

Comfortmilk Model 99326



**Handleiding melkopschuimer
Mode d'emploi du mousseur à lait
Bedienungsanleitung Milchaufschäumer
Manual milk frother**

Index

Nederlands.....	3
Deutsch	12
English.....	22
Français	30

Nederlands

1. Veiligheidswaarschuwingen

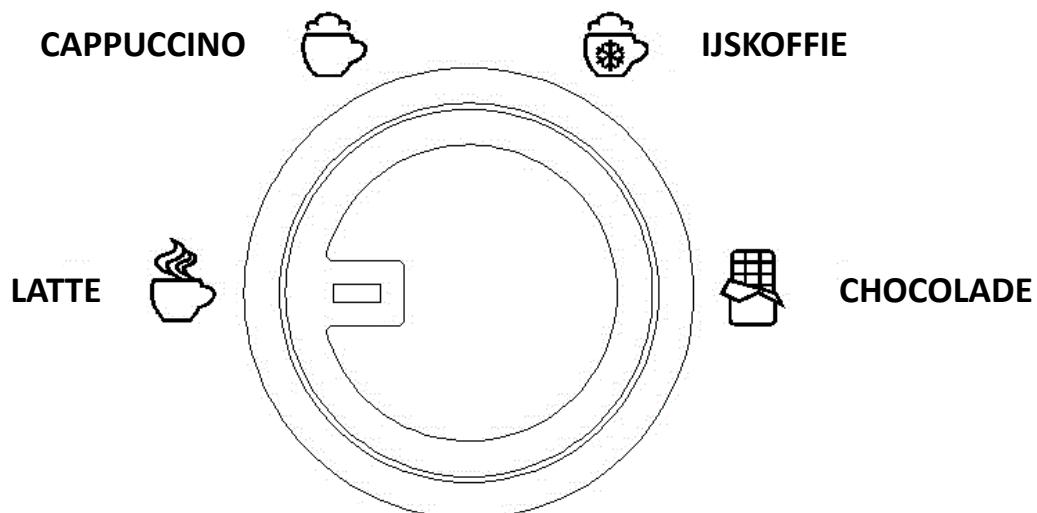
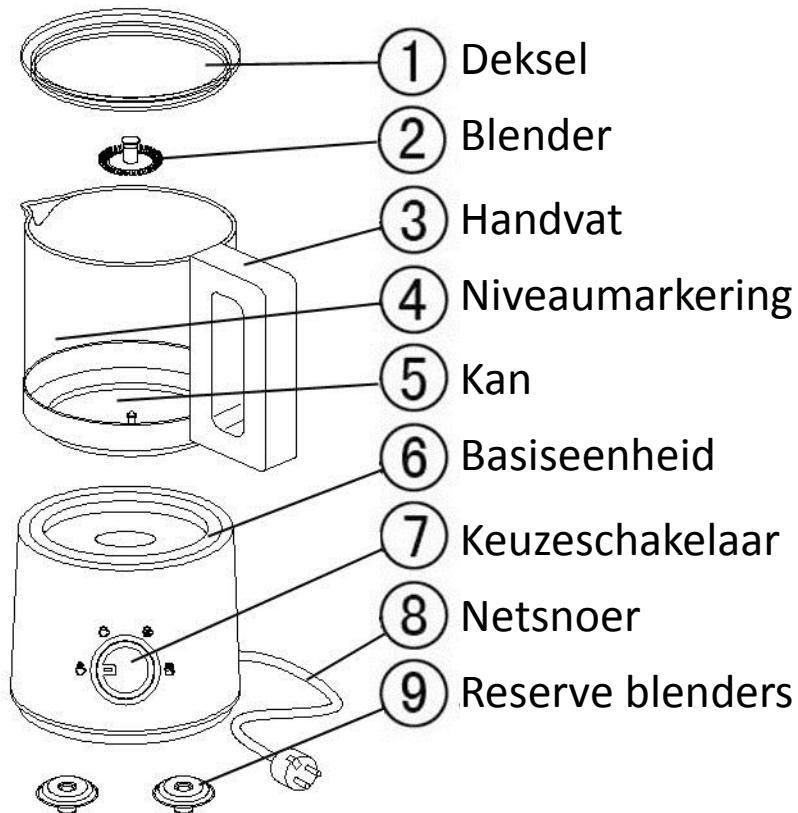
- Controleer of het apparaat intact is, nadat de verpakking is verwijderd. Gebruik in geval van twijfel het apparaat niet en neem contact op met uw verkoper.
- De onderdelen van de verpakking, zoals plastic zakken enz. mogen niet binnen het bereik van kinderen worden achtergelaten, omdat deze onderdelen een mogelijke bron van gevaar vormen.
- Dit apparaat is alleen gemaakt om melk op te schuimen, chocolademelk te maken, het smelten van chocolade en het opwarmen van soep.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke doeleinden en mag alleen daarvoor worden gebruikt. Elk ander gebruik wordt als onjuist en gevaarlijk beschouwd en daarmee vervalt de garantie.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade als gevolg van onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik van het apparaat.
- Knoei niet met of aan het apparaat in het geval van storingen of bij een slechte werking. Neem voor eventuele reparaties uitsluitend contact op met de servicecentra die door de fabrikant zijn toegestaan. Als u de bovenstaande waarschuwingen niet in acht neemt, kan dat de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
- Tijdens het gebruik buiten het bereik van kinderen houden: de vloeistof is erg heet.
- Dompel de basiseenheid van het apparaat tijdens het reinigen nooit onder water; dit is een elektrisch apparaat.
- Raak bij het gebruik van het apparaat het hete oppervlak van de kan en het verwarmingselement niet aan.

Belangrijk

Als het apparaat reeds is opgewarmd, laat het dan eerst volledig afkoelen, voordat u het gebruikt.

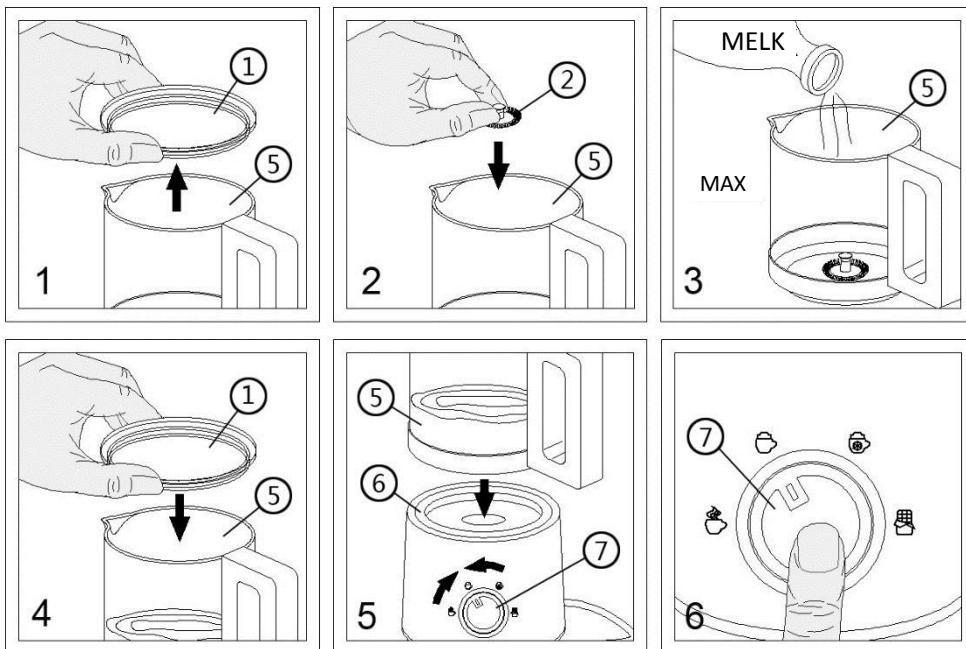
Houd de verwarmingsplaat schoon. Laat niets achter op het verwarmingselement en op de bodem van de kan.

2. Het product



3. Het gebruik

Werkwijze melk opschuimen



Figuur 1. Open de deksel van het apparaat.

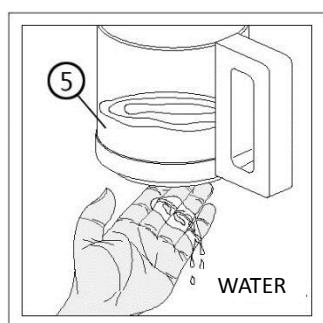
Figuur 2. Druk de blender in de kan.

Figuur 3. Giet melk in de kan, tot een maximum van 350 ml, wat overeenkomt met het niveau aangegeven met -350ml. Als er meer melk in de kan wordt gegoten, loopt u het risico dat de hete melk overloopt!

Figuur 4. Sluit de deksel van het apparaat.

Figuur 5. Zet de kan op de basiseenheid. Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Draai

vervolgens de knop naar ☕, ☕ or ☀. Wanneer u het apparaat sneller wilt laten werken, maak dan de bodem van de kan nat met een beetje water. Zie de illustratie hieronder.



Figuur 6. Druk herhaaldelijk op de keuzeschakelaar op de basiseenheid. Dit heeft als resultaat:

het symbool ☕ is om zonder te verhitten te draaien om ijskoffie te maken; het symbool ☀ is om met verhitten te draaien om latte te maken; symbool ☕ is om met verhitten te draaien om cappuccino te maken. Wanneer u het apparaat voor de eerste keer start, zal het indicatorlichtje aangaan en de blender zal beginnen met het draaien van de melk. Na ongeveer 60 tot 300 seconden zal het apparaat automatisch stoppen en zal het lichtje uitgaan. De kan is

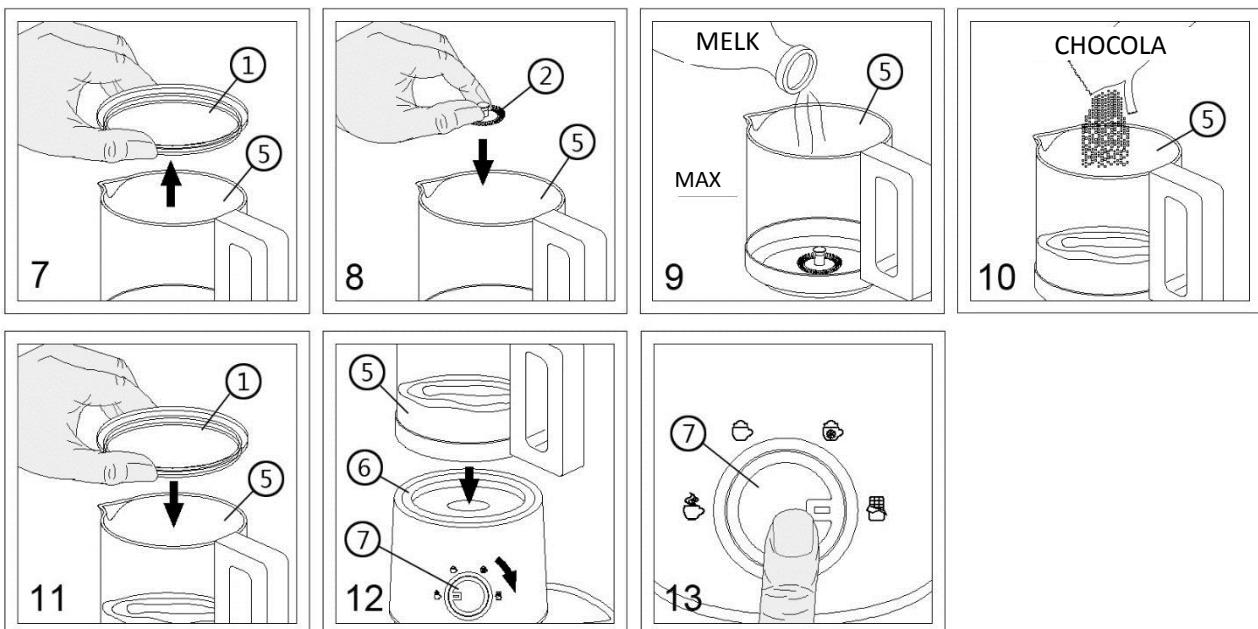
nu gevuld met heerlijke warme melkschuim dat u in uw kopje koffie kunt schenken. Wanneer u halverwege wilt dat het apparaat stopt, kunt u de keuzeschakelaar weer aanraken of de kan van de basiseenheid afnemen. Het apparaat zal dan onmiddellijk stoppen.

