

Cher Client,

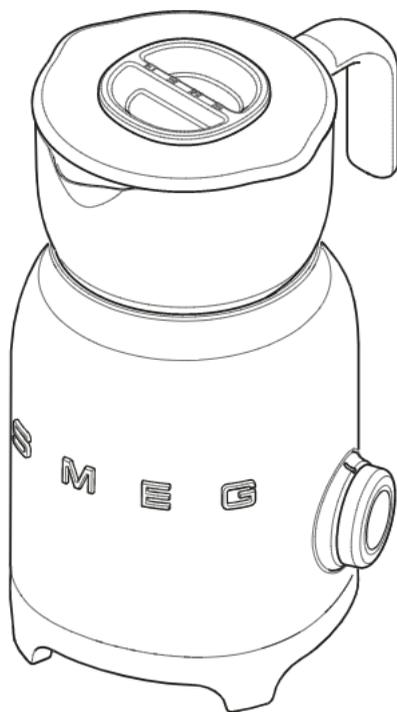
Nous vous remercions vivement pour l'achat du chocolatière de la Ligne Smeg. En choisissant un de nos produits, vous avez opté pour une solution dont la recherche esthétique et l'innovante conception technique permettent d'obtenir des objets uniques, capables de devenir des éléments d'ameublement.

En effet, un appareil ménager Smeg se coordonne toujours parfaitement avec les autres produits de la gamme et peut, dans le même temps, constituer un objet de design pour la cuisine.

Nous vous souhaitons d'apprécier pleinement les fonctions offertes par votre appareil.

Bien cordialement.

SMEG S.p.A.



Modèle MFF01
Chocolatière



Avertissements

SÉCURITÉ

Mises en garde fondamentales pour la sécurité.

Puisque l'appareil fonctionne avec du courant électrique, il faut respecter les mises en garde de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours accessible, pour pouvoir décrocher la fiche si nécessaire.
- Ne jamais tirer le câble puisqu'il pourrait s'endommager.
- En cas de panne de l'appareil, ne pas essayer de le réparer.
Éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise et s'adresse à l'assistance technique.
- En cas de dommages à la fiche ou au câble d'alimentation, les faire remplacer uniquement par l'assistance technique afin de prévenir tout risque.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Attention : avant de procéder au nettoyage, débrancher la fiche.
- Ne pas faire pendre le câble d'alimentation depuis le bord de la table ou d'un autre plan ni le faire entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Conserver le matériau d'emballage (sachets en plastique, polystyrol expansé) hors de la portée des enfants.
- Ne pas confier l'utilisation de la machine à toute personne (enfants compris) ayant des capacités psycho-physiques-sensorielles réduites, ou avec une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elle ne soit correctement supervisée

et instruite par une personne responsable de sa sécurité. Surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne pas ranger l'appareil au-dessus ou à proximité de cuisinière ou de gaz, ou d'un four chauffé.
- Vérifier qu'aucun objet étranger ne se trouve à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas remplir excessivement la carafe, mais faire toujours référence aux indications de niveau sérigraphié présentes à l'intérieur de la carafe.
Remplir au-delà de la limite signalée peut être dangereux si le lait monté gicle du conteneur.
- Durant le fonctionnement, la carafe se réchauffe. Ne pas toucher les surfaces chaudes et toujours prendre la carafe par la poignée.
- Les porteurs de pacemaker ou de tout autre dispositif similaire doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils ne soit modifié par le champ à induction, dont la gamme de fréquences est comprise entre 20 et 50 Hz.
- Le disque de mousse du lait peut être source d'étouffement. Le tenir hors de la portée des enfants.

Branchement de l'appareil

S'assurer que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque de données au fond de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art et ayant une portée minimale de 10 A et équipée d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contacter le service d'assistance technique pour procéder à leur remplacement.



