



SINCE 1888

Multischäumer
Dual Speed Frother
Mousseur à lait



Sehr geehrter RÖSLE Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Multi-schäumer aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Art.-Nr. 12961
Spannung: 3.0V
Batterie: 2 x AAA

Wichtiger Hinweis:

Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

Alle Vorteile auf einen Blick:

Der Multischäumer von RÖSLE ist ein zuverlässiges und langlebiges Produkt zum einfachen und schnellen Aufschäumen von Milch, Milchshakes, Vinaigrettes etc.

→ **2 Geschwindigkeiten:**

schnell (12.000 U/min): für Milchschaum und Milchshakes

langsam (8.000 U/min): für Vinaigrettes und sehr kleine Mengen von Milchschaum

→ Der **flexible Spiralbesen** garantiert eine ideale Kraftübertragung des Motors

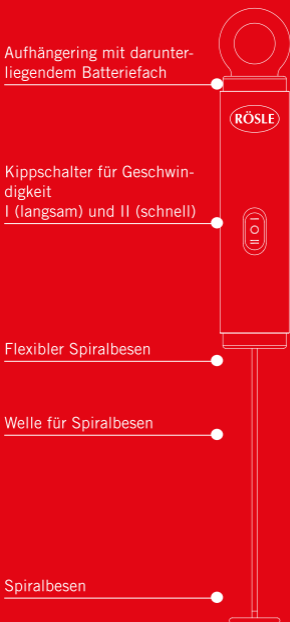
→ **Antriebswelle aus speziell gehärtetem Stahl gefertigt**

→ **Mit Aufhänger für die Offene Küche**

→ Gefertigt aus **Edelstahl 18/10**

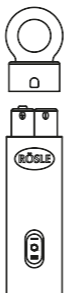
→ Verwendbar mit handelsüblichen Batterien (2 x AAA mit 1,5V)

1. Der Multischäumer im Detail



2. Inbetriebnahme

Öffnen Sie den Batteriefachdeckel durch Drücken und Drehen des Aufhängerings gegen den Uhrzeigersinn. Danach können Sie den Ring abnehmen und die Batterien einlegen. Bitte beachten Sie die richtige Polung der Batterien.



Nun setzen Sie den Ring wieder auf den Griff und verschließen Sie diesen, so dass die Öffnung des Rings wieder in einer Linie zum RÖSLE Logo steht.

Bitte Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch, beachten Sie dazu die Hinweise unter Punkt 4.

3. Handhabung

Milchschaum:

Zur Herstellung von Milchschaum verwenden Sie einen Kaffeebecher und füllen diesen zu einem Drittel mit Milch. Das beste Ergebnis erreichen Sie wenn die Milch auf 60°C erhitzt wird, z. B. in der Mikrowelle bei 600 W ca. 20 Sekunden.

Hinweis:

Die Milch darf niemals kochen, denn dadurch verändert sich die Eiweißstruktur und es lässt sich kein Milchschaum mehr herstellen.

Tauchen Sie den gereinigten Spiralbesen bis knapp über den Becherboden in die Milch ein. Schalten Sie nun die Stufe II ein und halten Sie das Gerät ruhig im Becher. Bleiben Sie mit dem Spiralbesen in der Milch und nicht im Schaum, so wird er feinporig und cremig. Der Vorgang dauert ca. 15 bis 30 Sekunden, je nach gewünschter Konsistenz des Milchschaums. Es lässt sich Milch mit jedem Fettgehalt aufschäumen, bei Vollmilch wird der Milchschaum noch cremiger. Es lassen sich auch Soja-, Ziegen-, Schafs- und lactosefreie Milch aufschäumen.

Wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist, schalten Sie den Multischäumer aus, bevor Sie diesen aus dem Becher herausnehmen.

Milchshakes:

Wenn Sie kalte Milchshakes herstellen möchten, sollte die Milch so kalt wie möglich sein (zwischen 1°C und 7°C), ansonsten lässt sich diese nicht aufschäumen.

Die weitere Vorgehensweise ist dieselbe wie bei Milchschaum.

