

Mia

Elektrischer Milchaufschäumer

-
- DE Bedienungsanleitung
 - EN Instruction manual
 - NL Gebruiksaanwijzing
 - IT Istruzione per l'uso
 - FR Mode d'emploi
 - ES Manual de instrucciones

DE	Wichtige Sicherheitshinweise	4	IT	Importanti istruzioni di sicurezza	43
	Technische Daten	7		Dati tecnici	46
	Milchaufschäumer Mia nutzen	8		Uso il montalatte Mia	46
	Reinigung und Pflege	13		Pulizia e manutenzione	51
	Fehler beheben	15		Risoluzione dei problemi	52
	Kundenservice	16		Servizio clienti	54
	Entsorgung/Umweltschutz	17		Smaltimento/Protezione dell'ambiente	54
EN	Important safety information	18			
	Technical data	20	FR	Consignes de sécurité importantes	55
	How to use milk frother Mia	21		Caracteristiques techniques	58
	Cleaning and care	26		Comment utiliser du mousseur à lait Mia	59
	Trouble shooting	27		Nettoyage et entretien	64
	Customer service	28		Résolution des problèmes & astuces	66
	Disposal/Environmental protection	29		Service clientèle	67
NL	Belangrijke veiligheidsinstructies	30		Élimination/Protection de l'environnement	68
	Technische gegevens	33			
	Mia gebruiken	34			
	Reiniging en onderhoud	39			
	Fouten oplossen	40			
	Klantenservice	42			
	Afvalverwijdering/ Milieubescherming	42			

ES	Instrucciones de seguridad importantes	70
	Datos técnicos	72
	Uso el espumador de leche Mia	73
	Limpieza y cuidado	78
	Resolución de problemas	80
	Atención al cliente	81
	Eliminación/Protección del medio ambiente	82

Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese auf.



Berühre während und nach dem Gebrauch nicht die heißen Oberflächen. Milchbehälter und Heizplatte werden stark erhitzt – es besteht Verbrennungsgefahr.

Vorsicht! Nicht den Deckel öffnen, während die Milch erhitzt wird. Wenn der Behälter überfüllt wird, kann heiße Milch herausspritzen.

Fasse den Milchbehälter nach dem Erhitzen ausschließlich an dem dafür vorgesehenen Griff an.

Verwendungszweck

Milchaufschäumer Mia ist geeignet zum Rühren, Erhitzen und Aufschäumen von kalter und warmer Milch verschiedener Sorten sowie der Zubereitung von heißer Trinkschokolade mit und ohne Schaum.

Symbolerklärung



Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehe hier immer besonders achtsam vor.



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.

Sicherheitshinweise

- Überprüfe das Gerät nach dem Entpacken auf seinen einwandfreien Zustand und eventuelle Beschädigungen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sind Mängel vorhanden, oder ist das Gerät zu Boden gefallen, nimm es nicht in Betrieb und wende dich an unseren Kundendienst.
- Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie zur Folge haben. Falls Einzelteile beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

- Das Gerät ist ausschließlich zum Rühren, Erwärmen und Aufschäumen von Milch und Kakao geeignet. Fülle keine anderen Flüssigkeiten oder feste Lebensmittel ein.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, darüber hinaus für ähnliche Verwendungszwecke, z.B.
 - in Teeküchen in Geschäften, Büroräumen oder sonstigen Arbeitsstätten;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben;
 - zur Verwendung durch Gäste in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), Privatpensionen oder Ferienhäusern.
- Bei unsachgemäßer Benutzung, falscher Bedienung oder Zweckentfremdung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Wenn die Anschlussleitung oder das Gerät beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller, den Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht/repariert werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Halte das Gerät sowie auch dessen Anschlussleitung fern von Kindern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Bewahre das Gerät, Zubehör- sowie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Dies gilt insbesondere während des Betriebs und der anschließenden Abkühlphase – Heizplatte und Milch werden sehr heiß.
- Schließe das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegebenen Spannung gemäß Typenschild entsprechen.
- Basis-Station, Gerätestecker und Netzkabel nie in Wasser

oder eine andere Flüssigkeit eintauchen und vor Feuchtigkeit schützen.

- Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nur auf einer freien, ebenen Fläche aufgestellt und nicht auf/in der Nähe von heißen Oberflächen betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Wickel das Kabel vor Gebrauch vollständig ab. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Beachte die auf dem Milchbehälter angegebenen Markierungen für die minimale und maximale Füllmenge. Nichteinhaltung kann zu Überhitzung oder Überlaufen führen.
- Zum Schutz vor Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Milch eingefüllt wurde.
- Das Gerät darf ausschließlich mit Original-Zubehör und aufgesetztem Deckel betrieben werden.
- Die Heizplatte frei und sauber

halten. Behälterboden und Heizplatte im erkalteten Zustand stets von eventuellen Verschmutzungen und Lebensmittelresten befreien.

- Während des Betriebs nicht das Heizelement oder die Behälteroberfläche berühren – sie sind heiß.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei eventuellen Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
- Öffne auf keinen Fall das Gehäuse des Milchaufschäumers. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entferne alle Transportsicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch sollten Milchbehälter, Deckel und Rühraufsätze mit warmem Wasser gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.

Technische Daten

Leistung: 600-650 W, 230-240 V
50 Hz

Maße(B/T/H): 16,2 x 13,6 x 21,5 cm

Füllmenge: min. 100 ml, max. 250 ml

Gewicht: 984 g

Kabellänge: ca. 75 cm

Ausstattung: Edelstahl-Milchbehälter mit Ausguss und Holzgriff, Basis-Station mit magnetischer Heizplatte, Überhitzungsschutz, transparenter Deckel, 4 Funktionen (Milch heiß und kalt aufschäumen, Milch erhitzen, heiße Schokolade mit Schaum)

Zubehör: 2 Röhreinsätze – gerippter Röhraufsatz für Milchschaum, glatter Röhraufsatz zum Erhitzen

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmarkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

Milchaufschäumer Mia nutzen

Produktbeschreibung



1. Deckel
2. a. Gerippter Einsatz
b. Glatter Einsatz
3. Behälter
4. Abnehmbarer Holzgriff
5. Basis
6. Bedientaste

Röhreinsatz und Programm auswählen

Mit oder ohne Schaum? Wähle dazu zunächst den passenden Röhreinsatz aus:

- Um Milch zu erhitzen, wähle den glatten Röhreinsatz.
- Um Milch heiß oder kalt aufzuschäumen, wähle den gerippten Röhreinsatz.
- Um Kakao zu erhitzen und aufzuschäumen, wähle den gerippten Röhreinsatz.
- Verwende grundsätzlich immer einen der beiden Einsätze, um das Anbrennen der Milch zu verhindern.
- Klemme den zweiten Einsatz, den du nicht verwendest, zur Aufbewahrung in die dafür vorgesehene Auskerbung im Boden der Basis-Station.

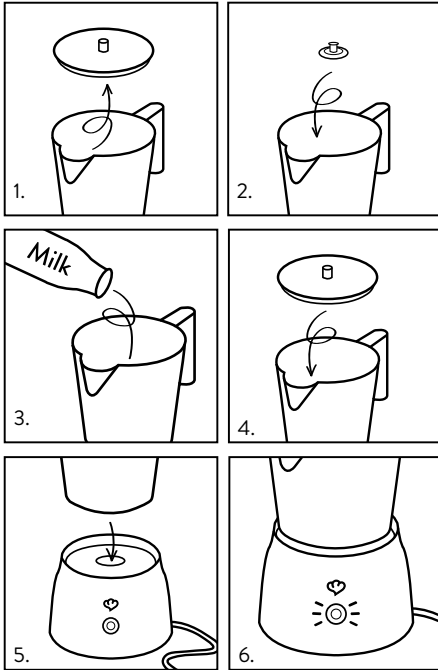
Wähle das passende Rührprogramm für Milch oder Kakao sowie heiß oder kalt aus:

- Rührprogramm zum Aufschäumen und/oder Erhitzen (auf ca. 60 °C): Betätige die Bedientaste einmal kurz – die Signalleuchte leuchtet rot, der Rührvorgang startet automatisch und die Milch wird erhitzt. Ob dies mit oder ohne Aufschäumen geschieht,

entscheidet der ausgewählte Einsatz.

- Rührprogramm zum Kaltaufschäumen, ohne Erhitzen: Betätige die Bedientaste dreimal kurz hintereinander – die Signalleuchte leuchtet blau, der Rührvorgang startet automatisch und die Milch wird (mit dem gerippten Einsatz) kalt aufgeschäumt.
- Rührprogramm für Trinkschokolade mit Erhitzen (auf ca. 70 °C): Betätige die Bedientaste zweimal kurz hintereinander – die Signalleuchte leuchtet weiß, der Rührvorgang startet automatisch und der Kakao wird (mit dem gerippten Einsatz) erhitzt und aufgeschäumt.
- Durch Drücken der Bedientaste kannst du zwischen den drei Programmen wechseln.
- **Beachte:** Wähle zum Rühren oder Aufschäumen immer zuerst den passenden Einsatz aus.

Milch erhitzen und Milchschaum zubereiten



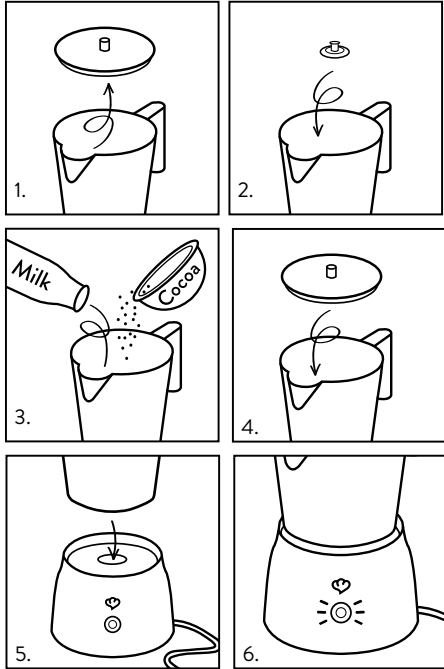
1. Deckel von Milchbehälter abheben.
2. Gewünschten Rührersatz in den Milchbehälter setzen. Verwende zum reinen Erhitzen der Milch den glatten Einsatz, zum Herstellen von kaltem und heißem Milchschaum den geriffelten.
3. Gewünschte Milchmenge einfüllen. Achte dabei stets darauf, die Markierungen für die Mindestfüllmenge (100 ml) nicht zu unterschreiten und die Maximalfüllmenge (250 ml) nicht zu überschreiten, um Überhitzung und

Überlaufen zu vermeiden.

4. Milchbehälter mit dem Deckel verschließen.
5. Gefüllten Milchbehälter mittig auf die magnetische Heizplatte der Basis-Station stellen und Netzstecker in die Steckdose stecken.
6. Durch Betätigen der Bedientaste das gewünschte Programm aktivieren (siehe Abschnitt Programmauswahl). Nach dem Start beginnt der Rühr- und Schäumvorgang. Nach 1-4 Minuten (je nach Füllmenge und Ausgangstemperatur der Milch) stoppt das Gerät automatisch und die Signalleuchte erlischt. Die Milch ist nun fertig zubereitet.

Möchtest du das Programm schon vorzeitig beenden, betätige dazu erneut einmalig die Bedientaste – das Gerät stoppt sofort.

Heiße Trinkschokolade zubereiten



1. Deckel von Milchbehälter abheben.
2. Geriffelten Rührersatz in den Milchbehälter setzen.
3. Gewünschte Milchmenge einfüllen. Achte dabei stets darauf, die Markierungen für die Mindestfüllmenge (100 ml) nicht zu unterschreiten und die Maximalfüllmenge (250 ml) nicht zu überschreiten, um Überhitzung und Überlaufen zu vermeiden. Kakao oder Instant-Trinkschokolade zur Milch in den Behälter geben. Du solltest bei maximaler Füllmenge nicht mehr als 50 g verwenden.

4. Milchbehälter mit dem Deckel verschließen.
5. Gefüllten Milchbehälter mittig auf die magnetische Heizplatte der Basisstation stellen und Netzstecker in die Steckdose stecken.
6. Durch Betätigen der Bedientaste das Programm für Trinkschokolade aktivieren (siehe Abschnitt Programmauswahl). Nach dem Start beginnt der Rühr- und Schäumvorgang. Nach 3-7 Minuten (je nach Füllmenge und Ausgangstemperatur der Milch) stoppt das Gerät automatisch und die Signalleuchte erlischt. Die Trinkschokolade ist nun fertig zubereitet.

Möchtest du das Programm schon vorzeitig beenden, betätige dazu erneut einmalig die Bedientaste – das Gerät stoppt sofort.



Achtung, der Behälter ist nach dem Erhitzen von Milch sehr heiß – Verbrennungsgefahr!

HINWEIS: Überhitzungsschutz

Der eingebaute Überhitzungsschutz überwacht die Motor- und

Gerätetemperatur. Ist gerade Milch erhitzt worden, ist es nicht möglich, den Rühr- und Heizvorgang sofort erneut zu starten. Das Gerät muss zunächst etwas abkühlen und ist dann wieder einsatzbereit.

Ist die Füllmenge zu gering, kann es passieren, dass der Überhitzungsschutz den Motor automatisch ausschaltet. Beachte also stets die minimale und maximale Füllmengenangabe (100-250 ml).

Tipps für perfekten Milchschaum

1. **Fettgehalt der Milch:** Für möglichst festen Milchschaum verwende fettarme Milch mit 1,5% Fett. Für eher cremigen Milchschaum verwende Vollmilch mit 3,5% Fett.
2. **Frische der Milch:** Frischmilch ist schwieriger aufzuschäumen als haltbare Milch. Verwende für gleichbleibende Schaumqualität also am besten H-Milch.
3. **Temperatur der Milch:** Am besten klappt das Aufschäumen mit kühl-schrankkalter Milch.
4. **Andere Milchsorten:** Zum Aufschäumen kannst du klassische Kuhmilch, aber auch andere Milchsorten wie z.B. Sojamilch verwenden. Die Schaumqualität

variiert dabei von Sorte zu Sorte.

5. Für kalte Kaffeespezialitäten wie Eiskaffee, kannst du die Milch auch ohne Erhitzen kalt aufschäumen.
6. Auf zwischen 60 °C und 70 °C erwärmt und aufgeschäumt, eignet sich die Milch ideal für verschiedene Kaffeespezialitäten und heiße Schokolade.
7. Für besonders festen Milchschaum kannst du die Milch zunächst kalt und im Anschluss noch einmal heiß aufschäumen.

Rezeptideen

Cappuccino

Der italienische Kaffee Klassiker besteht aus 1/3 Espresso und 2/3 heißer Milch mit cremigem Schaum. Bereite zunächst den Espresso zu. Erhitze und schäume die Milch (am besten vollfett für cremigen Schaum) und gieße dann die heiße Milch zusammen mit dem Milchschaum zum Espresso in die Tasse. Wenn du magst, kannst du die Schaumhaube mit etwas Kakaopulver garnieren.

Latte Macchiato

Latte Macchiato wird traditionell in einem hohen Glas serviert, um seine drei Schichten sichtbar zu machen. Erhitze dafür die Milch und schäume sie stark auf (verwende am besten fettarme Milch

für stabilen Schaum). Gieße zunächst die heiße Milch ins Glas und setze den Milchschaum vorsichtig oben auf. Bereite dann den Espresso zu und gieße ihn heiß, in einem möglichst dünnen Strahl durch den Milchschaum ins Glas. So sinkt er nach unten ab und die drei typischen Schichten aus Espresso, Milch und Schaum entstehen.

Milchkaffee

Caffè Latte, Café au lait oder Milchkaffee besteht, wie der Name vermuten lässt, aus einer Hälfte Milch und einer Hälfte Kaffee. Erhitze dafür die Milch, ohne sie aufzuschäumen und mische sie in einer

Tasse zu gleichen Teilen mit klassisch aufgebühtem Kaffee.

