MANUALE D'USO
MONTALATTE
IT

USER MANUAL
MILK FROTHER
EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR
CHOCOLATIÈRE
FR

GEBRAUCHSANLEITUNG
MILCHAUFSCHÄUMER
DE

GEBRUIKSAANWIJZING
MELKOPSCHUIMER
NL

MANUAL DE USO
ESPUMADOR DE LECHE
ES

MANUAL DE USO
ESPUMADOR DE LEITE
PT

BRUKSANVISNING
MJÖLKSKUMMARE
SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВСПЕНИВАТЕЛЬ МОЛОКА
RU

BRUGSANVISNING
MÆLKESKUMMER
DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
SPIENIACZ DO MLEKA
PL

KÄYTTÖOHJE
MAIDONVAAHDOTIN
FI

BRUKSANVISNING
MELKESKUMMER
NO

كتيب الاستخدام
صانع رغوة الحليب
AR

smeg

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.
Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing tha appliance's aestetic and functional qualities.
For further information on the product: www.smeg.com

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.
Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : www.smeg.com

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.
Für weitere Informationen über das Produkt wird auf www.smeg.com verwiesen

We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.
Bezoek voor meer informatie over het product: www.smeg.com

Aconsejamos leer atentamente este manual que contienen todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.
Más información sobre el producto en: www.smeg.com

Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.
Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

Vi rekommenderar att ni noga läser denna handbok som anger alla de nödvändiga anvisningarna för att bibehålla den inköpta apparatens utseende och funktioner.
För mer information om produkten: www.smeg.com

Мы рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство, в котором приводятся все указания, необходимые для поддержания неизменными эстетических и функциональных свойств приобретенного прибора.
Дополнительную информацию об изделии можно получить на сайте: www.smeg.com

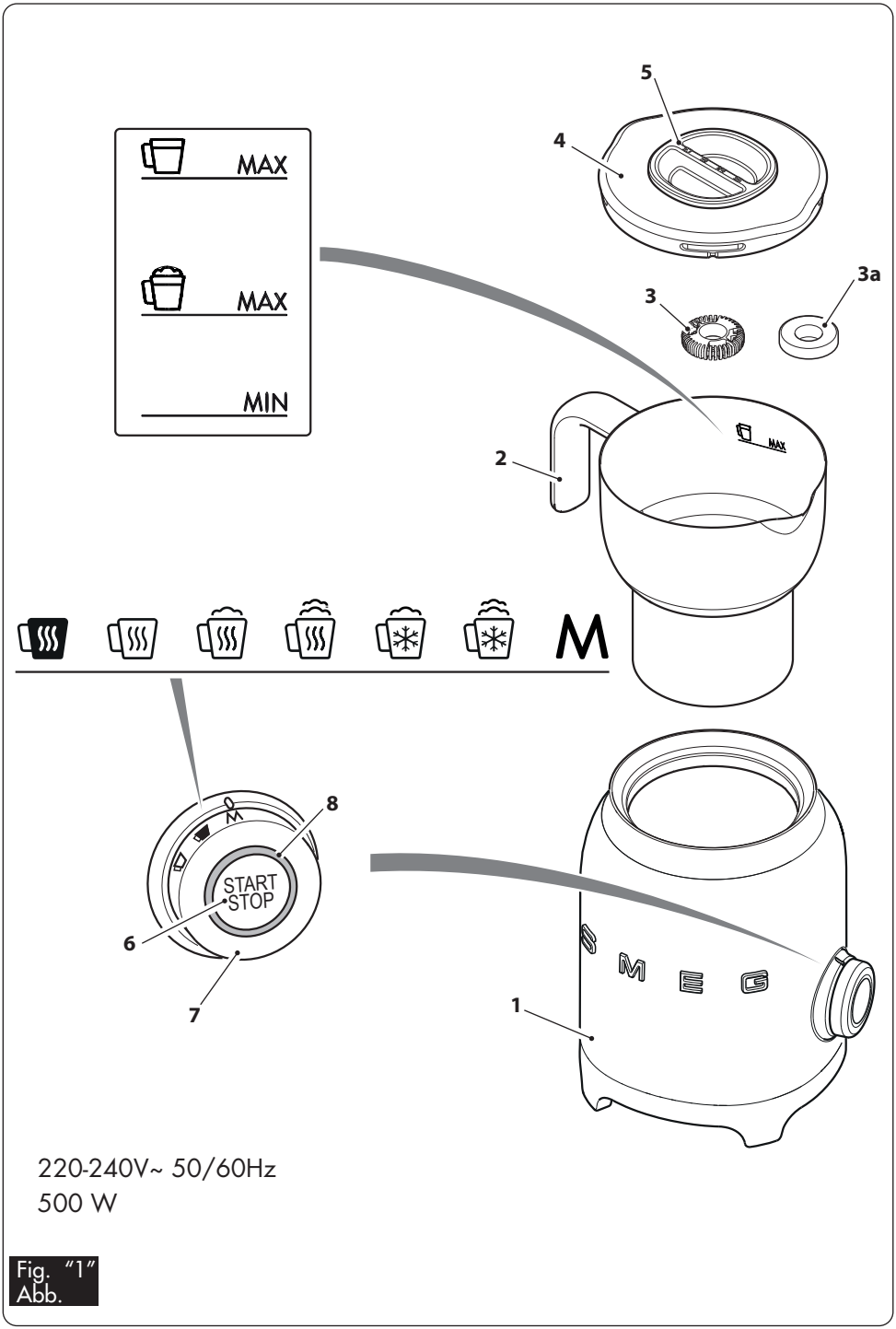
Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.
For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, która zawiera wszystkie wskazania dla utrzymania jakości estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.
Dalsze informacje dotyczące produktu znajdują się na stronie: www.smeg.com

