



# Mia

---

## ELEKTRISCHER MILCHAUFSCHÄUMER

Bedienungsanleitung

Instruction manual

Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi

Manual de instrucciones

## IMPRESSUM

Bedienungsanleitung elektrischer Milchaufschäumer Mia

Art.-Nr.: 943296

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Springlane GmbH

Reisholzer Werfstraße 25a

40589 Düsseldorf

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: [info@springlane.de](mailto:info@springlane.de)

Internet: [www.springlane.de](http://www.springlane.de)

## SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Rufnummer Deutschland: +49 (0)800 270 70 27

(innerhalb Deutschlands kostenlos)

Rufnummer Österreich: +49 (0)800 886 673 53

(innerhalb Österreichs kostenlos)

Rufnummer Schweiz: +49 (0)800 740 198

(innerhalb der Schweiz kostenlos)

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

# INHALT

---

## **Elektrischer Milchaufschäumer Mia**

### **Bedienungsanleitung**

Technische Daten	8
Sicherheitshinweise	8
Vor der ersten Inbetriebnahme	11
Milchaufschäumer Mia nutzen	12
Reinigung und Pflege	16
Fehler beheben	19
Tipps für perfekten Milchschaum	20
Rezeptideen	21
Kundenservice	22
Entsorgung/Umweltschutz	22
Konformitätserklärung	23

## **Electric milk frother Mia**

### **Instruction manual**

Technical data	24
Safety instructions	24
Before first use	27
Using milk frother Mia	27
Cleaning and care	31
Troubleshooting	33
Tips for perfect milk froth	34
Recipe ideas	34
Customer service	35

---

Disposal/Recycling	36
Declaration of conformity	36

### **Montalatte elettrico Mia**

#### **Istruzioni per l'uso**

Dati tecnici	38
Avvertenze di sicurezza	38
Prima dell'uso	41
Utilizzare il montalatte Mia	42
Pulizia e manutenzione	46
Resoluzione dei problemi	49
Consigli per ottenere una schiuma perfetta	50
Idee per ricette	51
Servizio clienti	52
Smaltimento/Tutela dell'ambiente	52
Dichiarazione di conformità	53

### **Mousseur à lait électrique Mia**

#### **Mode d'emploi**

Caractéristiques techniques	54
Consignes de sécurité	54
Avant la première utilisation	57
Utiliser du mousseur à lait Mia	58
Nettoyage et entretien	62
Résolution des problèmes	65

# INHALT

---

Conseils pour une mousse de lait parfaite	66
Idées de recettes	67
Service clientèle	68
Traitement des déchets/Protection de l'environnement	68
Déclaration de conformité	69

## **Espumador de leche eléctrico Mia**

### **Instrucciones de uso**

Datos técnicos	70
Indicaciones de seguridad	70
Antes del primer uso	73
Cómo usar el espumador de leche Mia	74
Limpieza y cuidado	78
Solución de problemas	81
Consejos para una espuma de leche perfecta	82
Ideas para recetas	83
Atención al cliente	84
Eliminación de residuos/Protección del medio ambiente	84
Declaración de conformidad	85



## TECHNISCHE DATEN

<b>Leistung:</b>	600-650 W, 230-240 V 50 Hz
<b>Füllmenge:</b>	min. 100 ml, max. 250 ml
<b>Maße (B/T/H):</b>	16,2 x 13,6 x 21,5 cm
<b>Gewicht:</b>	984 g
<b>Kabellänge:</b>	ca. 75 cm
<b>Ausstattung:</b>	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)
<b>Zubehör:</b>	2 Röhreinsätze – gerippter Röhraufsatz für Milchschaum, glatter Röhraufsatz zum Erhitzen

Änderungen und Irrtümer in **Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design** vorbehalten.

## 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

### 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.



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

1. 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.
2. 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.
3. Das Gerät ist ausschließlich zum Rühren, Erwärmen und Aufschäumen von Milch und Kakao geeignet. Fülle keine anderen Flüssigkeiten oder feste Lebensmittel ein.
4. 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.
5. Bei unsachgemäßer Benutzung, falscher Bedienung oder Zweckentfremdung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
6. 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.
7. Halte das Gerät sowie auch dessen Anschlussleitung fern von Kindern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
8. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
9. 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.

10. 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.
11. Schließe das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegebenen Spannung gemäß Typenschild entsprechen.
12. Basis-Station, Gerätestecker und Netzkabel nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen und vor Feuchtigkeit schützen.
13. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nur auf einer freien, ebenen Fläche aufgestellt und nicht auf/in der Nähe von heißen Oberflächen betrieben werden.
14. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
15. Wickel das Kabel vor Gebrauch vollständig ab. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
16. Beachte die auf dem Milchbehälter angegebenen Markierungen für die minimale und maximale Füllmenge. Nichteinhaltung kann zu Überhitzung oder Überlaufen führen.
17. Zum Schutz vor Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn keine Milch eingefüllt wurde.
18. Das Gerät darf ausschließlich mit Original-Zubehör und aufgesetztem Deckel betrieben werden.
19. Die Heizplatte frei und sauber halten. Behälterboden und Heizplatte im erkalteten Zustand stets von eventuellen Verschmutzungen und Lebensmittelresten befreien.
20. Während des Betriebs nicht das Heizelement oder die Behälteroberfläche berühren – sie sind heiß.
21. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei eventuellen Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
22. Öffne auf keinen Fall das Gehäuse des Milchaufschäumers. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.



