

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## INDUCTION MILK FROTHER SMAI 550 A1

DK

**MÆLKESKUMMER TIL INDUKTION**

Bedjeningsvejledning

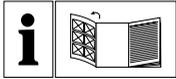
DE AT CH

**INDUKTIONS-MILCHAUFSCHÄUMER**

Bedienungsanleitung

IAN 292870

DK



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

---

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.

---

DK	Bedienungsanleitung	Seite	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17



# Indholdsfortegnelse

<b>Introduktion</b> .....	<b>2</b>
Ophavsret .....	2
Anvendelsesområde .....	2
<b>Pakkens indhold</b> .....	<b>3</b>
<b>Beskrivelse af produktet</b> .....	<b>3</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>3</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>4</b>
<b>Forberedelse</b> .....	<b>6</b>
Udpakning .....	6
Bortskaffelse af emballagen .....	6
Opstilling .....	7
<b>Tips for mælkeskum</b> .....	<b>7</b>
<b>Betjeningspanel</b> .....	<b>7</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>8</b>
Fremstilling af varmt mælkeskum .....	9
Opvarmning af mælk .....	10
Fremstilling af koldt mælkeskum .....	11
<b>Anvendelse af mælkeskum</b> .....	<b>12</b>
Cappuccino som i Italien .....	12
Marocchino .....	12
Wiener Melange .....	12
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>12</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>13</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>14</b>
<b>Bortskaffelse af produktet</b> .....	<b>14</b>
<b>Garanti for Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>15</b>
Service .....	16
Importør .....	16

## Introduktion

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

## Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

## Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til opvarmning af mælk og piskning af denne til mælkeskum (varmt og koldt) i almindelige husholdninger. Det er ikke beregnet til anvendelse med andre væsker eller til erhvervsområder.

Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Brug ikke produktet til erhvervsområde formål!

### ADVARSEL

#### **Fare ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med anvendelsesområdet!**

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til.

- ▶ Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- ▶ Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele, er udelukkede.

Brugeren bærer alene risikoen.

## Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Mælkeskummer til induktion (kande ⑤ + sokkel ⑥)
- Betjeningsvejledning

### BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores service-hotline (se kapitlet **Service**).

## Beskrivelse af produktet

- ① Låg
- ② Tætningsring
- ③ Rørestav med piskeris
- ④ Aftagelig spiral
- ⑤ Kande
- ⑥ Sokkel
- ⑦ Betjeningspanel
- ⑧ Knap "Tænd/Sluk"  / programvalg

## Tekniske data

Spændingsforsyning	220 - 240 V ~ (Vekselstrøm), 50 Hz
Nominel effekt	550 W
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.

## Sikkerhedsanvisninger

### **FARE - ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Brug kun produktet med den medfølgende sokkel.
  - ▶ Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller på anden måde beskadiges.
  - ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
  - ▶ Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
  - ▶ Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan medføre fare for brugeren. Desuden bortfalder alle garantikrav.
  - ▶ Der må ikke løbe væske ud over produktets stiksamlinger.
-  Læg aldrig soklen ned i vand eller andre former for væske!

### **ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Kanden bliver varm ved brug. Hold derfor kun på håndtaget.
- ▶ Rør aldrig ved de roterende dele under brug!
- ▶ Sørg for, at produktet står stabilt og lodret, før du tænder for det. Ellers kan produktet vælte og den varme mælk sprøjte ud.
- ▶ Efter brug har varmeelementets overflade stadig en del restvarme.

**⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og er under opsyn.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Ved misbrug/fejlanvendelse af produktet er der risiko for personskader.  
Brug kun produktet til det formål, det er beregnet til!



Forsigtig! Varm overflade!

## OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig et eksternt tidsur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Lad aldrig produktet være i funktion uden opsyn.
- ▶ Sørg for, at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder eller åben ild.
- ▶ Brug aldrig produktet, når det er tomt. Produktet kan beskadiges, så det ikke kan repareres igen.

## Forberedelse

### Udpakning

- ◆ Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern al emballagen.
- ◆ Rengør produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

### Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.

#### BEMÆRK

- ▶ Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.



Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (b) og tallene (a) med følgende betydning:

1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer

## Opstilling

- 1) Stil produktet på en tør og plan overflade. Sørg for, at strømstikket er inden for rækkevidde.
- 2) Sæt stikket i en stikkontakt.

