

*Tchibo*

## Mousseur à lait électrique



fr **Mode d'emploi et garantie**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 107395HB · 2025-01

## Sommaire

- 2 À propos de ce mode d'emploi
- 2 Domaine d'utilisation et emplacement
- 3 Consignes de sécurité
- 4 Vue générale
- 5 Utilisation
- 7 Dispositifs de sécurité
- 7 Nettoyage
- 7 Élimination
- 8 Caractéristiques techniques
- 8 Problèmes / solutions
- 8 Garantie
- 9 Service client
- 9 Service et réparations
- 9 Référence

---

### À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.

Mentions d'avertissement utilisées dans ce mode d'emploi:

**DANGER** vous met en garde contre le risque imminent de blessure grave ou un danger de mort imminent.

**AVERTISSEMENT** vous met en garde contre le risque possible de blessure ou un danger de mort possible.

**PRUDENCE** vous met en garde contre le risque possible de blessure légère.

**REMARQUE** vous met en garde contre le risque possible de détérioration légère.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

---

### Domaine d'utilisation et emplacement

- Le mousser à lait est conçu pour faire chauffer et mousser du lait. Ne le remplissez pas d'autres liquides ou d'aliments solides.
- Le mousser à lait est destiné à une utilisation domestique ou similaire, notamment
  - dans les commerces, les bureaux ou autres environnements professionnels,
  - dans les exploitations agricoles,
  - par les clients d'hôtels, de motels, de chambres d'hôte et d'autres types d'hébergement.
- L'article est destiné à être utilisé dans des locaux secs.

## Consignes de sécurité



### **Danger: risque pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils**

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte.
- Installez l'appareil hors de portée des enfants.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

### **Danger: risque électrique**

- Le mousser à lait est conçu pour faire chauffer et mousser du lait. Ne l'utilisez pas pour un autre usage sous peine de blessures ou de détériorations.
- Le mousser à lait ne doit être utilisé qu'avec le socle fourni.
- Il ne faut jamais plonger le mousser à lait dans de l'eau ou d'autres liquides. Il faut éviter que de l'eau pénètre dans les éléments électriques. Veillez à ne pas faire déborder ou renverser du liquide sur la connexion entre le socle et le récipient afin qu'il n'entre pas en contact avec les éléments électriques.
- Le socle, la fiche et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides sous peine de choc électrique. Ne placez donc pas l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo, par exemple. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des locaux humides.

- Ne touchez pas l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation avec les mains humides.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Ne laissez jamais le mousser à lait fonctionner sans surveillance.
- Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant...
  - ... en cas de problème survenant pendant l'utilisation,
  - ... après l'utilisation,
  - ... en cas d'orage et
  - ... avant de nettoyer l'appareil.Tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez rapidement débrancher la fiche en cas de besoin.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni coincé ni tordu. L'appareil et son cordon doivent toujours être éloignés des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparés.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne modifiez pas l'article. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé ou à notre service client. Des réparations non appropriées pourraient entraîner de graves risques pour l'utilisateur.

### **Avertissement: risque de brûlure**

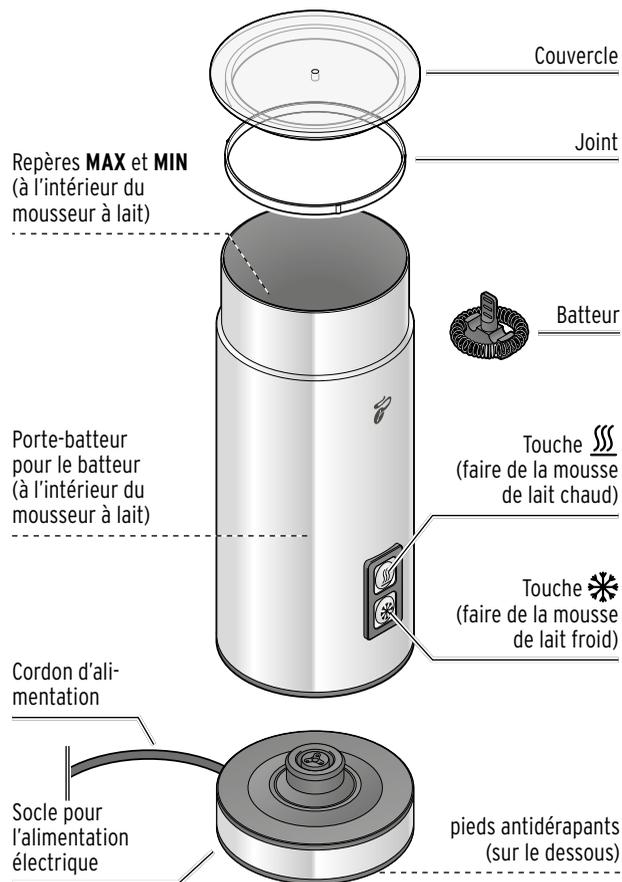
- Le mousser à lait, et en particulier le couvercle, sont très chauds durant l'utilisation! Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne saisissez le mousser à lait que dans sa partie inférieure et le couvercle que par le bord. Laissez les éléments refroidir avant de les nettoyer.

