

## Pulizia e Manutenzione

Prima di pulire l'apparecchio, attendere che si sia raffreddato.

Per la pulizia delle parti interne utilizzare un panno o una spugna non abrasiva con normali detersivi per stoviglie. Non utilizzate detersivi abrasivi o solventi.

Fate attenzione che la resistenza non sia graffiata.

Durante la pulizia esterna dell'apparecchio, utilizzate solo un panno umido. Fate attenzione a non bagnare nessuna parte elettrica. Non lavare l'apparecchio nella lavastoviglie.

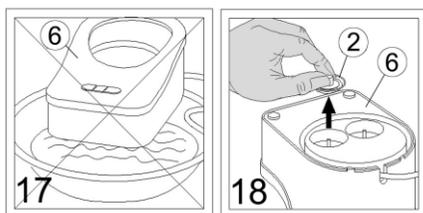


Fig 14 L'emulsionatore può essere lavato sotto acqua corrente

Fig 15 Si può versare acqua corrente nella lattiera, una volta rimossa dalla base

Fig 16 Non lavare la base sotto acqua corrente

Fig 17 Non immergere in liquidi la base

Fig 18 In caso si può utilizzare il miscelatore di ricambio sotto la base.

## Eventuali problemi

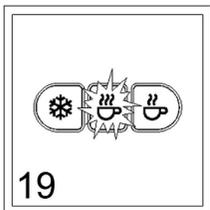


Fig 19 Quando l'indicatore  sta lampeggiando, significa che il termostato dell'apparecchio non funziona propriamente. In tal caso, interrompere la corrente elettrica e informare il servizio assistenza.

Quando si preme l'interruttore ON, non c'è luce, significa che non funziona.

Verificare se il cavo di alimentazione è danneggiato; in tal caso, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o personale qualificato.

Verificare che il cavo sia collegato alla presa di corrente.

Se il problema persiste, contattare servizio assistenza.

Il latte non si emulsiona.

Verificare che l'emulsionatore sia posizionato correttamente al centro dell'albero motore

Verificare che l'emulsionatore non sia rotto

Verificare che l'emulsionatore non sia bloccato da altri oggetti o intasato da incrostazioni.

Nella scatola sono disponibili altri emulsionatori.

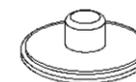
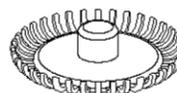
## Istruzioni d'uso

- Tensione e Frequenza: 230V-240V~ 50 Hz
- Potenza: 600W-650W
- Resistenza: a disco piatto
- Capacità: 100-250 ml latte freddo
- Cavo alimentazione: 0,75 mt.
- Dimensioni (LxPxA): 158mm x 126mm x 164 mm



Emulsionatore cappuccino

Emulsionatore latte caldo



### Avvertenze d'uso

- Dopo aver rimosso l'imballo, verificare l'integrità meccanica dell'apparecchio in tutti i suoi componenti. Al verificarsi di eventuali problemi, portare l'apparecchio presso un rivenditore autorizzato per le necessarie verifiche.
- Le parti di imballo, buste di plastica, etc. non devono essere lasciati alla portata di bambini.
- Questo apparecchio è stato prodotto esclusivamente per schiumare latte e cioccolato.
- Questo apparecchio è progettato e deve solo essere utilizzato come apparecchio da casa. Tutti gli altri usi sono considerati impropri e eliminano la garanzia sullo stesso.
- Il produttore declina ogni responsabilità ogni danno derivante da uso improprio, scorretto e irrazionale dell'apparecchio.
- Nel caso di difetti o malfunzionamenti dell'apparecchio, non manomettere. Per ogni intervento di riparazione, contattare esclusivamente centri di servizio autorizzati dal produttore. La mancanza nell'osservare tale avvertenza compromette la sicurezza dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini, invalidi ecc. senza una stretta sorveglianza, o da persone che comunque non siano state istruite in modo adeguato per l'utilizzo dell'apparecchio e per la comprensione dei pericoli derivanti da un uso scorretto
- Tenere lontani i bambini durante l'uso, in quanto il latte è molto caldo.
- Non immergere mai la base, il cavo di alimentazione in acqua e la spine in altri liquidi.
- Durante l'uso non toccare la superficie calda della lattiera e la resistenza.