Eiskaffee

Eiskaffee wird kalt serviert und besteht nach Wahl aus erkaltetem Kaffee, Espresso oder kalt aufgebühtem Cold Brew Coffee. Gieße dazu den kalten Kaffee in ein großes Glas und gib 2 Kugeln Vanilleeis hinzu. Schäume etwas Milch kalt auf und Fülle das Glas mit kaltem Milchschaum auf. Wenn du magst, kannst du die Schaumhaube mit etwas Kakaopulver oder Schokoraspeln garnieren.

Reinigung und Pflege

Das Gerät sollte nach jeder Nutzung wie folgt gereinigt und getrocknet werden. Mangelnde oder unsachgemäße Pflege des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit des Milchaufschäumers beeinträchtigen.



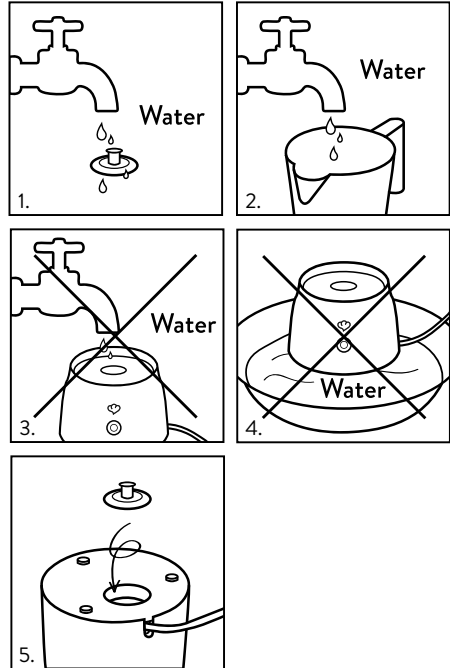
Lasse Milchbehälter und Heizplatte nach dem Betrieb und vor jeder Reinigung vollständig auskühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Basis-Station, Netzkabel und Gerätestecker dürfen aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Wasser in Berührung kommen oder gar darin eingetaucht werden.

- Verwende zur Reinigung der Innenseite des Milchbehälters einen Schwamm oder eine weiche Bürste und spüle sie mit warmem Wasser und etwas mildem Spül- oder Reinigungsmittel aus.
- Verwende keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel

sowie harte Bürsten und Schwämme aus Stahlwolle, um das Material zu schützen und das Heizelement nicht zu zerkratzen.

- Schalte das Gerät vor der Reinigung der Basis-Station aus und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose. Wische das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
- Versuche jegliche Verschmutzungen der Heizplatte vor jeder erneuten Benutzung vorsichtig, aber vollständig zu entfernen.
- Achte darauf, dass Netzkabel, Gerätestecker und Motor bei der Reinigung nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Ausschließlich Milchbehälter, Deckel und Rühraufsätze dürfen bei stärkeren Verschmutzungen und nach Abnahme der Holzgriffe in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Reinigung per Hand wird zum Schonen der Holzelemente empfohlen.
- Die Griffe an Deckel und Behälter lassen sich bei Bedarf ohne zusätzliches Werkzeug einfach abschrauben.
- Trockne alle Einzelteile nach der Reinigung sorgfältig ab.



1. Entferne den benutzten Rühraufsatz und spüle ihn sorgfältig unter warmem Wasser ab.
2. Fülle den Milchbehälter nach der Verwendung mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lasse den befüllten Behälter bei stärkeren Verschmutzungen oder angebrannten Milchresten 5-10 Minuten einweichen und wische ihn erst dann mit einem Schwamm aus.
3. Die Basis-Station darf nicht unter fließendem Wasser gereinigt werden. Verwende ausschließlich ein feuchtes Tuch, um Verschmutzungen zu entfernen.

4. Tauche die Basis-Station nicht unter Wasser.
5. In der Aufbewahrungsvorrichtung im

Boden der Basis-Station kannst du den Rühraufsatz nach der Reinigung geschützt und sicher verstauen.

Fehler beheben

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

1. Überprüfe, ob die Bedienungsanleitung genau und korrekt befolgt wurde.
2. Überprüfe, ob die unten aufgeführte Tabelle mögliche Lösungen anbietet.
3. Überprüfe, ob alle Sicherungen intakt sind.

Problem	Lösung
Die Bedientaste wurde betätigt, doch die Signalleuchte bleibt aus und das Gerät startet nicht.	Überprüfe Netzkabel und Gerätestecker. Sind sie korrekt mit der Steckdose verbunden oder sind Beschädigungen vorhanden?
	Überprüfe, die generelle Stromzufuhr der Steckdose.
	Evtl. blockiert der Überhitzungsschutz den Start. Hast du das Gerät nach der vorherigen Verwendung abkühlen lassen und die Füllmengen beachtet?
Trotz eingeschaltetem und laufendem Gerät entsteht kein Milchschaum.	Überprüfe ob ein Rühraufsatz im Milchbehälter eingesetzt ist.
	Überprüfe, ob du den korrekten Rühraufsatz verwendest. Für die Herstellung von Schaum muss der geriffelte Aufsatz im Behälter eingesetzt sein.
	Überprüfe, ob der Rühraufsatz mittig und passgenau auf der Magnethalterung am Boden des Milchbehälters sitzt.

Das Gerät braucht ungewöhnlich lange, bis das Programm vollständig durchgelaufen und die Milch erwärmt und aufgeschäumt ist.	Überprüfe die Einhaltung der Maximalfüllmenge.
	Überprüfe die Farbe der Signalleuchte beim Programmstart – leuchtet sie weiß, verwendest du das Programm für Trinkschokolade, mit heißerer Milch und längerer Laufzeit.
Mia wird laut, quietscht oder macht ein rappelndes Geräusch beim Aufschlagen.	Versichere dich, dass der Milchbehälter mittig auf der Heizplatte sitzt.
	Schalte Mia aus, nimm das Rührteil heraus und setze es wieder ein. Starte den Vorgang erneut.

Sollte deine Mia darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an den Hersteller oder einen professionellen Reparaturdienst. Versuche nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

Kundenservice

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für
Deutschland/Österreich:
0800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

Entsorgung/Umweltschutz



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Hiermit erklärt die Springlane GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden CE Anforderungen zum Tag der Ausstellung befindet. Die vollständige Konformitätserklärung kann unter www.springlane.de/bedienungsanleitungen eingesehen werden.

Please read this manual before using the device for the first time and keep the manual.



Do not touch the hot surfaces during or after use. Milk container and heating plate are very hot – there is a risk of burns.

Caution! Do not open the lid while the milk is being heated. If the container is overfilled, hot milk may spurt out.

After heating, hold the milk container solely by the designated handle.

Intended use

The milk frother Mia is suitable for stirring, heating, and frothing of different types of cold and warm milk as well as the preparation of hot chocolate with and without froth.

Symbols



This symbol warns of hazards that can damage the appliance or cause injury.



This symbol warns of an electric shock that may be caused by a defective appliance or by improper handling. This product may only be opened for necessary service work by an authorised technician.

Safety information

- After unpacking, check that the appliance is in perfect condition and check for any damage that could impair the functional safety of the appliance. If there are any defects or if the appliance has been dropped, do not operate it and contact our customer service.
- Improper repairs can endanger the user and can void the warranty. If any parts are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist, or a similarly qualified person.
- The appliance is suitable solely for stirring, heating, and frothing milk and cocoa. Do not use with other liquids or solid foods.
- The appliance is intended for household use only, and in addition to similar application examples:

- tea kitchens in shops, offices, or other workplaces;
- on farms;
- for use by guests in tourist accommodation (hotels and motels), private guest houses, or holiday homes.
- No liability can be accepted for any damage that may be the result of improper use, incorrect operation, or misuse.
- If the power cord or appliance is damaged, it must be replaced/ repaired by the manufacturer, after-sales service, or a similarly qualified person to avoid danger.
- Keep the appliance and its connection cable away from children. Children are not allowed to play with the appliance.
- Store the appliance away from children.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, unless supervised by or under the instruction of a person responsible for their safety.
- Keep the appliance, accessories, and packaging out of reach of children, in particular during operation and the subsequent cooling phase – the hot plate and milk get very hot.
- Connect the appliance only to sockets that comply with the specified voltage as stated in the operating manual.
- Never immerse the base station, appliance plug, or power cord in water or any other liquid and protect from moisture.
- For safety reasons, the appliance may only be installed on a free and level surface and not operated on or near hot surfaces.
- This appliance must not be operated with an external timer or a remote-control system.
- Unwind the cable completely before use. The cable must not hang over the edge of the work surface.
- Note the markings on the milk container for the minimum and maximum capacity. Non-compliance can lead to overheating or overflowing.
- To prevent overheating, the appliance switches off automatically if no milk has been added.
- The device may only be operated with original accessories and with

the lid in place.

- Keep the heating plate free and clean. After the device is cooled down, clean the container bottom and heating plate to remove any soiling and food residue.
- Do not touch the heating element or the container surface during operation – they are hot.
- Always disconnect the power plug after use, before cleaning, or in case of malfunction during operation.
- Never open the casing of the milk frother. There is a risk of

electric shock.

Before using the appliance for the first time

- Remove all transport safety and packaging items and keep them away from children – danger of suffocation!
- The milk container, lid, and stirrers should be cleaned with warm water before first use and after a long period of non-use. Please take note of our cleaning and care instructions.

Technical data

Power: 600-650 W, 230-240 V 50 Hz

Dimensions (W/D/H):

16,2 x 13,6 x 21,5 cm

Capacity: min. 100 ml, max. 250 ml

Weight: 984 g

Cable length: approx. 75 cm

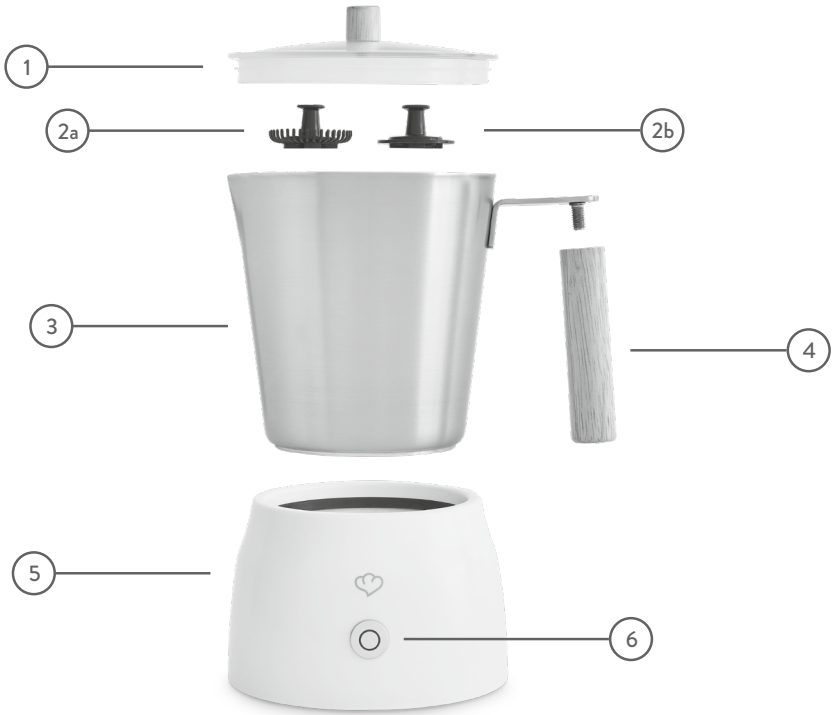
Features: stainless steel milk container with spout and wooden handle, base station with magnetic heating plate, over-heating protection, transparent lid, 4 functions (froth hot and cold milk, heat milk, hot chocolate with froth)

Accessories: 2 stirrer inserts – ribbed stirring attachment for milk froth, smooth stirring attachment for heating

Changes and errors in features, technology, colours, and design are reserved and subject to change without notice.

How to use milk frother Mia

Product description



1. Lid
2. a. Ribbed stirrer insert
b. Smooth stirrer insert
3. Pot
4. Removable wooden handle
5. Base station
6. Operating button

Selection of stirrer insert and programme

With or without froth? First select the suitable stirrer insert:

- Choose the smooth stirrer insert to heat milk.
- Choose the ribbed stirrer insert to froth hot or cold milk.
- Choose the ribbed stirrer insert to heat and froth cocoa.
- In general, always use one of the two inserts to prevent the milk from burning.
- Clamp the insert that is not used into the designated device in the bottom of the base station for storage.

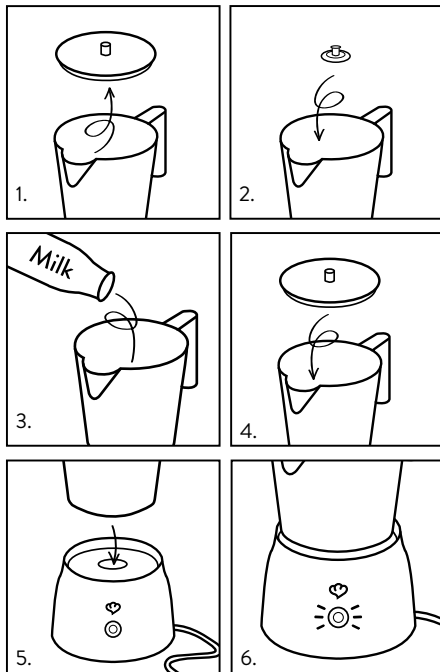
Select the appropriate stirring programme for milk or cocoa as well as hot or cold mediums:

- Stirring programme for frothing and/or heating (to approx. 60 °C): press the operating button once briefly – the signal light lights up red, the stirring process starts automatically, and the milk is heated. The selected stirrer insert determines whether with or without frothing.
- Stirring programme for cold frothing, without heating: press the operating

button three times in quick succession – the signal light lights up blue, the stirring process starts automatically, and the milk is frothed cold (with the ribbed insert).

- Stirring programme for drinking chocolate, with heating (to approx. 70 °C): press the operating button twice in quick succession – the signal light lights up white, the stirring process starts automatically, and the cocoa is heated and frothed (with the ribbed insert).
- You can switch between the three programmes by pressing the operating button.
- **Note:** Always choose the appropriate insert for stirring or frothing.

Heat milk and make milk froth

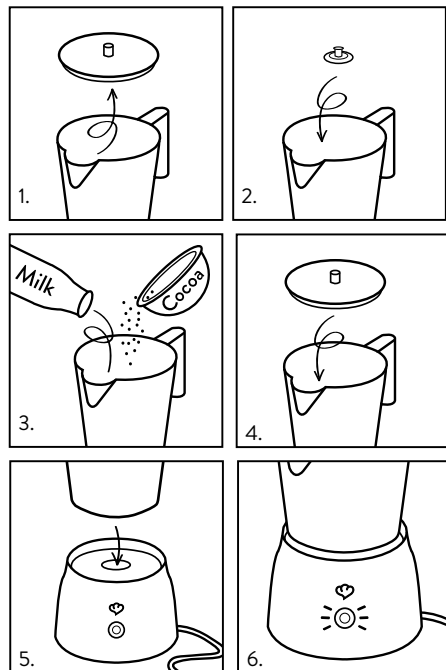


1. Lift the lid off the milk container.
2. Place the desired stirrer insert into the milk container. Use the smooth insert for simple heating of the milk and the ribbed one for hot or cold milk froth.
3. Pour in the desired amount of milk. Always make sure that the minimum capacity (100 ml) is reached and that the maximum capacity (250 ml) is not exceeded to prevent overheating and overflowing.
4. Close the milk container with the lid.
5. Centre the filled milk container on the magnetic heating plate of the base station and insert the power plug into the socket.

6. Activate the desired programme by pressing the operating button (see section on programme selection). The stirring and frothing process begins after activation. After 1-4 minutes (depending on the filling quantity and the milk's initial temperature), the device stops automatically, and the signal light turns off. The milk is now ready.

Press the operating button again once to prematurely terminate the programme – the device will stop immediately.