Het beste gebruik voor het beste melkschuimresultaat:

- ☕ Latte-functie: 150 tot 350 ml melk (temperatuur 63°-70°C)
- ☕ Cappuccino-functie: 150 tot 250 melk (temperatuur 63°-70°C)
- ❄️ Ijskoffie-functie: 150 tot 250 melk

Werkwijze warme chocolademelk/soep maken

Opwarmen chocolademelk/soep



Figuur 7. Open de deksel van het apparaat.

Figuur 8. Druk de blender in de kan.

Figuur 9/10. Giet warme chocolademelk/soep in de kan, tot een maximum van 500 ml, dat is het niveau gemarkerd met -Max. Als er meer warme chocolademelk/soep in de kan wordt gegoten, loopt u het risico dat de warme chocolademelk/soep overloopt!

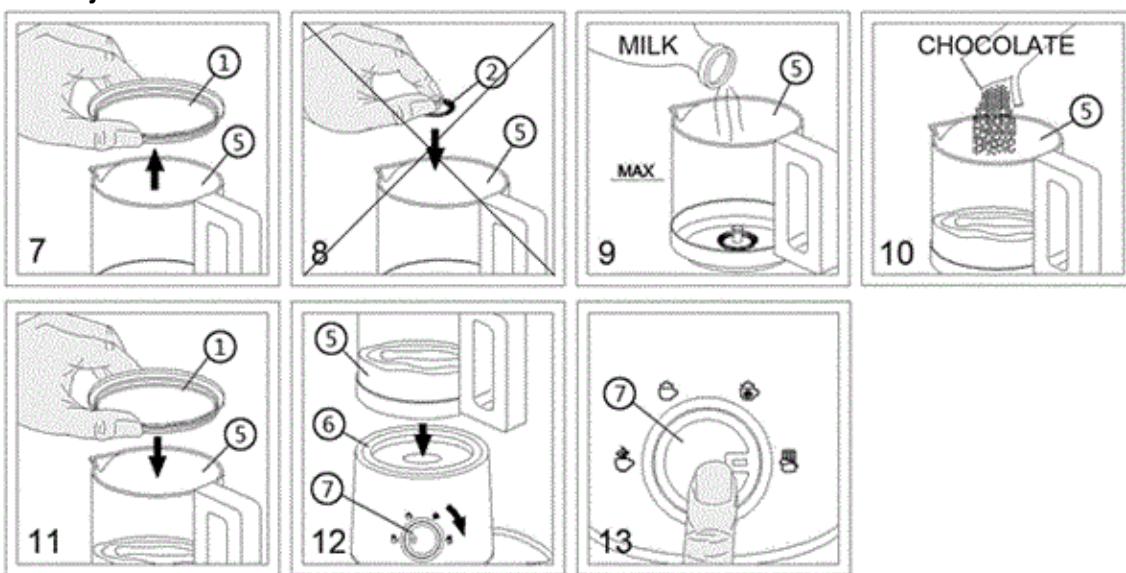
Figuur 11. Sluit de deksel van het apparaat.

Figuur 12. Zet de kan op de basiseenheid. Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Draai vervolgens de knop naar . Wanneer u het apparaat sneller wilt laten werken, maak dan de bodem van de kan nat met een beetje water. Zie de illustratie hieronder.



Figuur 13. Tijdens de werking kunt u op de basiseenheid de keuzeschakelaar aanraken om te verhitten. Wanneer u het apparaat de eerste keer start, zal het indicatorlichtje aangaan en de blender zal de warme chocolademelk/soep gaan draaien. Na ongeveer 300 tot 420 seconden zal het apparaat automatisch stoppen en zal het licht uitgaan. Wanneer u halverwege wilt dat het apparaat stopt, kunt u de keuzeschakelaar weer aanraken of de kan van de basiseenheid afnemen. Het apparaat zal dan onmiddellijk stoppen.

Werkwijze chocolade smelten



Figuur 7. Open de deksel van het apparaat.

Figuur 8. Plaats de blender **NIET** in de kan als u kleine chocoladerepen wilt smelten. Dit voorkomt het afremmen van de blender. Plaats bij het smelten van chocola **de blender weer terug in de kan als de chocoladerepen zijn gesmolten of roer tijdens het proces met een kleine plastic lepel, zonder dat de blender in de kan is geplaatst (Bij het gebruik van chocoladepoeder kunt u de blender in de kan plaatsen).**

Figuur 9. Giet de melk in de kan tot een maximum van 150 tot 250 ml.

Figuur 10. Plaats niet meer dan 200 gram aan chocoladepoeder of **KLEINE** chocoladerepen in de kan.

Figuur 11. Sluit de deksel van het apparaat.

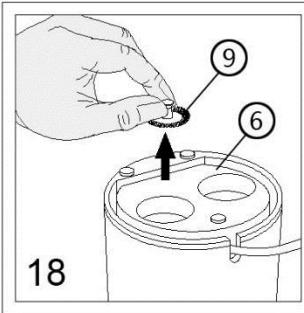
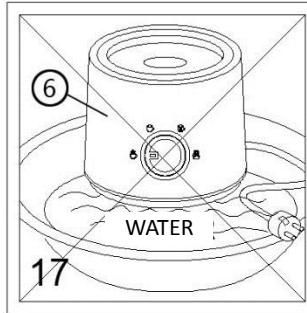
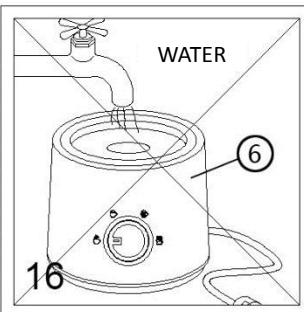
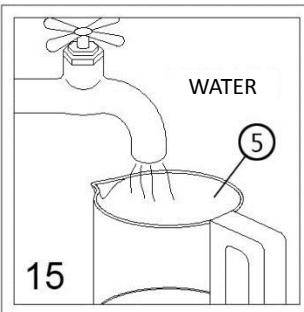
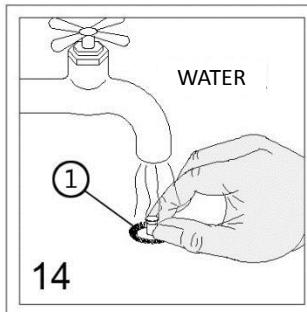
Figuur 12. Zet de kan op de basiseenheid. Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Draai vervolgens de knop naar . Wanneer u het apparaat sneller wilt laten werken, maak dan de bodem van de kan nat met een beetje water. Zie de illustratie hieronder.



Figuur 13. Tijdens de werking kunt u op de basiseenheid de keuzeschakelaar aanraken om te verhitten. Wanneer u het apparaat de eerste keer start, zal het indicatorlichtje aangaan en de blender zal de warme chocolademelk/soep gaan draaien. Na ongeveer 300 tot 420 seconden zal het apparaat automatisch stoppen en zal het licht uitgaan. Wanneer u halverwege wilt dat het apparaat stopt, kunt u de keuzeschakelaar weer aanraken of de kan van de basiseenheid afnemen. Het apparaat zal dan onmiddellijk stoppen.

4. Reiniging en onderhoud

Wacht na gebruik tot het apparaat is afgekoeld, voordat u het aan de binnenkant reinigt. Gebruik bij het reinigen van de binnenkant een spons of een zachte borstel in combinatie met een normaal afwasmiddel. Gebruik geen oplosmiddelen of schuurmiddelen. Scherpe of harde hulpmiddelen of staalwol zijn ten strengste verboden.
Wees voorzichtig! Het verwarmingselement mag niet worden bekraast.
Gebruik bij het reinigen van de buitenkant van het apparaat een gewone vochtige doek. Let erop dat u geen elektrische onderdelen nat maakt. Reinig het apparaat niet in de vaatwasser.



Figuur 14. U kunt de blender eruit nemen en deze onder de kraan afwassen.

Figuur 15. U kunt kraanwater gebruiken om de kan te reinigen.

Figuur 16. Zet de basiseenheid van het apparaat NOOIT in water.

Figuur 17. De basiseenheid van het apparaat kan NIET onder de kraan worden gewassen of afgespoeld.

Figuur 18. Indien nodig kunt u de reserveblender aan de onderkant van de basiseenheid gebruiken.

5. Probleemoplossing

Wanneer u de keuzeschakelaar aanraakt, gaat het lichtje niet aan en het apparaat werkt niet.	Controleer de netspanning: Het apparaat moet zijn aangesloten op het stopcontact in de muur en daar moet spanning op staan. Als het apparaat nog steeds niet werkt. Neem contact op met een erkende servicedealer.
Het netsnoer is beschadigd.	Om gevaar te voorkomen moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of door een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon.
De melk wordt geen schuim.	Controleer of de blender goed op de centrale as is geplaatst.

LET OP

Als de bovenstaande stappen het probleem niet oplossen, neem dan contact op met uw klantenservice.

6. Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog steeds waardevolle materialen. Deze apparatuur kan echter ook schadelijke stoffen bevatten, vereist voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze in niet-recyclebaar afval terecht zouden komen of incorrect worden verwerkt, kan dit de volksgezondheid en het milieu in gevaar brengen. Dank uw oude apparaat daarom in geen enkel geval af als niet-recyclebaar afval.

OPGELET A.U.B.

- Maak gebruik van inzamelpunten bij u in de buurt om oude elektrische en elektronische apparatuur in te leveren en te recyclen. Vraag eventueel uw plaatselijke autoriteiten, ophaaldienst of winkel om meer informatie.
- Zorg ervoor dat uw oude apparaat veilig uit de buurt van kinderen is opgebroken totdat deze wordt afgedankt.

7. Garantie

- Wij verlenen voor dit product een garantie van 24 maanden vanaf de aankoopdatum, voor storingen veroorzaakt door fabricage- of materiaalfouten.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E worden hierdoor niet beïnvloed.
- Deze garantie dekt geen beschadigen als een resultaat van incorrecte hantering of incorrect gebruik, noch storingen die de functie of waarde van het apparaat slechts op kleine wijze aantasten. Verbruiksartikelen, transportschade, voor zover wij hier niet verantwoordelijk voor zijn, en beschadigingen als gevolg van reparaties niet door ons uitgevoerd, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in huishoudelijke situaties en biedt daarvoor gepaste prestatieniveaus.
- Enigerlei gebruik in commerciële situaties wordt alleen door de garantie gedekt tot de mate waarop dit vergelijkbaar zou zijn met de belasting van het apparaat wanneer gebruikt in een huishoudelijke situatie. Het product is niet bestemd voor enigerlei aanvullend, commercieel gebruik.
- In het geval van terechte klachten, zullen wij het defecte apparaat naar onze keuze repareren of vervangen door een storingsvrij apparaat.