## Tips for mælkeskum

- Brug kun komælk til opskumning med dette produkt. Andre mælketyper kan kun skummes op med begrænsninger og kan føre til, at kanden koger over.
- Ved for lavt fedtindhold er der risiko for, at mælken ikke skummer så godt. Brug derfor en mælketype med 3,5% eller 1,5% fedtindhold.
- Helt kold mælk er nemmere at skumme op end mindre kold mælk.
- Skum ikke mælk op to gange, da den ellers brænder på.
- Lad den opskummede mælk stå i ca. 30 sekunder, før du hælder skummet på en cappuccino, espresso osv. Derved brister store bobler og den flydende mælk synker til bunds. På denne måde får du kun det fine skum.

## Betjeningspanel

Betjeningspanelet **7** består af følgende komponenter:

- A** : Program til luftigt mælkeskum, med rødt symbol 
- B** : Program til kompakt mælkeskum, med rødt symbol 
- C** : Program til opvarmning af mælk, med rødt symbol 
- D** : Program til koldt mælkeskum, med blåt symbol 
- 8** : Knap "Tænd/Sluk" / programvalg

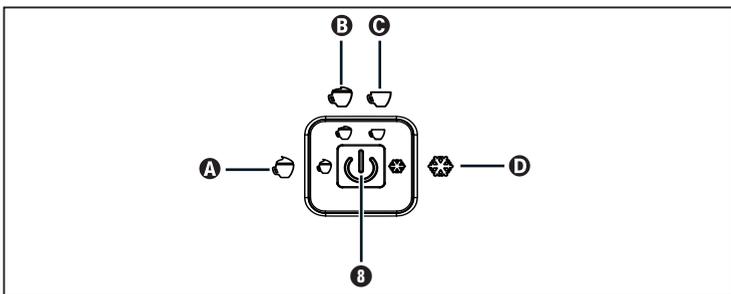


Fig. 1

## Betjening

### **ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Af sikkerhedsmæssige årsager bør du ikke åbne låget **1**, når produktet er i brug. Der er fare for forbrændinger.
- ▶ Brug altid frisk mælk. Brug ikke mælk, som har stået i længere tid i kanden **5**.

### **BEMÆRK**

- ▶ Hvis du tager kanden **5** af soklen **6** under tilberedningen, standser produktet. Du skal så starte tilberedningen igen ved at trykke på knappen "Tænd/sluk" /programvalg  **8** igen.

## Fremstilling af varmt mælkeskum

- 1) Hvis det ikke allerede er gjort: Sæt spiralen **4** ind i fordybningerne til piskeriset på rørestaven **3**.
- 2) Tag kanden **5** af soklen **6**, og hæld mælk i den. Hæld mindst så meget mælk i, at det når op til MIN-mærkingen indvendigt i kanden **5** (130 ml). Hæld dog aldrig mere mælk i end til den nederste MAX-mærking  (350 ml). Ellers løber kanden over. Ved opskumning forøges mælkens rumfang voldsomt!

### BEMÆRK

- ▶ Hvis der hældes for lidt mælk i produktet, blinker alle tre røde symboler **A**, **B** og **C** samtidig efter start af produktet, og der lyder 9 signaltone. Hæld mere mælk i. Hold øje med MIN-mærkingen!
- 3) Stil kanden **5** på soklen **6**.
  - 4) Sæt låget **1** med rørestaven **3** på.
  - 5) Tryk på knappen "Tænd/sluk" / programvalg  **8** 1x for luftigt mælkeskum, så symbolet  **A** lyser.  
Tryk på knappen "Tænd/sluk" / programvalg  **8** 2x for kompakt mælkeskum, så symbolet  **B** lyser.  
Piskeriset begynder at dreje rundt, mælken opskummes og varmes.
  - 6) Produktet slukkes, og symbolet **A**/**B** blinker ca. 30 sekunder, og der lyder en signaltone, så snart mælken er skummet op.

### BEMÆRK

- ▶ Hvis du vil stoppe tilberedningen før tid, skal du trykke på knappen "Tænd/sluk" / programvalg  **8**. Hvis du vil starte tilberedningen igen, skal du trykke 1x eller 2x på knappen "Tænd/sluk" / programvalg  **8**, indtil symbolet  **A** eller  **B** lyser. Tilberedningen starter så igen.
- 7) Vent ca. 30 sekunder. I denne periode synker den flydende del af mælken til bunds.
  - 8) Tag låget **1** af, og hæld mælkeskummet i den ønskede beholder.  
Vent ca. 2 minutter, før du opskummer endnu en portion mælk.