Prepare hot drinking chocolate



1. Lift the lid off the milk container.
2. Place the ribbed stirrer insert into the milk container.
3. Pour in the desired amount of milk.
Always make sure that the minimum capacity (100 ml) is reached and that the maximum capacity (250 ml) is not exceeded to prevent overheating and overflowing. Add cocoa or instant drinking chocolate to the milk in the container. You should not use more than 50 g at maximum capacity.
4. Use the lid to close the milk container.
5. Centre the filled milk container on the magnetic heating plate of the base station and insert the power plug into the socket
6. Activate the programme for drinking chocolate by pressing the operating button (see section on programme selection). The stirring and frothing process begins after activation. After 3-7 minutes (depending on the filling quantity and the milk's initial temperature), the device stops automatically, and the signal light turns off. The drinking chocolate is now ready.

Press the operating button again once to prematurely terminate the programme – the device will stop immediately.



Attention, the container is very hot after heating milk – danger of burns!

NOTE: Overheating protection

The built-in overheating protection monitors the motor and appliance temperature. If milk has just been heated, it is not possible to restart the stirring and heating process immediately. The appliance must first cool down somewhat before it can be used again.

If the filling quantity is too low, the overheating protection can automatically switch the motor off. Therefore, always pay attention to the minimum and maximum filling capacities (100-250 ml).

Tips for perfect milk froth

1. Fat content of milk: For milk froth that is as firm as possible, use low-fat milk with 1.5% fat. For rather creamy milk froth, use full cream milk with 3.5% fat.
2. Freshness of the milk: Fresh milk is more difficult to froth than long-life milk. For consistent froth quality, long life milk is best.
3. Temperature of the milk: The best froth results are achieved using refrigerated milk.
4. Other types of milk: You can use

classic cow's milk for frothing as well as other milk varieties such as soy milk.

The froth quality varies from type to type.

5. For cold coffee specialties such as iced coffee, you can froth cold milk.
6. Milk that is warmed and frothed between 60 °C and 70 °C is ideal for a variety of coffee specialities and hot chocolate.
7. For particularly firm milk froth, you can first froth the cold milk and then again when hot.

Recipe ideas

Cappuccino

The classic Italian coffee consists of 1/3 espresso and 2/3 hot milk with creamy froth. First prepare the espresso. Heat and froth the milk (preferably full cream for creamy froth) and then pour the hot milk along with the frothy milk into the cup with the espresso. If you like, you can garnish the froth hood with some cocoa powder.

Latte Macchiato

Latte macchiato is traditionally served in a tall glass to reveal its three layers. Heat the milk and froth it heavily (best is low-fat milk for stable froth). First, pour the hot milk into the glass and carefully put the milk froth on top. Then add the

espresso and pour it hot, in a thin stream through the milk froth into the glass.

The espresso sinks to the bottom and the three typical layers of espresso, milk, and froth appear.

Café latte

Café latte or café au lait is, as the name implies, made up of one half milk and one half coffee. Heat the milk without frothing it and mix it in a cup in equal parts with classically brewed coffee.

Iced coffee

Iced coffee is served cold and can consist of cold coffee, espresso, or cold brewed coffee. Pour the cold coffee into a large glass and add two scoops of vanilla ice cream. Froth a little milk and fill the glass up with cold milk froth. If you like, you can garnish the froth hood with some cocoa powder or grated chocolate.

Cleaning and care

After each use, the appliance should be cleaned and dried as follows. Insufficient or improper care of the appliance may affect the performance of the milk frother.



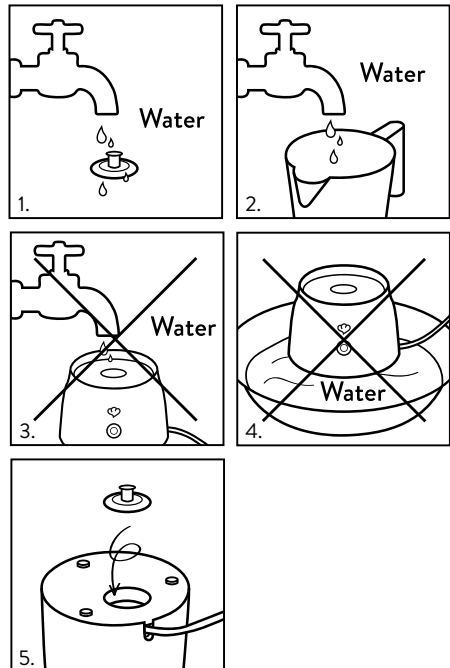
Allow the milk container and heating plate to cool down completely after use and before each cleaning to avoid burns.

For reasons of electrical safety, the base station, mains power cord, and appliance plug must not come into contact with water, and by no means be immersed in liquid.

- Use a sponge or soft brush and rinse with warm water and a small quantity of mild detergent to clean the inside of the milk container.
- Do not use scratching or abrasive cleaners, hard brushes, and steel wool sponges to protect the material and the heating element from scratching.
- Turn off the appliance before cleaning the base station and unplug the power cord from the wall socket. Wipe the housing with a damp cloth and mild detergent.
- Try to carefully but completely remove

any hot plate contamination before each use.

- Ensure that the power cable, appliance plug, and motor do not come into contact with water during cleaning.
- In case of heavy soiling and after removing the wooden handles, only the milk container, lids, and stirring inserts may be washed in the dishwasher. It is recommended to gently clean the wooden elements by hand.
- If necessary, the handles on the lid and container can be unscrewed without additional tools.
- Carefully dry all items after cleaning.



1. Remove the used stirring insert and rinse carefully under warm water.
2. Fill the milk container with hot water and some detergent after use. For heavy soiling and burnt milk residue, soak the filled container for 5-10 minutes, then wipe with a sponge.
3. The base station must not be cleaned under running water. Use only a damp cloth to remove dirt.
4. Do not submerge the base station.
5. The stirrer insert can be safely stowed and protected in the storage device in the bottom of the base station after cleaning.

Trouble shooting

If the device does not work properly, please check the following steps:

1. Check if the manual was followed precisely and correctly.
2. Check the following table for possible reasons.
3. Check if all fuses are working.

problem	solution
The operating button has been pressed, but the signal light stays off and the appliance does not start.	Check power cable and appliance plug. Are they correctly connected to the socket or are they damaged?
	Check the general power supply to the socket.
	The overheating protection is possibly blocking the start. Did you allow the appliance to cool down sufficiently after the previous use and did you observe the prescribed capacities?
The appliance is switched on and runs, but no milk froth is produced.	Check if a stirring insert is inserted into the milk container.
	Make sure you are using the correct stirring insert. To produce froth, the ribbed insert must be placed into the container.
	Make sure that the stirring insert is centred and fits snugly on the magnet holder at the bottom of the milk container.

The appliance takes an unusually long time to complete the programme and warm and froth milk.	Check that the maximum filling capacity is not exceeded.
	Check the colour of the signal light at the start of the programme – if it lights up white, you are using the programme for drinking chocolate, with hotter milk and longer running time.
Mia gets loud, squeaks, or makes a rattling sound when frothing.	Make sure that the milk container is placed in the middle of the heating plate.
	Switch Mia off, remove the stirrer, and reinsert it. Restart the process.

If you have any other issues with Mia, please contact our customer service or a professional repair service. Do not try to repair the machine yourself..

Customer service

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

Free hotline for Germany/Austria only:
0800 270 70 27

From other EU countries:
+49 211 749 55 10
(Different costs may apply.)

E-Mail: service@springlane.de

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Disposal/Environmental protection



Our products are manufactured to high quality standards and are designed for a long service life. Regular maintenance and care will help to extend service life. If the appliance is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of in the normal household waste.

Take the appliance to a designated disposal point for recycling electrical or electronic equipment. Through professional disposal and recycling you make an important contribution to protecting our environment.

This device complies with WEEE Directive 2002/96/EG on the disposal of waste electrical and electronic equipment.

Springlane GmbH herewith declares that the product complies with the essential CE requirements on the issuing date. The complete declaration of conformity can be accessed at www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze.



Raak de hete oppervlakken tijdens of na het gebruik niet aan. Melkkan en warmhoudplaatje worden sterk verhit, er bestaat een risico op verbranding.

Let op! Open nooit het deksel als de melk wordt verwarmd. Als de kan te vol is, kan er hete melk uitspatten.

Pak de melkkan na het verwarmen uitsluitend aan de daarvoor bedoelde greep vast.

Bedoeld gebruik

Melkopschuimer Mia is geschikt voor het kloppen, verwarmen en opschuimen van verschillende soorten koude en warme melk en voor de bereiding van warme chocolademelk met en zonder schuim.

Verklaring van symbolen



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die schade aan het apparaat of verwondingen kunnen veroorzaken.



Dit symbool geeft een mogelijk risico op verbrandingsgevaar aan. Wees altijd bijzonder voorzichtig met dit apparaat en laat het volledig afkoelen voordat u het opbergt.

Veiligheidsinstructies

- Controleer na het uitpakken of het apparaat in goede staat is en of er eventuele beschadigingen zijn die het veilige gebruik van het apparaat kunnen belemmeren. Mocht er sprake zijn van gebreken of is het apparaat gevallen, neem het dan niet in gebruik maar neem contact op met onze klantenservice.
- Ondeskundige reparaties kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en het vervallen van het recht op garantie tot gevolg hebben. Mochten afzonderlijke onderdelen beschadigd zijn dan

- moeten deze door de fabrikant, een geautoriseerde dealer of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het kloppen, opwarmen en opschuimen van melk en chocolademelk. Doe geen andere vloeistoffen of vaste levensmiddelen in het apparaat.
 - Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare gebruiksdoelen zoals:
 - in de keuken op het werk, kantoor of andere werkomgevingen;
 - in landbouwbedrijven
 - voor het gebruik door gasten in accommodaties (hotels, motels), particuliere pensions of vakantiewoningen.
 - Bij onoordeelkundig gebruik, verkeerde bediening of niet-beoogd gebruik is de fabrikant niet aansprakelijk voor eventueel optredende schade.
 - Als het snoer of het apparaat beschadigd is moet het door de fabrikant, de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen of gerepareerd om gevaar te voorkomen.
- Houd het apparaat en ook het snoer buiten het bereik van kinderen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - Het apparaat buiten het bereik van kinderen houden.
 - Dit apparaat is niet bedoeld om door personen (met inbegrip van kinderen) met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij zij voor hun veiligheid onder toezicht staan van een verantwoordelijke persoon of daarvan aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat moeten bedienen.
 - Bewaar het apparaat, de accessoires en de verpakkingsonderdelen buiten het bereik van kinderen. Dat geldt in het bijzonder tijdens het gebruik en de daarop volgende afkoelfase. Warmhoudplaatje en melk worden erg heet.
 - Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact waarvan de aangegeven spanning overeenkomt met de spanning die aangegeven staat op het typeplaatje.

- Basisstation, stekker en snoer nooit in het water of een andere vloeistof dompelen en beschermen tegen vocht.
- Uit veiligheidsoverwegingen mag het apparaat alleen op een vrije vlakke ondergrond worden geplaatst en niet op of in de buurt van warme oppervlakken worden gebruikt.
- Dit apparaat mag niet met een externe timer of een afstandsbediening wordt bediend.
- Rol het snoer voor gebruik volledig af. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak hangen.
- Houd de op de melkkan aangegeven markeringen voor de minimale en maximale inhoud aan. Als deze worden genegeerd kan dit leiden tot oververhitting of overstromen van de kan.
- Ter bescherming tegen oververhitting schakelt het apparaat automatisch uit als er geen melk is toegevoegd.
- Het apparaat mag uitsluitend met de originele accessoires en met een gesloten deksel worden gebruikt.
- Houd het warmhoudplaatje vrij

en schoon. Verwijder eventuele vervuiling en levensmiddelresten van de bodem van de kan en het warmhoudplaatje wanneer deze zijn afgekoeld.

- Raak tijdens het gebruik het verwarmingselement of de buitenkant van de kan niet aan, deze zijn heet.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik, voor het schoonmaken en bij eventuele storingen tijdens het gebruik.
- Open in geen geval de behuizing van de melkopschuimer. Dan kun je een elektrische schok krijgen.

Vóór de eerste ingebruikname

- Verwijder alle transportbeveiligingen en verpakkingsmateriaal en houd ze uit de buurt van kinderen - verstikkingsgevaar!
- Voor de eerste ingebruikname en na langere tijd niet gebruiken, moeten melkkan, deksel en gardes met warm water worden gereinigd. Let hierbij op onze reinigings- en onderhoudsinstructies.

Technische gegevens

Vermogen: 600-650 W, 230-240 V

50 Hz

Afmetingen (b/l/h): 16,2 x 13,6 x 21,5 cm

Gewicht: 984 g

Inhoud: min. 100 ml, max. 250 ml

Snoerlengte: ca. 75 cm

Uitrusting: roestvrijstalen melkkan met tuit en houten greep, Basisstation met magnetisch warmhoudplaatje, beveiliging tegen oververhitting, transparant deksel, 4 standen (melk warm en koud opschuimen, melk verwarmen, warme chocolade met schuim)

Accessoires: 2 gardes - geribbeld
garde voor melkschuim, gladde garde voor verwarmen

**Wijzigingen en fouten in uitrustings-
functies, techniek, kleuren en
vormgeving voorbehouden.**

Mia gebruiken

Productbeschrijving

Apparaat



1. Deksel
2. a. Geribbelde garde
b. Gladde garde
3. Kan
4. Afneembare houten handgreep
5. Basis
6. Aan-/Uit-knop

Garde en programma kiezen

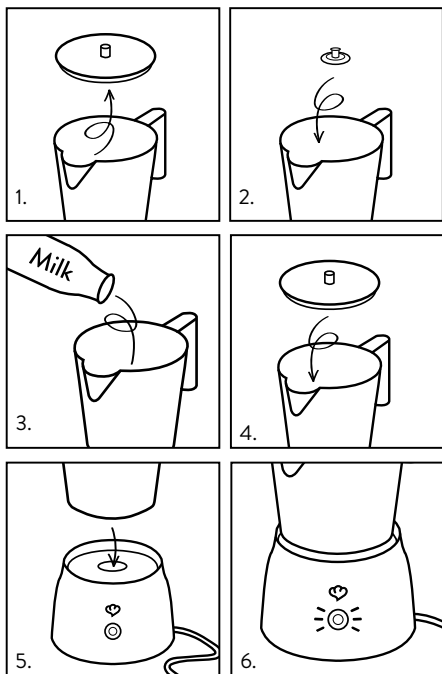
Met of zonder schuim? Kies eerst de geschikte garde:

- Om melk te verwarmen kies je de gladde garde.
- Om melk warm of koud op te schuimen kies je de geribbelde garde.
- Om chocolademelk te verwarmen en op te schuimen kies je de geribbelde garde.
- Gebruik in principe altijd een van beide gardes om aanbranden van de melk te voorkomen.
- Klem de tweede garde die je niet gebruikt in de daarvoor bestemde inkeping in de bodem van het basisstation.

Kies het juiste klopprogramma voor melk en chocolademelk en kies ook tussen warm of koud

- Klopprogramma voor het koud opschuimen, zonder verwarmen: Druk drie keer kort achter elkaar op de aan-/uit-knop, het blauwe lampje gaat aan, het kloppen start automatisch en de melk wordt (met de geribbelde garde) koud opgeschuimd.
 - Klopprogramma voor warme chocolademelk (verwarmen op ca. 70 °C): Druk de aan-/uit-knop twee keer kort achter elkaar in, het witte lampje gaat branden, het kloppen start automatisch en de chocolademelk wordt (met de geribbelde garde) verwarmd en opgeschuimd.
 - Door op de aan-/uit-knop te drukken kun je tussen de drie programma's schakelen.
 - **Let op:** Kies voor het kloppen of opschuimen altijd eerst de geschikte garde.
- Klopprogramma voor het opschuimen en/of verwarmen (op ca. 60 °C): Druk één keer kort op de aan-/uit-knop, het rode lampje gaat aan, het kloppen start automatisch en de melk wordt verwarmd. Of dit met of zonder opschuimen gebeurt, is afhankelijk van de gekozen garde.