- La plaque chauffante intégrée au mousser à lait se refroidit toujours plus lentement que les autres composants. Ne la touchez pas trop tôt sous peine de vous brûler!
- Le lait très chaud et la vapeur peuvent causer des brûlures. Utilisez l'appareil uniquement si le couvercle est fermement en place sur le mousser à lait. Ne mettez pas les mains dans ou au-dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Quand vous retirez le couvercle, faites attention à la vapeur qui s'échappe de l'article.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane, aisément accessible et facile d'entretien. L'appareil ne doit pas glisser ou se renverser. Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse s'y entraver ou s'y accrocher. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation du bord du plan de travail afin qu'il ne soit pas possible de faire tomber l'appareil en tirant accidentellement sur le cordon.

### Risque de détérioration

- Respectez les repères MIN et MAX à l'intérieur du mousser à lait. Le lait doit recouvrir le porte-batteur au fond du mousser à lait. Si la quantité de lait est insuffisante, l'appareil peut surchauffer. Si le récipient est trop plein, la mousse peut déborder.
- Le processus de mélange et de chauffe doit être terminé ou le mousser à lait doit être éteint avant d'être retiré du socle.
- Placez le mousser à lait suffisamment loin de sources de chaleur comme les plaques de cuisson ou les poêles.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- Le mousser à lait et ses accessoires ne vont pas au lave-vaisselle. Vous trouverez des détails concernant le nettoyage de l'appareil au chapitre «Nettoyage».
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- Il est impossible d'exclure totalement que certains vernis ou produits d'entretien pour meubles ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent les pieds antidérapants. Pour éviter les traces indésirables sur les meubles, intercalez éventuellement un support non glissant entre le meuble et le socle.

### Vue générale



## Utilisation

**!** **DANGER: risque pour les enfants** - danger de mort par étouffement/ingestion

Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Éliminez-le immédiatement. Tenez aussi les petits éléments hors de portée des enfants.

1. Retirez tous les éléments de l'emballage et vérifiez qu'aucune pièce ne manque.
2. Nettoyez le mouseur à lait, le batteur, le joint et le couvercle de la façon indiquée au chapitre «Nettoyage».

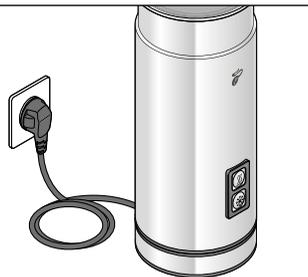
### 1. Mettre en place le socle

**!** **AVERTISSEMENT:** danger de mort par choc électrique

Ne branchez le socle que sur une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.

**!** **PRUDENCE:** risque de blessure

Placez l'appareil sur une surface plane, dure et aisément accessible. L'appareil ne doit pas glisser et le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la surface de pose.



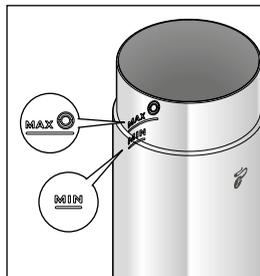
1. Posez le socle sur une surface stable et plane.
  2. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.
- L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

### 2. Insérer le batteur et verser du lait dans le récipient



La quantité de mousse et sa qualité dépendent de plusieurs facteurs: la teneur en matière grasse du lait, le type de lait (longue conservation, frais ou à durée de conservation allongée), la température du lait ou la marque choisie.