Vinaigrettes:

Zur Herstellung von Vinaigrettes vermischen Sie zuerst den Essig je nach Belieben mit Salz, Zucker, Gewürzen und Senf. Geben Sie nun das Öl langsam unter ständigem Rühren (Geschwindigkeit I – langsam) zu. Dadurch erhalten Sie eine gut emulgierte Vinaigrette. Kräuter, Zwiebeln usw. geben Sie bitte erst danach in die Vinaigrette.

Bitte reinigen Sie die Welle und den Spiralbesen gründlich direkt nach jedem Einsatz wie unter Punkt 4 beschrieben.

Hinweis:

Achten Sie darauf, dass die Welle nicht verbogen wird. Dies kann zu einer Unwucht führen und es wird nicht mehr die volle Drehzahl erreicht.

4. Reinigung

Reinigen Sie nur den Spiralbesen und die Welle in dem Sie diese in ein Gefäß mit warmen Wasser und Spülmittel tauchen und einschalten. Danach bitte mit klarem Wasser abspülen. Halten Sie den Multischäumer zum Trocknen nur kurz ins Spülbecken und schalten Sie ihn ein. Das restliche Wasser wird aus dem Spiralbesen geschleudert, ein Nachrocknen ist nicht nötig. Bei Bedarf den Griff bitte nur mit einem trockenen Tuch reinigen, der Griff mit Batteriefach und Motor dürfen niemals mit Feuchtigkeit oder Wasser in Kontakt kommen. Der Multischäumer darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Versuchen Sie nicht die Welle mit dem Spiralbesen aus dem Gerät zu ziehen, diese sind fest mit dem Antriebsmotor verbunden.

5. Hinweis zur Entsorgung von Batterien

Sollte sich nach längerem Gebrauch die Drehzahl des Multischäumers verringern, tauschen Sie bitte die Batterien aus. Um die Batterien zu entnehmen, öffnen Sie das Batteriefach wie unter Punkt 2 beschrieben.

Die beigelegten Alkali-Mangan Batterien sind nicht aufladbar. Batterien dürfen grundsätzlich nie beschädigt, aufgebohrt oder in offenes Feuer geworfen werden. Bitte mischen Sie niemals alte und neue Batterien. Die leeren Batterien dürfen Sie nicht in den Hausmüll werfen. Altbatterien enthalten möglicherweise Schadstoffe, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Bitte geben Sie die Batterien im Handel oder an den Recyclinghöfen der Kommunen ab. Die Rückgabe ist unentgeltlich und gesetzlich vorgeschrieben. Bitte werfen Sie nur entladene Batterien in die aufgestellten Behälter. Alle Batterien werden wieder verwertet. So lassen sich wertvolle Rohstoffe wie Eisen, Zink oder Nickel wieder gewinnen. Batterierecycling ist ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz. Weitere Infos zur umweltverträglichen Entsorgung von Batterien erhalten Sie bei Ihrer Kommune.

6. Entsorgung


Dieses Produkt ist nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln, sondern muss an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab-



gegeben werden. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, die kommunalen Entsorgungsbetriebe oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Multischäumer ist kein Spielzeug und ist mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, bitte daher von Kindern fernhalten.

 CE-Konformität. Dieses Gerät ist funkentstört entsprechend der geltenden EG-Richtlinie 2004/108/EG

Technische Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Küchenwerkzeug.

Ihr RÖSLE Team

Dear RÖSLE Customer,

Thank you for choosing the high quality Dual Speed Frother by RÖSLE. It's a wise choice and one that will prove the test of time as a durable top quality product. To make sure you get optimum results and long-lasting service from your new kitchen utensil, we've compiled some important information plus tips for optimal use and aftercare, as well as important safety guidelines.

Art.-No. 12961
Rating: 3.0V
Battery: 2 x AAA

Important Note:

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Outstanding product features at a glance:

The Dual Speed Frother from RÖSLE is a reliable and hardwearing kitchen aid for easy and quick frothing of milk, milkshakes, vinaigrettes etc.

