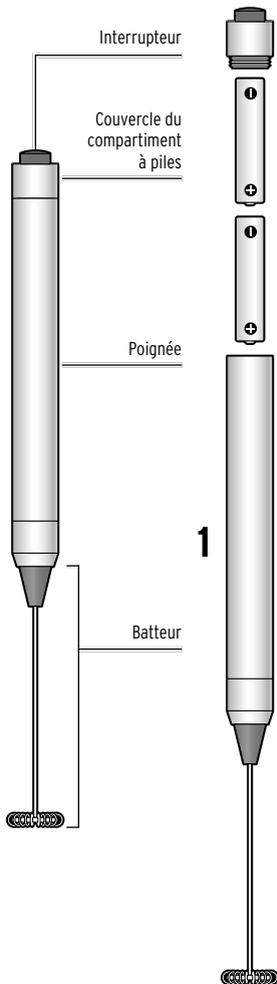


# Mousseur à lait



## Chère cliente, cher client!

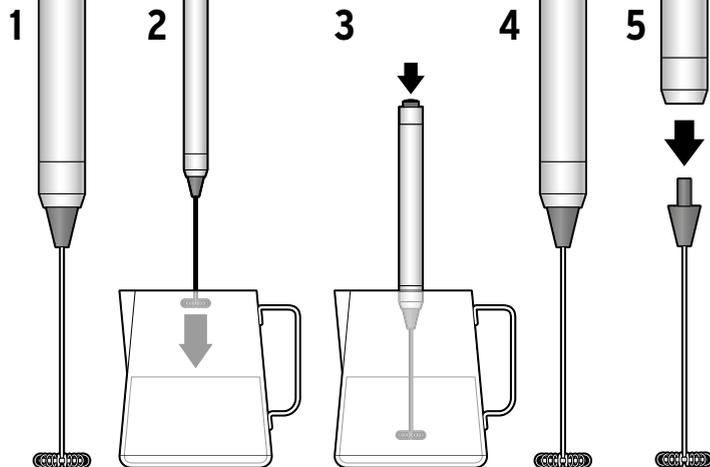
Votre nouveau mousser à lait vous permettra d'obtenir rapidement et facilement de la mousse de lait, chaude ou froide, pour votre cappuccino, votre café au lait et autres spécialités à base de lait.

## L'équipe Tchibo

### Caractéristiques techniques

Modèle: 703 256  
Piles: 2x LR03 (AAA)/1,5V (ZnMnO2)  
Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
www.tchibo.ch

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



## Élimination

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



Les **appareils**, ainsi que les **piles**, **ordinaires** ou **rechargeables**, et les **batteries** 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 remettre les appareils en fin de vie,

adressez-vous à votre municipalité. Les piles et batteries usagées doivent être remises aux centres de collecte de votre municipalité ou aux commerces spécialisés vendant des piles. Masquez les contacts des piles/batteries au lithium avec du ruban adhésif avant d'éliminer les piles/batteries.

## Consignes de sécurité

Lisez les consignes de sécurité. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

### Domaine d'utilisation

• Le mousser à lait est conçu pour faire mousser des liquides. Il ne doit pas être utilisé pour travailler des substances visqueuses ou solides. Le mousser à lait est prévu pour préparer des quantités courantes dans un environnement domestique. Il n'est pas adapté pour être utilisé dans les cuisines des locaux commerciaux, les exploitations agricoles, les chambres d'hôte ou par les clients d'hôtels, de motels ou autres, ou encore à des fins commerciales.

### Danger: risque pour les enfants

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles 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. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

• En cas d'ingestion, les piles peuvent entraîner une intoxication mortelle. Si une pile est ingérée, elle peut causer de graves lésions internes dans les 2 heures, susceptibles d'entraîner la mort. Gardez donc l'article et les piles neuves ou usagées hors de portée des enfants. Si vous soupçonnez quelqu'un d'avoir avalé ou introduit une pile dans son corps d'une quelconque façon, consultez immédiatement un médecin.

• Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

### Danger: risque de brûlure

• Soyez très prudent quand vous faites mousser des liquides très chauds. Les projections peuvent occasionner des brûlures.

### Danger: risque de blessure

• Il ne faut ni recharger, ni ouvrir, ni jeter au feu, ni court-circuiter les piles.

• Si une pile a coulé, évitez tout contact avec la peau, les yeux et les muqueuses.

Le cas échéant, rincez à l'eau les endroits concernés et consultez sans délai un médecin.

• Ne touchez pas le batteur pendant que l'appareil fonctionne.

### Risque de détérioration

• Ne plongez jamais la poignée du mousser dans du liquide. Respectez le niveau maximum!

• Protégez les piles de toute chaleur excessive. Enlevez les piles de l'appareil lorsqu'elles sont usagées ou si vous n'utilisez pas l'article pendant un certain temps. Vous éviterez ainsi les détériorations pouvant résulter d'un écoulement.

• Remplacez toujours toutes les piles à la fois. Ne mélangez pas les piles usées et les piles neuves et n'utilisez pas de piles de type, de marque ou de capacité différents.

• Insérez les piles en respectant la bonne polarité (+/-).

• Si besoin, nettoyez les contacts des piles et de l'appareil avant d'insérer les piles. Il y a risque de surchauffe!

• Posez le récipient contenant le lait sur une surface stable, plane, non glissante et facile à nettoyer.

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

## Insérer les piles

1. Dévissez le couvercle du compartiment à piles pour l'enlever de l'appareil.
2. Insérez les piles fournies comme illustré en respectant la bonne polarité (+/-) (1).
3. Revissez le couvercle du compartiment à piles.

## Faire mousser le lait

- Avant la première utilisation, nettoyez le batteur comme indiqué au point «Nettoyage».
- Les projections étant parfois inévitables, utilisez un récipient approprié et aussi haut que possible pour mousser le lait.

N'utilisez pas de récipient dont la surface est fragile. Il faut éviter que le batteur touche les parois du récipient, car il pourrait les rayer. Les pichets à mousser en inox sont idéaux pour faire mousser le lait.

1. Versez le lait dans un récipient approprié. Ne remplissez pas le récipient à plus d'1/3.



### PRUDENCE - risque de brûlure

Pour éviter les projections, plongez le batteur dans le liquide avant de mettre l'appareil en marche et éteignez l'appareil avant de sortir le batteur du liquide.

2. Plongez le batteur dans le lait (2) et appuyez sur l'interrupteur (3).
3. Déplacez le mousser dans le récipient afin que l'air puisse se mélanger au lait.
4. Pour éteindre l'appareil, appuyez d'abord sur l'interrupteur (4), puis retirez le batteur du lait.
5. Versez la mousse de lait sur votre cappuccino ou autre et saupoudrez-la d'un peu de cacao ou de sucre.

**Conseil:** nous avons obtenu les meilleurs résultats en faisant mousser du lait très chaud ou juste sorti du réfrigérateur.

Si vous faites chauffer le lait avant de le faire mousser, ne le faites cependant pas bouillir, car il aura un goût désagréable et une peau se formera à la surface.

## Nettoyage

- ▷ Nettoyez la poignée avec un chiffon légèrement humide éventuellement additionné d'un peu de produit vaisselle.
- ▷ Lavez le batteur tout de suite après chaque utilisation afin d'éviter la formation de dépôts difficiles à enlever: plongez le batteur dans un récipient rempli d'eau additionnée d'un peu de produit vaisselle et faites marcher l'appareil quelques instants. Rincez ensuite le batteur à l'eau claire.
- ▷ Pour faire sécher le batteur, faites marcher le mousser quelques instants en le tenant dans le bac vide de l'évier.
- ▷ Quand vous nettoyez l'appareil, faites attention à ne pas tordre la tige du batteur.
- ▷ Si vous souhaitez nettoyer le batteur au lave-vaisselle, enlevez-le de l'appareil en le tirant vers le bas (5). L'appareil en entier ne peut pas être lavé au lave-vaisselle!
- ▷ Ensuite, remettez le batteur en place.