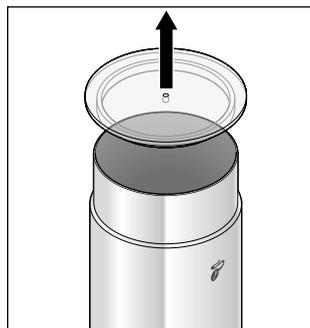
Pour éviter que le lait ne déborde avec un nouveau type de lait, ne remplissez pas immédiatement le mouseur à lait jusqu'au repère **MAX**, mais faites d'abord un essai avec une quantité moindre. Si le lait déborde malgré tout, éteignez immédiatement l'appareil. Attendez avant de le nettoyer qu'il ait un peu refroidi (voir le chapitre «Nettoyage»). Nous recommandons d'utiliser un lait ou une alternative au lait contenant au moins 1,5 % de matières grasses.



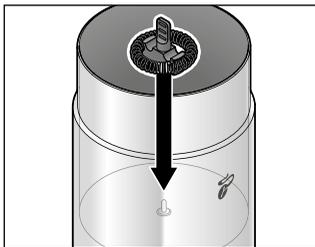
**REMARQUE:** risque de détérioration

Respectez les repères **MIN** et **MAX** à l'intérieur du mouseur à lait. Le lait doit recouvrir le porte-batteur à l'intérieur du mouseur à lait.

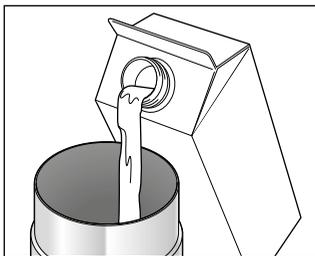
Si la quantité de lait est insuffisante, l'appareil peut surchauffer. Si le récipient est trop plein, la mousse peut déborder.



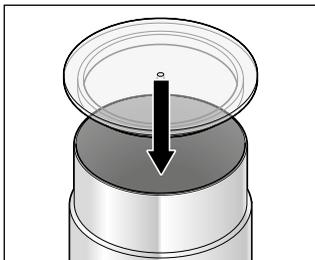
1. Retirez le couvercle du mouseur à lait.



2. Placez le batteur sur le porte-batteur à l'intérieur du mousser à lait comme indiqué (avec la poignée vers le haut).



3. Versez le lait dans le récipient sans dépasser le repère **MAX** .



4. Mettez le couvercle fermement en place sur le mousser à lait.

### 3. Faire mousser le lait

 Quand vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il peut se dégager une certaine odeur, mais elle n'est pas nocive. Assurez une aération suffisante.

### Faire de la mousse de lait chaud

▷ Appuyez brièvement sur la touche .

La touche  s'allume en rouge. L'appareil mélange le lait et le chauffe en même temps.

Le processus de mélange et de chauffe cesse automatiquement dès que la température cible est atteinte.

Vous pouvez retirer le mousser à lait de son socle.



Une fois que le lait a atteint une température d'env. 60 à 70 °C, vous ne pouvez pas relancer immédiatement le processus de mélange et de chauffe. Le lait et le mousser à lait doivent d'abord refroidir.

### Faire de la mousse de lait froid

Vous pouvez aussi faire de la mousse sans faire chauffer le lait.

▷ Appuyez brièvement sur la touche .

La touche  s'allume en bleu. Le processus de mélange s'arrête automatiquement au bout d'env. 2 minutes.

Vous pouvez retirer le mousser à lait de son socle.

### Interrompre ou arrêter prématurément le processus de moussage

▷ Pendant le processus de moussage, appuyez à nouveau brièvement sur la touche  ou la touche .

La touche correspondante s'éteint.

▷ Pour continuer le processus de moussage, appuyez à nouveau brièvement sur la touche  ou la touche .

### 4. Éteindre l'appareil

▷ Pour couper complètement l'alimentation électrique de l'appareil après utilisation, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

## Dispositifs de sécurité

Si vous avez allumé l'appareil sans lait ou sans contenu, il s'éteint automatiquement pour se protéger contre la surchauffe: ...

... au bout d'env. 30 à 40 secondes si vous avez choisi de «faire de la mousse de lait chaud»;

... au bout d'env. 30 à 40 secondes si vous avez choisi de «faire de la mousse de lait froid».

## Nettoyage



**AVERTISSEMENT:** danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Le socle, la fiche et le cordon d'alimentation ne doivent jamais être exposés à l'humidité. Protégez-les également des gouttes et des projections d'eau.
- Il ne faut jamais plonger le mouseur à lait dans de l'eau ou d'autres liquides. Il faut éviter que de l'eau pénètre dans les éléments électriques.