Melk verwarmen en melk opkloppen



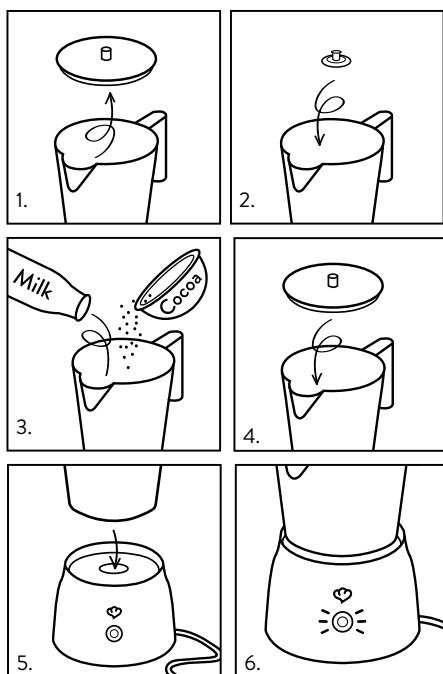
1. Haal het deksel van de melkkan.
2. Plaats de gewenste garde in de kan.
Gebruik voor het alleen verwarmen van de melk de gladde garden, voor het maken van koud en warm melkschuim de geribbelde.
3. Doe de gewenste hoeveelheid melk in de kan. Let daarbij altijd op de streepjes voor de minimale (100 ml) en maximale (250 ml) inhoud, om oververhitting en overkoken te voorkomen.
4. Sluit de melkkan met het deksel.
5. Plaats de gevulde melkkan in het midden op het magnetische warmhou

dplaatje van het basisstation en steek de stekker in het stopcontact.

6. Schakel het gewenste programma in door op de knop te drukken (zie gedeelte Programmeuze). Na het starten begint het klop- en opschuimproces. Na 1 tot 4 minuten (afhankelijk van de inhoud en de uitgangstemperatuur van de melk) stop het apparaat automatisch en gaat het lampje uit. De melk is nu klaar.

Wil je het programma voortijdig beëindigen, druk dan opnieuw één keer op de aan-/uitknop. Het apparaat stopt dan direct.

Warme chocolademelk maken



1. Haal het deksel van de melkkan.
2. Plaats de geribbelde garde in de melkkan.
3. Doe de gewenste hoeveelheid melk in de kan. Let daarbij altijd op de streepjes voor de minimale (100 ml) en maximale (250 ml) inhoud, om oververhitting en overkoken te voorkomen. Voeg cacao of instant cacao poeder bij de melk in de kan. Je mag bij de maximale inhoud niet meer dan 50 gram gebruiken.
4. Sluit de melkkan met het deksel.
5. Plaats de gevulde melkkan in het midden op het magnetische warmhoudplaatje van het basisstation en steek de stekker in het stopcontact.
6. Door de knop aan te raken het programma voor het maken van chocolademelk activeren (zie onderdeel programmakeuze).

Na het starten begint het klop- en opschuimproces. Na 3-7 minuten (afhankelijk van de hoeveelheid en de begintemperatuur van de melk) stopt het apparaat automatisch en gaat het controlelampje uit. Jouw warme chocolademelk is nu klaar.

Wil je het programma voortijdig beëindigen, druk dan opnieuw één keer op de aan-/uit-knop. Het apparaat stopt dan

direct.



Let op: het melkreservoir is zeer heet na het verwarmen van melk - kans op verbranding!

OPMERKING: oververhittingsbeveiliging

De geïntegreerde oververhittingsbeveiliging bewaakt de temperatuur van de motor en het apparaat. Als je net melk hebt verwarmd, kun je niet direct weer iets opwarmen of doorroeren. Het apparaat moet eerst afkoelen voordat je het weer kunt gebruiken.

Als er te weinig vloeistof in het reservoir zit, kan het gebeuren dat de oververhittingsbeveiliging het apparaat automatisch uitschakelt. Let dus altijd goed op de minimale en maximale hoeveelheid (100-250 ml).

Tips voor het perfecte melkschuim

1. Vetgehalte van de melk: voor een zo stevig mogelijk melkschuim gebruik je vetarme melk met 1,5% vet. Voor een meer crèmige melkschuim gebruik je volle melk met 3,5% vet.
2. Versheid van de melk: verse melk is moeilijker op te schuimen dan houdbare melk. Voor een

gelijkblijvende schuimkwaliteit gebruik je dus het beste houdbare melk.

3. Temperatuur van de melk: je kunt de melk het beste opschuimen met melk op koelkasttemperatuur.
4. Andere melksoorten: voor het opschuimen kun je klassieke koemelk gebruiken maar ook andere melksoorten zoals bijv. sojamelk. De schuimkwaliteit varieert hierbij van soort tot soort.
5. Voor koude koffiespecialiteiten zoals ijskoffie kun je de melk ook zonder te verwarmen koud opschuimen.
6. Melk die is opgewarmd en opgeschuimd tussen 60 °C en 70 °C is zeer geschikt voor diverse koffiespecialiteiten en warme chocolademelk.
7. Voor bijzonder stevig melkschuim kun je de melk eerst koud en daarna nog een keer warm opschuimen.

Receptideeën

Cappuccino

Deze Italiaanse klassieker bestaat uit 1/3 espresso en 2/3 hete melk met een crèmige schuimlaag. Maak eerst de espresso. Verhit en schuim de melk op (het liefst volvette melk voor een crèmig schuim) en giet dan de hete melk samen met het melkschuim in het kopje voor espresso. Als je het lekker vindt, kun je de schuimlaag garneren met wat cocoa-poeder.

Latte Macchiato

Latte Macchiato wordt gewoonlijk in een hoog glas geserveerd zodat je de drie lagen goed kunt zien. Verhit de melk en schuim deze goed op (je kunt het beste vetarme melk gebruiken voor een stevig melkschuim). Giet daarna de hete melk in een glas en doe het melkschuim er voorzichtig bovenop. Maak dan de espresso en giet deze heet en in een zo dun mogelijke straal door het melkschuim in het glas. Zo kan de espresso naar beneden zakken en ontstaan de drie typische lagen: espresso, melk en melkschuim.

Koffie verkeerd

Café Latte, Café au lait of koffie verkeerd bestaat zoals de naam al zegt voor de helft uit koffie en voor de andere helft uit melk. Verwarm de melk zonder deze op te schuimen en giet de melk tegelijk met de klassieke filterkoffie in een kopje.

Ijskoffie

Ijskoffie wordt koud geserveerd en bestaat afhankelijk van je voorkeur uit afgekoelde koffie, espresso of cold brew coffee. Giet hiervoor de koude koffie in een groot glas en voeg 2 bolletjes vanille-ijs toe. Schuim wat koude melk op en vul het glas met het koude melkschuim. Als je wilt kun je de schuimkop garneren met wat cocoa-poeder of geschaafde chocolade.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet na elk gebruik als volgt worden gereinigd en gedroogd. Gebrek aan of onjuist uitgevoerd onderhoud kan de werking van de melkopschuimer nadelig beïnvloeden.



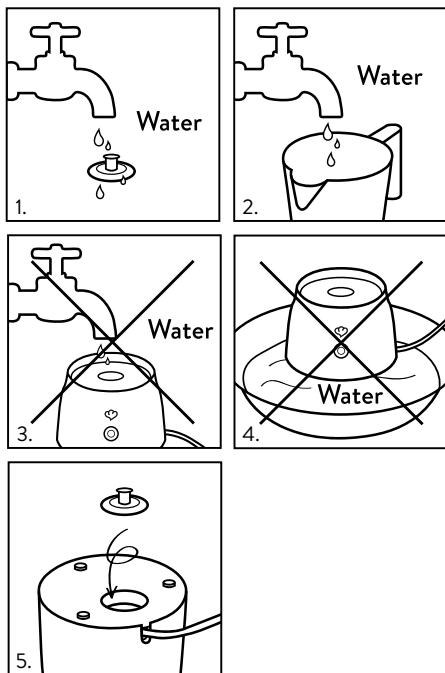
Laat het melkreservoir en het warmhoudplaatje na gebruik en voor elke reiniging volledig afkoelen om brandwonden te voorkomen.

Uit veiligheidsoverwegingen mogen het basisstation, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water of in water worden ondergedompeld.

- Gebruik voor het reinigen van de binnenkant van het melkreservoir een sponsje of een zachte borstel en spoel het reservoir met warm water en een beetje afwasmiddel uit.
- Om het materiaal te beschermen en geen krassen te maken op het verwarmingselement raden wij aan om geen krassende of schurende schoonmaakmiddelen te gebruiken zoals harde borstels en sponsjes van staalwol.
- Schakel het apparaat voor het schoonmaken van het basisstation uit en trek de stekker uit het stopcontact.

Veeg de behuizing af met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.

- Probeer een vies geworden warmhoudplaatje eerst voorzichtig en volledig schoon te maken alvorens de melkopschuimer opnieuw te gebruiken.
- Let erop dat het snoer, de stekker en de motor bij het schoonmaken niet in aanraking komen met water.
- Alleen het melkreservoir, het deksel en het roerhulpstuk mogen worden gereinigd in de vaatwasser. Verwijder dan wel eerst de houten handgreep. We raden het schoonmaken met de hand aan om de houten onderdelen te ontzien.
- De houten grepen aan het deksel en het reservoir kunnen er gemakkelijk worden afgeschroefd zonder gereedschap.
- Droog na het reinigen alle onderdelen zorgvuldig af.



1. Verwijder het gebruikte roerhulpstuk en spoel het zorgvuldig af met warm water.

2. Vul het melkreservoir na gebruik met heet water en een beetje afwasmiddel. Laat het reservoir bij hardnekkige vlekken of aangebrande melkresten 5-10 minuten inweken en verwijder daarna het achtergebleven vuil met een sponsje.
3. Het basisstation mag niet onder stromend water worden gereinigd. Gebruik uitsluitend een vochtige doek om het basisstation schoon te maken.
4. Dompel het basisstation nooit onder in water.
5. Je kunt het roerhulpstuk na het schoonmaken veilig opbergen in het opbergvakje aan de onderkant van het basisstation.

Fouten oplossen

Voer de volgende stappen uit als het apparaat niet juist werkt:

1. Controleer of de gebruiksaanwijzing nauwkeurig en correct wordt nageleefd.
2. Controleer of onderstaande tabel mogelijke oplossingen biedt.
3. Controleer of alle zekeringen intact zijn.

Probleem	Oplossing
Je hebt op de knop gedrukt, maar het controlelampje gaat niet aan en het apparaat start niet.	Controleer het snoer en de stekker. Zit de stekker goed in het stopcontact of is het snoer beschadigd?
	Controleer of er spanning staat op het stopcontact.
	Het is mogelijk dat het apparaat niet start vanwege de oververhittingsbeveiliging. Heb je het apparaat na het vorige gebruik laten afkoelen en heb je goed gelet op de juiste vulhoeveelheid?
Het apparaat staat aan en draait, maar er ontstaat geen melkschuim.	Controleer of het roerhulpstuk in het melkreservoir is geplaatst.
	Controleer of je het juiste roerhulpstuk gebruikt. Om schuim te maken, moet het geribbelde hulpstuk in het reservoir worden geplaatst.
	Controleer of het roerhulpstuk in het midden en nauwkeurig op de magnetische houder op de bodem van het melkreservoir is geplaatst.
Het duurt abnormaal lang voordat het programma volledig klaar is en de melk is opgewarmd en opgeschuimd.	Controleer of de maximale vulhoeveelheid niet is overschreden.
	Controleer de kleur van het controlelampje bij de start van het programma - als het lampje wit brandt, dan gebruik je het programma voor het maken van warme chocolademelk, met hetere melk en een langere doorlooptijd.
De melkopschuimer Mia maakt lawaai, piept of rammelt tijdens het opschuimen.	Controleer of je het melkreservoir wel precies in het midden van het warmhoudplaatje hebt gezet.
	Zet Mia uit, haal het roerhulpstuk eruit en zet het er weer in. Probeer het nogmaals.

Neem contact op met een professionele reparatiedienst als uw Mia toch nog gebreken vertoont. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

Klantenservice

Onze producten zijn in principe onderworpen aan de wettelijke garantieverplichting van 2 jaar. Claims die hierbuiten vallen kunnen alleen in combinatie met het aankoopbewijs worden behandeld. Slijtagedelen sluiten een garantieclaim door normale slijtage uit. De levensduur is afhankelijk van de behandeling en het gebruik van de producten, en is daarom verschillend.

Neem contact op met onze klantenservice wanneer u nog vragen hebt over de

bediening en de werkwijze van onze producten:

Gratis hotline Nederland:
0800 090 00 58

Uit andere EU-landen:
+49 211 749 55 10

(Er kunnen andere kosten van toepassing zijn.)

E-Mail: service@springlane.nl

Afvalverwijdering/Milieubescherming



Onze producten worden volgens hoge kwaliteitsnormen geproduceerd en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer kan worden gerepareerd, mag het niet samen met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid.

U moet het apparaat terugbrengen naar een erkend afvalverwerkingspunt voor het recyclen van elektrische of elektronische

apparatuur. Door professionele afvalverwijdering en recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Hiermee verklaart Springlane GmbH dat het product overeenkomt met de fundamentele CE-eisen op de dag van uitgifte. De volledige conformiteitsverklaring kan ingezien worden op www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo e di attenersi.



Durante e dopo l'utilizzo, non toccare le superfici roventi. Il contenitore del latte e la piastra vengono riscaldati molto: pericolo di ustione.

Attenzione! Non aprire il coperchio quando il latte viene riscaldato: se il contenitore viene riempito troppo potrebbe fuoriuscire del latte.

Per toccare il contenitore del latte dopo che è stato riscaldato usare esclusivamente l'apposito manico.

Uso

Il montalatte Mia è indicato per mescolare, scaldare e montare latte freddo e caldo di vario tipo. Il montalatte è pensato inoltre per la preparazione di cioccolata calda con o senza schiuma.

Spiegazione dei simboli



Il simbolo ivi indicato, informa circa i pericoli

determinati dal danneggiamento dell'apparecchio o determinanti lesioni all'utente.



Questo simbolo indica l'eventuale rischio di ustione. Prestare sempre molta cautela.

Istruzioni di sicurezza

- Dopo l'apertura dell'imballaggio, sincerarsi dello stato dell'apparecchio e di eventuali danni che potrebbero compromettere la sicurezza del funzionamento. Non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti laddove fossero riscontrati difetti o l'apparecchio cadesse a terra.
- Eventuali riparazioni inappropriate possono mettere in pericolo l'utilizzatore e causare l'esclusione dalla garanzia. Qualora fossero danneggiate singole componenti, queste ultime dovranno essere sostituite dal produttore, da un'azienda specializzata autorizzata o da una persona qualificata.
- L'apparecchio è pensato per mescolare, scaldare e montare

- latte e cacao. Non inserire o utilizzare alcun altro tipo di liquido o prodotto alimentare solido.
- L'apparecchio è idoneo a un utilizzo esclusivamente domestico, o per usi simili. Come ad esempio,
 - in cucine per il tè in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro;
 - in aziende agricole;
 - per servire ospiti in esercizi ricettivi turistici (hotel, motel), pensioni private o case vacanze.
 - In caso di utilizzo inappropriato, manovre errate oppure un utilizzo non previsto, si declina ogni tipo di responsabilità per eventuali danni.
 - Qualora i cavi di collegamento o l'apparecchio fossero danneggiati, dovranno essere sostituiti o riparati dal produttore, dal servizio clienti o da un'altra persona qualificata, al fine di prevenire ogni tipo di pericolo.
 - Sia l'apparecchio che i cavi di collegamento devono essere tenuti lontani dalla portata dei bambini. I bambini non possono assolutamente giocare con l'apparecchio.
 - Conservare l'apparecchio in un

luogo inaccessibile per i bambini.

- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali e mentali limitate oppure sprovviste di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o abbiano ricevuto dalla stessa indicazioni sull'utilizzo dell'apparecchio.
- Conservare l'apparecchio, i suoi accessori e le componenti del suo imballaggio lontani dalla portata dei bambini, soprattutto durante il funzionamento dell'apparecchio e la fase conclusiva di raffreddamento, quando la piastra e il latte diventano roventi.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese di corrente che corrispondono alla tensione indicata in base alla potenza di uscita.
- Non immergere mai in acqua o altri liquidi la base dell'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina. Conservarli lontano da luoghi umidi.