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.
Tuotteeseen liittyvät lisätiedot löytyvät osoitteesta www.smeg.com

Vi anbefaler at du leser denne brukerveiledningen grundig, da den inneholder alle indikasjoner for å bevare de estetiske og funksjonenelle kvalitetene til produktet du har kjent.
For ytterligere informasjon om produktet: www.smeg.com

ننصح بقراءة هذا الكتيب بعناية حيث يضم جميع التعليمات التي تضمن الحفاظ على الخصائص الجمالية والوظيفية للمنتج الذي قمت بشرائه.
للمزيد من المعلومات عن المُنتَج برجاء زيارة www.smeg.com



220-240V~ 50/60Hz
500 W

Fig. "1"
Abb.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without priornotice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt, uden forudgående varsel. Illustrationer og beskrivelser i denne betjeningsvejledning er derfor ikke bindende og kun vejledende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za przydatne w celu ulepszania swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter poglądowy.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

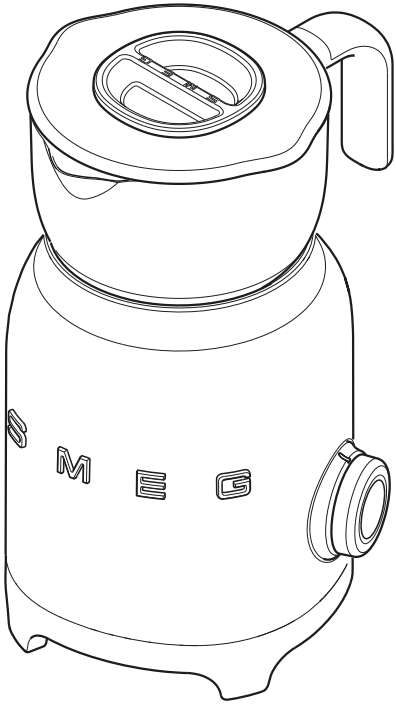
Produsenten forbeholder seg rett til endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

"تحتفظ جهة التصنيع لنفسها بالحق في القيام بجميع التعديلات التي تراها مناسبة لتحسين منتجاتها دون إنذار مسبق. ولذلك، لا تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل مُلزمة وإنما ذات قيمة إرشادية فقط"

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.

PT



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.

Advertências

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.

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

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.

PT

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
M	Manual

Indicação do nível de líquido

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

PT

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 funcionalidade 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, desinserir 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.

PT

O que fazer se.....

O que fazer se.....

Problema	Causas possíveis	Solução
O aparelho não funciona.	Ficha não inserida.	Inserir a ficha.
O dispositivo pára durante o funcionamento.	O jarro está vazio.	Encher o jarro.
	O 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.
O ciclo não arranca.	O jarro não está presente.	Posicionar o jarro no respetivo local.
	O batedor não está presente.	Verificar se o batedor está presente e posicionado corretamente.
O leite não fica espumado.	Leite não frio.	Usar leite frio.
	O jarro contém resíduos de água ou está sujo.	Certificar-se de que o jarro está seco e limpo.
	O 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.