Pour les marchés européens uniquement:

- L'utilisation de cet appareil est autorisée aux enfants à partir de 8 ans, uniquement sous supervision ou s'ils sont informés sur comment utiliser l'appareil en toute sécurité, et comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par des enfants à partir de 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés.
- Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants ayant un âge inférieur à 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant avant de procéder à toutes les opérations de montage, de démontage et de nettoyage.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour chauffer et faire monter le lait, ainsi que pour préparer du chocolat chaud. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Responsabilité du constructeur

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages subis par des personnes et des choses causées par :

- utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- non-lecture du manuel d'utilisation ;
- modification même d'une seule pièce de l'appareil ;
- utilisation des pièces détachées non originales ;
- non-respect des mises en garde de sécurité.



Conserver soigneusement ces instructions. Si l'appareil devait être cédé à d'autres personnes, leur remettre également ces instructions d'utilisation.

MISE AU REBUT

Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques.



Les appareils qui comprennent ce symbole sont sujets à la Directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques usés doivent être éliminés séparément des déchets domestiques, en les remettant dans les centres appropriés prévus par l'État. En éliminant correctement l'appareil hors d'usage, les dommages à l'environnement et les risques pour la santé des personnes sont évités. Pour obtenir plus d'informations sur l'élimination de l'appareil hors d'usage, s'adresser à l'administration communale, au bureau d'élimination et au magasin où l'appareil a été acheté.



Description / Montage

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- 1 Base moteur
- 2 Carafe
- 3 Fouet dentelé (pour faire monter le lait ou le chocolat)
- 3a Fouet lisse (pour fonction avec lait chaud)
- 4 Couvercle
- 5 Bouchon doseur
- 6 Bouton START/STOP
- 7 Molette de sélection de programme
- 8 Voyant

PLAQUE D'IDENTIFICATION

La plaque signalétique indique les caractéristiques techniques, le numéro de série et le marquage. La plaque signalétique ne doit jamais être retirée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION (Fig. 1)

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage, ainsi que les étiquettes et les autocollants.
- Nettoyer la base moteur (1) avec un chiffon humide.
Laver tous les composants et les sécher soigneusement (cf § « Nettoyage et entretien »).



Avant utilisation, vérifiez que tous les composants sont intacts.

ASSEMBLAGE DES COMPOSANTS (Fig. 1)

- Positionner la carafe (2) sur la base moteur (1).
- Placer le fouet (3) à l'intérieur de la carafe (2) en l'insérant dans le pivot prévu à cet effet.
- Placer le couvercle (4) sur la carafe (2) et l'enfoncer correctement.

DESCRIPTION DES COMMANDES (Fig. 1)

Molette de sélection de programme (7)

L'appareil dispose de 6 programmes prééglés et d'une fonction manuelle, avec sélection possible à partir de la molette (7).

Icône molette	Programme
	Chocolat chaud
	Lait chaud
	Lait chaud avec mousse légère
	Lait chaud avec mousse épaisse
	Lait froid avec mousse légère
	Lait froid avec mousse épaisse
M	Manuel

Indications du niveau de liquide

Symbole	Description
	Niveau maximum de remplissage du lait pour la fonction de chauffage et la préparation du chocolat (quantité de chocolat incluse).
	Niveau maximum de remplissage de lait à faire mousser.
	Niveau minimum.



UTILISATION (Fig. 1)



Conseils d'utilisation

Le résultat de la fonction de mousse de lait peut être influencé par les ingrédients utilisés.

Pour obtenir un bon résultat, il est conseillé d'utiliser du lait entier, en le retirant du réfrigérateur immédiatement avant de le verser dans la carafe (2).



Après un premier cycle de chauffage, attendre que l'appareil refroidisse avant d'en effectuer un second.



Ne pas utiliser l'appareil sans liquides. Démarrer l'appareil sans liquide implique un risque de dommages sur le pot.

Toujours remplir le pot jusqu'au niveau MIN sans toutefois dépasser le niveau MAX. Les deux niveaux sont indiqués à l'intérieur du pot.



Si le voyant présent sur la molette clignote et que trois bips sonores sont répétés deux fois, alors l'appareil est en état d'erreur.

L'état d'erreur est indiqué en absence du pot ou du fouet, ou encore si le pot est retiré durant la préparation ou en cas de démarrage de l'appareil avec le pot vide.

Dans les deux premiers cas, le cycle ne commencera pas, tandis que dans les deux derniers cas, le cycle commencera, mais s'arrêtera dans un délai de quelques secondes.

- Insérer la fiche dans la prise de courant.
- Le voyant (8) clignote. Après environ 120 secondes d'inactivité, l'appareil passera en mode veille et le voyant s'éteindra.

Chauffer ou faire mousser le lait

- Retirer le couvercle (4) et verser le lait froid dans la carafe (2) en suivant les indications de niveau visibles à l'intérieur de la carafe elle-même.
- Refermer le couvercle (4).
- Sélectionner le programme souhaité en tournant la molette (7) sur l'encoche rouge située sur l'anneau de la molette.



L'appareil quittera le mode veille et passera en mode de fonctionnement.

- Appuyer sur le bouton START/STOP (6) pour lancer le cycle. Le voyant (8) reste allumé.
- Un signal sonore et l'extinction du voyant (8) indiquent que le cycle est terminé.
- Il est possible d'arrêter le cycle avant la durée configurée, en appuyant sur le bouton START/STOP (6).
- Retirer le couvercle (4) en le prenant par les ailettes latérales.
- Retirer la carafe (2) et verser la mousse de lait en utilisant une cuillère.



L'ajout éventuel de sucre ou de sirops édulcorants (ex : jus de miel, d'agave ou d'érable, etc.) est recommandé uniquement en fin de cycle.

Préparation du chocolat

- Retirer le couvercle (4) et verser les ingrédients de préparation du chocolat dans le pot (2) en suivant les indications de niveau visibles à l'intérieur du pot lui-même et les conseils figurant dans la recette Smeg.
- Sélectionner le programme approprié et procéder comme décrit pour le lait.



Durant la phase de fonctionnement, il est possible de retirer le bouchon



Nettoyage et entretien

doseur (5) pour introduire d'éventuels ingrédients en poudre supplémentaires.

Il est recommandé de les insérer lentement et en petites quantités, quelques instants après le début du cycle pour permettre au lait de chauffer. Un ajout trop rapide ou en quantités trop importantes peut impliquer l'arrêt de la rotation du fouet ou la sortie du fouet de son siège.

Fonction manuelle

- Retirer le couvercle (4) et verser le lait froid dans le pot (2) en suivant les indications de niveau visibles à l'intérieur du pot lui-même.
- Refermer le couvercle (4).

Il est possible de sélectionner un cycle à chaud ou un cycle à froid.

Manuel Chaud :

- Pour démarrer le programme Manuel (M), avec fonction de chauffage, appuyer sur la touche START/STOP. Le voyant (8) s'allume et la vitesse du fouet et la température augmenteront proportionnellement à la durée du cycle. L'utilisateur peut interrompre le cycle en appuyant sur la touche START/STOP dès qu'il considère que la préparation est satisfaisante.

Manuel Froid :

- Maintenir le bouton START/STOP enfoncé pendant environ 3 secondes. Le fouet démarre pour faire mousser le lait sans le chauffer et le voyant (8) clignotera pendant toute la durée du cycle. L'utilisateur peut interrompre le cycle en appuyant sur la touche START/STOP dès qu'il considère que la préparation est satisfaisante.



- Dans les deux cas, après un certain temps, la fonction manuelle s'arrête

automatiquement pour préserver l'intégrité et les fonctionnalités de l'appareil.

- Un signal sonore et l'extinction du voyant (8) indiquent que le cycle est terminé.
- Procéder ensuite comme décrit pour le lait.