**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.**

---

## **VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

---

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

# MILCHAUFSCHÄUMER MIA NUTZEN

## EINZELTEILE UND AUFBAU



1. Deckel

2. a. Gerippter Einsatz

b. Glatter Einsatz

3. Behälter

4. Abnehmbarer Holzgriff

5. Basis

6. Bedientaste

## RÜHREINSATZ UND PROGRAMM AUSWÄHLEN

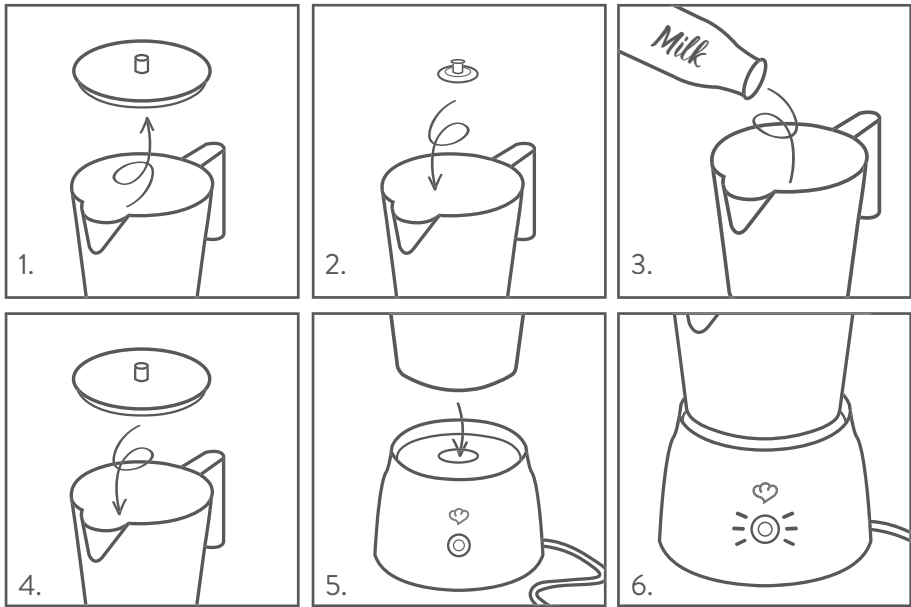
Mit oder ohne Schaum? Wähle dazu zunächst den passenden Rühreinsatz aus:

- Um Milch zu erhitzen, wähle den glatten Rühreinsatz.
- Um Milch heiß oder kalt aufzuschäumen, wähle den gerippten Rühreinsatz.
- Um Kakao zu erhitzen und aufzuschäumen, wähle den gerippten Rühreinsatz.
- 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.

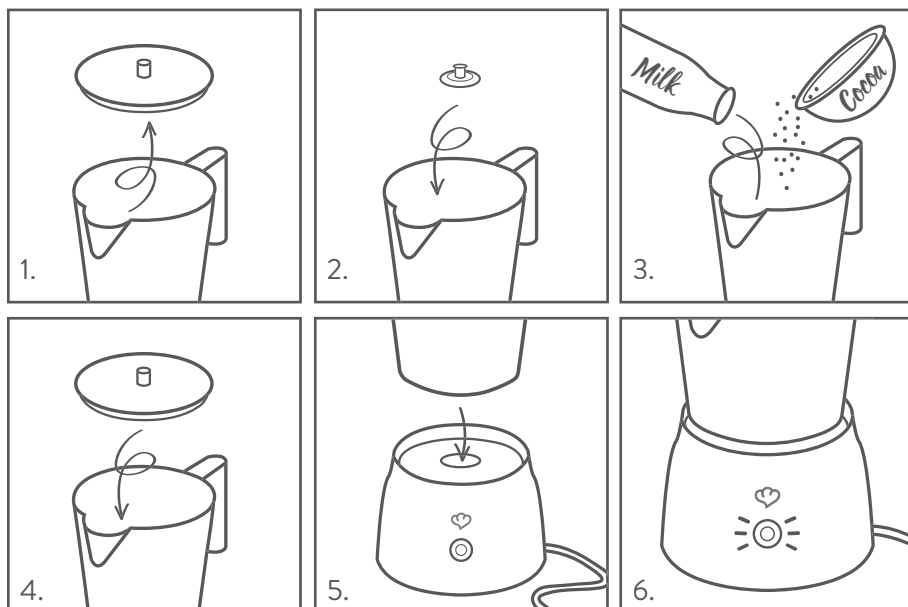
## MILCH ERHITZEN UND MILCHSCHAUM ZUBEREITEN



1. Deckel von Milchbehälter abheben.
2. Gewünschten Rühreinsatz 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 Rührreinsatz 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 Basis-Station 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).

## **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.

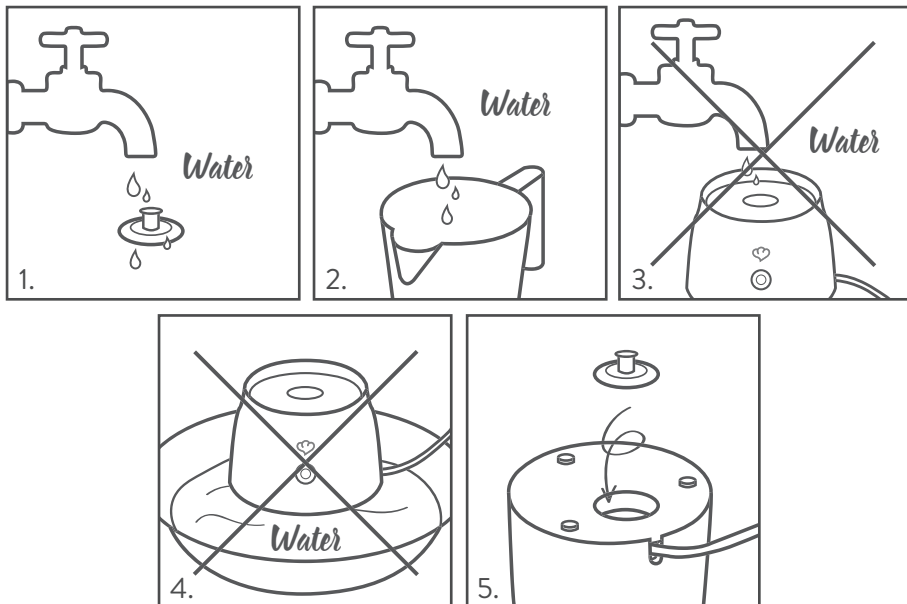


**Lasse Milchbehälter und Heizplatte nach dem Betrieb und vor jeder  
Reinigung vollständig auskühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.**

**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:

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.

## 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 Schokoraseln garnieren.

## 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:

Rufnummer Deutschland: +49 (0)800 270 70 27

(innerhalb Deutschlands kostenlos)

Rufnummer Österreich: +49 (0)800 886 673 53

(innerhalb Österreichs kostenlos)

Rufnummer Schweiz: +49 (0)800 740 198 (innerhalb der Schweiz kostenlos)

E-Mail: [service@springlane.de](mailto: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.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät ist in Konformität mit:



- Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU)
- Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU)
- RoHS Richtlinie (2011/65/EU RoHS)



Dieses Gerät ist in Konformität mit: LFGB 2005, §30+31

## TECHNICAL DATA

<b>Power:</b>	600-650 W, 230-240 V 50 Hz
<b>Capacity:</b>	min. 100 ml, max. 250 ml
<b>Dimensions (W/D/H):</b>	16,2 x 13,6 x 21,5 cm
<b>Weight:</b>	984 g
<b>Cable length:</b>	aprox. 75 cm
<b>Equipment:</b>	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)
<b>Accessories:</b>	2 stirrer inserts – ribbed stirring attachment for milk froth, smooth stirring attachment for heating

Changes and errors in features, technology, colours, and design reserved.

## EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol indicates a possible risk of burns. Always exercise great caution.



This symbol warns of hazards that could damage the device or cause injury.

## SAFETY INSTRUCTIONS

### 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.



**Please read the operating instructions carefully before use and store these in a safe place.**

1. 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.
2. 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.
3. The appliance is suitable solely for stirring, heating, and frothing milk and cocoa. Do not use with other liquids or solid foods.
4. 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.
5. No liability can be accepted for any damage that may be the result of improper use, incorrect operation, or misuse.
6. 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.
7. Keep the appliance and its connection cable away from children. Children are not allowed to play with the appliance.
8. Store the appliance away from children.
9. 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.
10. 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.
11. Connect the appliance only to sockets that comply with the specified voltage as stated in the operating manual.
12. Never immerse the base station, appliance plug, or power cord in water or any other liquid and

protect from moisture.

13. For safety reasons, the appliance may only be installed on a free and level surface and not operated on or near hot surfaces.
14. This appliance must not be operated with an external timer or a remote-control system.
15. Unwind the cable completely before use. The cable must not hang over the edge of the work surface.
16. Note the markings on the milk container for the minimum and maximum capacity. Non-compliance can lead to overheating or overflowing.
17. To prevent overheating, the appliance switches off automatically if no milk has been added.
18. The device may only be operated with original accessories and with the lid in place.
19. 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.
20. Do not touch the heating element or the container surface during operation – they are hot.
21. Always disconnect the power plug after use, before cleaning, or in case of malfunction during operation.
22. Never open the casing of the milk frother. There is a risk of electric shock.



**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.**

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all transport safety and packaging items and keep them away from children – danger of suffocation!
2. 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.

# USING MILK FROTHER MIA

## COMPONENTS AND CONSTRUCTION



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

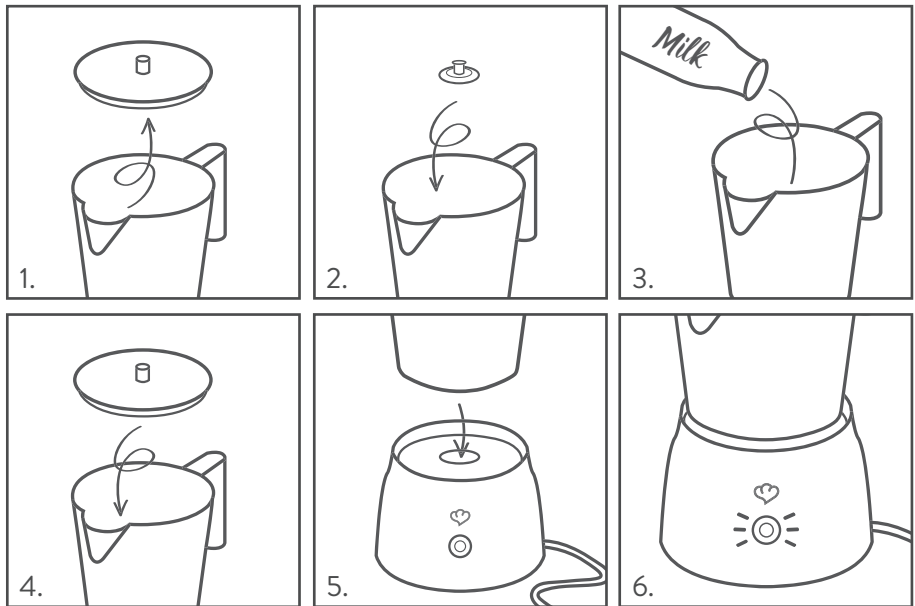
With or without froth? First select the suitable stirrer insert:

- 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

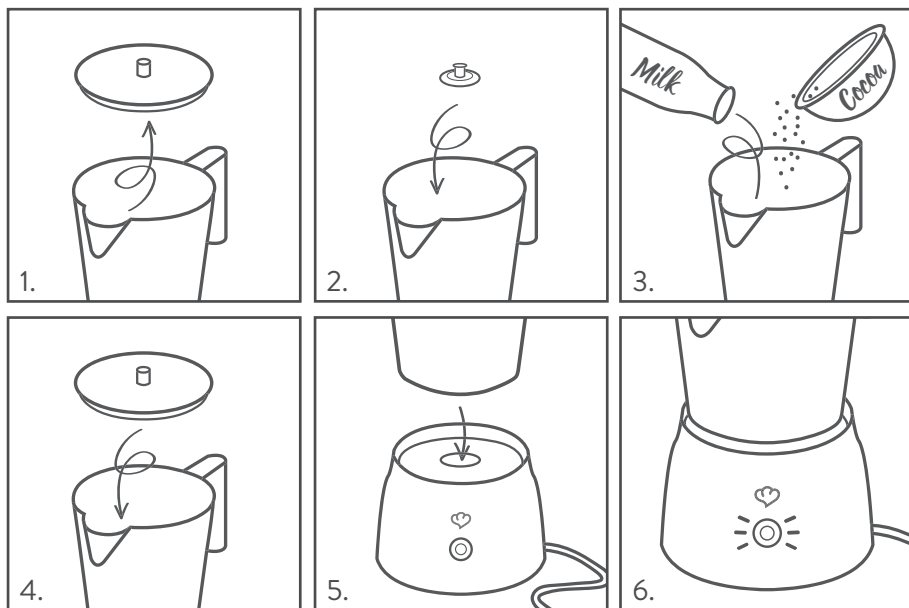


1. Lift the lid off the milk container.
2. Place the desired stirrer insert into the milk container. Use the smooth insert for simple heating of the milk and the ribbed one for hot or cold milk froth.
3. Pour in the desired amount of milk. Always make sure that the minimum capacity (100 ml) is reached 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).