## Opvarmning af mælk

- 1) Hvis det ikke allerede er gjort: Sæt spiralen **4** ind i fordybningerne til piskeriset på rørestaven **3**.
- 2) Tag kanden **5** af soklen **6**, og hæld mælk i den. Hæld mindst så meget mælk i, at det når op til MIN-markeringen indvendigt i kanden **5** (130 ml). Hæld dog aldrig mere mælk i end til den nederste MAX-markering  (500 ml). Ellers løber kanden over.

### BEMÆRK

- Hvis der hældes for lidt mælk i produktet, blinker alle tre røde symboler **A**, **B** og **C** samtidig efter start af produktet, og der lyder 9 signaltoner. Hæld mere mælk i. Hold øje med MIN-markeringen!

### BEMÆRK

- Hvis du vil tilberede kakao, skal du nu hælde kakaopulver i kanden **5**. Mængden af kakaopulver kan variere meget afhængigt af producenten og den personlige smag. Brug informationerne på kakaopulverets emballage som vejledning.

- 3) Stil kanden **5** på soklen **6**.
- 4) Sæt låget **1** på.
- 5) Tryk på knappen "Tænd/sluk" / programvalg  **8** 3x, så symbolet  **C** lyser. Produktet opvarmer mælken, og piskeriset begynder at dreje rundt. Derved opvarmes mælken ensartet.
- 6) Produktet slukkes, og symbolet  **C** blinker ca. 30 sekunder, og der lyder en signaltone, så snart mælken er varmet op.

### BEMÆRK

- Hvis du vil standse tilberedningen før tid, skal du trykke på knappen "Tænd/sluk" / programvalg  **8**. Hvis du vil starte tilberedningen igen, skal du trykke 3x på knappen "Tænd/sluk" / programvalg  **8** igen, indtilsymbolet  **C** lyser. Tilberedningen starter så igen.

- 7) Tag låget **1** af, og hæld den varme mælk over i den ønskede beholder. Vent ca. 2 minutter, før du tilbereder endnu en portion mælk.

## Fremstilling af koldt mælkeskum

- 1) Hvis det ikke allerede er gjort: Sæt spiralen **4** ind i fordybningerne til piske-  
riset på rørestaven **3**.
- 2) Tag kanden **5** af soklen **6**, og hæld den kolde mælk i den. Hæld mindst  
så meget mælk i, at det når op til MIN-markeringen indvendigt i kanden **5**  
(130 ml). Hæld dog aldrig mere mælk i end til den nederste MAX-markering  
 (350 ml).  
Ellers løber kanden over. Ved opskumning forøges mælkens rumfang voldsomt!

### BEMÆRK

- ▶ Hvis der hældes for lidt mælk i produktet, blinker alle tre røde symboler **A**,  
**B** og **C** samtidig efter start af produktet, og der lyder 9 signaltone. Hæld  
mere mælk i. Hold øje med MIN-markeringen!
- 3) Stil kanden **5** på soklen **6**.
  - 4) Sæt låget **1** med rørestaven **3** på.
  - 5) Tryk på knappen "Tænd/sluk" / programvalg  **8** 4x, så symbolet  **D**  
lyser. Piskeriset begynder at dreje rundt. Mælken skummes op.
  - 6) Produktet slukkes, og symbolet  **D** blinker, og der lyder en signaltone,  
så snart mælken er skummet op.

### BEMÆRK

- ▶ Hvis du vil stoppe tilberedningen før tid, skal du trykke på knappen  
"Tænd-/sluk" / programvalg  **8**. Hvis du vil starte tilberedningen igen,  
skal du trykke 4x på knappen "Tænd/sluk" / programvalg  **8** igen,  
indtil symbolet  **D** lyser. Tilberedningen starter så igen.
- 7) Vent ca. 30 sekunder. I denne periode synker den flydende del af mælken til  
bunds.
  - 8) Tag låget **1** af, og hæld mælkeskummet i den ønskede beholder.

## Anvendelse af mælkeskum

Du kan anvende mælkeskummet til forskellige kaffetyper:

### Cappuccino som i Italien

- Hæld en espresso (ca. 25 - 30 ml) i en kop, der rummer omkring 120 - 180 ml.
- Tilsæt mælkeskum, indtil koppen er fyldt til randen.