Alle huidige storingen moeten binnen 14 dagen van de levering worden gemeld.

Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Om een garantieclaim in te dienen, neem a.u.b. contact met ons op alvorens het apparaat te retourneren (verstrek ook altijd het aankoopbewijs).

8. Technische gegevens

Apparaat	Melkopschuimer
Model	99326
Netspanninggegevens	220-240 V, 50/60 Hz
Energieverbruik	600-650W
Opschuimcapaciteit	Min: 150 ml, max: 350 ml
Opwarmcapaciteit	Min. 150 ml, max: 500 ml

9. Service

Als u nog vragen hebt over het product na deze handleiding te hebben gelezen, neem dan a.u.b contact op met de Trebs klantendienst: info@trebs.nl

Telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,00 per gesprek exclusief uw reguliere telefoonkosten



Deutsch

1. Sicherheitshinweise

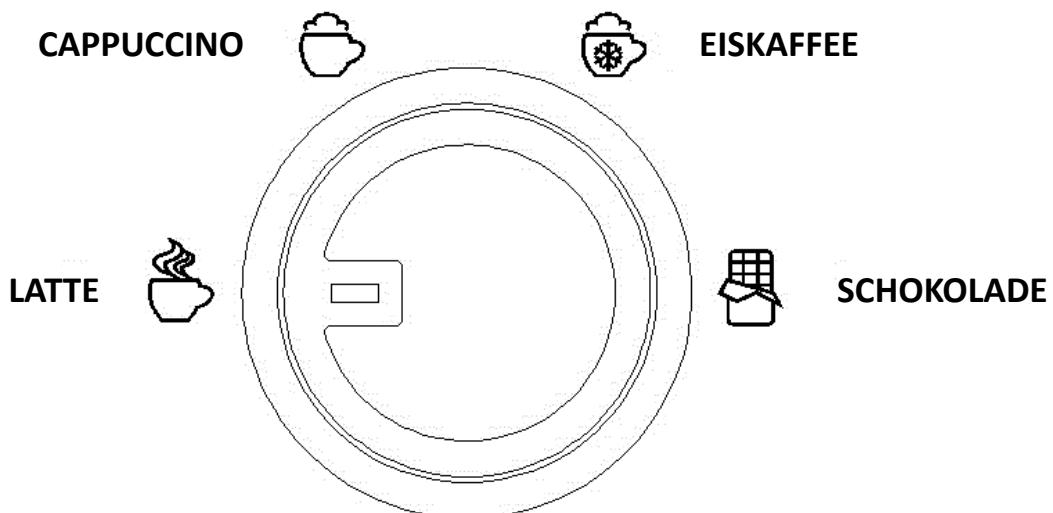
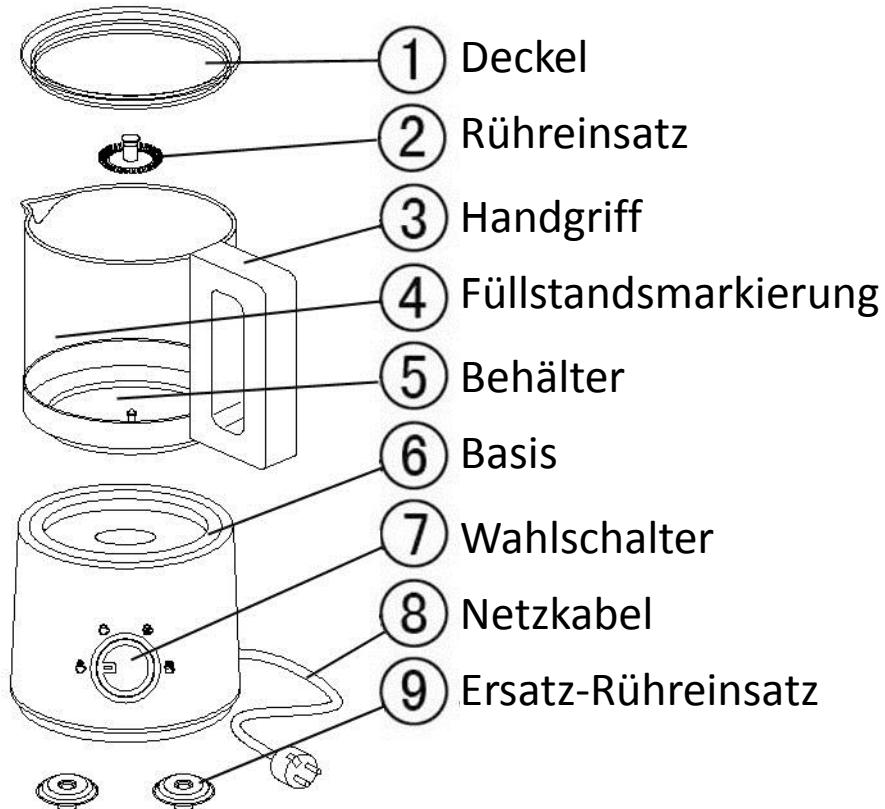
- Bitte prüfen Sie nach Entfernen der Verpackung das Gerät auf ordnungsgemäßen Zustand. Benutzen Sie bei Unklarheiten das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich bitte diesbezüglich mit Ihrem Händler in Verbindung.
- Die Verpackungsmaterialien, Plastikbeutel usw. sind außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren, da diese eine akute Gefahrenquelle für Kinder sind.
- Dieses Gerät ist nur zur Erzeugung von Milchschaum, zur Zubereitung heißer Schokolade und zum Aufwärmen von Suppen vorgesehen.
- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch entwickelt und darf nur in Innenräumen verwendet werden. Jegliche andere Nutzung ist unsachgemäß und kann sowohl zur Gefährdung sowie zum Verlust des Garantieanspruchs führen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die auf eine unsachgemäße, nicht ordnungsgemäße oder unangemessene Verwendung des Geräts zurückzuführen sind.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Auftreten von Defekten oder Fehlfunktionen selbst zu reparieren. Setzen Sie sich für jede Art von Reparatur mit einer vom Hersteller autorisierten Reparaturwerkstatt in Verbindung. Missachtung der obenstehenden Warnungen können die Funktionssicherheit des Geräts gefährden.
- Dieses Gerät ist nicht vorgesehen zur Nutzung durch Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung oder Vorkenntnis, es sei denn sie werden berücksichtigt oder wurden in die Benutzung des Geräts unterwiesen.
- Um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sind diese zu beaufsichtigen.
- Achten Sie bei der Benutzung des Geräts auf genügend Abstand zu Kindern, da die Flüssigkeit sehr heiß ist.
- Tauchen Sie die Basis während der Reinigung niemals in Wasser ein. Die Basis ist eine elektrische Einheit.
- Fassen Sie während der Benutzung des Geräts nicht die heiße Oberfläche des Behälters an und berühren Sie auch nicht die Oberfläche des Heizelements.

Wichtig

Wenn sich das Gerät noch im erwärmten Zustand befinden, lassen Sie es sich erst abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Bitte halten Sie die Heizplatte sauber. Entfernen Sie jegliche Verunreinigung von der Heizplatte und der Unterseite des Behälters.

2. Das Produkt



3. Benutzung

Bedienung --- Milchschaum

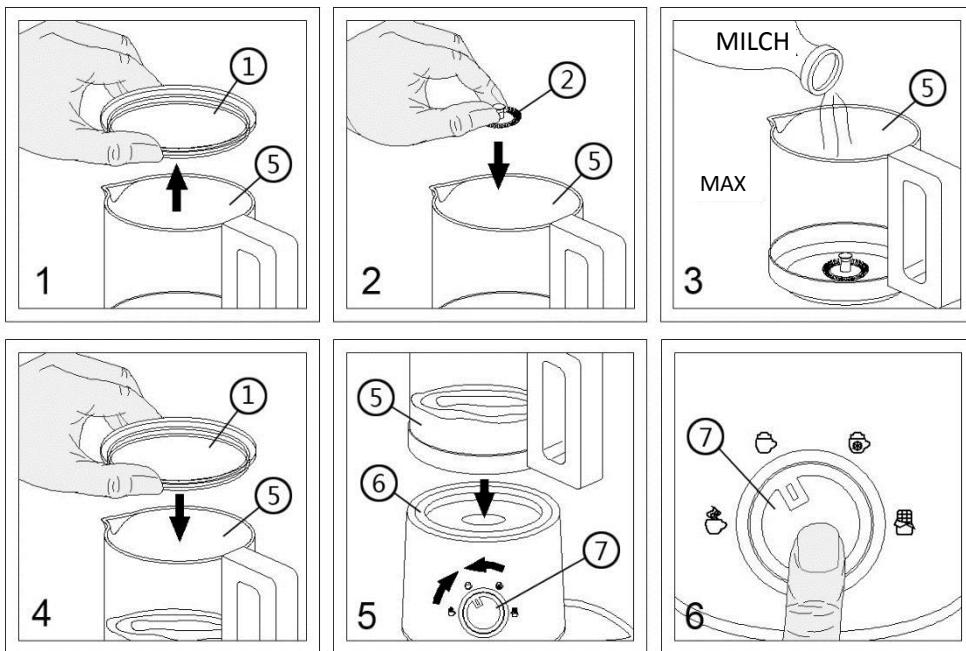


Abb. 1 Nehmen Sie den Deckel vom Gerät.

Abb. 2 Setzen Sie den Rühreinsatz in den Behälter ein.

Abb. 3 Gießen Sie max. 350 ml Milch in den Behälter. Die 350 ml-Marke ist am Behälter durch „– Max“ gekennzeichnet. Bei Überschreiten dieser Marke besteht die Gefahr, dass die erwärmte Milch überläuft!

Abb. 4 Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel.

Abb. 5 Stellen Sie den Behälter auf die Basis. Kontrollieren Sie, dass sich der Netzstecker in der Netzsteckdose befindet. Drehen Sie nun den Wahlschalter auf ☕, ☕ oder ☕. Möchten Sie die Fertigstellungsgeschwindigkeit des Geräts erhöhen, können Sie die Unterseite des Behälters mit ein wenig Wasser anfeuchten. Siehe untenstehende Abbildung.



Abb. 6 Wiederholtes Berühren des Wahlschalters hat folgende Auswirkung: Zeichen ☕ – Start ohne Erwärmung für den Eiskaffee; Zeichen ☕ – Start mit Erwärmung für Latte; Zeichen ☕ – Start mit Erwärmung für Cappuccino. Wenn das Gerät startet, leuchtet die Anzeige-LED auf und der Rühreinsatz beginnt mit dem Umwälzen der Milch. Nach ca. 60 – 300 Sekunden stoppt das Gerät automatisch und die Anzeige-LED erlischt wieder. Im Behälter befindet sich nun heißer,

köstlicher Milchschaum, den Sie nun in Ihre Kaffeetasse gießen können. Sollte es erforderlich sein, das Gerät zu unterbrechen, können Sie entweder erneut den Wahlschalter berühren oder den Behälter einfach vom der Basis nehmen. In beiden Fällen unterbricht das Gerät die Arbeit sofort.