---

## **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.



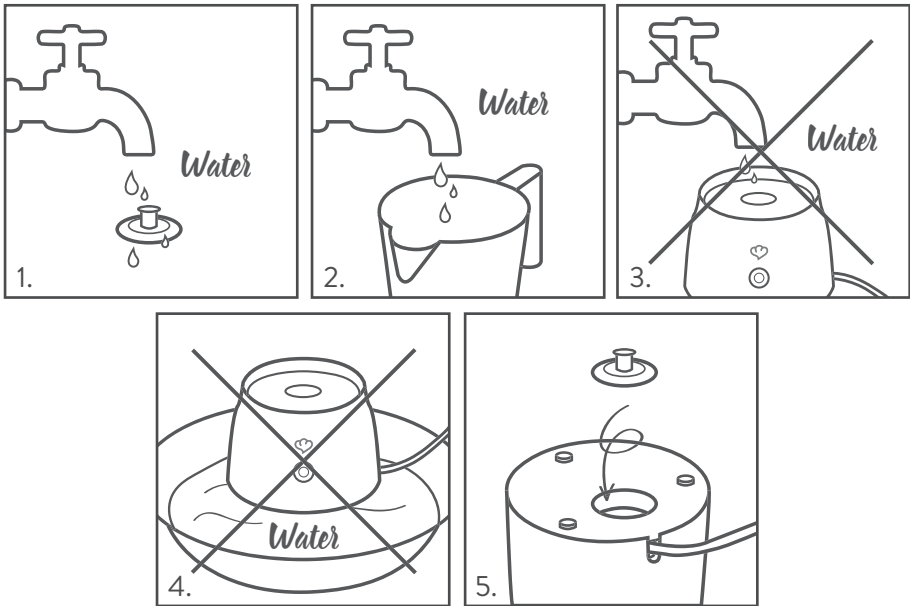
**Allow the milk container and heating plate to cool down completely after use and before each cleaning to avoid burns.**

**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.

## TROUBLESHOOTING

Please observe the following steps to remedy any appliance malfunction:

Problem	Solution
<p>The operating button has been pressed, but the signal light stays off and the appliance does not start.</p>	<p>Check power cable and appliance plug. Are they correctly connected to the socket or are they damaged?</p>
	<p>Check the general power supply to the socket.</p>
	<p>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?</p>
<p>The appliance is switched on and runs, but no milk froth is produced.</p>	<p>Check if a stirring insert is inserted into the milk container.</p>
	<p>Make sure you are using the correct stirring insert. To produce froth, the ribbed insert must be placed into the container.</p>
	<p>Make sure that the stirring insert is centred and fits snugly on the magnet holder at the bottom of the milk container.</p>

<p>The appliance takes an unusually long time to complete the programme and warm and froth milk.</p>	<p>Check that the maximum filling capacity is not exceeded.</p>
	<p>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.</p>

## 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.

---

## **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.

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

Telephone number: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## DISPOSAL/RECYCLING



Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability. If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home.

You must take the device to a designated disposal point for recycling electrical or electronic devices. Through proper disposal and recycling you are making an important contribution to protecting our environment.

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

## DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance complies with:



- European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU
- Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



This appliance complies with: LFGB 2005, §30+31



## DATI TECNICI

<b>Potenza:</b>	600-650 W, 230-240 V 50 Hz
<b>Capacità:</b>	min. 100 ml, max. 250 ml
<b>Dimensioni (L/P/A):</b>	16,2 x 13,6 x 21,5 cm
<b>Peso:</b>	984 g
<b>Lunghezza del cavo:</b>	ca. 75 cm
<b>Dotazione:</b>	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)
<b>Accessori:</b>	2 accessori – accessorio con nervature per montare il latte, accessorio liscio per scaldarlo

**Salvo modifiche o errori delle caratteristiche, della tecnica, dei colori e del design.**

## SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



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



Questo simbolo indica i pericoli, che possono causare danni all'apparecchio o comportare guasti.

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

### 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.

## **Leggere attentamente e conservare le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.**

- 1.** 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.
- 2.** 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.
- 3.** 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.
- 4.** 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.
- 5.** In caso di utilizzo inappropriato, manovre errate oppure un utilizzo non previsto, si declina ogni tipo di responsabilità per eventuali danni.
- 6.** 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.
- 7.** 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.
- 8.** Conservare l'apparecchio in un luogo inaccessibile per i bambini.
- 9.** 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.
- 10.** 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.

11. Collegare l'apparecchio solo alle prese di corrente che corrispondono alla tensione indicata in base alla potenza di uscita.
12. Non immergere mai in acqua o altri liquidi la base dell'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina. Conservarli lontano da luoghi umidi.
13. Per motivi di sicurezza l'apparecchio può essere utilizzato solamente su superfici piane e mai su superfici roventi o in prossimità delle stesse.
14. L'apparecchio non può essere utilizzato come un sistema di controllo del timer esterno oppure con un sistema di comando a distanza.
15. Prima dell'utilizzo sciogliere completamente tutto il cavo, che non può rimanere appeso sotto il bordo della superficie di lavoro.
16. 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.
17. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio si spegne automaticamente, se non viene inserito alcun liquido al suo interno.
18. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con gli accessori originali in dotazione, tra cui anche il coperchio.
19. 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.
20. Durante l'utilizzo dell'apparecchio non toccare la piastra o la superficie del contenitore in quanto roventi.
21. 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.
22. Non aprire mai l'involucro del montalatte: pericolo di scossa.



**Durante e dopo l'utilizzo, non toccare le superfici roventi.**

**Il contenitore del latte e la piastra vengono riscaldate 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.**

---

## **PRIMA DELL'USO**

- 1.** Rimuovere le componenti di trasporto e imballaggio e tenerle lontane dalla portata dei bambini: pericolo di soffocamento!
- 2.** 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.