- Per motivi di sicurezza l'apparecchio può essere utilizzato solamente su superfici piane e mai su superfici roventi o in prossimità delle stesse.
- L'apparecchio non può essere utilizzato come un sistema di controllo del timer esterno oppure con un sistema di comando a distanza.
- Prima dell'utilizzo sciogliere completamente tutto il cavo, che non può rimanere appeso sotto il bordo della superficie di lavoro.
- Prestare attenzione e rispettare la capacità minima e massima riportata sul contenitore del latte. L'eventuale mancata osservanza della capacità minima e massima potrebbe causare un surriscaldamento oppure far traboccare il liquido.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio si spegne automaticamente, se non viene inserito alcun liquido al suo interno.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con gli accessori originali in dotazione, tra cui anche il coperchio.
- Tenere la piastra pulita e libera. Sincerarsi sempre che il fondo del contenitore e la piastra, una volta freddi, non contengano resti di prodotti alimentari o siano sporchi.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio non toccare la piastra o la superficie del contenitore in quanto roventi.
- Dopo l'utilizzo, prima di procedere con la pulizia o in caso di eventuali anomalie durante il funzionamento, staccare sempre il cavo d'alimentazione dalla presa di corrente.
- Non aprire mai l'involucro del montalatte: pericolo di scossa.

Prima dell'uso

- Rimuovere le componenti di trasporto e imballaggio e tenerle lontane dalla portata dei bambini: pericolo di soffocamento!
- Al primo utilizzo, e dopo un'eventuale periodo lungo di mancato funzionamento, è necessario pulire con acqua calda il contenitore del latte, il coperchio e gli accessori. Prestare attenzione alle indicazioni di pulizia e manutenzione.

Dati tecnici

Potenza: 600-650 W, 230-240 V
50 Hz

Dimensioni (base/larghezza/altezza):
16,2 x 13,6 x 21,5 cm

Capacità: min. 100 ml, max. 250 ml

Peso: 984 g

Lunghezza del cavo: ca. 75 cm

Componenti: contenitore per latte in acciaio inox con scarico e manico in legno, base con piastra riscaldante magnetica, protezione da surriscaldamento,

coperchio trasparente, 4 funzioni (monta il latte caldo o freddo, riscalda il latte, cioccolata calda con schiuma)

Accessori: 2 accessori – accessorio con nervature per montare il latte, accessorio liscio per scaldarlo

Gli equipaggiamenti specifici, le tecniche applicate, la tecnologia, i colori così come il design, possono essere soggetti a modifiche.

Uso il montalatte Mia

Descrizione del prodotto



1. Coperchio
2. a. Accessorio con nervature
b. Accessorio liscio
3. Contenitore
4. Manico in legno
5. Base
6. Tasto di avvio

Selezionare accessorio e programma

Con o senza schiuma? Per prima cosa, scegli il tipo di accessorio:

- Se vuoi scaldare del latte scegli l'accessorio liscio.
- Per montare latte caldo o freddo scegli l'accessorio con nervature.
- Per scaldare e montare cacao, scegli l'accessorio con nervature.
- Utilizza sempre solo un accessorio, in modo che il latte non si bruci.
- Riponi il secondo accessorio che non usi nell'apposito scomparto situato nel fondo della base.

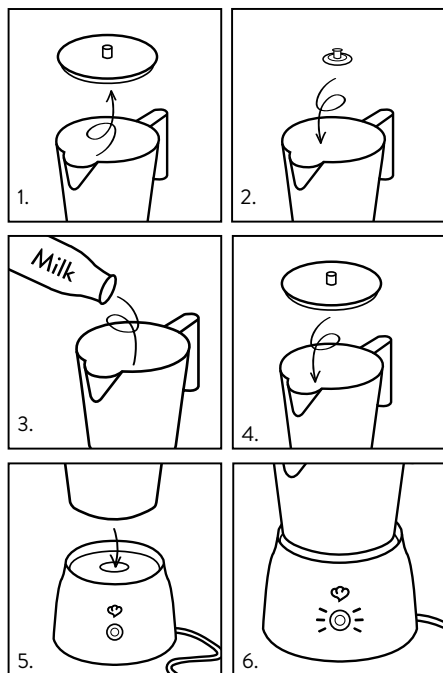
Scegli il programma più adatto per latte o cacao sia a caldo che a freddo:

- Programma per montare e o riscaldare (circa 60 °C): premi il tasto di avvio una volta sola, la luce di segnalazione diventerà rossa e il programma inizierà automaticamente, riscaldando il latte.

In base all'accessorio che hai scelto verrà effettuata o meno anche la montatura del latte.

- Programma per montare a freddo, senza riscaldare: premi il tasto di avvio tre volte di seguito, la luce di segnalazione diventerà rossa, il programma inizierà automaticamente e il latte verrà montato a freddo con l'apposito accessorio.
- Programma per cioccolata riscaldata (circa 70 °C): premi il tasto di avvio due volte di seguito, la luce di segnalazione diventerà bianca, il programma inizierà automaticamente e il cacao, con l'apposito accessorio, verrà scaldato e montato.
- Premendo il tasto di avvio potrai dunque cambiare i tre programmi.
- **Attenzione:** prima di avviare qualsiasi programma, scegli sempre l'accessorio adeguato.

Scaldare il latte e preparare la schiuma



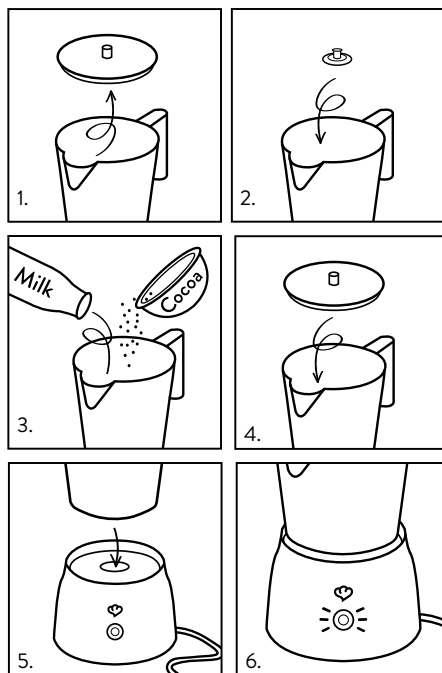
1. Sollevare il coperchio dal contenitore del latte.
2. Inserire l'accessorio scelto nel contenitore.
3. Inserire la quantità di latte scelta. Fare sempre attenzione a rispettare la capacità minima (100 ml) e quella massima (250 ml), per evitare il surriscaldamento e far sì che il latte non fuoriesca.
4. Chiudere il contenitore del latte con il coperchio.
5. Posizionare il contenitore del latte al centro della piastra magnetica della

base e inserire la spina nella presa della corrente.

6. Premere il tasto di avvio per dare inizio al programma selezionato (vedi paragrafo relativo ai programmi). Dopo l'avvio, iniziano il programma e la schiumatura. Dopo 1-4 minuti (in base alla quantità e alla temperatura iniziale del latte) l'apparecchio si interrompe automaticamente e sparisce la luce di segnalazione. Il latte è ora pronto.

Se vuoi terminare il programma in anticipo, premi ancora una volta il tasto di avvio e l'apparecchio interromperà il programma immediatamente.

Preparare la cioccolata calda



1. Sollevare il coperchio dal contenitore del latte.
2. Inserire l'accessorio da montatura nel contenitore.
3. Inserire la quantità di latte scelta. Fare sempre attenzione a rispettare la capacità minima (100 ml) e quella massima (250 ml), per evitare il surriscaldamento e far sì che il latte non fuoriesca. Aggiungere al latte nel contenitore il cacao o la cioccolata solubile. Utilizzare una quantità massima di 50 g.
4. Chiudere il contenitore del latte con il coperchio.
5. Posizionare il contenitore del latte al centro della piastra magnetica della base e inserire la spina nella presa della corrente.
6. Premere il tasto di avvio per dare inizio al programma selezionato (vedi paragrafo relativo ai programmi). Dopo l'avvio, iniziano il programma e la schiumatura. Dopo 3-7 minuti (in base alla quantità e alla temperatura iniziale del latte) l'apparecchio si interrompe automaticamente e sparisce la luce del segnale. La cioccolata è ora pronta.

Se vuoi terminare il programma in anticipo, premi ancora una volta il tasto di avvio e l'apparecchio interromperà il programma immediatamente.



Attenzione, dopo l'utilizzo il contenitore è rovente: pericolo di ustione!

INDICAZIONE: Protezione da surriscaldamento

La protezione del surriscaldamento installata nell'apparecchio sorveglia e controlla la temperatura del motore e dell'apparecchio stesso. Se il latte è appena stato riscaldato, non è possibile riavviare immediatamente il programma dell'apparecchio: quest'ultimo dovrà prima raffreddarsi per poi essere utilizzato nuovamente.

Se la quantità di liquido è troppo poca, può succedere che la protezione interrompa automaticamente l'attività del motore. Prestare dunque sempre attenzione alla quantità di liquido massima e minima (100-250 ml).

Consigli per ottenere una schiuma perfetta

1. Percentuale di grassi del latte: per ottenere una schiuma più densa utilizzare un latte povero di grasso con una percentuale di 1,5%. Per ottenere una schiuma più cremosa utilizzare latte intero con 3,5% di grasso.
2. Freschezza del latte: il latte fresco è più difficile da montare rispetto al

latte a lunga conservazione. Per avere sempre un'alta qualità della schiuma, il nostro consiglio è di utilizzare latte a lunga conservazione.

3. Temperatura del latte: la montatura riesce meglio se il latte utilizzato è conservato in frigorifero.
4. Altri tipi di latte: per la montatura può essere utilizzato il classico latte di mucca oppure anche altri tipi, ad esempio il latte di soia. La qualità della schiuma dipende dal tipo di latte.
5. Per specialità a base di caffè freddo, come il caffè con ghiaccio, è possibile montare il latte anche senza scaldarlo.
6. Riscaldato a ca. 60 °C e 70 °C, il latte è ideale per numerose specialità a base di caffè e per la cioccolata calda.
7. Per ottenere una schiuma molto densa, consigliamo prima di montare il latte freddo e in seguito effettuare una seconda montatura a caldo.

Idee per ricette

Cappuccino

Il classico cappuccino italiano è formato da 1/3 di espresso e 2/3 di latte caldo con schiuma cremosa. Per prima cosa preparare l'espresso. Scaldare e montare il latte (per ottenere una schiuma cremosa meglio utilizzare latte intero) e versare nella tazza il latte caldo assieme alla schiuma. Consigliamo di decorare a

piacere la schiuma con un po' di polvere di cacao.

Latte Macchiato

Il latte macchiato viene tradizionalmente servito in un bicchiere alto, in modo che siano visibili i suoi tre strati. Scaldare il latte e montarlo per bene (per ottenere una schiuma uniforme utilizzare latte povero di grassi). Versare prima il latte caldo nel bicchiere e aggiungervi sopra la schiuma con molta attenzione. Preparare in seguito l'espresso e versarlo caldo, creando così un raggio sottile che attraversa la schiuma. L'espresso cadrà quindi sul fondo, dando vita ai 3 tipici strati: espresso, latte e schiuma.

Caffelatte

Il caffelatte, detto anche café au lait, come suggerisce il nome, è composto per metà da latte e per metà da caffè. Scaldare il latte, senza montarlo e mescolarlo in una tazza assieme a una porzione uguale di caffè classico

Caffè con ghiaccio

Il caffè con ghiaccio viene servito freddo e può essere composto a scelta da caffè raffreddato, espresso o caffè freddo Cold Brew Coffee. Versare il caffè freddo in un bicchiere grande e aggiungere due palline di gelato alla vaniglia. Montare un po' il

latte freddo e riempire il bicchiere con schiuma fredda. Consigliamo di decorare a

piacere la schiuma con un po' di polvere di cacao e di scaglie di cioccolato.

Pulizia e manutenzione

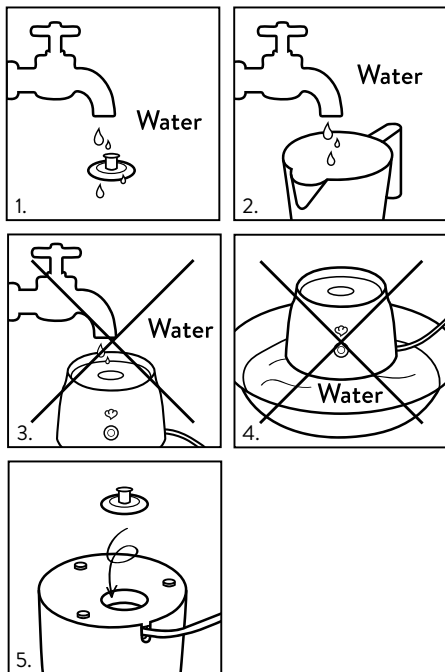
L'apparecchio dovrà essere pulito e asciugato a dovere dopo ogni utilizzo. Una mancata o inappropriata manutenzione dell'apparecchio può compromettere il funzionamento del montalatte.



Lasciare sempre raffreddare contenitore del latte e la piastra dopo l'utilizzo e prima di procedere con la pulizia, per evitare ustioni.

La base, il cavo di alimentazione e la spina, per motivi di sicurezza elettrica, non possono mai entrare in contatto o essere immersi in acqua.

- Per pulire le parti interne del contenitore del latte, utilizzare una spugna o una spazzola morbida e effettuare la pulizia con acqua calda e un po' di detergente.
- Non utilizzare detersivi da strofinare o che possono graffiare, spazzole dure e spugne in paglietta, per non intaccare il materiale e non scalfire la piastra.
- Prima della pulizia della base spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa della corrente. Pulire l'involucro con un panno umido e un po' di detergente.
- Cercare sempre di rimuovere completamente tutti i residui sporchi dalla piastra prima di un nuovo utilizzo.
- Fare in modo che il cavo di alimentazione, la spina e il motore non vengano a contatto con acqua durante la pulizia.
- Solamente il contenitore del latte, il coperchio e gli accessori possono essere puliti in lavastoviglie in caso di incrostazioni pesanti, ma solo dopo aver rimosso il manico in legno. Si consiglia la pulizia a mano per le componenti in legno.
- I manici del coperchio del contenitore, in caso di necessità, sono facilmente rimovibili anche senza l'utilizzo di utensili particolari.
- Dopo la pulizia procedere ad asciugare attentamente tutti i componenti.



2. Dopo l'utilizzo, riempire il contenitore di latte con acqua calda e un po' di detergente. In caso di sporco resistente o di resti di latte bruciato, lasciare il contenitore a mollo per 5-10 minuti e poi pulirlo con una spugna.
3. La base dell'apparecchio non può essere lavata sotto l'acqua corrente. Per eliminare lo sporco utilizzare esclusivamente un panno umido.
4. Non immergere nell'acqua la base dell'apparecchio.
5. Nello scompartimento sul fondo della base è possibile riporre l'accessorio, dopo averlo pulito.

1. Rimuovere l'accessorio in uso e pulirlo attentamente con acqua calda.

Risoluzione dei problemi

Si prega di seguire i seguenti passaggi qualora il dispositivo non dovesse funzionare correttamente:

1. Verifica che il manuale di istruzioni sia stato osservato minuziosamente e correttamente.
2. Verifica se la possibile soluzione è fornita dalla tabella riportata in seguito.
3. Verifica che tutti i fusibili siano intatti.