Ideale Anwendung für besten Milchschaum:

-  Funktion Latte: 150 - 350 ml Milch (Temperatur 63°- 70°C)
-  Funktion Cappuccino: 150 - 250 ml Milch (Temperatur 63° - 70°C)
-  Funktion Eiskaffee: 150 - 250 ml Milch

Bedienung --- heiße Schokolade/Suppen

Zubereitung heißer Schokolade/Aufwärmen von Suppen

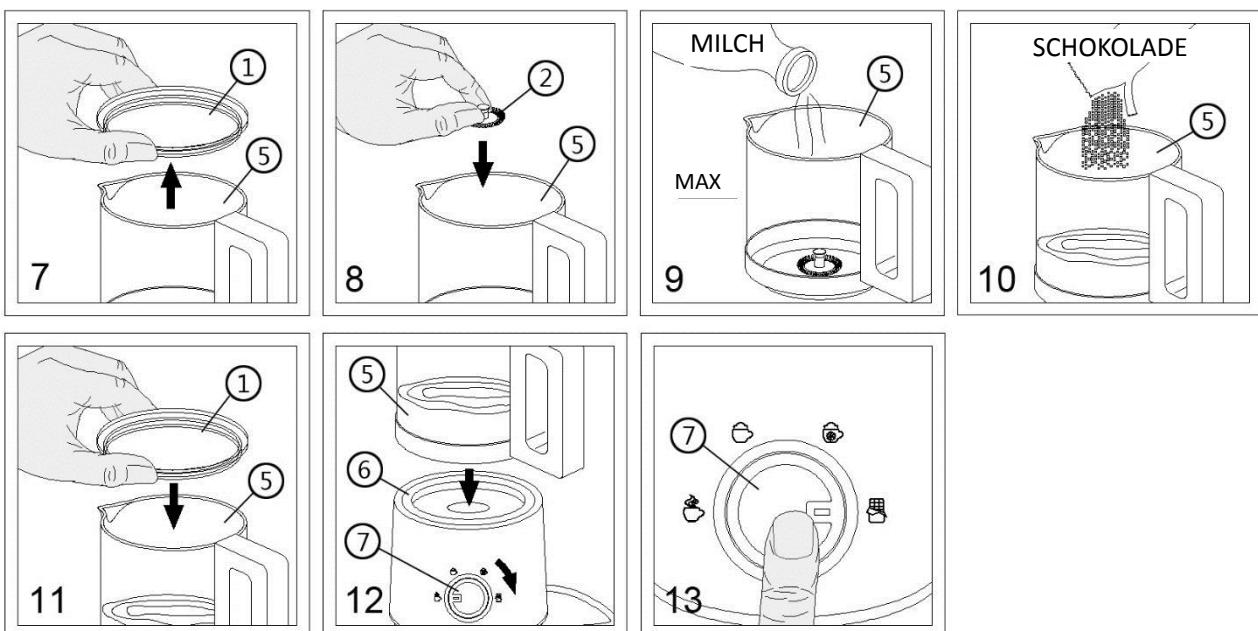


Abb. 7 Nehmen Sie den Deckel vom Gerät.

Abb. 8 Setzen Sie den Rührreinsatz in den Behälter ein.

Abb. 9/10 Gießen Sie max. 500 ml heiße Schokolade/Suppe in den Behälter. Die 500 ml-Marke ist am Behälter durch „–350 ml“ gekennzeichnet. Bei Überschreiten dieser Marke besteht die Gefahr, dass die heiße Schokolade/Suppe überläuft!

Abb. 11 Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel.

Abb. 12 Stellen Sie den Behälter auf die Basis. Kontrollieren Sie, dass sich der Netzstecker in der

Netzsteckdose befindet. Drehen Sie nun den Wahlschalter auf . Möchten Sie die Fertigstellungsgeschwindigkeit des Geräts erhöhen, können Sie die Unterseite des Behälters mit ein wenig Wasser anfeuchten. Siehe untenstehende Abbildung.



Abb. 13 Ist das Gerät eingeschaltet, startet eine Berührung des Wahlschalters den Aufwärmvorgang. Wenn das Gerät startet, leuchtet die Anzeige-LED auf und der Rühreinsatz beginnt mit dem Umwälzen der heißen Schokolade/Suppe. Nach ca. 300 – 420 Sekunden stoppt das Gerät automatisch und die Anzeige-LED erlischt wieder. Sollte es erforderlich sein, das Gerät zu unterbrechen, können Sie entweder erneut den Wahlschalter berühren oder den Behälter einfach vom der Basis nehmen. In beiden Fällen unterbricht das Gerät die Arbeit sofort.

Bedienung --- Schokolade schmelzen

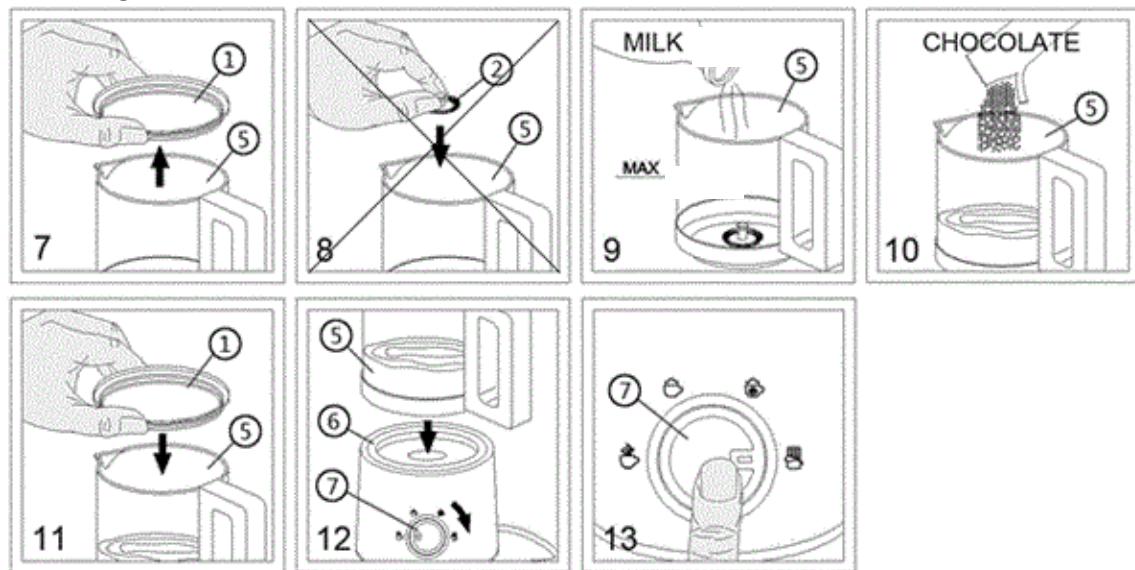


Abb. 7 Nehmen Sie den Deckel vom Gerät.

Abb. 8 Verwenden Sie **NIEMALS** den Rühreinsatz im Behälter, wenn Sie im Behälter kleine Schokoladenstücke schmelzen möchten. Diese können zum Zerbrechen des Rühreinsatzes führen. Wenn Sie Schokolade schmelzen, **setzen Sie bitte den Rühreinsatz nach dem Schmelzen der Schokolade wieder in den Behälter ein oder rühren Sie während des Vorgangs die Schokolade mit einem kleinen Plastiklöffel um, wenn Sie den Rühreinsatz nicht wieder in den Behälter einsetzen (Bei der Verwendung von Schokoladenpulver können Sie den Rühreinsatz im Behälter verwenden).**

Abb. 9 Gießen Sie max. 150 - 250 ml Milch in den Behälter.

Abb. 10 Geben Sie max. 200 g Schokoladenpulver oder **KLEINE** Stücke Schokolade in den Behälter.

Abb. 11 Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel.

Abb. 12 Stellen Sie den Behälter auf die Basis. Kontrollieren Sie, dass sich der Netzstecker in der Netzsteckdose befindet. Drehen Sie nun den Wahlschalter auf . Möchten Sie die Fertigstellungsgeschwindigkeit des Geräts erhöhen, können Sie die Unterseite des Behälters mit ein wenig Wasser anfeuchten. Siehe untenstehende Abbildung.



Abb. 13 Ist das Gerät eingeschaltet, startet eine Berührung des Wahlschalters den Aufwärmvorgang. Wenn das Gerät startet, leuchtet die Anzeige-LED auf und der Rühreinsatz beginnt mit dem Umwälzen der heißen Schokolade/Suppe. Nach ca. 300 – 420 Sekunden stoppt das Gerät automatisch und die Anzeige-LED erlischt wieder. Sollte es erforderlich sein, das Gerät zu unterbrechen, können Sie entweder erneut den Wahlschalter berühren oder den Behälter einfach vom der Basis nehmen. In beiden Fällen unterbricht das Gerät die Arbeit sofort.

4. Reinigung und Pflege

Warten Sie vor der Reinigung der Innenteile solange, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Verwenden Sie bei der Reinigung einen Schwamm oder einen weichen Pinsel zusammen mit normalem Spülmittel. Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder aggressive Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals weder scharfe oder harte Geräte noch Stahlwolle. Seien Sie behutsam! Das Hitzeelement darf nicht zerkratzt werden. Benutzen Sie für die Reinigung der Außenseite des Geräts ein nur angefeuchtetes Tuch. Achten Sie dringlich darauf, keine der elektrischen Teile zu befeuchten. Reinigen Sie das Gerät niemals in einer Geschirrspülmaschine.

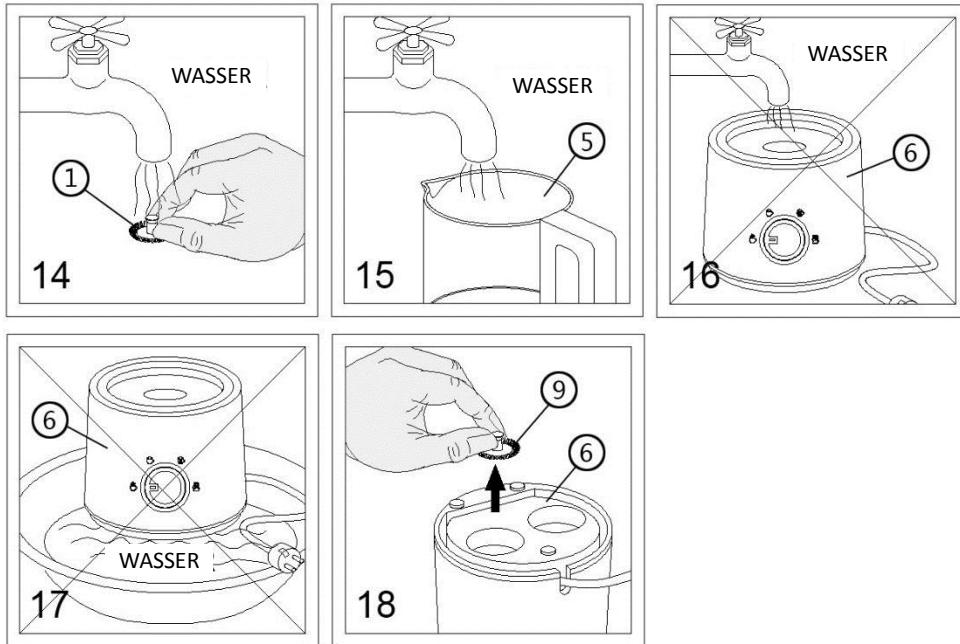


Abb. 14 Sie können den Rühreinsatz herausnehmen und ihn mit Leitungswasser reinigen.