# UTILIZZARE IL MONTALATTE MIA

## COMPONENTI E MONTAGGIO



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

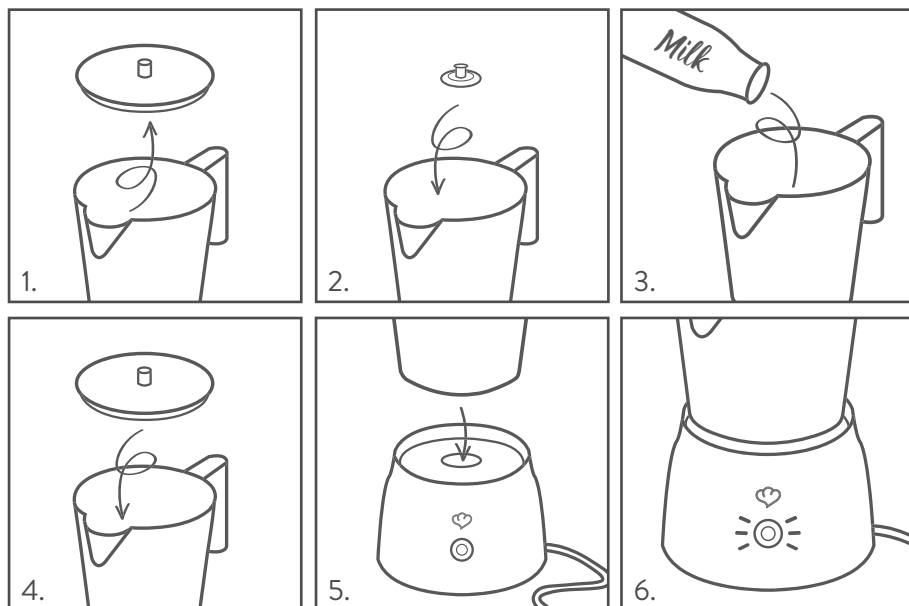
Con o senza schiuma? Per prima cosa, scegli il tipo di accessorio:

- 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

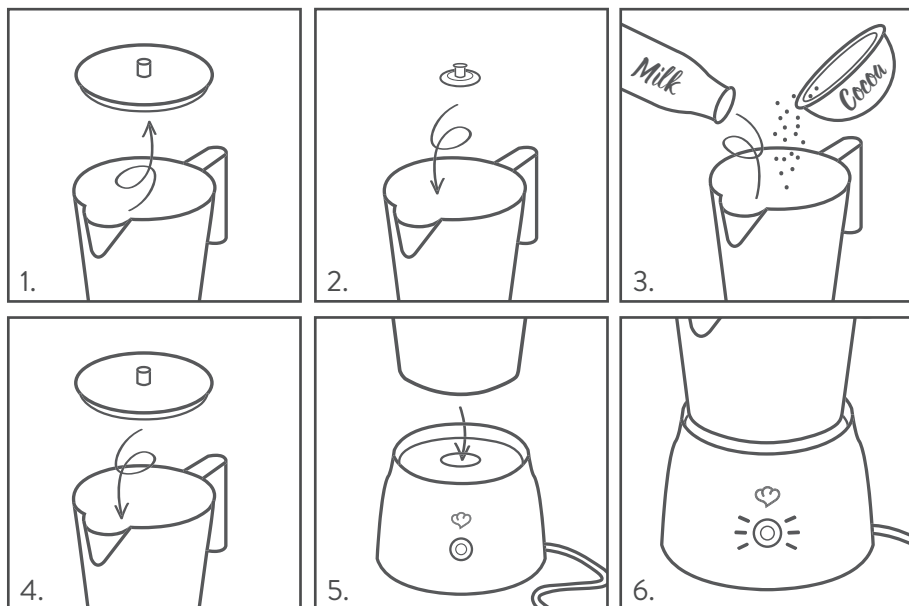


1. Sollevare il coperchio dal contenitore del latte.
2. Inserire l'accessorio scelto nel contenitore.
3. Inserire la quantità di latte scelta. Fare sempre attenzione a rispettare la capacità minima (100 ml) e quella massima (250 ml), per evitare il surriscaldamento e far sì che il latte non fuoriesca.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

## **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.



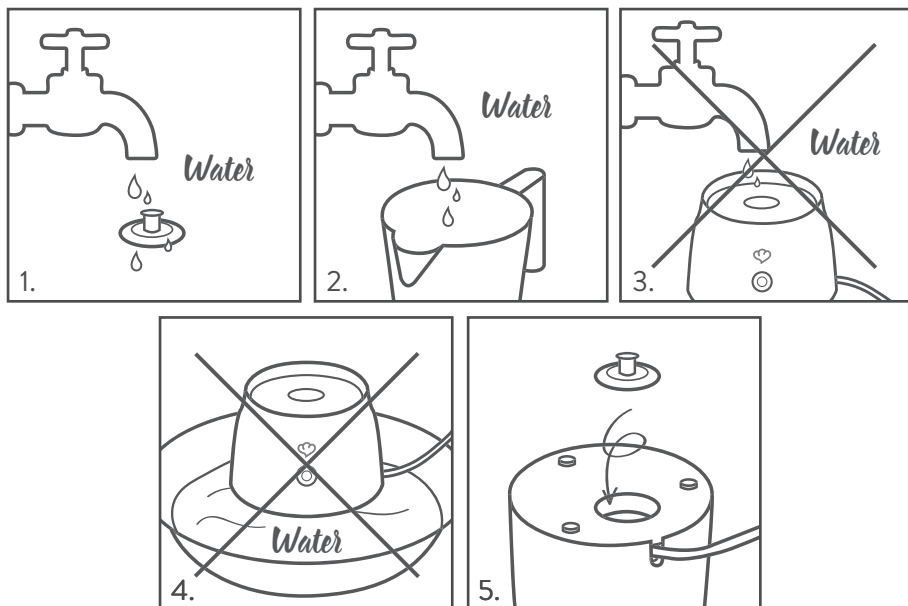
**Lasciare sempre raffreddare contenitore del latte e la piastra dopo l'utilizzo e prima di procedere con la pulizia, per evitare ustioni.**

**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 detergenti 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.



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



## RESOLUZIONE DEI PROBLEMI

Seguire la procedura seguente, laddove si dovesse verificare un funzionamento anomalo dell'apparecchio:

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.

## 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.

## 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 (0)800 270 70 27

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## SMALTIMENTO/TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri prodotti sono realizzati con elevati standard qualitativi e vengono progettati per avere una lunga durata. Una regolare manutenzione e cura contribuisce a prolungare la durata dell'utensile. Se il dispositivo dovesse essere difettoso e non potesse essere riparato, esso non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Devi consegnare l'apparecchiatura presso un punto di conferimento certificato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Smaltendo e riciclando il materiale in modo idoneo dai un importante contributo alla tutela del nostro ambiente.