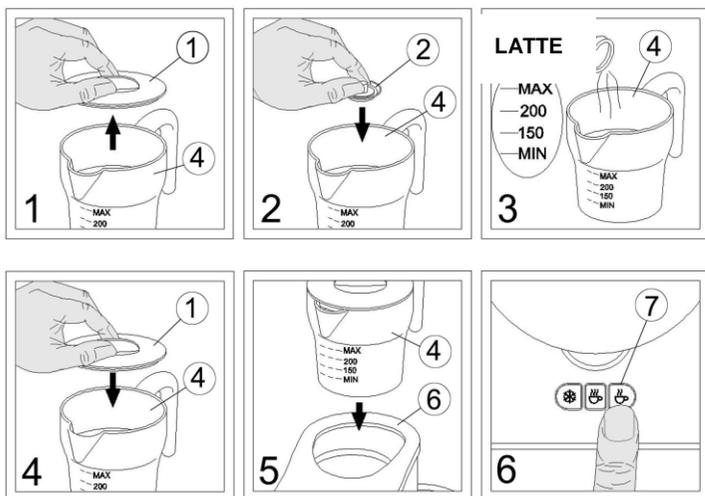
### Importante

Durante l'utilizzo dell'apparecchio, lavare la lattiera, versare il latte all'interno della lattiera prima di posizionarla sulla base.

Se l'apparecchio si è riscaldato, lasciatelo raffreddare completamente, prima di utilizzarlo.

Tenere pulito la resistenza a disco, non lasciare oggetti sulla superficie della resistenza e sul fondo della lattiera.

### Emulsionatura del latte

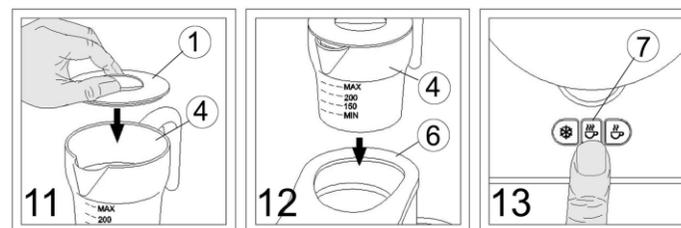
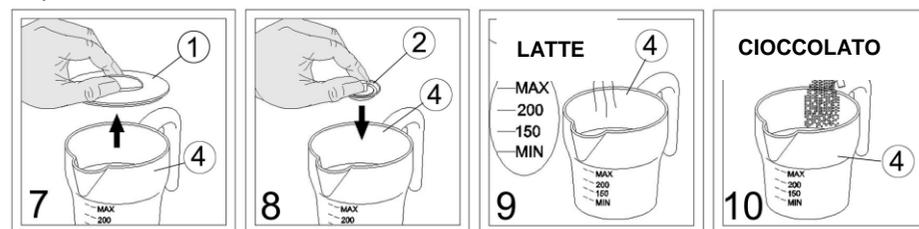


- Fig 1 Aprire il coperchio dell'apparecchio
- Fig 2 Inserire l'emulsionatore nella lattiera
- Fig 3 Versare il latte nella lattiera, ad un massimo di 250ml che è il livello indicato con Max.
- Fig 4 Chiudere il coperchio della lattiera
- Fig 5 Inserire la lattiera sulla base. Verificare che la spina sia inserita nella presa.

Quando volete velocizzare il lavoro dell'apparecchio, bagnare il fondo della lattiera con acqua.

Fig 6 Sulla base, l'indicatore di sinistra segnala la resistenza, l'indicatore di destra è il raffreddamento. Quando avviate per la prima volta l'apparecchio, si accenderà l'indicatore e l'emulsionatore inizierà a montare il latte. In circa 90-240 secondi, l'apparecchio si fermerà automaticamente e la luce si spegnerà. La lattiera sarà quindi piena di latte emulsionato che potrà essere versato in tazza. Per interrompere il funzionamento, premere nuovamente il tasto e l'apparecchio si fermerà immediatamente.

Preparazione della cioccolata calda



- Fig 7 Aprire il coperchio dell'apparecchio
  - Fig 8 Inserire l'emulsionatore nella lattiera
  - Fig 9 Versare il latte nella lattiera al massimo livello di 250ml indicato con Max.
  - Fig 10 Versare il cioccolato nella lattiera.
  - Fig 11 Chiudere il coperchio dell'apparecchio
  - Fig 12 Mettere la lattiera sulla base, verificare che la spina sia inserita nella presa.
- Quando volete velocizzare il lavoro dell'apparecchio, bagnare il fondo della lattiera con acqua.

Fig 13 Sulla base, l'indicatore di sinistra segnala la resistenza. Quando avviate per la prima volta l'apparecchio, si accenderà l'indicatore e l'emulsionatore inizierà a montare il latte. Dopo circa 90-240 secondi, l'apparecchio si fermerà automaticamente e la luce si spegnerà. La lattiera sarà quindi piena di cioccolata calda che potrà essere versata in tazza. Per interrompere il funzionamento, premere nuovamente il tasto e l'apparecchio si fermerà immediatamente.