Problema	Soluzione
Una volta premuto il tasto di avvio, la luce di segnalazione rimane spenta e l'apparecchio non si accende.	Verificare cavo di alimentazione e spina. Sincerarsi del corretto collegamento alla presa e controllare che non siano danneggiati.
	Controllare l'alimentazione elettrica generale della presa.
	L'avvio potrebbe essere ostacolato da un surriscaldamento. Sincerarsi di aver fatto asciugare completamente l'apparecchio dopo l'uso e di aver rispettato la capacità minima e massima del contenitore.
Nonostante l'apparecchio sia acceso e funzioni non viene prodotta schiuma.	Verificare di aver inserito l'accessorio all'interno del contenitore.
	Verificare di aver inserito l'accessorio corretto da utilizzare per montare il latte e ottenere schiuma.
	Verificare che l'accessorio sia stato correttamente posizionato al centro del supporto magnetico sul fondo del contenitore del latte.
L'apparecchio impegna stranamente molto tempo a terminare il programma, a scaldare e a montare il latte.	Sincerarsi di aver rispettato la capacità minima e massima del contenitore.
	Verificare il colore della luce di segnalazione all'avvio del programma: se è bianca, significa che è stato selezionato il programma per la cioccolata, con latte più caldo e una durata superiore.
Mia diventa rumoroso, stride o produce un forte rumore durante la schiumatura.	Assicurati che il contenitore del latte si trovi al centro della piastra.
	Spegni Mia, estrai il frullino ed inseriscilo nuovamente. Riavvia il processo.

Se l'utensile per Mia dovesse riportare ulteriori difetti, si prega di consultare un servizio di riparazione professionale. Non cercare di riparare autonomamente il dispositivo.

Servizio clienti

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Numero di telefono:

+49 211 749 55 10

(Potrebbero essere applicati costi aggiuntivi.)

E-Mail: service@springlane.de

Smaltimento/Protezione dell'ambiente



I nostri prodotti sono realizzati seguendo standard di alta qualità e progettati per una lunga durata. Una manutenzione e assistenza costante ne preservano la durata. Qualora il dispositivo fosse difettoso e non può essere più riparato non procedere con lo smaltimento assieme ai rifiuti domestici normali.

È necessario procedere con lo smaltimento dell'apparecchiatura presso uno stabilimento designato per il riciclaggio di dispositivi elettrici o elettronici. Mediante il riutilizzo o il riciclaggio si rende un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

Con la presente la Springlane GmbH dichiara che il prodotto soddisfa i requisiti essenziali CE alla data di esposizione. La dichiarazione di conformità completa può essere visionata sul sito www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Merci de lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en marche et de le conserver.



Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant et après utilisation. Le réservoir à lait et la plaque chauffante chauffent fortement - il y a risque de brûlures.

Attention ! N'ouvrez pas le couvercle pendant que le lait est en train de chauffer. Si le réservoir est trop rempli, le lait chaud peut jaillir.

Une fois le cycle de chauffage terminé, tenez le réservoir à lait uniquement par la poignée prévue à cet effet

Utilisation

Le mousser à lait Mia convient pour émulsionner, réchauffer et faire mousser du lait de différentes variétés à froid ou à chaud ainsi que pour la préparation de boissons chocolatées chaudes avec ou sans mousse.

Explication des symboles



Ce symbole met en garde contre les risques qui pourraient causer des dommages à l'appareil ou entraîner des blessures.



Ce symbole indique un éventuel risque de brûlures. Veuillez procéder ici très prudemment.

Consignes de sécurité

- Vérifiez après déballage si l'appareil est dans un état impeccable et s'il présente d'éventuels dommages pouvant affecter la sécurité de son fonctionnement. Si vous constatez des défauts ou que l'appareil est tombé sur le sol, ne le mettez pas en marche et adressez-vous à notre service après-vente.
- Les réparations effectuées de manière incorrecte peuvent entraîner des dangers pour l'utilisateur et l'annulation de la garantie. Dans le cas où des pièces sont endommagées, seul le fabricant, un distributeur agréé ou une personne qualifiée sont habilités à procéder à leur remplacement.

- L'appareil a été exclusivement conçu pour émulsionner, réchauffer et faire mousser du lait ou des boissons chocolatées. Ne versez aucun autre liquide ou aliment solide dans le réservoir à lait.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique ou similaire, tel que:
 - dans des kitchenettes, des bureaux et autres espaces de travail;
 - dans des exploitations agricoles;
 - par la clientèle des établissements d'hébergement (hôtels, motels), des maisons d'hôtes ou des maisons de vacances.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de l'usage prévu de l'appareil.
- En cas de détérioration du cordon d'alimentation, seul le fabricant, le service après-vente ou une personne qualifiée sont habilités à procéder à son remplacement ou à sa réparation afin d'éviter tous les risques qui peuvent en découler.
- Veuillez tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec cet appareil.
- L'appareil doit être rangé à un endroit inaccessible aux enfants.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ne disposant pas d'expérience et/ou de savoir-faire, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou ont reçu de cette dernière des instructions d'utilisation de l'appareil.
- Veuillez ranger l'appareil, les accessoires et les pièces d'emballage hors de portée des enfants. Ceci vaut particulièrement pendant le fonctionnement et la phase de refroidissement ultérieure – la plaque chauffante et le lait deviennent très chauds.
- Cet appareil doit être uniquement branché dans une prise de courant dont la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Le socle, le connecteur de l'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent jamais être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides et sont à protéger de toute source d'humidité.
- Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit être placé que sur une surface libre et plane et ne doit pas être utilisé sur ou à proximité de

surfaces chaudes.

- L'appareil ne doit pas être commandé par une minuterie externe ni par un dispositif de commande à distance.
- Veuillez dérouler la totalité du câble avant l'utilisation. Veillez à ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre librement au bord du plan de travail.
- Veuillez respecter les repères de remplissage minimum et maximum figurant sur le réservoir à lait. Le non-respect des quantités de remplissage indiquées peut entraîner une surchauffe ou un débordement du liquide.
- Par mesure de protection contre la surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement s'il est mis en marche à vide.
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec ses accessoires d'origine et le couvercle en place.
- Veillez à garder la plaque chauffante libre et propre. Veillez à éliminer toute sorte de salissures et de restes d'aliments du fond du réservoir et de la

plaque chauffante.

- Évitez de toucher les éléments chauffants et la surface du réservoir pendant le fonctionnement de l'appareil - ils sont très chauds.
- Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas dysfonctionnement de l'appareil, débranchez toujours le cordon d'alimentation.
- N'ouvrez jamais le boîtier du mousser à lait. Il y a risque d'électrocution.

Avant la première utilisation

- Enlevez les cales de transport et les pièces d'emballage et rangez-les hors de portée des enfants – risque de suffocation !
- Le réservoir à lait, le couvercle et les embouts mélangeurs doivent être nettoyés à l'eau chaude avant la première utilisation ou en cas de non-utilisation prolongée. Veuillez respecter les consignes de nettoyage et d'entretien.

Caracteristiques techniques

Puissance : 600-650 W, 230-240 V

50 Hz

Dimensions (LxPxH) :

16,2 x 13,6 x 21,5 cm

Capacité de remplissage : min. 100 ml,

max. 250 ml

Poids : 984 g

Longueur du cordon d'alimentation :

env. 75 cm

Équipement : réservoir à lait en acier inoxydable avec bec verseur et poignée en bois, socle avec plaque chauffante magnétique, protection anti-surchauffe, couvercle transparent, quatre fonctions (mousse de lait à chaud ou à froid, réchauffage de lait, chocolat chaud mousseux)

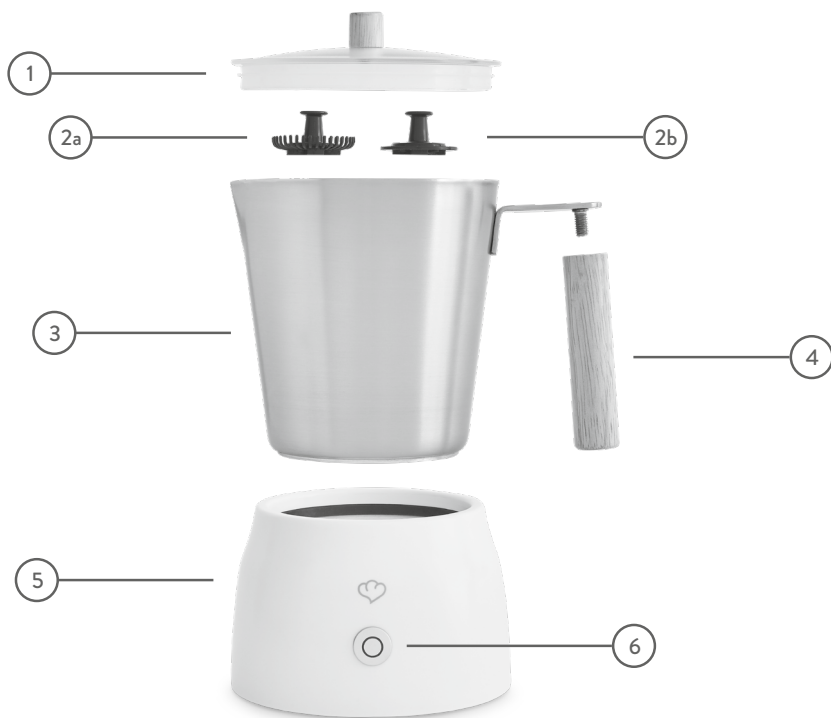
Accessoires : 2 embouts mélangeurs

- embout mélangeur dentelé pour la mousse de lait, embout mélangeur lisse (pour réchauffer le lait)

Sous réserve de modifications et d'erreurs relatives aux caractéristiques, à la technique, aux coloris et au design.

Comment utiliser du mousser à lait Mia

Description du produit



1. Couvercle
2. a. Embout mélangeur dentelé
b. Embout mélangeur lisse
3. Réservoir
4. Poignée en bois amovible
5. Socle
6. Touche de commande

Choix de l'embout mélangeur et du programme

Avec ou sans mousse ? Veuillez tout d'abord choisir l'embout mélangeur approprié :

- Pour faire chauffer du lait, choisissez l'embout mélangeur lisse.
- Si vous souhaitez faire mousser du lait à chaud ou à froid, choisissez l'embout mélangeur dentelé.
- Choisissez l'embout mélangeur dentelé pour faire chauffer votre boisson chocolatée ou réaliser une mousse au chocolat.
- Vous devez en principe toujours utiliser l'un des deux embouts mélangeurs afin d'éviter que le lait ne brûle.
- Veuillez ranger l'embout mélangeur que vous n'utilisez pas dans les encoches situées au niveau du socle et prévues à cet effet.

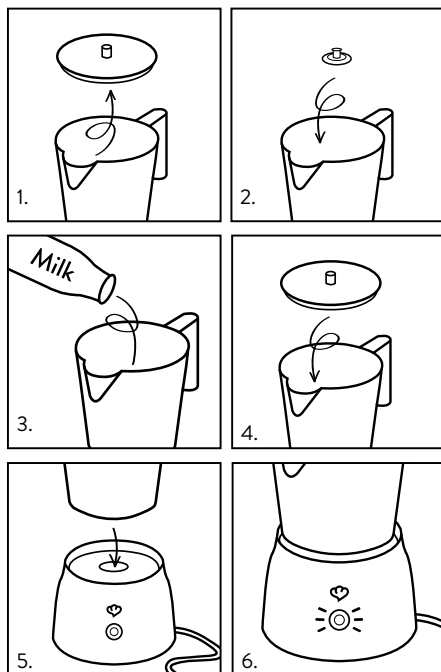
Sélectionnez le programme d'émulsion approprié pour le lait ou le chocolat ainsi que l'option à chaud ou à froid.

- Programme d'émulsion pour réaliser une mousse et/ou chauffer (à env. 60 °C) : appuyez une fois brièvement sur la touche de commande – le voyant se met à clignoter en rouge, le cycle d'émulsion

se met en marche automatiquement et le lait se met à chauffer. Le résultat final avec ou sans mousse dépend de l'embout mélangeur choisi pour cette opération.

- Programme d'émulsion pour réaliser une mousse de lait à froid, sans faire chauffer le lait: appuyez trois fois brièvement sans interruption sur la touche correspondante – le voyant clignote en bleu, le cycle d'émulsion se met en marche automatiquement et fait mousser le lait à froid (à l'aide de l'embout mélangeur dentelé).
- Programme d'émulsion pour une boisson chaude au chocolat (à env. 70 °C): appuyez deux fois brièvement sans interruption sur la touche correspondante – le voyant clignote en blanc, le cycle d'émulsion se met en marche automatiquement et fait chauffer et mousser la boisson chocolatée (à l'aide de l'embout mélangeur dentelé).
- Vous pouvez basculer entre les trois programmes en appuyant sur la touche de commande.
- Attention ! Veuillez tout d'abord choisir l'embout mélangeur approprié pour l'émulsion ou la préparation d'une mousse.

Faire chauffer le lait et préparer une mousse de lait

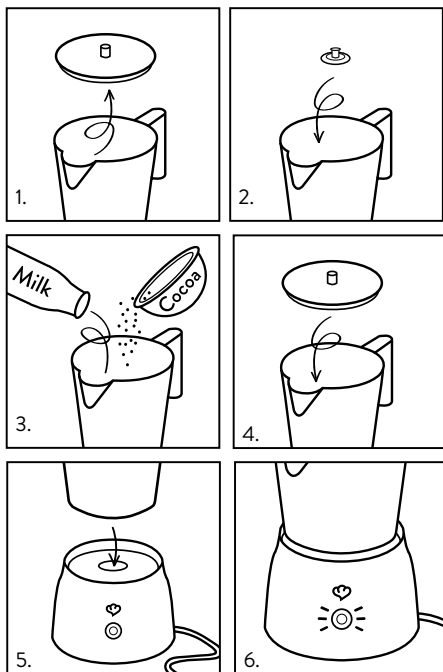


1. Retirez le couvercle du réservoir à lait.
2. Placez l'embout mélangeur souhaité dans le réservoir à lait. Si vous souhaitez seulement faire chauffer du lait, utilisez l'embout mélangeur lisse. Utilisez l'embout mélangeur dentelé pour réaliser une mousse de lait à froid ou à chaud.
3. Remplissez le réservoir de la quantité de lait souhaitée. Veillez toutefois à respecter les repères de remplissage minimum (100 ml) et maximum (250 ml) afin d'éviter tout risque de surchauffe ou de débordement.

4. Remettez le couvercle sur le réservoir à lait.
5. Placez le réservoir à lait au centre de la plaque chauffante du socle et branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique.
6. Activez le programme souhaité en appuyant sur la touche de commande (voir section « choix du programme »). Le cycle d'émulsion commence une fois que l'appareil est mis en marche. Après 1 à 4 minutes (en fonction de la quantité de remplissage et de la température initiale du lait), l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant lumineux s'éteint. Votre mousse de lait est prête.

Si vous souhaitez interrompre le cycle prématurément, appuyez une fois sur la touche de commande – l'appareil s'arrête immédiatement.

Préparer un chocolat chaud



1. Retirez le couvercle du réservoir à lait.
2. Placez l'embout mélangeur dentelé dans le réservoir à lait.
3. Remplissez le réservoir de la quantité de lait souhaitée. Veillez toutefois à respecter les repères de remplissage minimum (100 ml) et maximum (250 ml) afin d'éviter tout risque de surchauffe ou de débordement. Ajoutez la poudre de cacao ou le chocolat instantané. Il convient toutefois de ne pas ajouter plus 50 g si le réservoir est rempli au maximum.
4. Remettez le couvercle sur le réservoir à lait.

5. Placez le réservoir à lait au centre de la plaque chauffante du socle et branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique.
6. Activez le programme de boisson chocolatée en appuyant sur la touche de commande (voir section « choix du programme »).

Le cycle d'émulsion commence une fois que l'appareil est mis en marche. Après 3 à 7 minutes (en fonction de la quantité de remplissage et de la température initiale du lait), l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant lumineux s'éteint. Votre boisson chocolatée est prête.

Si vous souhaitez interrompre le cycle prématurément, appuyez une fois sur la touche de commande – l'appareil s'arrête immédiatement.



Attention ! Le réservoir devient très chaud après le cycle de réchauffage – risque de brûlures.

REMARQUE : Protection contre la surchauffe

Le dispositif de protection anti-surchauffe intégré contrôle la température du moteur et de l'appareil. Si le lait vient tout juste d'être chauffé, il n'est pas possible à ce moment de lancer un nouveau cycle

d'émulsion ou de réchauffage. Il faut tout d'abord laisser refroidir l'appareil avant qu'il ne soit à nouveau prêt à l'emploi.

Si la quantité de lait est inférieure au niveau minimum, il est possible que le dispositif anti-surchauffe coupe le moteur automatiquement. Veillez donc toujours à respecter les repères de remplissage minimum et maximum (100-250 ml).