L'apparecchiatura è conforme alla direttiva RAEE 2002/96/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è in conformità:



- Direttiva di compatibilità elettromagnetica EMC 2014/30/EU
- Direttiva di bassa tensione 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



Questo prodotto è in conformità: LFGB 2005, §30+31

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Puissance :</b>	600-650 W, 230-240 V 50 Hz
<b>Capacité de remplissage :</b>	min. 100 ml, max. 250 ml
<b>Dimensions (L/P/H) :</b>	16,2 x 13,6 x 21,5 cm
<b>Poids :</b>	984 g
<b>Longueur du cordon d'alimentation :</b>	env. 75 cm
<b>Équipement :</b>	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 moussoux)
<b>Accessoires :</b>	2 embouts mélangeurs - embout mélangeur dentelé pour la mousse de lait, embout mélangeur lisse (pour réchauffer le lait)

**Sous réserve de modifications ou d'erreurs relatives aux caractéristiques d'équipement, à la technique, aux couleurs et au design.**

### EXPLICATIONS DES SYMBOLES



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



Ce symbole prévient de dangers pouvant endommager l'appareil ou entraîner des blessures..

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### USAGE

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.

**Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel.**

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de l'usage prévu de l'appareil.
6. 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.
7. 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.
8. L'appareil doit être rangé à un endroit inaccessible aux enfants.
9. 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.

10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. L'appareil ne doit pas être commandé par une minuterie externe ni par un dispositif de commande à distance.
15. Veuillez dérouler la totalité du câble avant l'utilisation. Veuillez à ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre librement au bord du plan de travail.
16. 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.
17. Par mesure de protection contre la surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement s'il est mis en marche à vide.
18. L'appareil doit être utilisé uniquement avec ses accessoires d'origine et le couvercle en place.
19. 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.
20. Évitez de toucher les éléments chauffants et la surface du réservoir pendant le fonctionnement de l'appareil - ils sont très chauds.
21. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas dysfonctionnement de l'appareil, débranchez toujours le cordon d'alimentation.
22. N'ouvrez jamais le boîtier du mousseur à lait. Il y a risque d'électrocution.





**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**

---

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez les cales de transport et les pièces d'emballage et rangez-les hors de portée des enfants – risque de suffocation !
2. 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.

# UTILISER DU MOUSSEUR À LAIT MIA

## PIÈCES ET COMPOSITION



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

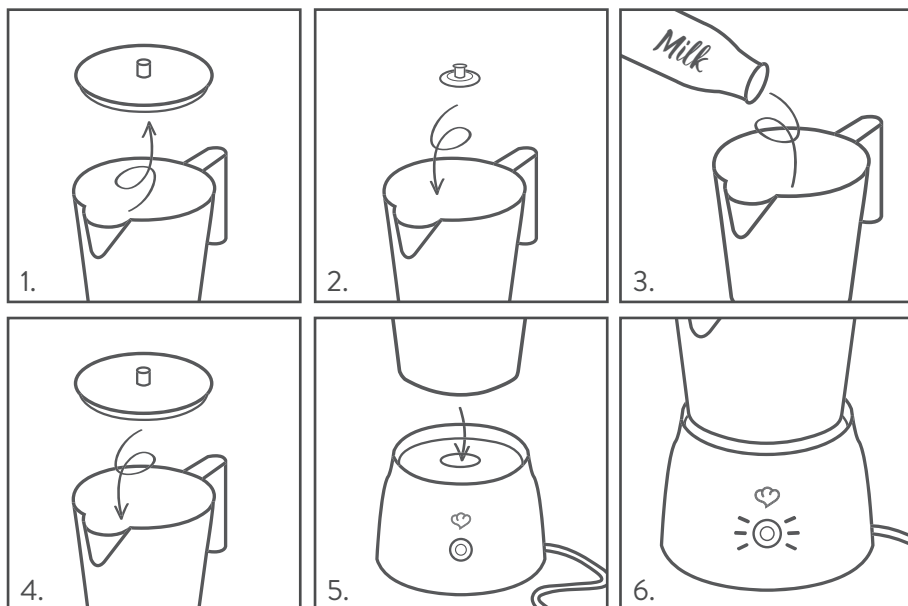
Avec ou sans mousse ? Veuillez tout d'abord choisir l'embout mélangeur approprié :

- 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



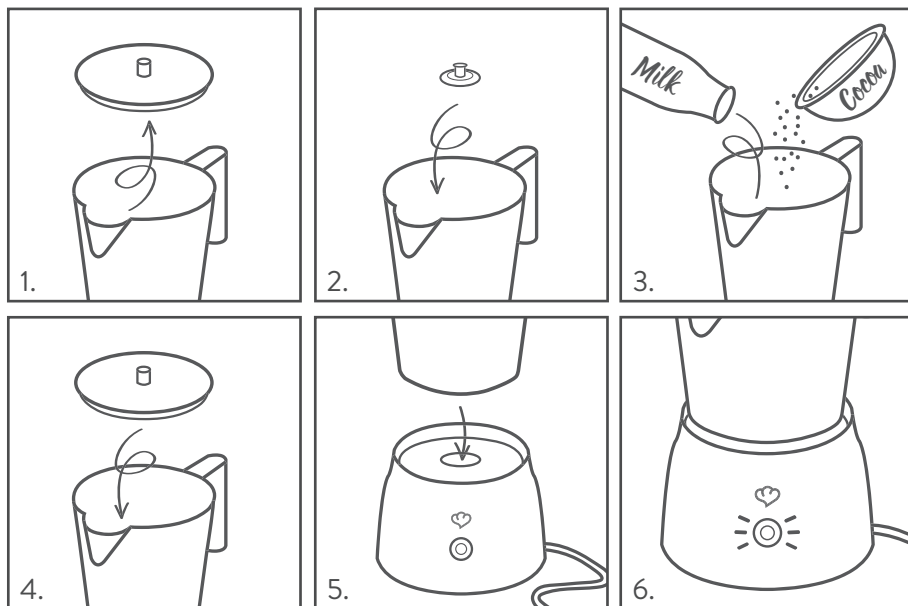
1. Retirez le couvercle du réservoir à lait.
2. Placez l'embout mélangeur souhaité dans le réservoir à lait. Si vous souhaitez seulement faire chauffer du lait, utilisez l'embout mélangeur lisse. Utilisez l'embout mélangeur dentelé pour réaliser une mousse de lait à froid ou à chaud.
3. Remplissez le 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. Veuillez donc toujours à respecter les repères de remplissage minimum et maximum (100-250 ml).