**REMARQUE:** risque de détérioration

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.



Nettoyez toujours le mouseur à lait dès la fin de la production de mousse. Vous éviterez ainsi que le lait sèche.

1. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
2. Retirez le joint du couvercle et enlevez le batteur de son porte-batteur dans le mouseur à lait.

3. Lavez le couvercle, le joint et le batteur utilisé à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
4. Lavez uniquement l'intérieur du mouseur à lait avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
5. Si nécessaire, essayez le socle avec un chiffon légèrement humide.
6. Ensuite, essayez soigneusement toutes les pièces, en particulier le mouseur à lait, pour éviter les taches.
7. Remettez correctement le joint dans la rainure du couvercle.

## Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux valorisables pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où il vous faudra remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

## Caractéristiques techniques

Modèle: 600 350 (inox)  
658 938 (noir)  
658 934 (rouge)

Alimentation: 220-240 V ~ 50 Hz

Classe de protection: I 

Puissance: 450-550 watts

Contenance: env. 130 ml

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
www.tchibo.ch

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.



## Problèmes / solutions

### L'appareil ne fonctionne pas.

- La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur?
- Le mouseur à lait est-il correctement placé sur le socle?

### Le lait chauffe, mais ne mousse pas.

- Le batteur est-il correctement en place sur le porte-batteur au fond du mouseur à lait?

### Le lait chauffe, mais ne mousse pas correctement.

- Le batteur ou l'intérieur du mouseur à lait sont-ils sales?

### L'appareil est anormalement bruyant.

- Y a-t-il assez de lait dans le récipient?
- Le batteur est-il correctement en place sur le porte-batteur?
- Le couvercle est-il bien en place sur le mouseur à lait?

## Garantie

Cet article est garanti **24 mois** à compter de la date de l'achat.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Nous nous engageons à remédier gratuitement à tous les vices de matériau et de fabrication survenant **pendant la période de garantie**. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter un justificatif d'achat émis par Tchibo ou par un distributeur agréé par Tchibo. Cette garantie est valable dans l'Union européenne, en Suisse et en Turquie.

**La garantie ne couvre** ni les défauts dus à une utilisation incorrecte ou à l'absence de détartrage, ni les pièces d'usure et les consommables. Vous pouvez les commander auprès de notre service client. Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie, si elles sont encore possibles, par notre service après-vente. Elles vous seront facturées au prix coûtant selon un calcul individuel.

Cette garantie contractuelle ne limite pas les **droits résultant de la garantie légale**, auxquels vous pouvez recourir gratuitement.

## Service client

☎ 043 88 33 099

Utilisez les services en ligne et trouvez rapidement des réponses:

[www.tchibo.ch/service](http://www.tchibo.ch/service)

Contact:

[www.tchibo.ch/contact](http://www.tchibo.ch/contact)

## Service et réparations

En cas de réparation, votre article sera examiné et remis en état dans l'un de nos centres de réparation. Vous obtiendrez l'adresse où envoyer l'article auprès de notre service client, dont vous trouverez les coordonnées sous «Service client».



**S'il est nécessaire d'envoyer l'article**, veuillez fournir

les informations suivantes:

- votre **adresse**;
- une **adresse e-mail** (pour les informations sur le statut et l'envoi) et un **numéro de téléphone** (où vous êtes joignable en journée),
- la **date d'achat** et
- une **description la plus précise possible du défaut**.

Joignez une **copie du justificatif d'achat** à l'article. Avant d'envoyer l'article, nettoyez-le, emballez-le de manière sécurisé pour le transport et envoyez-le à notre centre de réparation, afin que nous puissions traiter votre cas et vous retourner l'article dans les meilleurs délais.

Pour les questions éventuelles, conservez le justificatif d'envoi qui vous aura été remis par la poste.

**Si le cas n'est pas couvert par la garantie**, vous avez les possibilités suivantes:

- vous validez le devis de réparation de votre article (vous prenez en charge les frais).
- nous vous renvoyons l'article non réparé (payant).
- nous mettons l'article au rebut (gratuit pour vous).

**Pour les informations sur les produits, les commandes d'accessoires ou les questions sur le service après-vente**, veuillez vous adresser à notre service client. Pour toute question, indiquez la référence de l'article.

## Référence



Référence

La référence de l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique apposée sous le fond de la machine.