Durant la phase de préparation, il est possible de retirer le bouchon doseur (5) pour introduire d'éventuels ingrédients en poudre supplémentaires (ex : café soluble, cappuccino soluble, thé soluble, est.).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (Fig. 1)



Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, TOUJOURS débrancher la fiche de la prise secteur et laisser refroidir l'appareil. Ne jamais immerger la base moteur (1) dans de l'eau ou autres liquides.

Le manuel d'instructions contient les instructions et les dispositions relatives au nettoyage, à l'entretien et aux opérations recommandées par le fabricant au client. Toute autre intervention doit être effectuée par un service d'assistance agréé.

- Retirer le fouet (3).
- Retirer la carafe (2) de la base moteur.
- Le fouet (3), le couvercle (4), le bouchon-doseur (5) et le pot (2) peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Le bloc moteur (1) peut être nettoyé en utilisant tout d'abord un chiffon humide, puis un chiffon sec. Éviter d'utiliser des détergents ou des matériaux abrasifs.



CHOCOLAT CHAUD

Quantité pour deux tasses

Ingrédients

- Lait entier 250 ml
- Chocolat noir en flocons 90 g

Procédure

- Verser le lait dans le pot.
- Ajouter les flocons de chocolat.
- Fermer le couvercle.
- Sélectionner le programme de chocolat chaud () .
- Appuyer sur le bouton START/STOP et attendre la fin du programme.

CAPPUCCINO

Quantité pour deux tasses

Ingrédients

- Lait entier 200 ml
- Café 80 ml
- ou café serré 40 ml

Procédure

- Faire le café en utilisant une machine à café et le verser dans une tasse.
- Verser le lait dans le chocolatière.
- Fermer le couvercle.
- Sélectionner le programme de lait chaud avec mousse épaisse () .
- Appuyer sur le bouton START/STOP et attendre la fin du programme.
- Verser la mousse de lait sur le café.
- Ajouter une cuillerée de sucre ou de sirop édulcorant selon les préférences.

CAFÉ GLACÉ AU LAIT (COURT)

Quantité pour deux tasses

Ingrédients

- Lait entier 200 ml
- Café 80 ml
- Glaçons 4

Procédure

- Insérer les glaçons dans 2 verres.
- Faire le café en utilisant une machine à café et le verser dans les verres remplis de glaçons.
- Ajouter une cuillerée de sucre ou de sirop édulcorant selon les préférences.
- Verser le lait dans le chocolatière.
- Fermer le couvercle.
- Sélectionner le programme de lait froid avec mousse épaisse ou mousse légère en fonction de la mousse souhaitée ( / ).
- Appuyer sur le bouton START/STOP et attendre la fin du programme.
- Verser la mousse de lait dans les verres contenant le café et les glaçons.

Que faire si...

Que faire si.....

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
L'appareil s'arrête durant le fonctionnement.	Le pot est vide.	Remplir le pot.
	Le pot a été retiré durant la préparation.	Remettre le pot à sa place.
	Ingrédients trop épais ou trop gros tels que de gros flocons de chocolat.	Utiliser des ingrédients plus fins.
Le cycle ne démarre pas.	Le pot n'est pas à sa place.	Mettre le pot à sa place.
	Le fouet n'est pas à sa place.	Vérifier que le tuyau soit présent et correctement positionné.
Le lait ne mousse pas.	Le lait n'est pas froid.	Utiliser du lait froid.
	Le pot contient de l'eau résiduelle ou est sale.	Vérifier que le pot soit sec et propre.
	Le fouet utilisé n'est pas celui adapté.	Installer le fouet dentelé.
	Utilisation de lait déjà monté ou chauffé.	Ne pas utiliser de lait déjà monté ou chauffé.
Les ingrédients ne fondent pas.	Utilisation de lait maigre.	Utiliser le type de lait adéquat.
	Ingrédients trop épais ou insérés en quantité trop grande.	Hacher les ingrédients avant de les insérer ou vérifier les conseils de préparation.



Si le problème n'a pas été résolu ou pour d'autres types de défauts, contacter le service d'assistance de votre zone.