Abb. 15 Sie können den Behälter mit Leitungswasser füllen, um ihn zu reinigen.

Abb. 16 Legen Sie den Heizsockel der Heizeinheit NIEMALS in Wasser.

Abb. 17 Der Heizsockel der Heizeinheit KANN WEDER in Wasser aufgewaschen NOCH mit Wasser abgespült werden.

Abb. 18 Sollte es notwendig werden, können Sie die Ersatz-Rühreinsätze verwenden, die sich unter dem Heizsockel befinden.

5. Fehlerdiagnose

Nach Berühren des Wahlschalters leuchtet die Anzeige-LED nicht auf und das Gerät startet nicht.	Überprüfen Sie den Netzanschluss: Ist das Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen und steht diese Netzsteckdose unter Spannung? Falls das Gerät danach immer noch nicht funktioniert: Setzen Sie sich mit einem qualifizierten Fachhändler in Verbindung.
Das Netzkabel ist beschädigt.	Lass dieses zur Gefahrenvorbeugung durch den Hersteller, seiner Vertragswerkstatt oder einer anderen qualifizierten Person ersetzen.
Es entsteht kein Milchschaum.	Überprüfen Sie, ob der Rühreinsatz ordnungsgemäß auf der Mittelwelle sitzt.

ACHTUNG

Sollten obengenannte Schritte keine Lösung des Problems herbeiführen, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung.

6. Entsorgung des Altgeräts



Alte elektrische und elektronische Geräte enthalten oft noch wertvolle Materialien. Allerdings enthalten Sie auch schädliche Substanzen, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts notwendig gewesen waren. Gelangen diese in den nicht recycelbaren Müll oder werden diese unsachgemäß gehandhabt, können diese die menschliche Gesundheit und die Umwelt schädigen. Geben Sie deshalb unter keinen Umständen Ihr Altgerät in den nicht recycelbaren Müll.

BITTE BEACHTEN SIE

- Nutzen Sie die in Ihrer Stadt bereitgestellten Sammelstationen für die Rückgabe und das Recycling alter elektrischer und elektronischer Geräte. Für weitere Informationen fragen Sie bitte bei Bedarf Ihre Gemeindeverwaltung, Müllabfuhr oder Ihren Händler.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Altgerät bis zur Entsorgung außer Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.

7. Garantie

- Wir gewähren Ihnen für dieses Produkt 24 Monate Garantie beginnend mit dem Tag des Kaufs auf Mängel, die auf Produktions- oder Materialfehler zurückzuführen sind.
- Ihr gesetzlicher Garantieanspruch steht in Übereinstimmung mit § 439 ff. Das BGB-E bleibt hiervon unberührt.
- Von der Garantie ausgeschlossen sind Beschädigungen, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nutzung entstanden sind sowie Funktionsstörungen, die nur eine geringe Auswirkung auf die Funktion oder den Wert des Geräts haben. Verbrauchsmaterialien und Transportschäden, sofern wir nicht dafür verantwortlich sind und Schäden, die die Folge von irgendeiner nicht durch uns durchgeföhrten Reparatur sind, sind ebenfalls vom Garantieanspruch ausgeschlossen.
- Dieses Gerät ist für die Nutzung im privaten Umfeld bestimmt und besitzt ein dafür angemessenes Leistungsniveau.
- Jegliche Nutzung im gewerblichen Umfeld wird nur dann von der Garantie abgedeckt, wenn die Situation der Nutzung im gewerblichen Umfeld mit der Situation der Nutzung im privaten Umfeld vergleichbar ist. Das Gerät ist nicht für eine darüber hinausgehende gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Bei berechtigter Beanstandung behalten wir uns im eigenen Ermessen vor, das fehlerhafte Gerät zu reparieren oder es gegen ein fehlerfreies Gerät umzutauschen.

Etwaige ausstehende Fehler sind innerhalb 14 Tage ab Tag der Lieferung anzugeben.

Alle weitergehenden Ansprüche sind ausgeschlossen.

Bitte setzen Sie sich bei Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen zwecks Rücksendung des Geräts (zusammen mit dem Kaufbeleg) mit uns in Verbindung.

8. Technische Daten

Gerät	Milchaufschäumer
Modell	99326
Hauptdaten	220 - 240 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	600-650W
Aufschäumkapazität	Min: 150 ml, Max: 350 ml
Aufwärmkapazität	Min. 150 ml, Max: 500 ml

9. Service

Wenn Sie nach dem Lesen dieses Handbuchs noch weitere Fragen zum Produkt haben, setzen Sie sich bitte mit dem Trebs-Kundendienst unter: info@trebs.nl

Telefonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,00 pro gespräch exclusiv Ihre reguläre Telefonkosten.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl



English

1. Safety warnings

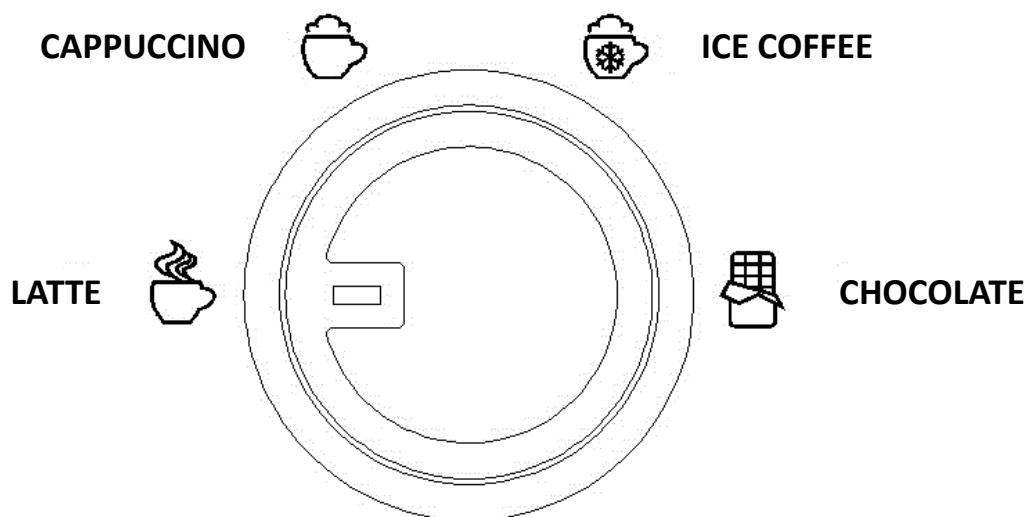
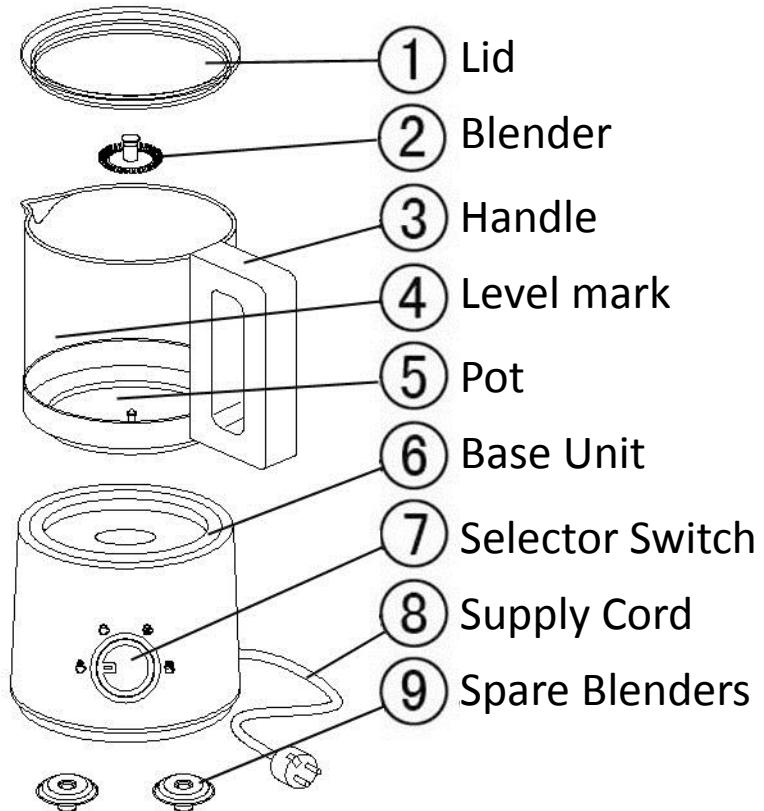
- After having the packaging removed, check that the appliance is intact. If in doubt do not use the appliance and contact your sales agent.
- The parts of the packaging, plastic bags etc. must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger.
- This appliance has been manufactured to make milk foam, hot chocolate, melting chocolate and warming up soup only.
- This appliance is designed for and must only be used for household purposes. All other use is considered improper and as a result dangerous and voids the warranty.
- The manufacturer declines all liability for any damage deriving from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- In the event of faults or malfunctioning of the appliance, do not tamper with it. For any repairs, only contact service centres that are authorised by the manufacturer. Failure to observe the above warnings may compromise the safety of the appliance.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep out of reach from children when in use, the liquid is very hot.
- During cleaning, never immerse the support base in water, this is an electrical appliance.
- When using the appliance do not touch the hot surface of pot and heating element.

Important

If the appliance has already heated up, allow it to cool down completely, before using it.

Please keep the heating disc clean. Don't leave anything on the surface of heating element and the bottom of the pot.

2. The product



3. The use

Operation---milk foam

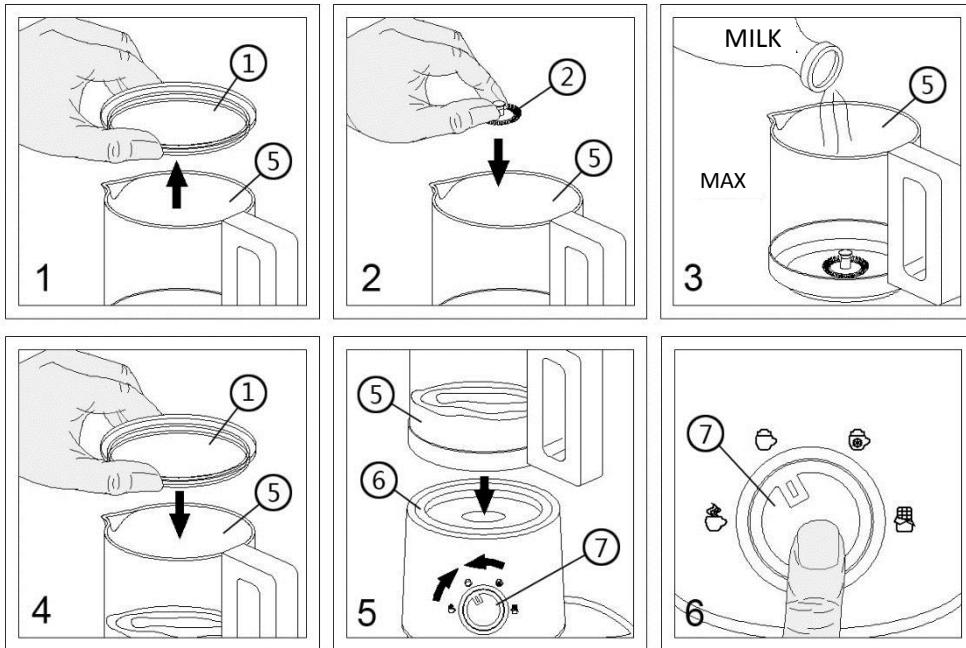


Fig 1. Open the lid of the appliance.