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

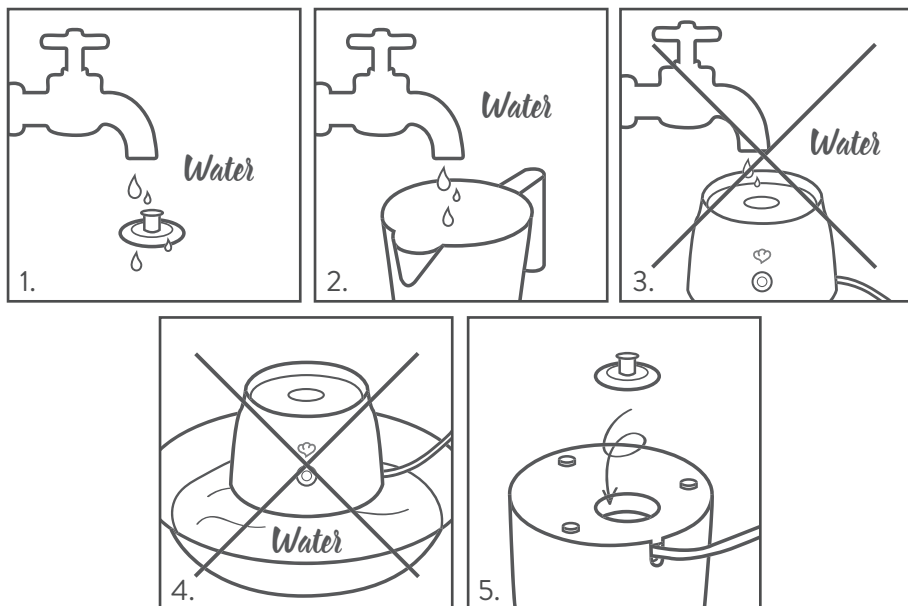
Il convient de nettoyer l'appareil après chaque utilisation de la manière décrite ci-après. Un manque d'entretien ou un entretien incorrect peuvent compromettre le fonctionnement du mousser à lait.



**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

Veillez suivre les instructions suivantes en cas de dysfonctionnement de l'appareil :

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.

<p>L'appareil met inhabituellement beaucoup de temps à terminer le cycle de réchauffage et d'émulsion.</p>	<p>Avez-vous respecté le niveau de remplissage maxi ?</p>
	<p>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.</p>

## 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.

## 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 et est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, vous pouvez nous joindre par téléphone :

Numéro de téléphone: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## TRAITEMENT DES DÉCHETS/ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont de haute qualité et ont une longue durée de vie. La maintenance régulière et l'entretien contribuent à prolonger cette durée de vie. Lorsque l'appareil est défectueux et qu'il n'est pas possible de le réparer, ne le mélangez pas aux ordures ménagères.

Vous devez apporter les appareils dans un point de collecte prévu pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. Une mise au rebut conforme et le recyclage vous permettent de fournir une contribution primordiale à la protection de notre environnement.

Cet appareil répond à la directive DEEE 2002/96/CE relative à l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques.

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est conforme à:



- Directive CEM 2014/30/EU
- Directive de Basse Tension 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



Ce produit est conforme à: LFGB 2005, §30+31

## DATOS TÉCNICOS

<b>Potencia:</b>	600-650 W, 230-240 V 50 Hz
<b>Capacidad de llenado:</b>	min. 100 ml, max. 250 ml
<b>Medidas (anch./prof./alt.):</b>	16,2 x 13,6 x 21,5 cm
<b>Peso:</b>	984 g
<b>Longitud del cable:</b>	aprox. 75 cm
<b>Equipamiento:</b>	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)
<b>Accesorios:</b>	2 accesorios mezcladores – accesorio espumador estriado para espuma de leche, accesorio mezclador liso para calentar

**Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones y corregir errores con relación a las características del equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño.**

## DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS



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



**Este símbolo advierte de los peligros que pueden llevar a producir daños en el aparato o lesiones en las personas.**

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

### 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.

**Por favor, lee atentamente las instrucciones de uso antes de la puesta en funcionamiento y guárdalas.**

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. No se asumirá ninguna responsabilidad por los posibles daños que puedan surgir en caso de uso inadecuado, manipulación incorrecta o uso para otros fines.
6. Si el cable de red o el aparato estuvieran dañados, deben ser sustituidos/reparados por el fabricante, por el servicio técnico o por una persona con una cualificación similar para, así, evitar peligros.
7. Mantén el aparato y su cable de red fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
8. Guarda el aparato en un lugar fuera del alcance de los niños.
9. 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.
10. 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.

11. Conecta el aparato solo a los enchufes cuya tensión de red corresponda con la indicada en la placa descriptiva.
12. 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.
13. 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.
14. El aparato no debe usarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
15. Desenrolla el cable completamente antes de su uso. El cable no debe colgar del borde del área de trabajo.
16. 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.

17. El aparato se apaga automáticamente como protección contra el sobrecalentamiento si no se ha llenado con leche.
18. El aparato debe usarse únicamente con los accesorios originales y la tapa puesta.
19. 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.
20. No tocar ni el elemento calefactor ni la superficie del recipiente durante su uso, estarán calientes.
21. Desenchufa siempre el cable después de su uso, antes de limpiarlo o en caso de problemas durante su uso.
22. No abras en ningún caso la carcasa del espumador de leche. Existe el riesgo de electrocución.



**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.**

---

## **ANTES DEL PRIMER USO**

1. Retira todas las piezas de seguridad para el transporte y las de embalaje y déjalas fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. 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.

