل 1.)

#### نصائح الاستخدام



إن الرغوة الناتجة عن وظيفة صانع رغوة الحليب قد تتأثر بسبب المكونات المستخدمة.

للحصول على نتائج جيدة يُنصح بإستخدام الحليب الكامل الدسم مع إخراجته من البراد (الثلاجة) قبل وضعه في الوعاء (2) مباشرة.

بعد القيام بدورة أولى من التسخين يجب الإنتظار حتى يبرد الجهاز قبل البدء في القيام بدورة ثانية.



لا تستخدم الجهاز بدون سواثل. إن تشغيل الجهاز بدون سواثل قد يؤدي إلى إلحاق الضرر بالوعاء.

قم بالملء دوماً حتى المستوى الأدنى (MIN) مع عدم تجاوز المستوى الأقصى (MAX) وهما محددان داخل الوعاء.



إذا أضاء المصباح الموجود فوق مفتاح التحكم ويتكرر لمدة مرتين سماع ثلاثة إشارات صوتية فهذا يعني أن الجهاز في حالة خطأ.

إن حالة الخطأ تظهر عندما يكون الوعاء أو أداة الخفق غير موجودين، أو عندما يتم نزع الوعاء خلال التحضير أو إذا تم تشغيل الدورة والوعاء فارغ.

في الحالتين الأولتين الدورة لا تبدأ، بينما في الحالتين الأخيرتين فإن الدورة تبدأ لكنها تتوقف خلال ثوان قليلة.



- ضع القابس في مقبس الكهرباء.
- المصباح (8) يضيء اضاءة متقطعة، بعد حوالي 120 ثانية من التوقف يتحول الجهاز إلى وضعية الإستعداد وينطفئ المصباح.



## وصف عناصر التحكم

(شكل. 1)

### مفتاح إختيار البرامج (7)

يتمتع الجهاز بـ 6 برامج معدة مسبقاً وبوظيفة واحدة يدوية، ويمكن الاختيار بينها من خلال المفتاح (7).

| البرنامج                | رمز المفتاح |
|-------------------------|-------------|
| الشوكولاتة الساخنة      |             |
| الحليب الساخن           |             |
| حليب ساخن مع رغوة خفيفة |             |
| حليب ساخن مع رغوة كثيفة |             |
| حليب بارد مع رغوة خفيفة |             |
| حليب بارد مع رغوة كثيفة |             |
| يدوي                    |             |

### إرشادات مستوى السائل

| الوصف                                                                                            | الرمز |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| الحد الأقصى لملء الحليب للقيام بوظيفة التسخين وإعداد مشروب الشوكولاتة (متضمناً كمية الشوكولاتة). |       |
| الحد الأقصى لملء الحليب لتحضير الرغوة.                                                           |       |
| الحد الأدنى.                                                                                     |       |

## وصف الجهاز

(شكل. 1)

- 1 قاعدة الموتور
- 2 الوعاء
- 3 أداة خفق مسننة (لعمل رغوة الحليب أو الشوكولاتة الساخنة)
- 3a أداة خفق ملساء (للقيام بتحضير الحليب الساخن)
- 4 الغطاء
- 5 غطاء للقياس (معياري)
- 6 زر START (بداية) / STOP (توقف)
- 7 مفتاح إختيار البرامج
- 8 مصباح

### لوحة التعريف

توضح لوحة التعريف البيانات الفنية والرقم التسلسلي والعلامة التجارية. لا يجب إزالة لوحة التعريف لأي سبب كان.

### قبل أول استخدام

(شكل. 1)

- انزع الأغلفة عن الجهاز بحرص وأزل جميع مواد التعبئة والتغليف وأية بطاقات أو ملصقات.
- قم بتنظيف قاعدة الموتور (1) بقطعة قماش مبللة.
- اغسل جميع المكونات بعناية وجففها تماماً (راجع الفقرة. «التنظيف والصيانة»).

تحقق من سلامة جميع المكونات قبل البدء باستخدام الجهاز.