→ **Speed control:**

Fast (12,000 rpm): to froth milk and for milkshakes

Slow (8,000 rpm): for vinaigrette dressings and small quantities of milk froth

→ The **flexible spiral whisk** of the milk frother guarantees an ideal power transmission of the motor

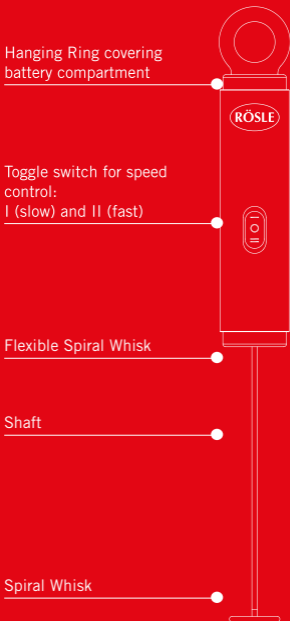
→ **Drive shaft made from special hardened steel**

→ **With Hanging Ring for Open Kitchen storage**

→ Manufactured in **18/10 stainless steel**

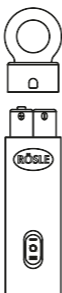
→ Uses commonly available batteries (2 pieces, Type AAA, 1.5 V each)

1. Close-up of the Dual Speed Frother



2. First time use

Open the battery compartment by pressing down and turning the Hanging Ring counter-clockwise. You can then remove the ring and insert the batteries. Please make sure that the polarity of the batteries is correct.



Put the ring back onto the handle and lock it in place so that the ring aperture aligns with the RÖSLE logo.

Please clean the utensil before first time use following the instructions provided in point 4.

3. Handling

Milk Froth:

To produce milk froth, fill a mug a third full with milk. Best results are obtained when the milk is first heated to 60°C/ 140°F (takes approx. 20 seconds in a microwave oven at 600 W).

Note:

Milk should not reach boiling point since this would change its protein structure making it impossible to produce froth.

Insert the clean spiral whisk into the milk so that it just skims over the base of the mug without touching it. Switch to Speed II and hold the utensil steadily in the mug. The finest and creamiest results will be obtained by keeping the spiral whisk low in the liquid milk and away from the froth forming. The process needs approx. 15 to 30 seconds depending on the consistency desired. Skimmed milk is suitable for frothing but full cream milk will give the creamiest results. Froth can also be produced from soya based milk, as well as from goat, sheep and lactose-free milk varieties.

Once the desired consistency has been achieved, be careful to first switch off the Dual Speed Frother before removing it from the mug.

Milkshakes:

For cold milkshakes, the milk should be as cold as possible (between 1 °C/ 34 °F and 7°C/45 °F), or else it won't froth well. The process is the same as for producing milk froth.

Vinaigrette dressings:

To prepare a vinaigrette, first blend the desired amount of vinegar with salt, sugar, spices and mustard as required. Set the utensil to slow speed (Speed 1) and add the oil gradually. This will help to achieve a homogenous consistency. Please add herbs, onions etc. afterwards.

Please clean both the shaft and the spiral whisk of the utensil immediately after use each time as described in point 4.

Note:

Be careful not to bend the shaft. This could lead to an imbalance and the full rotational speed will not be reached.

4. Cleaning

Only clean the shaft and the spiral whisk of the Dual Speed Frother. Submerge them in a receptacle holding warm water and washing-up liquid and then switch on the appliance. Rinse them afterwards with clear water.

To dry the appliance, hold the Dual Speed Frother in a sink and switch it on briefly. All the water will be spun out of the spiral whisk.

The handle can be simply wiped clean with a dry cloth if necessary. Please note that the handle with its battery compartment and motor should never come into contact with humidity or fluids.

The Dual Speed Frother should never be put into a dishwasher for cleaning. Never attempt to pull out the shaft and the spiral whisk as they are directly fixed to the motor.

5. Note on correct disposal of batteries

When the speed of the Dual Speed Frother begins to slow down after having been used for a while, it is time to change the batteries. To open the battery compartment and remove the batteries, please follow instructions listed in point 2. The alkaline

batteries provided with this product are not re-chargeable. Batteries should never be damaged, drilled through or thrown into an open fire. Never use a combination of old and new batteries. Used batteries should never be disposed of with ordinary household waste. Used batteries may contain hazardous material which can be harmful to health and the environment. Please deliver used batteries to retailers' recycling facilities or to your local waste disposal service for battery return. This service is free of charge and is a legal obligation in Europe. Please use provided containers only for the disposal of empty batteries. All batteries will be recycled. In this way valuable natural resources such as iron, zinc and nickel, will be re-used. Recycling of batteries is an important contribution to environment protection. Your local waste disposal facility will provide you with further information on request.