Conseils pour une mousse de lait parfaite

1. Teneur en matière grasse du lait : pour obtenir une mousse de lait ferme, il est conseillé d'utiliser du lait écrémé avec un taux de matières grasses de 1,5%.
Pour obtenir une mousse de lait plutôt crémeuse, utilisez du lait entier avec un taux de matières grasses de 3,5%.
2. Fraîcheur du lait : il est plus difficile de faire mousser le lait frais que le lait de longue conservation (UHT). Pour une qualité de mousse constante, il est recommandé d'utiliser le lait UHT.
3. Température du lait : afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, il est recommandé de faire mousser le lait tout juste sorti du réfrigérateur.
4. Autres variétés de lait : pour réaliser une mousse de lait, il est possible d'utiliser du lait ordinaire de vache, mais également d'autres variétés de

lait comme le lait de soja. La qualité de la mousse varie en fonction du lait utilisé.

5. Pour préparer des spécialités de café froides comme le café glacé, il est possible de faire mousser le lait à froid sans le chauffer.
6. Le lait réchauffé et émulsionné à 60 °C à 70 °C convient parfaitement pour les différentes spécialités de café et les boissons chocolatées chaudes.
7. Pour obtenir une mousse de lait particulièrement ferme, commencez par faire mousser le lait à froid, puis faites-le mousser de nouveau à chaud.

Idées de recettes

Cappuccino

Ce café classique italien est composé d'un tiers de café espresso et de deux tiers de lait chaud avec une mousse crémeuse. Commencez par préparer le café espresso. Faites chauffer et mousser le lait (de préférence du lait entier pour une mousse crémeuse). Versez ensuite le lait chaud avec la mousse de lait dans la tasse contenant le café espresso. Vous pouvez également garnir la rosace de mousse d'un peu de poudre de cacao si vous le souhaitez.

Latte Macchiato

Le Latte Macchiato est traditionnellement

servi dans un verre haut afin de rendre visible les trois couches dont il est composé. Faites chauffer et mousser fortement le lait (utilisez de préférence le lait écrémé pour obtenir une mousse stable). Versez tout d'abord le lait chaud dans le verre et placez la mousse de lait délicatement par-dessus. Préparez le café espresso et versez-le d'un filet aussi fin que possible dans le verre à travers la mousse de lait. Le café espresso se dépose ainsi au fond du verre et forme avec le lait et la mousse les trois couches typiques du Latte Macchiato.

Café au lait

Le Caffè Latte ou café au lait est composé, comme le nom l'indique, de lait

et de café à parts égales. Faites chauffer le lait sans le faire mousser et mélangez-le avec du café classique à part égales dans une tasse

Café glacé

Le café glacé est servi froid et est composé au choix de café refroidi, de café espresso ou de café infusé à froid cold brew. Versez le café froid dans un grand verre et ajoutez deux boules de glace à la vanille. Faites mousser un peu de lait à froid et versez la mousse froide dans le verre. Vous pouvez également garnir la rosace de mousse d'un peu de poudre de cacao si vous le souhaitez.

Nettoyage et entretien

Il convient de nettoyer l'appareil après chaque utilisation de la manière décrite ci-après. Un manque d'entretien ou un entretien incorrect peuvent compromettre le fonctionnement du mousser à lait.

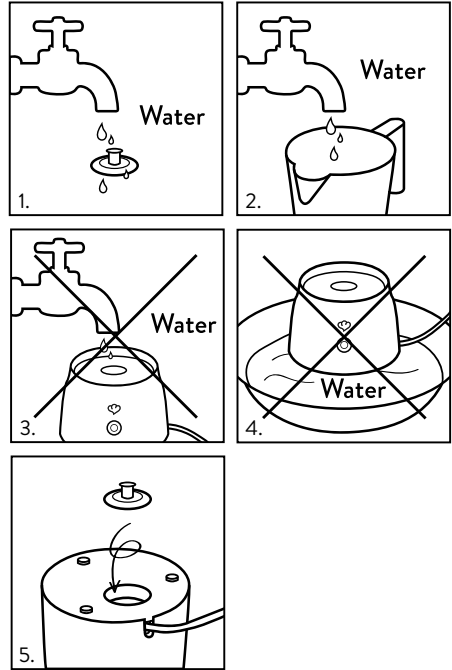


Laisser refroidir complètement le réservoir à lait et la plaque chauffante après utilisation et avant chaque nettoyage pour éviter tout risque de brûlures.

Le socle, le cordon d'alimentation et le connecteur de l'appareil ne doivent pas entrer en contact avec l'eau ou y être immergés pour des raisons de sécurité électrique.

- Pour nettoyer l'intérieur du réservoir à lait, il convient d'utiliser une éponge ou une brosse douce avec de l'eau tiède et un nettoyant ou un liquide vaisselle doux.

- Veillez à ne pas utiliser des nettoyants abrasifs ou des brosses dures et des éponges métalliques pour ne pas endommager le revêtement intérieur et ne pas rayer l'élément chauffant.
- Avant chaque nettoyage du socle, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant. Utilisez un chiffon humide avec un nettoyant doux pour essuyer le boîtier.
- Veillez à éliminer doucement mais complètement toutes les salissures de la plaque chauffante avant toute nouvelle utilisation de l'appareil.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation, le connecteur de l'appareil et le moteur n'entrent pas en contact avec l'eau lors du nettoyage.
- Seuls le réservoir à lait, le couvercle et les embouts mélangeurs peuvent passer au lave-vaisselle, après avoir enlevé les poignées en bois, en cas de salissures plus importantes. Il toutefois recommandé de nettoyer l'appareil à la main pour préserver les éléments chauffants.
- Les poignées du couvercle et du réservoir peuvent être facilement dévissées sans outil supplémentaire.
- Séchez délicatement toutes les pièces de l'appareil après le nettoyage.



1. Retirez l'embout mélangeur utilisé et rincez-le soigneusement à l'eau chaude.
2. Après utilisation, remplissez le réservoir à lait d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. En cas de salissures importantes ou de résidus alimentaires brûlés, laissez tremper le réservoir rempli pendant 5 à 10 minutes avant de l'essuyer avec une éponge.
3. Ne lavez jamais le socle à l'eau courante. Utilisez uniquement un chiffon humide pour éliminer les salissures.
4. N'immergez jamais le socle dans l'eau.
5. Le dispositif de rangement situé sur le fond du socle vous permet de ranger les embouts mélangeurs en toute sécurité après le nettoyage.

Résolution des problèmes & astuces

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il faudra passer en revue chacune des étapes suivantes :

1. Vérifier que le mode d'emploi a été exactement et correctement suivi.
2. Vérifier si le tableau ci-dessous propose une solution possible.
3. Vérifier que toutes les protections soient intactes.

Problème	Solution
La touche de commande est activée mais le voyant ne s'allume pas et l'appareil ne démarre pas.	Vérifiez le cordon d'alimentation et le connecteur de l'appareil. Sont-ils raccordés correctement à une prise de courant ou présentent-ils des signes de détériorations ?
	Vérifiez l'alimentation électrique générale au niveau de la prise de courant.
	Il se peut que le démarrage soit empêché par la protection anti-surchauffe. Avez-vous laissé refroidir l'appareil après la dernière utilisation et respecté les indications de remplissage minimum ?
L'appareil est en marche mais ne produit pas de mousse de lait.	Vérifiez si un embout mélangeur est placé dans le réservoir à lait.
	Avez-vous utilisé l'embout mélangeur approprié ? Il faut utiliser l'embout mélangeur dentelé pour obtenir une mousse.
	Vérifiez si l'embout mélangeur est fixé correctement au centre du support magnétique sur le fond du réservoir à lait.
L'appareil met inhabituellement beaucoup de temps à terminer le cycle de réchauffage et d'émulsion.	Avez-vous respecté le niveau de remplissage maxi ?
	Vérifiez la couleur du voyant lumineux au démarrage du programme – s'il clignote en blanc, cela signifie que vous avez choisi le programme de boisson chocolatée dont la préparation nécessite une température plus élevée du lait et plus de temps.

Mia est bruyante, couine ou grince pendant qu'elle bat le lait.	Assure-toi que le récipient pour le lait est bien placé au centre de la plaque chauffante.
	Arrête Mia, retire l'agitateur et remets-le en place. Recommence depuis le début.

S'il se présente que Mia est défectueux, veuillez contacter un service de réparation professionnel. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même.

Service clientèle

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat.

Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits, elle est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, veuillez contacter notre service client :

Numéro de téléphone:

+49 211 749 55 10

(Des frais d'appels supplémentaires peuvent s'appliquer.)

E-Mail: service@springlane.de

Élimination/Protection de l'environnement



Nos produits sont fabriqués conformément à des exigences de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un nettoyage et un entretien réguliers participent à prolonger leur durée d'utilisation. Si le produit est défectueux ou ne peut plus être réparé, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Tu dois déposer l'appareil auprès d'un point de collecte connu pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. En respectant l'élimination professionnelle et le recyclage, tu apportes une contribution importante à la protection de l'environnement.

Par la présente, Springlane GmbH déclare que le produit est conforme aux exigences CE de base au jour de l'exposition. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante : www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Instrucciones de seguridad importantes

Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consévalas.



No toques las superficies calientes durante ni después de su uso. El recipiente para la leche y la placa calefactora se calientan a una temperatura muy elevada, existe el riesgo de lesiones por quemaduras.

¡Atención! No abrir la tapa mientras la leche se esté calentando. Si el recipiente estuviera demasiado lleno podría salpicar leche caliente.

Coge el recipiente para la leche únicamente por el mango destinado a ello después de haberla calentado.

Uso previsto

El espumador de leche Mia es apto para mezclar, calentar y hacer espuma con leche fría y caliente de distintos tipos, como también para preparar una bebida de chocolate caliente con o sin espuma.

Explicación de símbolos



Este símbolo advierte de riesgos que puedan provocar daños en el aparato o lesiones físicas.



Este símbolo advierte de un posible peligro por quemaduras. Ten siempre especial cuidado en este caso.

Instrucciones de seguridad

- Después de sacarlo de su embalaje, comprueba que el aparato esté en perfecto estado y no haya desperfectos que pudieran afectar al funcionamiento seguro del aparato. Si hubiera daños o si el aparato se hubiera caído al suelo, no lo enciendas y contacta con nuestro servicio técnico.
- Las reparaciones inadecuadas del producto pueden ser peligrosas para el usuario y conllevar la cancelación de la garantía. Si alguna parte estuviera dañada, debe ser sustituida por el fabricante, por una empresa especializada autorizada o por una persona con una cualificación similar.

- El aparato es únicamente apto para mezclar, calentar y hacer espuma con leche y cacao. No lo llenes con otro tipo de líquidos o alimentos sólidos.
- Este aparato es exclusivamente para uso doméstico y, adicionalmente, para usos similares, como, por ejemplo,
 - en las salas de descanso de las empresas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - en explotaciones agrarias;
 - para el uso por parte de clientes en establecimientos hoteleros (hoteles, moteles), pensiones privadas o casas de alquiler vacacional.
- No se asumirá ninguna responsabilidad por los posibles daños que puedan surgir en caso de uso inadecuado, manipulación incorrecta o uso para otros fines.
- Si el cable de red o el aparato estuvieran dañados, deben ser sustituidos/repuestos por el fabricante, por el servicio técnico o por una persona con una cualificación similar para, así, evitar peligros.
- Mantén el aparato y su cable de red fuera del alcance de los niños.

Los niños no deben jugar con el aparato.

- Guarda el aparato en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no está destinado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas reducidas, ni tampoco personas que no tengan la experiencia y/o conocimientos, a menos que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre cómo usar el aparato.
- Guarda el aparato, el equipamiento y las distintas piezas de embalaje fuera del alcance de los niños. Esto ha de tenerse en cuenta especialmente durante su funcionamiento y la posterior fase de enfriamiento. La placa calefactora y la leche se calientan mucho.
- Conecta el aparato solo a los enchufes cuya tensión de red corresponda con la indicada en la placa descriptiva.
- La estación base, el enchufe del aparato y el cable no deben nunca sumergirse en agua ni en otro tipo de líquido y deben

- protegerse de la humedad.
- Por razones de seguridad, el aparato debe utilizarse solo sobre una superficie despejada y plana y no se debe usar encima/cerca de superficies calientes.
 - El aparato no debe usarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
 - Desenrolla el cable completamente antes de su uso. El cable no debe colgar del borde del área de trabajo.
 - Observa la marca en el recipiente para la leche que indica la cantidad de llenado mínima y máxima. No respetar esta marca puede llevar al sobrecalentamiento o desbordamiento.
 - El aparato se apaga automáticamente como protección contra el sobrecalentamiento si no se ha llenado con leche.
 - El aparato debe usarse únicamente con los accesorios originales y la tapa puesta.
 - Mantener la placa calefactora despejada y limpia. Limpia la base del recipiente y la placa calefactora siempre cuando se hayan enfriado, retirando la posible suciedad y restos de alimentos.
 - No tocar ni el elemento calefactor ni la superficie del recipiente durante su uso, estarán calientes.
 - Desenchufa siempre el cable después de su uso, antes de limpiarlo o en caso de problemas durante su uso.
 - No abras en ningún caso la carcasa del espumador de leche. Existe el riesgo de electrocución.

Antes del primer uso

- Retira todas las piezas de seguridad para el transporte y las de embalaje y déjalas fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia!
- Antes de la primera puesta en funcionamiento y después de no haber sido usado durante un largo periodo, el recipiente para la leche, la tapa y los accesorios de mezcla deberían lavarse con agua caliente. Observa para ello nuestras indicaciones de cuidados y limpieza.

Datos técnicos

Potencia: 600-650 W, 230-240 V

50 Hz

Dimensiones (Ancho/Largo/Alto):

16,2 x 13,6 x 21,5 cm

Capacidad de llenado: min. 100 ml,

max. 250 ml

Peso: 984 g

Longitud del cable: aprox. 75 cm

Equipamiento: elegante recipiente de metal con boquilla y mango de madera, estación base con una placa calefactora magnética, protección contra el sobrecalentamiento, tapa transparente, 4 funciones (hacer espuma con leche caliente o fría, calentar leche, chocolate caliente con espuma)

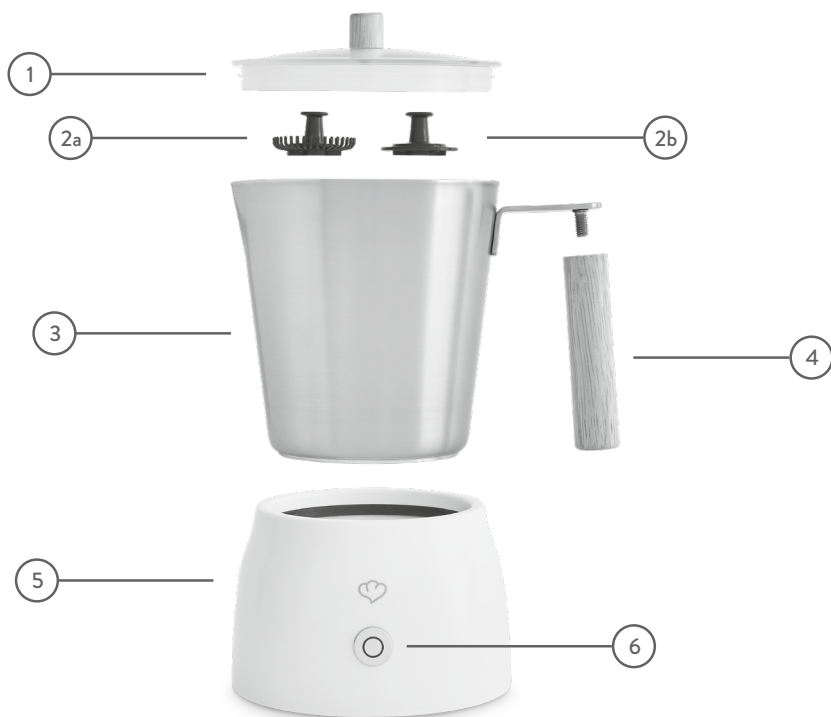
Accesorios: 2 accesorios mezcladores

– accesorio espumador estriado para espuma de leche, accesorio mezclador liso para calentar

Nos reservamos el derecho de modificación y error con relación a las características del equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño.