### تركيب المكونات

(شكل. 1)

- قم بوضع الوعاء (2) فوق قاعدة الموتور (1).
- قم بوضع أداة الخفق (3) داخل الوعاء (2) مع إدخالها في المكان المخصص لذلك.
- قم بوضع الغطاء (4) فوق الوعاء (2) و قم بالضغط عليه في إتجاه الأسفل.



## طريقة التخلص من الجهاز

يجب عدم التخلص من الأجهزة الكهربائية مع النفايات المنزلية.



الأجهزة التي تحمل هذه العلامة خاضعة لتوجيه الاتحاد الأوروبي رقم UE/19/2012. جميع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية المراد التخلص منها يجب أن يتم ذلك بشكل منفصل عن النفايات المنزلية، وذلك من خلال تسليمها للمراكز المخصصة لهذا الغرض والتي توفرها الدولة. إن التخلص السليم من الأجهزة التي لم تعد صالحة للاستخدام يجب البيئة من التعرض للخطر كما يحفظ صحة الإنسان من العديد من الأضرار. للمزيد من المعلومات حول التخلص من الجهاز يرجى التوجه لمكتب التخلص من النفايات التابع لمحافظةك أو للمتجر الذي قمت فيه بشراء الجهاز.

## للأسواق الأوروبية فقط:

- يسمح للأطفال من عمر 8 سنوات فما فوق باستخدام هذا الجهاز إذا تم الإشراف عليهم أو إرشادهم حول الاستخدام الآمن للجهاز واستيعاب المخاطر المرتبطة به.
- يمكن إجراء عمليات التنظيف والصيانة من قِبل الأطفال من سن 8 سنوات طالما يتم الإشراف عليهم.
- الاحتفاظ بالجهاز وبالسلك الموصل بالتيار الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من 8 سنوات.
- لا يجب أن يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل القيام بجميع عمليات الفك والت تركيب والتنظيف.

## الاستخدام المطابق للغرض من الجهاز

هذا الجهاز مخصص لتسخين الحليب وصناعة رغوة الحليب وأيضاً لعمل مشروب الشيكولاتة الساخنة، لا يجب استخدام المنتج لأغراض مخالفة لأغراض استخدامه المنصوص عليها.

هذا الجهاز قد صُنع خصيصاً للاستخدام المنزلي.

## مسؤولية جهة التصنيع

تعفي الشركة المصنعة نفسها من أي مسؤولية ناجمة عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص والممتلكات بسبب:

- استخدام الجهاز في غير الغرض المخصص له;
- عدم قراءة كتيب الاستخدام;
- العبث بالجهاز ولو حتى جزء واحد منه;
- استعمال قطع غيار غير أصلية;
- عدم الامتثال لتحذيرات السلامة.

احتفظ بهذه التعليمات جيداً. إذا تم بيع الجهاز لأشخاص آخرين، فقم بتسليمهم أيضاً إرشادات



الاستخدام هذه



## السلامة

### تحذيرات أساسية تتعلق بالسلامة.

على الرغم من كون المنتج يعمل بالتيار الكهربائي، فمن الضروري الالتزام بتعليمات السلامة التالية:

- يتوجب على مستخدمي أجهزة تنظيم ضربات القلب و الأجهزة الأخرى المشابهة التأكد من أن عمل أجهزتهم لا يتضرر من مجال الحث الذي يتراوح مدى تردده بين 20 و 50 هرتز.
- القرص المستخدم في صنع رغوة الحليب قد يكون سبباً في التعرض للاختناق، إحتفظ به بعيداً عن متناول الأطفال.

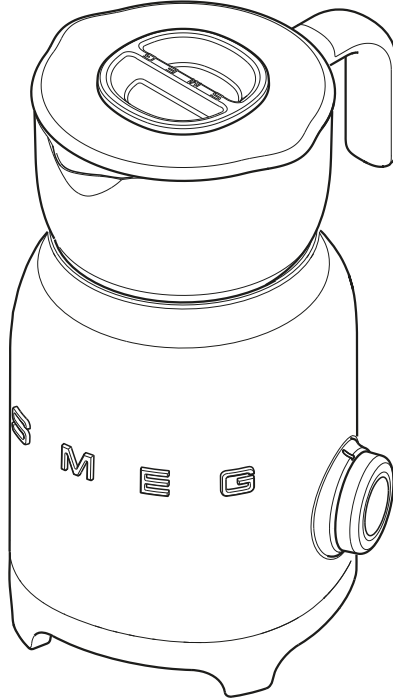
### توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي

يجب التأكد من أن ضغط وتردد الشبكة الكهربائية يتوافق مع القيمة الموضحة في لوحة البيانات الموجودة أسفل الجهاز. قم بتوصيل الجهاز فقط بمقبس التيار الكهربائي المثبت بشكل صحيح وبمعدل تدفق للتيار لا يقل عن 10 أمبير ومجهز بتأريض فعال. في حالة عدم توافق قابس الجهاز مع مقبس التيار الكهربائي، يجب التواصل مع خدمة الدعم الفني لإستبداله.

- لا تقوم بلمس القابس ويداك مبتلة.
- تأكد من أن مقبس التيار الكهربائي المستخدم يمكن الوصول إليه بسهولة دائماً، لكي يمكن نزع القابس عند الحاجة.
- لا تقوم إطلاقاً بشد السلك حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلفه.
- في حالة حدوث أعطال للجهاز، لا تحاول إصلاحها.
- قم بوقف تشغيل الجهاز، إنزع القابس من مقبس التيار الكهربائي وقم بالتوجه لمسؤولي الدعم الفني.
- في حالة حدوث تلفيات للقابس أو سلك توصيل التيار الكهربائي، قم بتغييرهما حصرياً من خلال مسؤولي الدعم الفني، وذلك لتجنب حدوث أية مخاطر.
- لا تقوم بغمر الجهاز في الماء.
- تحذير: قبل القيام بالتنظيف قم بنزع القابس من مصدر التيار الكهربائي.
- لا تجعل سلك توصيل التيار الكهربائي يحتك بحافة الطاولة أو أي سطح آخر، ولا أن يلمس أسطح ساخنة.
- الاحتفاظ بمواد التغليف (أكياس بلاستيكية، بوليستيرين ممتدد) بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.
- لا تسمح باستخدام الجهاز من جانب الأشخاص (حتى الأطفال) ذوي القدرات النفسية، الجسدية أو الحسية المحدودة، أو ممن تقصمهم الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم وإرشادهم بعناية من قِبل شخص بالغ مسؤول عن سلامتهم. احرص على مراقبة الأطفال، وتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تضع الجهاز أعلى الأفران الكهربائية أو أفران الغاز أو بالقرب منها، أو داخل فرن ساخن.
- تأكد من عدم وجود أجسام غريبة داخل الجهاز.
- لا تقوم بملء الوعاء بشكل زائد عن الحد ولكن إلترم دائماً بعلامات المستوى المطبوعة داخل الوعاء نفسه.
- قد يصبح ملء الوعاء حتى مستويات أعلى من المستوى المحدد داخله خطيراً في حالة تطاير نقاط من رغوة الحليب خارج الإناء.
- خلال عملية التشغيل يصبح الوعاء ساخناً. لا تلمس الاسطح الساخنة، قم بالإمسك بالوعاء دائماً من خلال المقبض المخصص لذلك.

عميلنا العزيز،  
نشكرك بشدة لشراءك صانع رغوة الحليب من مجموعة منتجات SMEG.  
بشرايك لمنتجاتنا، فقد اخترت الحلول التي يقدم فيها البحث الجمالي والتصميم الفني المبتكر عناصر فريدة تصبح جزءاً من الأثاث.  
في الواقع، يتناسق جهاز SMEG المنزلي دائماً مع المنتجات الأخرى التي تنتمي لنفس الفئة بشكل مثالي، وفي الوقت نفسه، يمكن أن يشكل عنصر تصميم جديد للمطبخ.  
مع تمنياتنا لك بالاستمتاع التام بمجموعة الوظائف التي يوفرها لك الجهاز،  
تقبل أطيب تحياتنا.

.SMEG S.p.A



طراز MFF01  
صانع رغوة الحليب