6. Disposal


This product should not be disposed of in ordinary household waste but must be channeled to an appropriate re-cycling facility for electric and electronic equipment.



For further information contact your local authority, communal waste disposal facilities or the shop where you purchased the item.

General Safety Guidelines

The Dual Speed Frother should not be used as a toy and should be handled with caution. Small components could be accidentally swallowed by children so please keep the appliance safely out of their reach.

 CE Conformity. This appliance complies with EU Directive 2004/108/EG pertaining to electromagnetic interference.

We reserve the right to technical modification without prior notice.

We wish you long lasting service from your new RÖSLE Kitchen Utensil.

Your RÖSLE Team

Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi le Mousseur à lait haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

Art.-Nr. 12961 Voltage: 3.0V Batterie : 2 x AAA

Note importante :

L'appareil n'est pas un jouet et ne doit pas être laissé dans les mains des enfants. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne doivent pas être faits par un enfant, sauf si celui-ci est âgé de plus de 8 ans et est surveillé par un adulte.

Tous les avantages en un clin d'œil:

Le Mousseur à lait RÖSLE est un article fiable et de longue durée de vie pour faire mousser le lait et mélanger le lait, les milkshakes ainsi que les vinaigrettes.

→ **2 vitesses:**

rapide (12.000 tours/min): pour la mousse de lait et les milkshakes
lente (8.000 tours/min): pour les vinaigrettes et des petites quantités de mousse de lait

→ Le **fouet à spirale flexible** garantit la transmission d'énergie idéale du moteur.

→ **Arbre de transmission fabriqué en acier trempé spécial**

→ **Avec anneau de suspension pour la Cuisine Ouverte**

→ Fabriqué en **acier inoxydable 18/10**

→ Mise en marche avec des piles vendues habituellement dans le commerce (2 x AAA de 1,5V)

1. Le Mousseur à lait en détail

Anneau de suspension protégeant également le compartiment à piles

Interrupteur à bascule pour régler la vitesse I (lente) et II (rapide)

Le fouet à spirale flexible

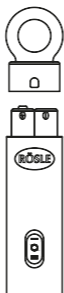
Tige du fouet à spirale

Fouet à spirale



2. Mise en marche

Ouvrez le couvercle du compartiment à piles en appuyant et en tournant l'anneau de suspension dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ensuite vous pouvez retirer l'anneau et insérer les piles. Faites attention à mettre les piles dans le bon sens des pôles.



Remettez l'anneau sur le manche et refermez celui-ci de façon à ce que l'ouverture de l'anneau se trouve dans le même alignement que le logo RÖSLE.

Nettoyez le Mousseur à lait avant la première utilisation comme indiqué sous le point 4.

3. Utilisation

Mousse de lait:

Pour fabriquer de la mousse de lait utilisez une tasse à café et remplissez celle-ci d'un tiers de lait. Vous obtiendrez un meilleur résultat si vous réchauffez le lait à 60 °C, par exemple dans le micro-ondes à 600W et pendant environ 20 secondes.

Conseil:

Le lait ne doit pas du tout bouillir car cela transforme la structure des protéines de lait et donc le lait ne peut plus mousser.

Plongez le fouet à spirale nettoyé dans le lait juste au dessus du fond du récipient, sans toucher celui-ci. Mettez en marche le Mousseur à lait sur la position II et laissez l'appareil agir sans le bouger. Veillez à rester avec l'appareil dans le lait et non pas dans la mousse, ainsi celle-ci sera crémeuse, fine et légère. Le procédé dure environ 15–30 secondes selon la consistance souhaitée de la mousse. Peu importe le pourcentage de matières grasses dans le lait, chaque sorte de lait peut être transformée en mousse – émulsionnée – la mousse du lait entier est plus crémeuse. De même vous pouvez faire mousser le lait de soja, de chèvre, de brebis et le lait sans lactose.