Uso el espumador de leche Mia

Descripción del producto



1. Tapa
2. a. Accesorio espumador estriado
b. Accesorio mezclador liso
3. Recipiente
4. Mango de madera
5. Estación base
6. Botón de control

Elegir el accesorio mezclador y el programa

¿Con o sin espuma? Primero elige el accesorio mezclador adecuado:

- Para calentar leche, elige el accesorio mezclador liso.
- Para hacer espuma con leche caliente o fría, elige el accesorio espumador estriado.
- Para calentar cacao y hacer espuma, elige el accesorio espumador estriado.
- Básicamente utiliza siempre uno de los dos accesorios para prevenir que la leche se queme.
- Fija el segundo accesorio que no estés utilizando en la ranura destinada para ello que se encuentra en la base de la estación base.

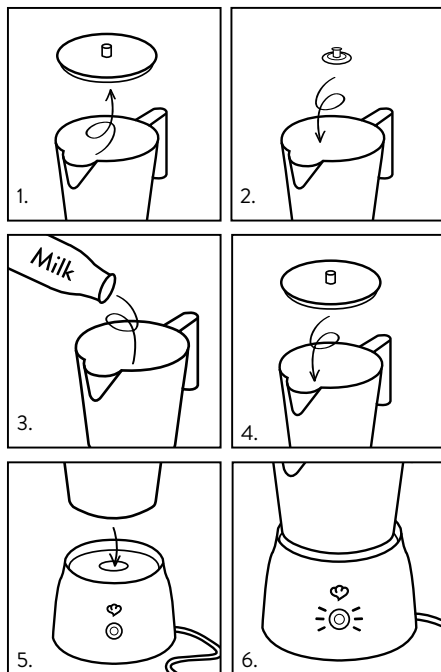
Elige el programa de mezcla adecuado para leche o cacao como también para caliente o frío:

- Programa de mezcla para hacer espuma y/o calentar (a aprox. 60 °C): pulsa brevemente el botón de control una vez. La luz de control brillará en rojo, el proceso de mezcla comenzará automáticamente y la leche se calentará. Si esto se realiza con o sin

espuma lo determina el accesorio elegido.

- Programa de mezcla para hacer espuma en frío; sin calentar: pulsa brevemente el botón de control tres veces seguidas. La luz de control brillará en color azul, el proceso de mezcla comenzará automáticamente y se hará espuma de leche (con el accesorio espumador estriado) en frío.
- Programa de mezcla para bebida de chocolate con calor (a aprox. 70 °C): pulsa el botón de control brevemente dos veces seguidas. La luz de control brillará en blanco, el proceso de mezcla comenzará automáticamente y el cacao (con el accesorio espumador estriado) se calentará y se creará espuma.
- Pulsando el botón de control podrás cambiar entre los tres programas.
- A tener en cuenta: para mezclar o hacer espuma elige siempre primero el accesorio adecuado.

Calentar la leche y preparar la espuma

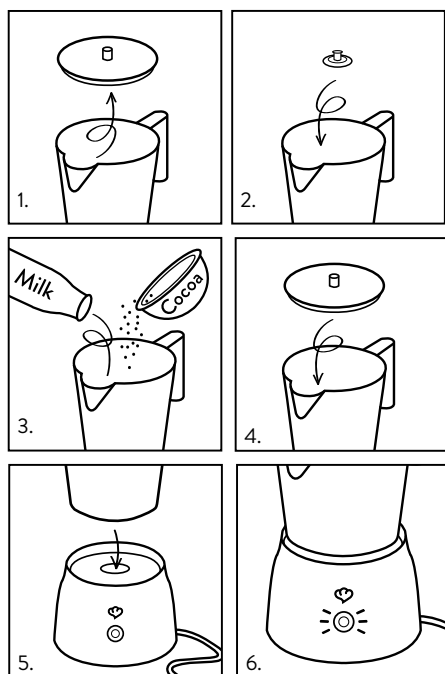


1. Levanta la tapa del recipiente para la leche.
2. Coloca en el recipiente para la leche el accesorio de mezclar deseado. Para calentar la leche utiliza el accesorio liso; para preparar espuma de leche fría y caliente usa el accesorio espumador estriado.
3. Llena con la cantidad de leche deseada. Asegúrate siempre de llenar hasta la marca que indica la cantidad mínima de llenado (100 ml) y de no rebasar la marca que indica la cantidad máxima de llenado (250 ml), para evitar el

sobrecalentamiento y que rebese.

4. Cierra el recipiente para la leche con la tapa.
5. Coloca el recipiente lleno de leche centrado sobre la placa calefactora magnética de la estación base y enchúfalo.
6. A través del botón de control elige el programa deseado (ver apartado elección de programa). Después de encenderlo comienza el proceso de mezcla o de hacer espuma. Después de 1-4 minutos (según la cantidad de líquido y la temperatura inicial de la leche), el aparato se apagará automáticamente y la luz de control dejará de brillar. La leche estará preparada. Si quieres finalizar el programa con antelación, pulsa el botón de control de nuevo una sola vez y el aparato se apagará inmediatamente.

Preparar una bebida de chocolate caliente



1. Levanta la tapa del recipiente para la leche.
2. Coloca el accesorio espumador estriado en el recipiente para la leche.
3. Llena con la cantidad de leche deseada. Asegúrate siempre de llegar a la marca que indica la cantidad mínima de llenado (100 ml) y de no rebasar la marca que indica la cantidad máxima de llenado (250 ml), para evitar el sobrecalentamiento y que rebose. Echar cacao o chocolate instantáneo en el recipiente con la leche. No debes usar más de 50 g si se ha alcanzado la

cantidad máxima de llenado.

4. Cierra el recipiente para la leche con la tapa.
5. Coloca el recipiente lleno de leche centrado sobre la placa calefactora magnética deW la estación base y enchúfalo.
6. A través del botón de control, activa el programa para bebida de chocolate (ver apartado elección de programa). Después de encenderlo comienza el proceso de mezcla o de hacer espuma. Después de 3-7 minutos (según la cantidad de líquido y la temperatura inicial de la leche) el aparato se apagará automáticamente y la luz de control dejará de brillar. La bebida de chocolate estará preparada.

Si quieres finalizar el programa con antelación, pulsa de nuevo una sola vez el botón de control y el aparato se apagará inmediatamente.



Atención, el recipiente estará muy caliente después de calentar la leche. ¡Peligro de quemaduras!

INDICACIÓN: Protección contra el sobrecalentamiento

La protección contra el sobrecalentamiento integrada controla la temperatura

del motor y del aparato. Si acabas de calentar leche no será posible volver a mezclar y calentar de nuevo inmediatamente. El aparato se debe enfriar primero y posteriormente estará listo para usarse de nuevo.

Si la cantidad de llenado no es suficiente, es posible que la protección contra el sobrecalentamiento apague el motor automáticamente. Observa siempre la marca de llenado mínima y máxima (100-250 ml).

Consejos para una espuma de leche perfecta

1. **Materia grasa de la leche:** para que la espuma de leche sea lo más espesa posible utiliza leche baja en grasa con un porcentaje de grasa del 1,5 %. Para una espuma cremosa utiliza leche entera con un porcentaje de grasa del 3,5 %.
2. **Leche fresca:** es más difícil hacer espuma con leche fresca que con leche esterilizada. Usa leche UHT para una calidad de la espuma constante.
3. **Temperatura de la leche:** la espuma se hace mejor con leche fría directamente del frigorífico.
4. **Otros tipos de leche:** para hacer espuma puedes usar la clásica leche de vaca, pero también otro tipo de leche

como, por ejemplo, la leche de soja. Sin embargo, la calidad de la espuma varía entre las distintas clases.

5. Para especialidades de café frías, puedes preparar espuma fría sin necesidad de calentar la leche.
6. La leche calentada entre 60 °C y 70 °C y espumada es ideal para distintas especialidades de café y chocolate caliente.
7. Para una espuma de leche especialmente firme puedes hacer espuma con la leche primero fría y después de nuevo en caliente.

Ideas para recetas

Cappuccino

El clásico café italiano está compuesto por 1/3 de café expreso y 2/3 de leche caliente con una espuma cremosa. Prepara primero el expreso. Calienta y haz espuma con la leche (preferiblemente con leche entera para una espuma cremosa) y vierte la leche caliente junto con la espuma de leche en la taza con el expreso. Si quieres, puedes decorar la espuma espolvoreando algo de cacao en polvo.

Latte Macchiato

El Latte Macchiato se prepara tradicionalmente en un vaso alto para poder ver sus tres capas. Calienta la leche y haz una espuma fuerte (usa

preferiblemente leche baja en grasa para una espuma estable). Primero vierte la leche caliente en el vaso y pon con cuidado la espuma de leche sobre esta. Prepara entonces el expreso y viértelo caliente en el vaso a través de la espuma de leche en un chorrito lo más fino posible. Así se hundirá y aparecerán las tres capas típicas formadas por el expreso, la leche y la espuma.

Café con leche

El caffè latte, café au lait o café con leche están preparados, como bien indica el nombre, con la mitad de leche y la mitad de café. Para ello, calienta la leche sin hacer espuma y mézclala en una taza a

partes iguales con un café elaborado de forma clásica.

Café helado

El café helado se sirve frío y está preparado según se elija con café frío, expreso o café preparado en frío «Cold Brew Coffee». Vierte el café frío en un vaso grande y añade 2 bolas de helado de vainilla. Haz espuma con algo de leche fría y rellena el vaso con la espuma de leche fría. Si quieres, puedes decorar la espuma espolvoreando algo de cacao en polvo o virutas de chocolate.

Limpieza y cuidado

El aparato debe limpiarse y secarse después de cada uso como se indica a continuación. Un cuidado deficiente o inadecuado del aparato puede afectar a la capacidad de funcionamiento del espumador de leche.



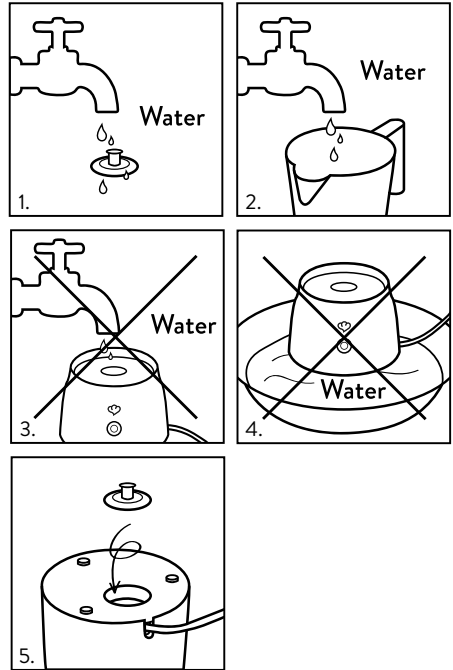
Deja enfriar completamente el recipiente para la leche y la placa calefactora después de su uso y antes de cada limpieza para evitar quemaduras.

La estación base, el cable de alimentación y el enchufe del aparato no deben entrar en contacto con el agua o ser introducidos en ella por razones de seguridad eléctrica.

- Para limpiar el interior del recipiente para la leche usa una esponja o un cepillo suave y lávalo con agua caliente y un poco de lavavajillas líquido o un producto de limpieza suave.
- No utilices ningún producto de

limpieza abrasivo o que raye, como tampoco cepillos de cerdas duras o estropajos de acero para proteger el material y no rayar el elemento de calor.

- Antes de limpiar el aparato apágalo desde la estación base y desenchúfalo. Limpia la carcasa con un paño húmedo y un producto de limpieza suave.
- Intenta retirar de la placa calefactora cualquier tipo suciedad con cuidado, pero completamente antes del próximo uso.
- Asegúrate de que el cable de alimentación, el enchufe y el motor no entren en contacto con el agua durante la limpieza.
- Únicamente pueden lavarse en el lavavajillas el recipiente para la leche, la tapa y los accesorios mezcladores en caso de suciedad extrema y después de retirar el mango de madera. Se recomienda lavar el mango de madera a mano para cuidar la madera.
- En caso necesario, las asas de la tapa y del recipiente se pueden desenroscar sin necesidad de usar herramientas.
- Seca todas las piezas cuidadosamente después de lavarlas.



1. Retira el accesorio de mezclar utilizado y lávalo cuidadosamente con agua caliente.
2. Después de su uso, llena el recipiente para la leche con agua caliente y algo de lavavajillas líquido. En caso de mucha suciedad o de leche quemada, deja el recipiente lleno a remojo durante 5-10 minutos y límpialo después con una esponja.
3. La estación base no debe lavarse bajo agua corriente. Usa solamente un paño húmedo para retirar la suciedad.
4. No sumerjas en agua la estación base.
5. En la zona de almacenaje que hay en la base de la estación base podrás guardar el accesorio mezclador para mantenerlo protegido y seguro.

Resolución de problemas

Sigue estos pasos si el aparato no funciona correctamente:

1. Comprueba si se ha seguido correctamente el manual de instrucciones.
2. Comprueba si la tabla que aparece a continuación presenta alguna solución.
3. Comprueba que todos los fusibles estén intactos.

Problema	Solución
El botón de control se ha pulsado pero la luz de control no brilla y el aparato no se enciende.	Comprueba el cable de alimentación y el enchufe del aparato. ¿Está enchufado correctamente o hay algún tipo de daño?
	Comprueba el suministro de corriente general del enchufe.
	Es posible que la protección contra el sobrecalentamiento esté bloqueando su encendido. ¿Has dejado enfriar el aparato después de su uso y observado la cantidad de llenado?
Aunque el aparato está encendido y funciona, no se forma espuma.	Comprueba si el accesorio de mezclar está en el recipiente para la leche.
	Comprueba si estás utilizando el accesorio de mezclar correcto. Para hacer espuma debe colocarse el accesorio espumador estriado en el recipiente.
	Comprueba si el accesorio de mezclar está centrado y se ajusta al soporte magnético del fondo del recipiente para la leche.
El aparato necesita un tiempo inusualmente largo hasta que el programa se haya completado y la leche esté caliente y espumada.	Comprueba que se ha observado la cantidad máxima de llenado.
	Comprueba el color de la luz de control cuando el programa comience. Si brilla en color blanco, estás usando el programa para la bebida de chocolate, con leche caliente y una duración más larga.

Mia hace ruidos, chirridos o suena como si estuviera golpeando al remover.	Asegúrate de que el recipiente para la leche esté bien centrado sobre la placa calefactora.
	Apaga a Mia, quita el removedor y vuelve a colocarlo. Reinicia el proceso.

Si Mia presenta algún defecto, contacta con un servicio técnico profesional. No intentes reparar el aparato por tu cuenta.

Atención al cliente

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años.

Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto a una prueba de compra.

Las piezas reemplazables excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural.

La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tienes preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Número telefónico:
+49 211 749 55 10

(Se pueden aplicar cargos adicionales.)

Correo electrónico: service@springlane.de

Eliminación/Protección del medio ambiente



Nuestros productos están fabricados con altas exigencias de calidad y están concebidos para que tengan una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regular contribuyen a alargar su vida útil. Si el aparato estuviera averiado y ya no se pudiera reparar, no debe ser eliminarlo en la basura doméstica común.

Debes entregar el aparato en un punto de eliminación indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Con la correcta eliminación y el reciclaje contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medioambiente.

Este aparato se ajusta a lo indicado en la Directiva RAEE 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos.

Springlane GmbH declara que el producto cumple con los requisitos básicos de CE a fecha de su expedición. La declaración de conformidad completa está disponible en www.springlane.de/bedienungsanleitungen.



Bedienungsanleitung Elektrischer Milchaufschäumer Mia

Artikel-Nr.: 943296

Stand: Dezember 2020

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Springlane GmbH, Reisholzer Werftstraße 25a, 40589 Düsseldorf, Germany

Service Hotline: 0800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de | Internet: www.springlane.de