Fig 2. Press the blender into the pot.

Fig 3. Pour milk into the pot, at a maximum of 350 ml, which is the level marked with –350 ml. If more milk is poured into the pot you risk an overflow of warm milk!

Fig 4. Close the lid of the appliance.

Fig 5. Put the pot onto the support base. Check that the electrical plug is inserted into the main

socket. Then turn the knob to ☕, ☕ or ☕. When you need to speed up to work the appliance, please wet the bottom of the pot with a little water. See the Fig. below.



Fig 6. On the support base, touching the selector switch iteratively leads to the following: sign ☕ is to run without heating for ice coffee; sign ☕ is to run with heating applied for latte,

sign ☕ is to run with heating applied for cappuccino. When you firstly start the appliance, the indicator light will be on and the blender start to rotate the milk. In about 60 – 300 seconds, the appliance will stop automatically and the light will be off. The pot is now filled with hot luscious milk foam that can be poured in your coffee cup. When you need to stop the appliance to work

on halfway, you can touch the selector switch again or lift up the pot off the base, and it will stop immediately.

The best use for the best result of milk foam:

-  Latte function: 150-350ml milk (temperature 63° - 70°C)
-  Cappuccino function: 150-250ml milk (63° - 70°C)
-  Ice coffee function: 150-250ml milk

Operation---hot chocolate/soup

Warming up hot chocolate/soup



Fig 7. Open the lid of the appliance.

Fig 8. Press the blender into the pot.

Fig 9/10. Pour hot chocolate/soup into the pot, at a maximum of 500 ml, is the level marked with –Max. If more hot chocolate/soup is poured into the pot you risk an overflow of hot chocolate/soup!

Fig 11. Close the lid of the appliance.

Fig 12. Put the pot onto the support base. Check that the electrical plug is inserted into the mains socket. Then turn the knob to . When you need to speed up to work the appliance, please wet the bottom of the pot with a little water. See the Fig. below.



Fig 13. On the support base, touching the selector switch is to heat while running. When you firstly start the appliance, the indicator light will be on and the blender start to rotate the hot chocolate/soup. In about 300-420 seconds, the appliance will stop automatically and the light will be off. When you need to stop the appliance to work on halfway, you can touch the selector switch again or lift up the pot off the base, and it will stop immediately.

Operation---melting chocolate

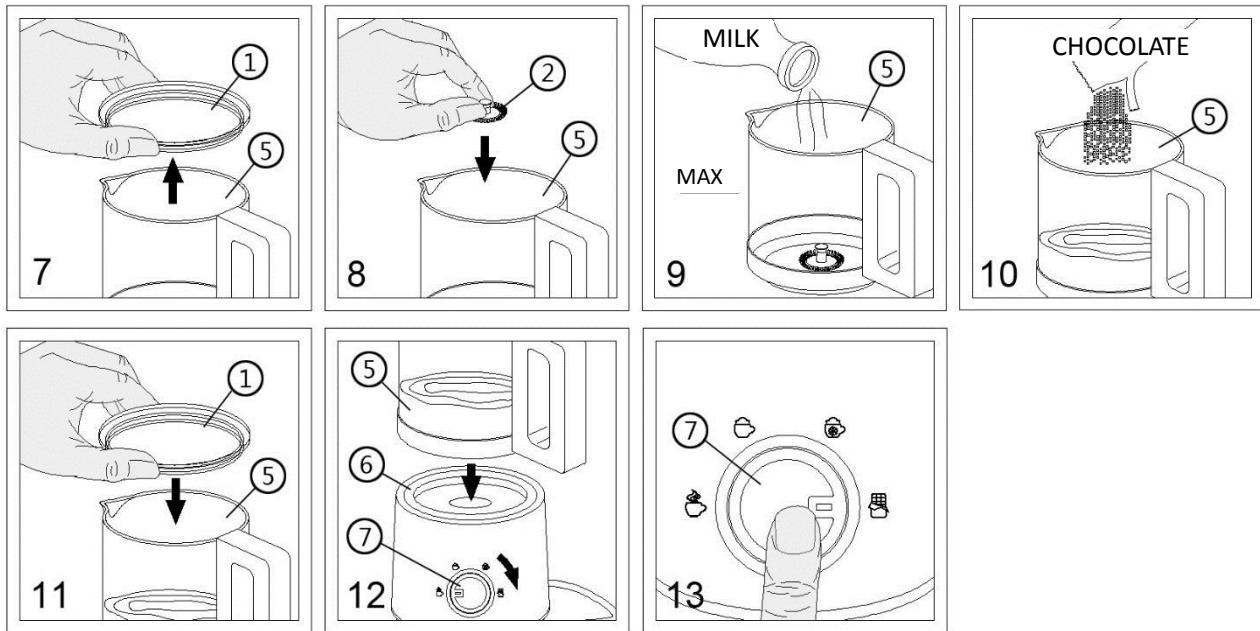


Fig 7. Open the lid of the appliance.

Fig 8. **DON'T** place the blender into the pot when using small chocolate bars to melt. This can prevent of braking the blender. When melting chocolate, **please put the blender back into the pot when the chocolate bars have been melted or stir during the process with a little plastic spoon without putting the blender into the pot. (When using chocolate powder, you can use the blender to put into the pot).**

Fig 9. Pour milk at a max of 150-250 ml into the pot.

Fig 10. Pour no more than 200 grams of chocolate powder or **SMALL** chocolate bars into the pot.

Fig 11. Close the lid of the appliance.

Fig 12. Put the pot onto the support base. Check that the electrical plug is inserted into the main socket. Then turn the knob to . When you need to speed up to work the appliance, please wet the bottom of the pot with a little water. See the Fig. below.



Fig 13. On the support base, touching the selector switch is to heat while running. When you firstly start the appliance, the indicator light will be on and the blender start to rotate the hot chocolate/soup. In about 300-420 seconds, the appliance will stop automatically and the light will be off. When you need to stop the appliance to work on halfway, you can touch the selector switch again or lift up the pot off the base, and it will stop immediately.

4. Cleaning & Maintenance

Before clean the inside after use, wait for the appliance to cool down.

When cleaning the inside, use a sponge or a soft brush together with normal washing up liquid.

Do not use any solvents or abrasive detergents. Sharp or hard instruments or steel wool is strictly forbidden.

Take care! The heating element must not be scratched.

When cleaning outside of the appliance, just use a damp cloth. Keep attention not to wet any electrical parts. Do not wash the appliance in the dishwasher.

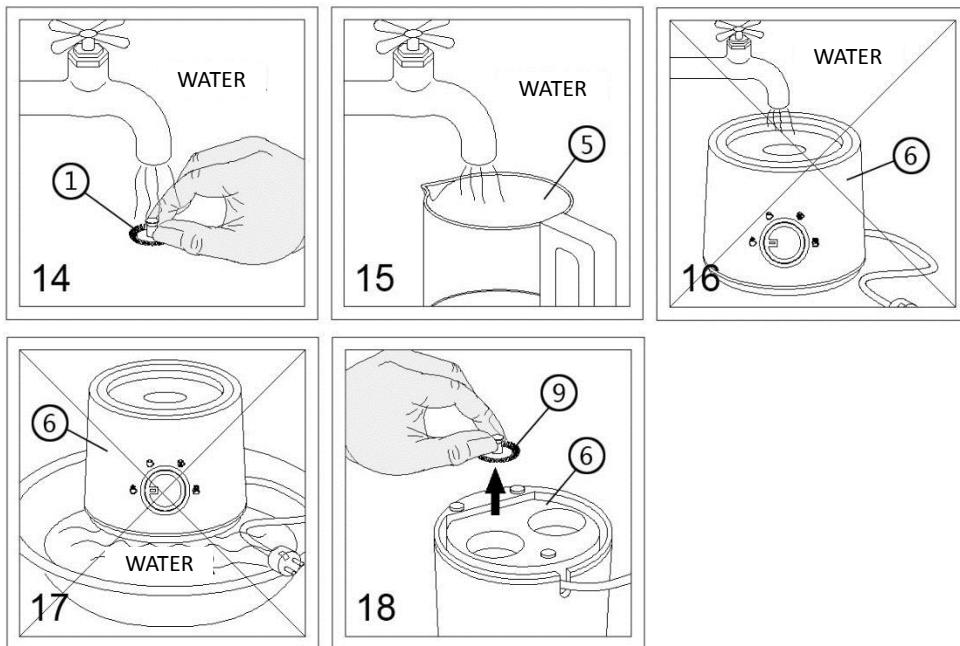


Fig 14. You can take out the blender and wash it under tap water.

Fig 15. You can pour the tap water into the pot to clean it.

Fig 16. Do NOT put the support base of the heater into water.

Fig 17. The support base of the heater can NOT be washed in water nor rinsed under tap water.

Fig 18. You can use the spare blender under the support base if you need it.

5. Troubleshooting

When the selector switch is touched, there is no light and it fails to work.	Check the power input: It is connected to the main socket in the wall and that there is electricity. If it still fails to work. Contact a qualified service dealer.
The supply cord is damaged.	It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
The milk is not becoming a foam.	Check that the blender is correctly placed on the centre shaft.

ATTENTION

If above mentioned steps don't solve the problem, please contact your customer service.

6. Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

7. Guarantee

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

8. Technical Data

Device	Milkfrother
Model	99326
Mains data	220-240 V, 50/60Hz
Power consumption	600-650W
Capacity frothing	Min: 150 ml, Max: 350 ml
Capacity warming	Min. 150 ml, Max: 500 ml

9. Service

you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl

Telephone number: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,00 per talk exclusive the regular telephone costs.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl



Français

1. Avertissements de sécurité

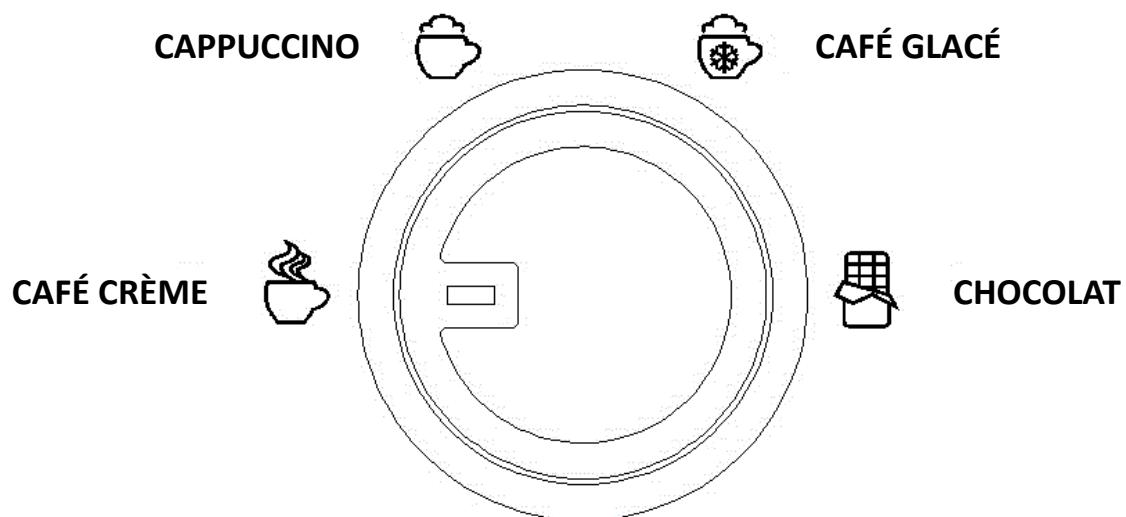
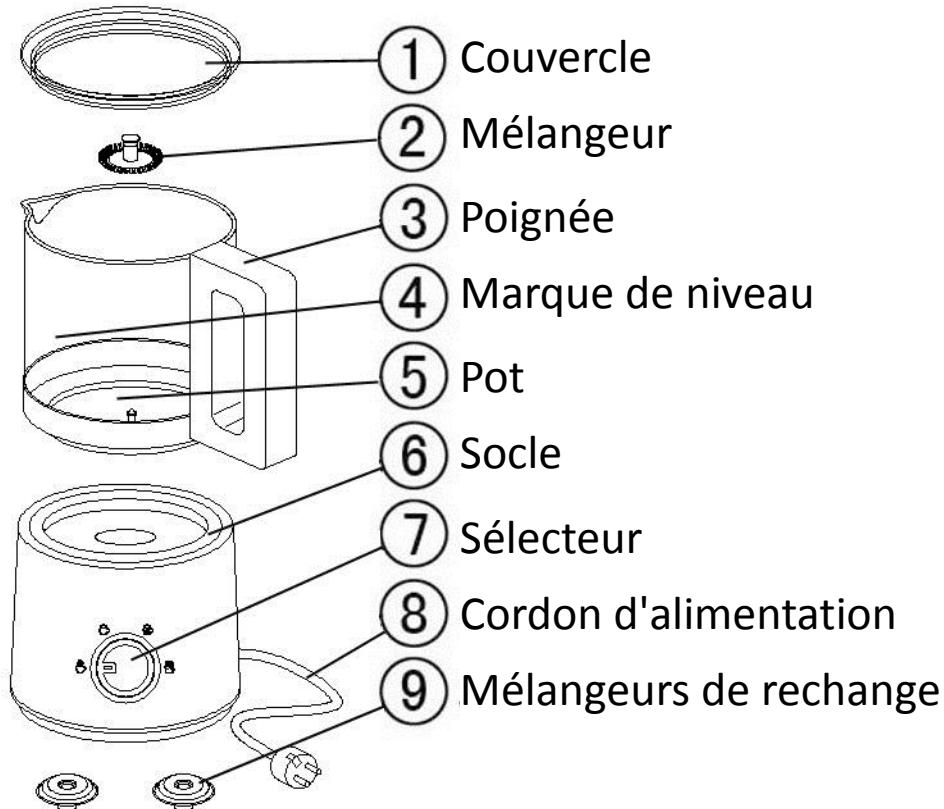
- Après avoir enlevé les emballages, vérifiez si l'appareil est intact. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre revendeur.
- Ne laissez pas les emballages, les sacs en plastique, etc. à portée des enfants car ce sont des sources de danger potentielles.
- Cet appareil a été fabriqué uniquement pour préparer de la mousse de lait, du chocolat chauds, fondre du chocolat et chauffer des soupes.
- Cet appareil est réservé à un usage privé. Tout autre usage est considéré comme inapproprié, par conséquent dangereux et qui rendrait la garantie caduque.
- Le fabricant décline toute responsabilité quant à des dommages résultant d'un usage inapproprié, incorrect ou déraisonnable de l'appareil.
- En cas de défaut ou de dysfonctionnement de l'appareil, ne le modifiez pas. Confiez toute réparation à un réparateur agréé par le fabricant. Le non-respect des avertissements ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou n'aient reçu des instructions.
- Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Tenir hors de portée des enfants pendant l'utilisation, car le liquide est brûlant.
- Lors du nettoyage, n'immergez jamais le socle dans de l'eau, car il s'agit d'un appareil électrique.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, ne touchez pas la surface chaude du pot et de l'élément chauffant.

Important

Si l'appareil est déjà chaud, laissez-le refroidir complètement avant utilisation.

Gardez le disque chauffant propre. Ne laissez rien sur la surface de l'élément chauffant et le fond du pot.

2. L'appareil



3. Utilisation

Comment préparer de la mousse de lait

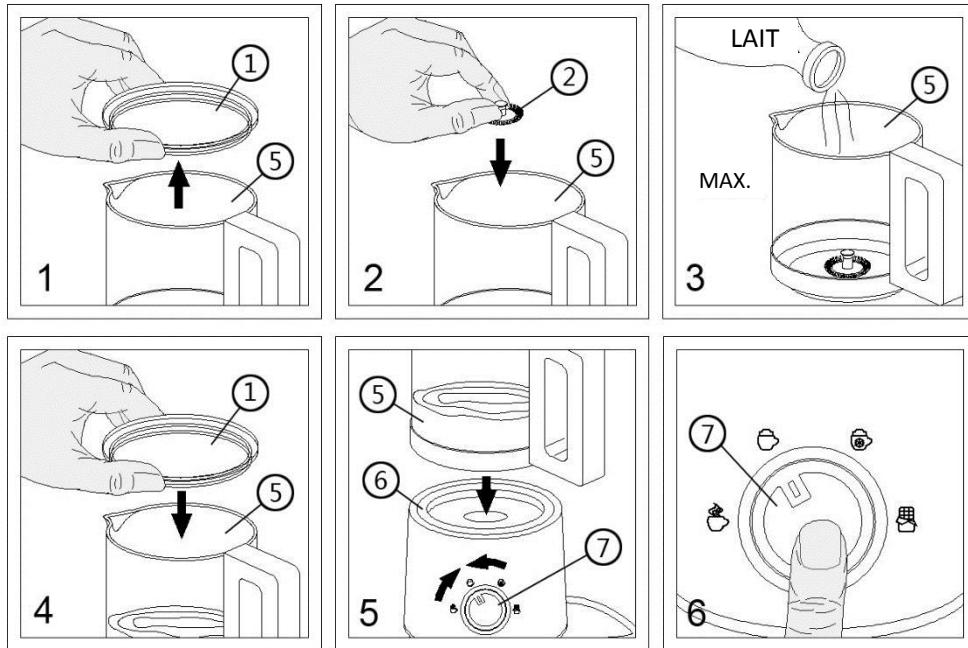


Fig 1. Ouvrez le couvercle de l'appareil.

Fig 2. Enfoncez le mélangeur dans le pot.

Fig 3. Versez le lait dans le pot, sans dépasser les 350 ml, volume marqué par « 350 ml ». Si vous dépassiez ce volume, le pot risque de déborder de lait chaud !

Fig 4. Fermez le couvercle de l'appareil.

Fig 5. Mettez le pot sur le socle. Vérifiez que la fiche d'alimentation est branchée dans la prise

secteur. Ensuite, réglez la molette sur ☕, ☕ ou ☃. Pour que l'appareil fonctionne plus rapidement, humidifiez le fond du pot avec un peu d'eau. Voir la Fig. ci-dessous.

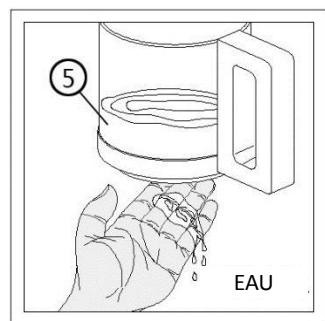


Fig 6. Voici les différents réglages possibles du sélecteur du socle : le signe ☃ s'affiche sans chauffer pour le café glacé ; le signe ☕ s'affiche avec un chauffage appliqué pour le café crème, le signe ☕ s'affiche avec un chauffage appliqué pour le cappuccino. Quand vous démarrez initialement l'appareil, l'indicateur lumineux est allumé et le mélangeur commence à remuer le lait. Après 60 à 300 secondes, l'appareil s'arrêtera automatiquement et l'indicateur s'éteindra. Le pot est maintenant rempli de succulente mousse de lait chaude que vous pouvez verser dans votre tasse de café. Si vous voulez arrêter l'appareil avant qu'il n'ait fini son cycle,

vous pouvez toucher le sélecteur à nouveau ou lever le pot hors du socle, ce qui arrêtera immédiatement l'appareil.

La meilleure utilisation pour les meilleurs résultats de mousse de lait :

Fonction café crème : 150 à 350 ml de lait (température 63°- 70°C)

Fonction cappuccino : 150 à 250 ml de lait (température 63°- 70°C)

Fonction café glacé : 150 à 250 ml de lait

Comment préparer du chocolat chaud/de la soupe

Montée en température du chocolat chaud/de la soupe

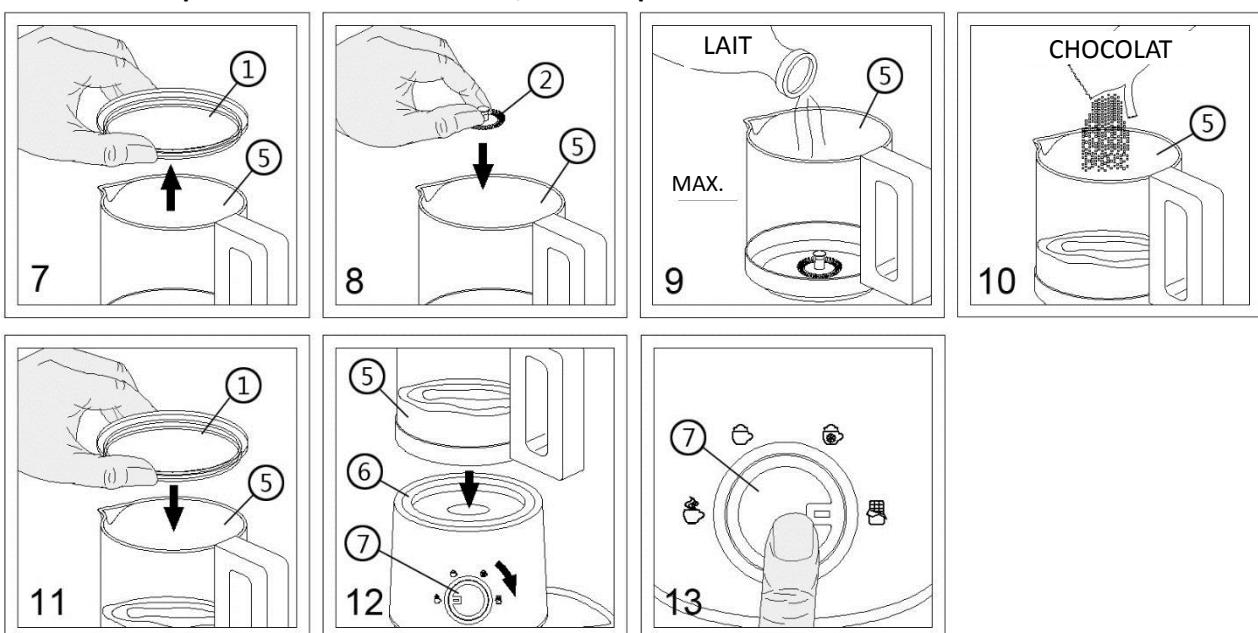


Fig 7. Ouvrez le couvercle de l'appareil.

Fig 8. Enfoncez le mélangeur dans le pot.

Fig 9/10. Versez le chocolat chaud/la soupe dans le pot, sans dépasser 500 ml, qui est le niveau marqué par Max. Si vous dépassiez ce volume, le pot risque de déborder de chocolat chaud/soupe !

Fig 11. Fermez le couvercle de l'appareil.