# CÓMO USAR EL ESPUMADOR DE LECHE MIA

## COMPONENTES Y MONTAJE



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

## ELEGIR EL ACCESORIO MEZCLADOR Y EL PROGRAMA

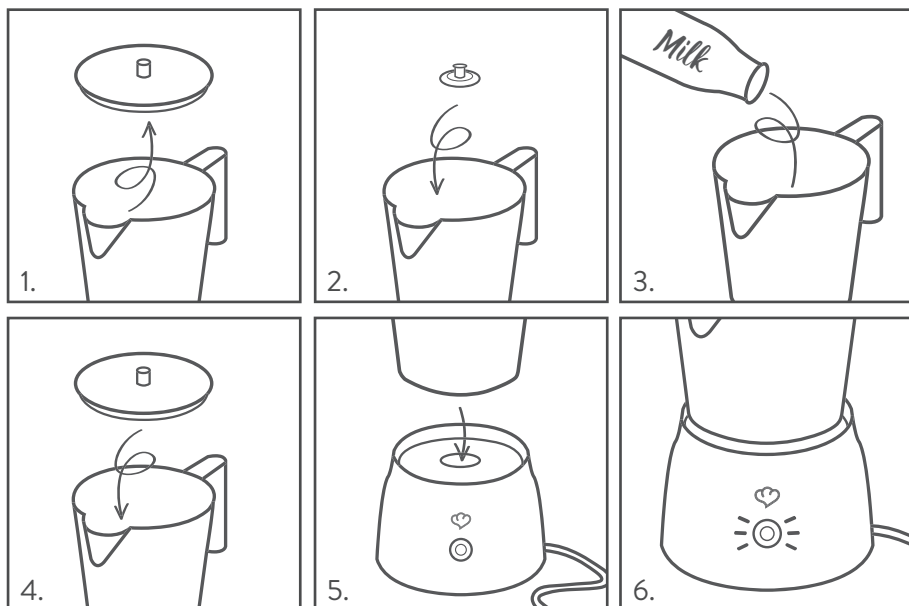
¿Con o sin espuma? Primero elige el accesorio mezclador adecuado:

- 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.

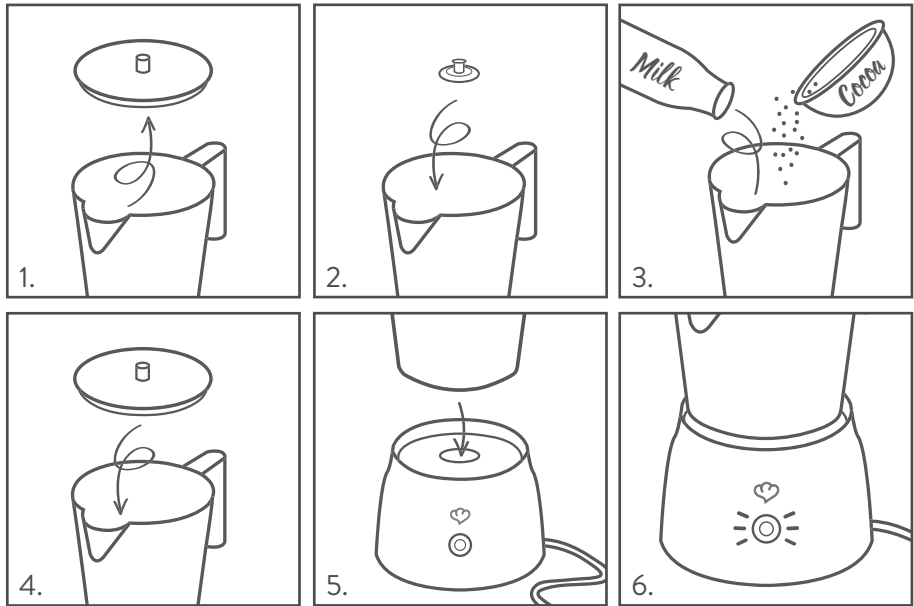
## CALENTAR LA LECHE Y PREPARAR LA ESPUMA



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 rebose.
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 rebese.  
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).

## **LIMPIEZA Y CUIDADO**

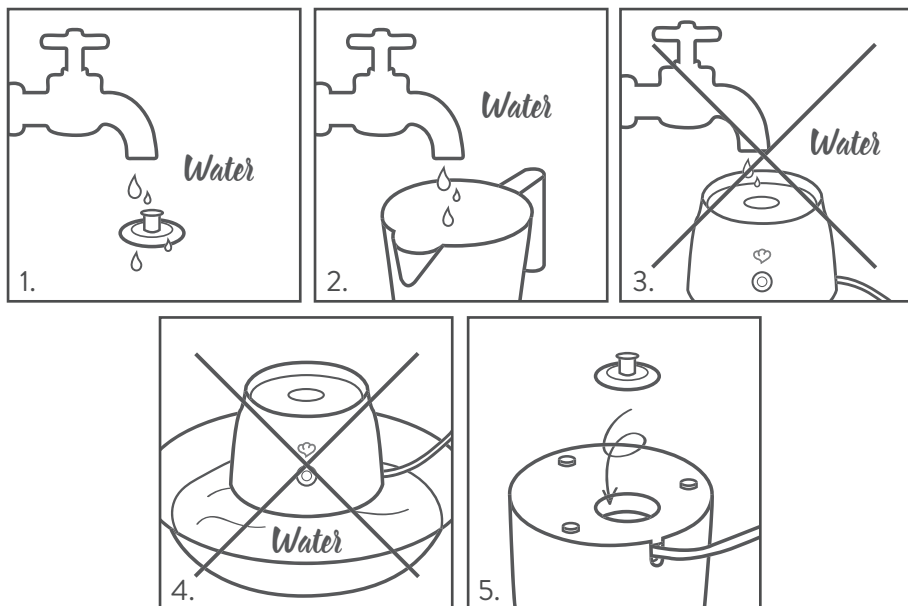
El aparato debe limpiarse y secarse después de cada uso como se indica a continuación. Un cuidado deficiente o inadecuado del aparato puede afectar a la capacidad de funcionamiento del espumador de leche.



**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.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Por favor, sigue los siguientes pasos si el aparato no funcionara correctamente:

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.

## 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.

## ATENCIÓN AL CLIENTE

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

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

Las piezas de desgaste 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 tiene preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Número telefónico: +49 (0)800 270 70 27

Correo electrónico: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## ELIMINACIÓN DE RESIDUOS/ PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros productos son fabricados con el mayor grado de cuidado y están diseñados para una larga durabilidad. El mantenimiento regular y la limpieza ayudan a prolongar la durabilidad. Si el dispositivo está defectuoso y no puede repararse, no debe desecharse en casa.

Debes depositar el aparato en un punto de eliminación reconocido para el reciclaje de dispositivos eléctricos o electrónicos. Con una eliminación correcta y el reciclaje contribuyes a proteger nuestro medioambiente.

Este aparato cumple con la Directiva 2002/96/CE sobre eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con:



- Directivas europeas de compatibilidad electromagnética (EMC) 2014/30 / UE
- Directiva de Baja Tensión (LVD) 2014/35 / EU
- RoHS 2011/65 / EU



Este aparato cumple con: LFGB 2005, § 30 + 31