Lorsque le résultat souhaité est obtenu, éteignez le Mousseur à lait avant de le retirer du récipient.

Milkshakes:

Si vous souhaitez faire des milkshakes froids, le lait doit être aussi froid que possible (entre 1°C et 7°C), sinon celui-ci ne se transformera pas en mousse. Le procédé est le même que pour faire de la mousse de lait.

Vinaigrettes:

Pour faire une vinaigrette, mélangez d'abord le vinaigre avec le sel, éventuellement une pincée de sucre, les aromates et la moutarde. Versez lentement l'huile tout en activant l'appareil (Vitesse I – lente). Ainsi vous obtiendrez une vinaigrette bien émulsionnée. Ajoutez les oignons ou les fines herbes uniquement après à la vinaigrette.

Veillez à nettoyer minutieusement directement et après chaque utilisation la tige et le fouet à spirale du Mousseur à lait, comme décrit sous le point 4.

Conseil:

Faites attention à ne pas tordre la tige. Cela endommagerait la fonction de l'appareil et la vitesse maximale ne pourrait plus être atteinte.

4. Entretien

Nettoyez le fouet à spirale et la tige en plongeant ceux-ci dans un récipient rempli d'eau et d'une goutte de liquide vaisselle, ensuite mettez l'appareil en marche. Réitérez l'opération dans un récipient rempli d'eau claire pour un nettoyage parfait. Pour égoutter le Mousseur à lait, maintenez celui-ci dans l'évier vide et mettez-le en marche. L'eau restante va être expulsée du fouet à spirale, il n'est donc pas nécessaire ensuite de l'essuyer avec un torchon.

Si besoin est, nettoyez le manche à l'aide d'un torchon sec. Le manche avec les piles ne doit en aucun cas entrer en contact avec l'humidité ou l'eau. Cela provoquerait des dommages irréparables.

Le Mousseur à lait ne doit en aucun cas être mis au lave-vaisselle. N'essayez pas de tirer ou d'enlever la tige du manche, celle-ci est fixée au moteur à propulsion.

5. Conseil pour la collecte et le traitement des piles

Si la vitesse de rotation du Mousseur à lait diminue, veuillez changer les piles. Pour changer les piles il suffit d'ouvrir le compartiment à piles com-

me décrit dans le point 2. Les piles jointes alkali-mangan ne sont pas rechargeables. Les piles ne doivent en aucun cas être endommagées, percées ou jetées au feu. Ne mélangez jamais des piles neuves et usagées. Les piles usagées ne doivent pas être jetées à la poubelle. Les piles usagées contiennent des substances nocives qui peuvent nuire à la santé et à l'environnement. Veuillez déposer les piles chez votre détaillant ou dans les containers prévus à cet effet. Le traitement des déchets est soumis à une loi stricte. Déposez uniquement les piles usagées dans les boîtes et containers prévus à cet effet. Toutes les piles sont recyclées. Ainsi des matières premières précieuses comme le fer, le zinc ou le nickel peuvent en être récupérées. Le recyclage des piles est une contribution importante à la protection de l'environnement. Vous pouvez obtenir de plus amples informations sur le traitement écologique des piles auprès de votre commune.

6. Traitement des déchets


Cet article ne doit pas être considéré comme un déchet ménager mais doit être déposé dans les déchetteries pour recyclage des appareils



électriques et électroniques. Vous pouvez recevoir de plus amples informations auprès de votre commune, des déchetteries communales ou dans le magasin où vous avez acheté l'article.

Conseils généraux de sécurité

Le Mousseur à lait n'est pas un jouet et doit être utilisé avec précaution. De petits éléments peuvent être avalés par les enfants, c'est pourquoi l'article est à tenir hors de portée des enfants.

 CE-conformité. Cet article est antiparasité conformément à la loi Européenne en vigueur 2004/108/EG

Sous réserve de modification technique.

Nous vous souhaitons entière satisfaction et plaisir avec votre nouvel ustensile RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
www.roesle.de

0217