Fig 12. Mettez le pot sur le socle. Vérifiez que la fiche d'alimentation est branchée dans la prise secteur. Ensuite, réglez la molette sur . Pour que l'appareil fonctionne plus rapidement, humidifiez le fond du pot avec un peu d'eau. Voir la Fig. ci-dessous.

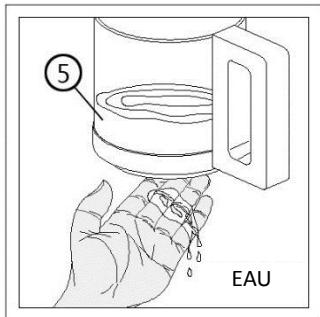


Fig 13. Touchez le sélecteur du socle pour que l'appareil chauffe en fonctionnant. Quand vous démarrez initialement l'appareil, l'indicateur lumineux sera allumé et le mélangeur commence à remuer le chocolat chaud/la soupe. Après 300 à 420 secondes, l'appareil s'arrêtera automatiquement et l'indicateur s'éteindra. Si vous voulez arrêter l'appareil avant qu'il n'ait fini son cycle, vous pouvez toucher le sélecteur à nouveau ou lever le pot hors du socle, ce qui arrêtera immédiatement l'appareil.

Comment faire fondre du chocolat

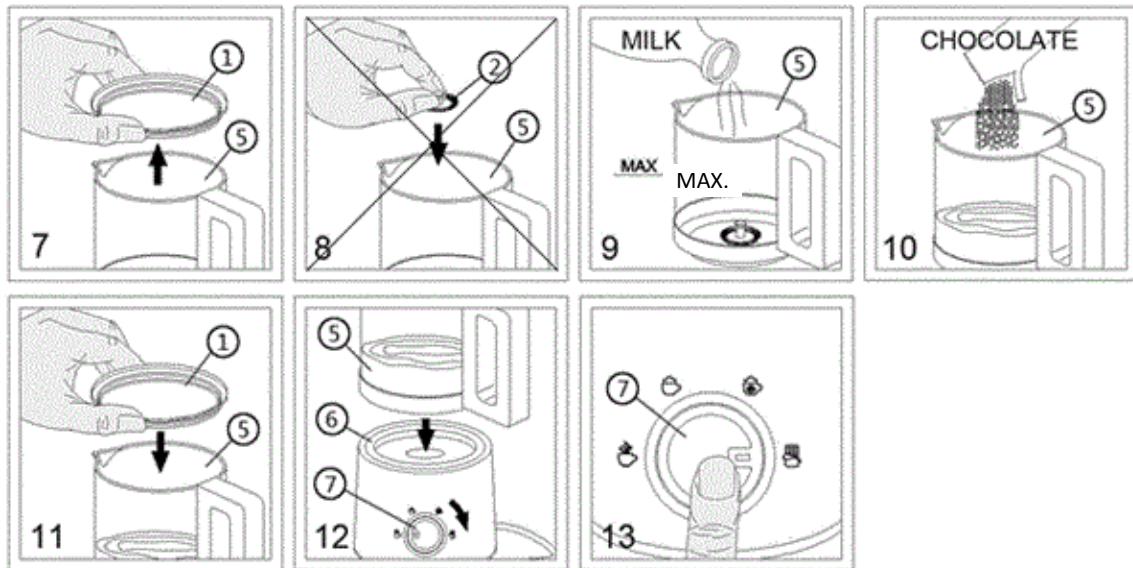


Fig 7. Ouvrez le couvercle de l'appareil.

Fig 8. **Ne placez PAS** le mélangeur dans le pot pour faire fondre des carreaux de chocolat. Ceci pourrait empêcher le freinage du mélangeur. En faisant fondre du chocolat, **remettez le mélangeur dans le pot quand les carreaux de chocolat ont déjà fondu ou remuez pendant le procédé grâce à une petite cuillère en plastique sans mettre le mélangeur dans le pot (Si vous utilisez du chocolat en poudre, vous pouvez utiliser le mélangeur et le mettre dans le pot).**

Fig 9. Versez un volume de lait allant de 150 à 250 ml dans le pot.

Fig 10. Ne versez pas plus de 200 grammes de chocolat en poudre ou de carreaux de chocolat **SÉPARÉS** dans le pot.

Fig 11. Fermez le couvercle de l'appareil.

Fig 12. Mettez le pot sur le socle. Vérifiez que la fiche d'alimentation est branchée dans la prise secteur. Ensuite, réglez la molette sur . Pour que l'appareil fonctionne plus rapidement, humidifiez le fond du pot avec un peu d'eau. Voir la Fig. ci-dessous.

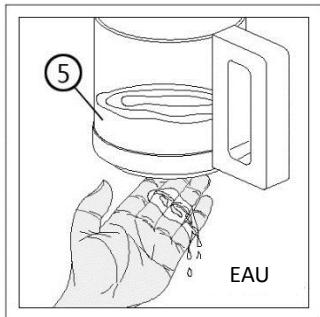


Fig 13. Touchez le sélecteur du socle pour que l'appareil chauffe en fonctionnant. Quand vous démarrez initialement l'appareil, l'indicateur lumineux sera allumé et le mélangeur commence à remuer le chocolat chaud/la soupe. Après 300 à 420 secondes, l'appareil s'arrêtera automatiquement et l'indicateur s'éteindra. Si vous voulez arrêter l'appareil avant qu'il n'ait fini son cycle, vous pouvez toucher le sélecteur à nouveau ou lever le pot hors du socle, ce qui arrêtera immédiatement l'appareil.

4. Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage de l'intérieur après utilisation, laissez l'appareil refroidir.

En nettoyant l'intérieur, utilisez une éponge ou une brosse douce avec du liquide-vaisselle ordinaire. N'utilisez pas de solvant ni de détergent abrasif. Les instruments coupants ou durs et la paille de fer sont strictement interdits.

Faites attention ! L'élément chauffant ne doit pas être rayé.

En nettoyant l'extérieur de l'appareil, utilisez simplement un chiffon humide. Faites attention à ne mouiller aucune pièce électrique. Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle.

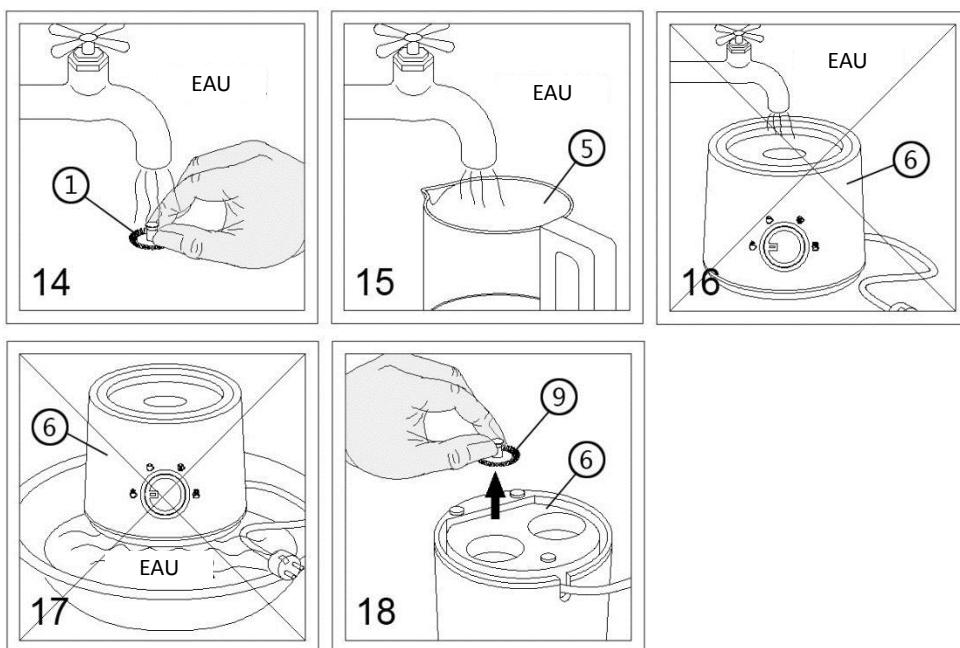


Fig 14. Vous pouvez détacher le mélangeur et le laver sous le robinet.

Fig 15. Vous pouvez verser l'eau du robinet dans le pot pour le nettoyer.

Fig 16. Ne mettez PAS le socle du réchauffeur dans l'eau.

Fig 17. Le socle du réchauffeur ne peut PAS être lavé dans de l'eau ni rincé sous le robinet.

Fig 18. Vous pouvez utiliser le mélangeur supplémentaire sous le socle en cas de besoin.

5. Dépannage

Quand je touche le sélecteur, rien ne s'allume et ne fonctionne.	Vérifiez l'entrée d'alimentation : Elle est connectée à une prise secteur qui est alimentée. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un réparateur qualifié.
Si le cordon d'alimentation est endommagé.	On doit être remplacé par le fabricant, son service après -vente ou une personne similairement qualifiée afin d'éviter tout danger.
Le lait ne mousse pas.	Vérifiez que le mélangeur est bien placé sur l'arbre central.

ATTENTION

Si la procédure ci-dessus ne résout pas le problème, contactez votre service après-vente.

6. Mise au rebut de l'appareil usagé



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent encore des matériaux précieux. Mais ils contiennent également des substances nocives, qui étaient nécessaires pour leur fonctionnalité et la sécurité. S'ils sont jetés parmi les déchets non recyclables ou ont été manipulés de façon incorrecte, ils peuvent nuire à la santé humaine et à l'environnement. Par conséquent, ne jetez votre appareil usagé parmi les déchets non recyclables sous aucun prétexte.

Remarque :

- Utilisez les centres de collecte de votre municipalité pour retourner et recycler les appareils électriques et électroniques usagés. Si nécessaire, contactez votre mairie pour connaître les sites de collecte de déchets ou contactez votre revendeur pour vous informer.
- Vérifiez que votre appareil usagé est rangé en lieu sûr et hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit mis au rebut.

7. Garantie

- Nous fournissons une garantie de 24 mois pour ce produit, à partir de la date d'achat, pour des défauts attribuables à la production ou des défauts matériels.

- Vos prestations de garantie légale conformément au § 439 ff. BGB-E n'en seront pas affectés.
- La garantie n'inclut pas les dommages encourus suite à une manipulation ou un usage inappropriés, ni les dysfonctionnements ayant seulement un effet mineur sur la fonction ou la valeur de l'appareil. Les consommables, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages encourus suite à des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont également exclus des prestations de garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation dans un cadre privé et a les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation dans un cadre commercial n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle serait comparable aux contraintes d'une utilisation privée. Il n'est pas conçu pour un usage commercial supplémentaire.
- Dans l'éventualité de réclamations justifiées, nous réparerons l'appareil défectueux à notre discrétion ou le remplacerons par un appareil sans défaut.

Tout défaut en cours doit être signalé dans les 14 jours de la livraison.

Toute autre réclamation sera exclue.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours un justificatif d'achat).

8. Caractéristiques techniques

Appareil	Moussoir à lait
Modèle	99326
Alimentation électrique	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance consommée	600-650W
Capacité de mousse	Min : 100 ml, Max : 350 ml
Capacité de réchauffage	Min. 100 ml, Max : 500 ml

9. Service après-vente

Si vous avez d'autres questions concernant le produit après avoir lu ce mode d'emploi, contactez le service après-vente de Trebs : info@trebs.nl

Le numéro de téléphone: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,00 par appel exclusif les coûts régulier.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Courriel : info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl