

Bellarom



www.lidl-service.com



MILK FROTHER BMAD 550 A1

FR BE

MOUSSEUR À LAIT

Mode d'emploi

DE AT CH

MILCHAUFSCÄUMER

Bedienungsanleitung

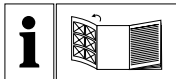
NL BE

MELKOPSCHUIMER

Gebruiksaanwijzing

IAN 298444

BE NL



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

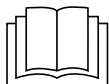
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR/BE	Bedieningsvejledning	Side	1
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29



Table des matières

Introduction	2
Droits d'auteur	2
Usage conforme	2
Matériel livré	3
Description de l'appareil	3
Caractéristiques techniques	3
Consignes de sécurité	4
Préparations	6
Déballage	6
Élimination de l'emballage	6
Installation	6
Utilisation	7
Chauffer le lait	7
Conseils pour la mousse de lait	8
Préparer de la mousse de lait chaude	8
Préparer de la mousse de lait froide	9
Utiliser la mousse de lait	10
Cappuccino à la mode italienne	10
Marocchino	10
Mélange viennois	10
Nettoyage et entretien	11
Rangement	12
Dépannage	12
Mise au rebut de l'appareil	12
Garantie de Kompernass Handels GmbH	13
Service après-vente	14
Importateur	14



Veillez lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Usage conforme

Cet appareil sert exclusivement à chauffer du lait et à le faire mousser (mousse froide et chaude) dans le cadre d'un usage domestique. Il n'est pas prévu pour l'usage en combinaison avec d'autres liquides ou pour un usage commercial.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales !

ATTENTION

Danger résultant d'un usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Aucune réclamation ne pourra être recevable concernant des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations mal effectuées, de modifications non permises effectuées sur le matériel ou d'utilisation de pièces de rechange non agréées.

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Mousseur à lait (pichet)
- Socle
- 3 batteurs
(2 x batteur pour faire mousser, 1 x batteur pour chauffer de manière homogène)
- Mode d'emploi


REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Description de l'appareil

- ❶ Couvercle
- ❷ Anneau d'étanchéité
- ❸ Batteur pour faire mousser
- ❹ Bouton « Marche/Arrêt » avec témoin lumineux incorporé
- ❺ Socle
- ❻ Enroulement du cordon
- ❼ Batteur pour chauffer de manière homogène

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance nominale	450 - 550 W
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Assurez-vous que le socle avec ses raccords électriques n'entre jamais en contact avec l'eau ! Laissez entièrement sécher le socle s'il a été mouillé par inadvertance.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec le socle fourni.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- ▶ Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toute réparation non conforme peut entraîner des risques pour l'utilisateur. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides !

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous remplacez les accessoires. Vous évitez ainsi de démarrer l'appareil par inadvertance.
- ▶ L'appareil s'échauffe en cours d'opération. Saisissez-le de ce fait uniquement sur les côtés caoutchoutés.
- ▶ Ne touchez pas les pièces en mouvement en cours d'opération !

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil est stable et à la verticale, avant de le mettre en marche. Sinon, l'appareil peut se renverser et le lait chaud peut en gicler.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entre pas en contact avec des sources chaudes telles que des plaques de cuisson ou des flammes ouvertes.
- ▶ N'opérez jamais l'appareil à vide. L'appareil risquerait d'être endommagé de manière irréparable.

Préparations

Déballage

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.
- ◆ Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Élimination de l'emballage

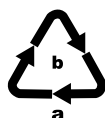
L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

- 1-7 : Plastiques,
- 20-22 : Papier et carton,
- 80-98 : Matériaux composites

Installation

- 1) Déroulez complètement le cordon d'alimentation de l'enroulement du cordon **6** et passez-le dans l'encoche située sur le socle **5**.
- 2) Placez l'appareil sur une surface plane et sèche. Veillez à ce que la fiche secteur soit à portée d'atteinte.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

Utilisation

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Ne jamais placer le socle électrique **5** à proximité d'eau - danger de mort par électrocution !

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Pour des raisons de sécurité, il est fortement déconseillé d'ouvrir le couvercle **1** pendant que l'appareil est en service. Il y a alors risque d'ébouillantage.
- ▶ Utilisez toujours du lait frais. Ne consommez pas de lait qui se trouve dans le pichet depuis un certain temps.

REMARQUE

- ▶ Si, pendant le processus de préparation, vous soulevez le pichet du socle **5**, l'appareil s'arrête. Vous devez remettre le processus de préparation en marche en appuyant sur le bouton « Marche/Arrêt » **4**.

Chauffer le lait

- 1) Placez le batteur pour chauffer de manière homogène **7** sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du pichet.
- 2) Retirez le pichet du socle **5**, et remplissez-le de lait. Versez au moins autant de lait jusqu'à atteindre le repère MIN à l'intérieur du pichet. Ne versez toutefois pas plus de lait que le repère supérieur MAX (☉). Sinon, l'appareil déborde.
- 3) Posez le pichet sur le socle **5**.
- 4) Placez le couvercle **1**.
- 5) Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » **4**. Le témoin lumineux incorporé s'allume en rouge. Le batteur pour chauffer de manière homogène **7** commence à tourner. Le lait est ainsi chauffé de manière homogène.
- 6) L'appareil passe hors service et le témoin de contrôle intégré s'éteint dès que le lait est chauffé à env. 65 °C.

REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez interrompre prématurément le processus de préparation, appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » **4**. Si vous appuyez de nouveau sur le bouton « Marche/Arrêt » **4**, le processus de préparation continue.

- 7) Retirez le couvercle **1** et versez le lait chaud dans le pichet souhaité.

Attendez env. 2 minutes avant de réchauffer une autre portion de lait.

Conseils pour la mousse de lait

- Cet appareil doit uniquement servir à faire mousser du lait de vache. Les autres types de lait moussent difficilement ou peuvent déborder de l'appareil.
- Le lait écrémé ou demi-écrémé ne brûle pas aussi facilement que le lait entier, en cas de teneur trop faible en matières grasses, il existe toutefois le risque que le lait ne se laisse pas bien mousser. De ce fait, utilisez dans la mesure du possible un lait présentant une teneur en matières grasses de 3,5% ou 1,5%.
- Un lait bien réfrigéré est plus facile à faire mousser qu'un lait plus tiède.
- Ne faites pas mousser le lait une deuxième fois, car il risque de brûler.
- Laissez le lait moussé reposer pendant env. 30 secondes avant d'ajouter la mousse sur un cappuccino, un espresso, etc.. Des bulles plus grandes éclatent alors et le lait encore liquide se dépose au fond. Vous pouvez alors utiliser la mousse fine.

Préparer de la mousse de lait chaude

- 1) Placez le batteur pour faire mousser **3** le lait sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du pichet.
- 2) Retirez le pichet du socle **5**, et remplissez-le de lait. Versez au moins autant de lait jusqu'à atteindre le repère MIN à l'intérieur du pichet. Ne versez toutefois pas plus de lait que le repère inférieur MAX (**6**). Sinon, l'appareil déborde. La montée en mousse entraîne un décuplement du volume du lait!
- 3) Posez le pichet sur le socle **5**.
- 4) Placez le couvercle **1**.
- 5) Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » **4**. Le témoin lumineux incorporé s'allume en rouge. Le batteur pour faire mousser **3** se met à tourner, le lait commence à mousser et à devenir chaud.
- 6) L'appareil passe hors service et le témoin lumineux s'éteint dès que le lait a moussé.

REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez interrompre prématurément le processus de préparation, appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » **4**. Si vous appuyez de nouveau sur le bouton « Marche/Arrêt » **4**, le processus de préparation continue.

- 7) Attendez pendant env. 30 secondes. Pendant ce temps, il se dépose encore un peu de lait liquide en bas.
- 8) Retirez le couvercle **1** et versez la mousse de lait dans le pichet souhaité, par exemple pour confectionner un cappuccino.

Attendez env. 2 minutes, avant de réchauffer une autre portion de lait.

Préparer de la mousse de lait froide

- 1) Placez le batteur pour faire mousser **3** le lait sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du pichet.
- 2) Retirez le pichet du socle **5**, et remplissez-le de lait froid. Versez au moins autant de lait jusqu'à atteindre le repère MIN à l'intérieur du pichet. Ne versez toutefois pas plus de lait que le repère inférieur MAX (**6**). Sinon, l'appareil déborde. La montée en mousse entraîne un décuplement du volume du lait!
- 3) Posez le pichet sur le socle **5**.
- 4) Placez le couvercle **1**.
- 5) Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » **4** et maintenez-le appuyé jusqu'à ce que le témoin lumineux intégré s'allume en bleu et que le batteur pour mousser **3** commence à tourner.
- 6) L'appareil passe hors service et le témoin lumineux intégré s'éteint dès que le lait a moussé.

REMARQUE

- Si vous souhaitez interrompre prématurément le processus de préparation, appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » **4**. Pour redémarrer le processus de préparation, appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » **4** et maintenez-le appuyé jusqu'à ce que le témoin lumineux intégré s'allume en bleu et que le batteur pour mousser **3** commence à tourner.

- 7) Attendez pendant env. 30 secondes. Pendant ce temps, il se dépose encore un peu de lait liquide en bas.
- 8) Retirez le couvercle **1** et versez la mousse de lait dans le pichet souhaité, par exemple pour préparer un cappuccino.

Utiliser la mousse de lait

Vous pouvez utiliser la mousse de lait pour différentes variations de boissons :

Cappuccino à la mode italienne

- Mettez un espresso (env. 25 - 30 ml) dans une tasse d'un contenu d'env. 120 - 180 ml.
- Ajoutez ensuite la mousse de lait jusqu'à ce que la tasse soit remplie jusqu'au bord.

Marocchino

- Faites-y fondre l'équivalent d'une cuillère à café de chocolat au lait.
- Étaler le chocolat fondu sur la paroi intérieure d'un verre et versez-y un espresso.
- Ajoutez env. 3 - 4 de cuillère à café de mousse de lait et saupoudrez de poudre de cacao.

Mélange viennois

- Versez env. 125 ml de café noir et fort dans une tasse à mocca.
- Faites mousser env. 110 ml de lait et ajoutez autant de mousse de lait pour que la tasse soit remplie tout juste en dessous du bord.
- Selon votre goût personnel, vous pouvez ajouter un peu de sucre.

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Sinon, il y a un risque de choc électrique !
- ▶ N'ouvrez jamais les éléments du boîtier. Celui-ci ne contient aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution en cas d'ouverture du corps de l'appareil.



N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Risque de brûlure !


ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !



Ne nettoyez pas l'appareil ou certaines pièces dans le lave-vaisselle ! Sinon, l'appareil sera endommagé de manière irréparable .

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs. Ils peuvent en effet aggraver la surface et endommager l'appareil de manière irréparable.

REMARQUE

- ▶ Nettoyez de préférence l'appareil directement après le refroidissement, de manière à éviter que les restes de lait sèchent. Pour le premier nettoyage superficiel, il suffit de mettre de l'eau avec un peu de produit vaisselle dans le pichet (le batteur **3/7** utilisé est employé). Pour ce faire, veuillez tenir compte des repères MIN et MAX . Démarrez l'appareil afin que le batteur **3/7** brasse l'eau. Rincez l'appareil avec beaucoup d'eau claire.

Pour un nettoyage soigneux, veuillez procéder comme suit :

- Pour le nettoyage, retirez le batteur **3/7** de l'appareil et nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude. Ajoutez un peu de produit vaisselle. Essayez l'intérieur avec un chiffon doux ou une éponge. A cet égard, veuillez particulièrement faire attention à la zone autour de l'arbre d'entraînement. Rincez soigneusement l'appareil avec beaucoup d'eau claire.
- Retirez l'anneau d'étanchéité **2** du couvercle **1** et nettoyez les deux pièces à l'eau de rinçage additionnée d'un peu de détergent doux. Retirez les restes de détergent à l'eau claire et séchez bien les deux pièces. Faites de nouveau glisser l'anneau d'étanchéité **2** sur le couvercle **1**.
- Nettoyez le batteur **3/7** dans de l'eau de rinçage avec un peu de détergent doux et rincez le tout à l'eau claire.

- Nettoyez l'ensemble des surfaces extérieures, le socle ❸ et le câble d'alimentation à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de produit vaisselle doux sur le torchon. Veillez à ce qu'il n'y ait pas résidus de produits détergents sur et dans l'appareil avant de le remettre en service.

Rangement

- Laissez d'abord entièrement refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du cordon ❹.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Dépannage

Panne	Cause	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'a pas été insérée dans la prise secteur.	Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
	L'appareil n'est pas allumé.	Allumez l'appareil.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service clientèle.
	L'appareil est encore trop chaud.	Laissez l'appareil refroidir.
Le lait ne mousse pas.	Le mauvais batteur ❺ est installé dans l'appareil.	Insérez le batteur pour faire mousser ❻.

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'instrument avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 298444

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	16
Auteursrecht	16
Gebruik in overeenstemming met bestemming	16
Inhoud van het pakket	17
Apparaatbeschrijving	17
Technische gegevens	17
Veiligheidsvoorschriften	18
Vorbereidingen	20
Uitpakken	20
De verpakking afvoeren	20
Plaatsing	20
Bediening	21
Melk verhitten	21
Tips voor het melkschuim	22
Warm melkschuim maken	22
Koud melkschuim maken	23
Melkschuim gebruiken	24
Cappuccino op Italiaanse wijze	24
Marocchino	24
Wiener Melange	24
Reiniging en onderhoud	25
Opbergen	26
Problemen oplossen	26
Apparaat afvoeren	26
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	27
Service	28
Importeur	28



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan mits schriftelijke toestemming.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het verhitten van melk en het opkloppen ervan tot melkschuim (warm en koud) voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor het gebruik met andere vloeistoffen of voor bedrijfsmatige omgevingen.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet niet toegestane reserveonderdelen.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Melkopschuimer (kan)
- Sokkel
- 3 gardes
(2 x garde voor opschuimen, 1 x garde voor gelijkmatig verhitten)
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de Service-Hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Apparaatbeschrijving

- ❶ Deksel
- ❷ Afdichtring
- ❸ Garde voor opschuimen
- ❹ Toets "Aan/Uit" met geïntegreerd indicatielampje
- ❺ Sokkel
- ❻ Kabelspoel
- ❼ Garde voor gelijkmatig verhitten


Technische gegevens

Voeding	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Nominaal vermogen	450 - 550 W
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Let erop dat de sokkel met de elektrische aansluitingen nooit in aanraking komt met water! Laat de sokkel eerst helemaal drogen, mocht deze per ongeluk vochtig zijn geworden.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde sokkel.
- ▶ Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- ▶ Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in gevaren voor de gebruiker. Bovendien vervalt dan de garantie.

 Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact als u accessoires verwisselt. Dat voorkomt een onbedoeld starten van het apparaat.
- ▶ Het apparaat is heet in bedrijf. Pak het daarom alleen bij de rubberen zijkanten vast.
- ▶ Grijp niet in de roterende delen tijdens het bedrijf!

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Let erop dat het apparaat stabiel en rechtop staat alvorens het in te schakelen. Anders kan het apparaat omvallen en de hete melk eruit spatten.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het netsnoer of de netstekker nooit in aanraking komen met hittebronnen zoals kookplaten of open vlammen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in lege toestand. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

Vorbereidingen

Uitpakken

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ◆ Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

- 1-7: kunststoffen,
- 20-22: papier en karton,
- 80-98: composietmaterialen

Plaatsing

- 1) Rol het netsnoer volledig van de kabelspoel **6** en leid het door de uitsparing in de sokkel **5**.
- 2) Plaats het apparaat op een droge en vlakke ondergrond. Let er op dat de stekker binnen handbereik is.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact.

Bediening

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Breng de elektrische sokkel **5** nooit in de buurt van water - levensgevaar door een elektrische schok!


WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Om veiligheidsredenen moet u het deksel **1** niet openen als het apparaat in bedrijf is. Er bestaat gevaar voor brandwonden.
- ▶ Gebruik altijd verse melk. Consumeer geen melk die al langer in de kan heeft gestaan.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u tijdens het bereiden de kan van de sokkel **5** neemt, stopt het apparaat. U start het bereidingsproces weer door op de toets "Aan/Uit" **4** te drukken.

Melk verhitten

- 1) Zet de garde voor gelijkmatig verhitten **7** op de aandrijfas in de kan.
- 2) Neem de kan van de sokkel **5** en doe er melk in. Doe er daarbij minimaal zoveel melk in dat de MIN-markering in de kan wordt bereikt. Doe er echter nooit meer melk in dan tot de bovenste MAX-markering (). Anders stroomt het apparaat over.
- 3) Zet de kan op de sokkel **5**.
- 4) Zet het deksel **1** op het motorblok.
- 5) Druk op de toets "Aan/Uit" **4**. Het geïntegreerde indicatielampje brandt rood. De garde voor gelijkmatig verhitten **7** begint te draaien. De melk wordt daardoor gelijkmatig verhit.
- 6) Het apparaat wordt uitgeschakeld en het geïntegreerde indicatielampje gaat uit zodra de melk is verhit tot ca. 65°C.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u het bereidingsproces voortijdig wilt stoppen, drukt u op de toets "Aan/Uit" **4**. Wanneer u nogmaals op de toets "Aan/Uit" **4** drukt, gaat het bereidingsproces verder.

- 7) Neem het deksel **1** eraf en doe de hete melk in het gewenste reservoir.

Wacht eerst ca. 2 minuten voordat u weer een portie melk verhit.

Tips voor het melkschuim

- Schuim alleen melk van koeien op in dit apparaat. Andere melksoorten kunnen maar beperkt opgeschuimd worden of kunnen het apparaat doen overstromen.
- Halfvolle of magere melk brandt niet zo gemakkelijk aan als volle melk, maar bij een te laag vetgehalte bestaat wel het risico dat de melk zich niet goed laat opschuimen. Gebruik daarom liefst melk met een vetgehalte van 3,5% of 1,5%.
- Goed gekoelde melk laat zich beter opschuimen dan minder koude melk.
- Schuim de melk niet een tweede keer op, omdat zij anders aanbrandt.
- Laat de opgeschuimde melk ca. 30 seconden lang staan, voordat u het schuim op de cappuccino, espresso etc. doet. Zo spatten grotere bellen uiteen en nog vloeibare melk zakt omlaag. Dan kunt u het fijne schuim gebruiken.

Warm melkschuim maken

- 1) Zet de garde voor opschuimen **3** op de aandrijfas in de kan.
- 2) Neem de kan van de sokkel **5** en doe er melk in. Doe er daarbij minimaal zoveel melk in dat de MIN-markering in de kan wordt bereikt. Doe er echter nooit meer melk in dan tot de onderste MAX-markering (**6**). Anders stroomt het apparaat over. Bij het opschuimen wordt het volume van de melk veel groter!
- 3) Zet de kan op de sokkel **5**.
- 4) Zet het deksel **1** op het motorblok.
- 5) Druk op de toets "Aan/Uit" **4**. Het geïntegreerde indicatielampje brandt rood. De garde voor opschuimen **3** begint te draaien, de melk wordt opgeschuimd en verhit.
- 6) Het apparaat wordt uitgeschakeld en het geïntegreerde indicatielampje gaat uit zodra de melk is opgeschuimd.

OPMERKING

- Wanneer u het bereidingsproces voortijdig wilt stoppen, drukt u op de toets "Aan/Uit" **4**. Wanneer u nogmaals op de toets "Aan/Uit" **4** drukt, gaat het bereidingsproces verder.

- 7) Wacht ca. 30 seconden. In deze tijd zakt nog vloeibare melk omlaag.
- 8) Haal het deksel **1** eraf en doe het melkschuim in het gewenste reservoir, bijvoorbeeld om een cappuccino te maken.

Wacht eerst ca. 2 minuten voordat u weer een portie melk opschuimt.

Koud melkschuim maken

- 1) Zet de garde voor opschuimen ❸ op de aandrijfjas in de kan.
- 2) Neem de kan van de sokkel ❺ en doe er koude melk in. Doe er daarbij minimaal zoveel melk in dat de MIN-markering in de kan wordt bereikt. Doe er echter nooit meer melk in dan tot de onderste MAX-markering (⊕). Anders stroomt het apparaat over. Bij het opschuimen wordt het volume van de melk veel groter!
- 3) Zet de kan op de sokkel ❺.
- 4) Zet het deksel ❶ op het motorblok.
- 5) Houd de toets "Aan/Uit" ❹ zo lang ingedrukt tot het geïntegreerde indicatielampje blauw gaat branden en de garde voor opschuimen ❸ begint te draaien.
- 6) Het apparaat wordt uitgeschakeld en het geïntegreerde indicatielampje gaat uit zodra de melk is opgeschuimd.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u het bereidingsproces voortijdig wilt stoppen, drukt u op de toets "Aan/Uit" ❹. Houd, om het bereidingsproces weer voort te zetten, de toets "Aan/Uit" ❹ zo lang ingedrukt tot het geïntegreerde indicatielampje blauw gaat branden en de garde voor opschuimen ❸ begint te draaien.

- 7) Wacht ca. 30 seconden. In deze tijd zakt nog vloeibare melk omlaag.
- 8) Haal het deksel ❶ eraf en doe het melkschuim in het gewenste reservoir, bijvoorbeeld om een cappuccino te maken.

Melkschuim gebruiken

U kunt het melkschuim gebruiken voor verschillende variaties aan warme dranken:

Cappuccino op Italiaanse wijze

- Doe een espresso (ca. 25 - 30 ml) in een kopje met een volume voor ongeveer 120 - 180 ml.
- Giet het melkschuim erbij tot het kopje tot aan de rand is gevuld.

Marocchino

- Smelt ca. één theelepel melkchocolade.
- Verdeel de chocolade over de binnenwand van een glas en giet er een espresso in.
- Doe er ca. 3 - 4 theelepels melkschuim bij en strooi er cacao-poeder op.


Wiener Melange

- Doe ca. 125 ml zwarte sterke koffie in een mokkakopje.
- Schuim 110 ml melk op en doe er zoveel melkschuim bij, tot het kopje is gevuld tot onder de rand.
- Voeg eventueel naar smaak suiker toe.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Open nooit enig deel van de behuizing. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er sprake zijn van levensgevaar door een elektrische schok.

 Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verbrandingsgevaar!


LET OP - MATERIËLE SCHADE!



Reinig het apparaat of delen ervan niet in de afwasmachine!
Anders wordt het apparaat onherstelbaar beschadigd.

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak aantasten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.

OPMERKING

- ▶ U kunt het apparaat het beste meteen na het afkoelen reinigen, zodat melkresten niet kunnen aancoeken.
Voor de eerste grote reiniging doet u water met een beetje afwasmiddel in de kan (de gebruikte garde **3/7** bevindt zich al in de kan). Neem daarbij de MIN- en MAX-  markeringen in acht.
Start het apparaat zodat de garde **3/7** door het water ploegt. Spoel het apparaat daarna met veel helder water uit.

Voor de grondige reiniging gaat u als volgt te werk:

- Neem om te reinigen de garde **3/7** uit het apparaat en reinig het binnenste van het apparaat met warm water. Voeg een beetje afwasmiddel toe. Veeg het binnenste met een zachte doek of spons af. Let daarbij vooral op het gedeelte rond de aandrijfjas. Spoel het apparaat daarna zorgvuldig uit met veel schoon water.
- Trek de dichtingsring **2** van het deksel **1** en reinig beide delen in mild zeepsop. Verwijder restanten van afwasmiddel met helder water en droog allebei goed af. Schuif de afdichtring **2** weer op het deksel **1**.
- Reinig de gardes **3/7** in mild zeepsop en spoel alles met schoon water af.

- Reinig alle buitenvlakken, de sokkel 5 en het netsnoer met een licht bevochtigde doek. Droog het apparaat in elk geval goed af voordat u het opnieuw gebruikt. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Let erop dat er geen restanten van afwasmiddel in het apparaat zijn achtergebleven voordat u het opnieuw gaat gebruiken.

Opbergen

- Laat het apparaat eerst helemaal afkoelen voordat u het wegzet.
- Rol het netsnoer om de kabelspoel 6.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.

Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Schakel het apparaat in.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
	Het apparaat is nog heet.	Laat het apparaat afkoelen.
De melk wordt niet opgeschuimd.	De verkeerde garde 7 is in het apparaat gezet.	Zet de garde voor opschuimen 3 in het apparaat.

Apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 298444

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	30
Urheberrecht	30
Bestimmungsgemäße Verwendung	30
Lieferumfang	31
Gerätebeschreibung	31
Technische Daten	31
Sicherheitshinweise	32
Vorbereitungen	34
Auspacken	34
Entsorgung der Verpackung	34
Aufstellen	34
Bedienen	35
Milch erhitzen	35
Tipps für den Milchschaum	36
Heißen Milchschaum herstellen	36
Kalten Milchschaum herstellen	37
Milchschaum verwenden	38
Cappuccino nach italienischer Art	38
Marocchino	38
Wiener Melange	38
Reinigung und Pflege	39
Aufbewahren	40
Fehlerbehebung	40
Gerät entsorgen	40
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Erhitzen von Milch und dessen Aufschlagen zu Milchschaum (warm und kalt) für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Verwendung mit anderen Flüssigkeiten oder für gewerbliche Bereiche.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art aufgrund Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile, sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Milchaufschäumer (Kanne)
- Sockel
- 3 Quirle
(2 x Quirl zum Aufschäumen, 1 x Quirl zum gleichmäßigen Erhitzen)
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung

- ❶ Deckel
- ❷ Dichtungsring
- ❸ Quirl zum Aufschäumen
- ❹ Taste „Ein/Aus“ mit integrierter Kontrollleuchte
- ❺ Sockel
- ❻ Kabelaufwicklung
- ❼ Quirl zum gleichmäßigen Erhitzen


Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	450 - 550 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Sockel mit den elektrischen Anschlüssen niemals mit Wasser in Berührung kommt! Lassen Sie den Sockel erst vollständig trocknen, wenn er versehentlich feucht geworden ist.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Sockel.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie Zubehörteile auswechseln. Das verhindert ein unbeabsichtigtes Starten des Gerätes.
- ▶ Das Gerät ist im Betrieb heiß. Fassen Sie es daher nur an den gummierten Seiten an.
- ▶ Fassen Sie nicht in die rotierenden Teile während des Betriebes!

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ 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.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und senkrecht steht, bevor Sie dieses einschalten. Ansonsten kann das Gerät umstürzen und die heiße Milch herausspritzen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommt.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden.

Vorbereitungen

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Entsorgung der Verpackung

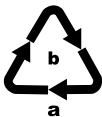
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1–7: Kunststoffe,
- 20–22: Papier und Pappe,
- 80–98: Verbundstoffe

Aufstellen

- 1) Wickeln Sie das Kabel komplett von der Kabelaufwicklung **6** und führen Sie es durch die Aussparung am Sockel **5**.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und ebene Fläche. Achten Sie darauf dass der Netzstecker in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Bedienen

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Bringen Sie niemals den elektrischen Sockel **5** in die Nähe von Wasser – Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Aus Sicherheitsgründen sollten Sie den Deckel **1** nicht öffnen, während das Gerät in Betrieb ist. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen.
- ▶ Verwenden Sie immer frische Milch. Verzehren Sie keine Milch, die schon länger in der Kanne gestanden hat.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie während des Zubereitungsprozesses die Kanne vom Sockel **5** heben, stoppt das Gerät. Sie müssen den Zubereitungsprozess durch Drücken der Taste „Ein/Aus“ **4** wieder starten.

Milch erhitzen

- 1) Setzen Sie den Quirl zum gleichmäßigen Erhitzen **7** auf die Antriebswelle im Inneren der Kanne.
- 2) Nehmen Sie die Kanne vom Sockel **5**, und füllen Sie die Milch ein. Füllen Sie dabei mindestens soviel Milch ein, dass die MIN-Markierung im Inneren der Kanne erreicht wird. Füllen Sie jedoch niemals mehr Milch ein, als bis zur oberen MAX - Markierung (→○). Ansonsten läuft das Gerät über.
- 3) Stellen Sie die Kanne auf den Sockel **5**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
- 5) Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ **4**. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet rot. Der Quirl zum gleichmäßigen Erhitzen **7** beginnt sich zu drehen. Die Milch wird dadurch gleichmäßig erhitzt.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus und die integrierte Kontrollleuchte erlischt, sobald die Milch auf ca. 65°C erhitzt ist.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Zubereitungsprozess vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ **4**. Wenn Sie die Taste „Ein/Aus“ **4** noch einmal drücken, läuft der Zubereitungsprozess weiter.
- 7) Nehmen Sie den Deckel **1** ab und füllen Sie die heiße Milch in das gewünschte Gefäß.

Warten Sie ca. 2 Minuten ab, bevor Sie eine weitere Portion Milch erhitzen.

Tipps für den Milchschaum

- Schäumen Sie nur Kuhmilch mit diesem Gerät auf. Andere Milchsorten lassen sich nur mit Einschränkungen aufschäumen oder können das Gerät zum Überlaufen bringen.
- Entrahmte oder Magermilch brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5% oder 1,5% Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Cappuccino, Espresso, etc. geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum verwenden.

Heißen Milchschaum herstellen


- 1) Setzen Sie den Quirl zum Aufschäumen **3** auf die Antriebswelle im Inneren der Kanne.
- 2) Nehmen Sie die Kanne vom Sockel **5** und füllen Sie die Milch ein. Füllen Sie dabei mindestens soviel Milch ein, dass die MIN-Markierung im Inneren der Kanne erreicht wird. Füllen Sie jedoch niemals mehr Milch ein, als bis zur unteren MAX - Markierung (**6**). Ansonsten läuft das Gerät über. Beim Aufschäumen vervielfacht sich das Volumen der Milch!
- 3) Stellen Sie die Kanne auf den Sockel **5**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
- 5) Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ **4**. Die integrierte Kontrollleuchte leuchtet rot. Der Quirl zum Aufschäumen **3** beginnt sich zu drehen, die Milch wird aufgeschäumt und erhitzt.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus und die integrierte Kontrollleuchte erlischt, sobald die Milch aufgeschäumt ist.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Zubereitungsprozess vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ **4**. Wenn Sie die Taste „Ein/Aus“ **4** noch einmal drücken, läuft der Zubereitungsprozess weiter.

- 7) Warten Sie ca. 30 Sekunden. In dieser Zeit setzt sich die noch flüssige Milch unten ab.
 - 8) Nehmen Sie den Deckel **1** ab und füllen Sie den Milchschaum in das gewünschte Gefäß, zum Beispiel um einen Cappuccino zu machen.
- Warten Sie ca. 2 Minuten ab, bevor Sie eine weitere Portion Milch aufschäumen.

Kalten Milchschaum herstellen

- 1) Setzen Sie den Quirl zum Aufschäumen **3** auf die Antriebswelle im Inneren der Kanne.
- 2) Nehmen Sie die Kanne vom Sockel **5** und füllen Sie kalte Milch ein. Füllen Sie dabei mindestens soviel Milch ein, dass die MIN-Markierung im Inneren der Kanne erreicht wird. Füllen Sie jedoch niemals mehr Milch ein, als bis zur unteren MAX - Markierung (). Ansonsten läuft das Gerät über. Beim Aufschäumen vervielfacht sich das Volumen der Milch!
- 3) Stellen Sie die Kanne auf den Sockel **5**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
- 5) Drücken und halten Sie die Taste „Ein/Aus“ **4** so lange, bis die integrierte Kontrollleuchte blau leuchtet und der Quirl zum Aufschäumen **3** sich beginnt zu drehen.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus und die integrierte Kontrollleuchte erlischt, sobald die Milch aufgeschäumt ist.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Zubereitungsvorgang vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ **4**. Um den Zubereitungsvorgang wieder zu starten, drücken und halten Sie die Taste „Ein/Aus“ **4** solange, bis diese blau leuchtet und der Quirl zum Aufschäumen **3** sich zu drehen beginnt.

- 7) Warten Sie ca. 30 Sekunden. In dieser Zeit setzt sich die noch flüssige Milch unten ab.
- 8) Nehmen Sie den Deckel **1** ab und füllen Sie den Milchschaum in das gewünschte Gefäß, zum Beispiel um einen Cappuccino zu machen.

Milchschaum verwenden

Sie können den Milchschaum für verschiedene Getränkevariationen verwenden:

Cappuccino nach italienischer Art

- Geben Sie einen Espresso (ca. 25 - 30 ml) in eine etwa 120 - 180 ml fassende Tasse.
- Gießen Sie dann Milchschaum hinzu, bis die Tasse bis zum Rand gefüllt ist.

Marocchino

- Schmelzen Sie ca. einen Teelöffel Vollmilchschokolade.
- Verteilen Sie die geschmolzene Schokolade an der Innenwand eines Glases und gießen Sie einen Espresso hinein.
- Geben Sie ca. 3 - 4 Teelöffel Milchschaum hinzu und bestäuben Sie diesen mit Kakaopulver.

Wiener Melange

- Geben Sie ca. 125 ml schwarzen, starken Kaffee in eine Mokka-Tasse.
- Schäumen Sie 110 ml Milch auf und geben Sie soviel Milchschaum hinzu, so dass die Tasse bis kurz unter den Rand gefüllt ist.
- Je nach persönlichem Geschmack können Sie noch etwas Zucker hinzugeben.

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Ansonsten besteht Gefahr eines elektrischen Schlag!
- ▶ Öffnen Sie niemals irgendwelche Gehäuseteile. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!


ACHTUNG - SACHSCHADEN!



Reinigen Sie das Gerät oder Teile davon nicht in der Spülmaschine! Ansonsten wird das Gerät irreparabel beschädigt.

- ▶ Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche angreifen und das Gerät irreparabel beschädigen.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät am Besten direkt nach dem Abkühlen, so dass Milchreste nicht antrocknen können.
Für die erste, grobe Reinigung geben Sie Wasser mit etwas Spülmittel in die Kanne (der benutzte Quirl **3/7** ist eingesetzt). Beachten Sie dabei die MIN- und MAX--Markierungen.
Starten Sie das Gerät, so dass der Quirl **3/7** durch das Wasser pflügt.
Spülen Sie das Gerät danach mit viel klarem Wasser aus.

Für eine gründliche Reinigung gehen Sie wie folgt vor:

- Nehmen Sie zum Reinigen den Quirl **3/7** aus dem Gerät und reinigen Sie das Innere des Gerätes mit warmem Wasser. Geben Sie ein wenig Spülmittel hinzu. Wischen Sie das Innere mit einem weichen Tuch oder Schwamm ab. Achten Sie dabei besonders auf den Bereich um die Antriebswelle. Spülen Sie das Gerät sorgfältig mit klarem Wasser aus.
- Ziehen Sie den Dichtungsring **2** vom Deckel **1** ab und reinigen Sie beide Teile in mildem Spülwasser. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie beides gut ab. Schieben Sie den Dichtungsring **2** wieder auf den Deckel **1**.
- Reinigen Sie die Quirle **3/7** in mildem Spülwasser und spülen Sie alles mit klarem Wasser ab.

- Reinigen Sie alle Außenflächen, den Sockel **5** und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Achten Sie darauf, dass sich keine Spülmittelreste am und im Gerät befinden, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Aufbewahren

- Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **6**.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Netzsteckdose.	Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Das Gerät ist noch zu heiß.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Die Milch wird nicht aufgeschäumt.	Der falsche Quirl 7 ist im Gerät installiert.	Setzen Sie den Quirl zum Aufschäumen 3 ein.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 298444

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:
04/2018 · Ident.-No.: BMAD550A1-042018-1

IAN 298444