### Marocchino

- Smelt ca. en teskefuld mælkechokolade.
- Fordel den smeltede chokolade på indersiden af et glas og hæld en espresso i.
- Tilsæt ca. 3 - 4 teskefulde mælkeskum, og drys med kakaopulver.

### Wiener Melange

- Hæld ca. 125 ml sort, stærk kaffe i en mokkakop.
- Opskum 130 ml mælk og tilsæt så meget mælkeskum, at koppen er fyldt til lige under kanten.
- Afhængigt af den personlige smag kan der også tilsættes lidt sukker.

## Rengøring og vedligeholdelse

### FARE - ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Ellers er der fare for elektrisk stød!
- ▶ Åbn aldrig kabinettets dele. Der er ikke betjeningslementer indeni. Hvis kabinettet åbnes, kan det være livsfarligt på grund af elektrisk stød.

 Læg aldrig soklen  ned i vand eller andre former for væske!

### ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad produktet afkøle før rengøring. Fare for forbrændinger!

### OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke skurende eller ætsende rengøringsmidler. De kan angribe overfladen og beskadige produktet, så det ikke kan repareres igen.

**BEMÆRK**

- ▶ Det er bedst at rengøre produktet lige efter afkøling, så mælkeresterne ikke tørrer ind.  
Til den første grovere rengøring hældes vand med lidt opvaskemiddel i kanden **5** (den anvendte rørestav **3** er sat i). Hold øje med MIN- og MAX-markeringerne .
- Start produktet, så piskeriset roterer gennem vandet.  
Skyl derefter produktet omhyggeligt af med rent vand.
- Skil produktet ad for at rengøre det grundigt:
  - Tag spiralen **4** af piskeriset.
  - Tag tætningsringen **2** af låget **1**.
- Rengør låget **1** og rørestaven **3**, tætningsringen **2**, spiralen **4** og kanden **5** i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Skyl alle dele godt af med rent vand, så der ikke sidder rester af opvaskemiddel på delene. Tør alle dele godt af.

**BEMÆRK**



Du kan også rengøre kanden **5** i opvaskemaskinen.

- Tør soklen **6** af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder godt fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Tør derefter af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes. Tør soklen godt af, før du bruger produktet næste gang.
- Saml produktet igen:
  - Sæt tætningsringen **2** på kanten af låget **1** igen. Sørg for, at den lille tætningslæbe på tætningsringen **2** vender udad.
  - Sæt spiralen **4** ind i fordybningerne til piskeriset på rørestaven **3**.
  - Sæt derefter låget **1** på kanden **5** igen.

## Opbevaring

- Opbevar det rengjorte produkt på et tørt og rent sted.

## Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Produktet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Produktet er ikke tændt.	Tænd for produktet.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til kundeservice.
Mælken skummer ikke op.	Spiralen ④ er ikke sat i produktet.	Sæt spiralen ④ ind.

## Bortskaffelse af produktet



**Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.**

**Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.**

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

### Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

### Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

## Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

## Service



**Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 292870

## Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>18</b>
Urheberrecht .....	18
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	18
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>19</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>19</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>19</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>20</b>
<b>Vorbereitungen</b> .....	<b>22</b>
Auspacken .....	22
Entsorgung der Verpackung .....	22
Aufstellen .....	23
<b>Tipps für den Milchschaum</b> .....	<b>23</b>
<b>Bedienfeld</b> .....	<b>23</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>24</b>
Heißen Milchschaum herstellen .....	25
Milch erhitzen .....	26
Kalten Milchschaum herstellen .....	27
<b>Milchschaum verwenden</b> .....	<b>28</b>
Cappuccino nach italienischer Art .....	28
Marocchino .....	28
Wiener Melange .....	28
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>28</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>29</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>30</b>
<b>Gerät entsorgen</b> .....	<b>30</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>31</b>
Service .....	32
Importeur .....	32

## 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:

- Induktions-Milchaufschäumer (Kanne ❸ + Sockel ❹)
- 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

- 1 Deckel
- 2 Dichtungsring
- 3 Rührstab mit Quirl
- 4 abnehmbare Spirale
- 5 Kanne
- 6 Sockel
- 7 Bedienfeld
- 8 Taste „Ein/Aus“  / Programmwahl

## Technische Daten

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

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ 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.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.



Tauchen Sie den Sockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Die Kanne ist im Betrieb heiß. Fassen Sie sie daher nur am Griff an.
- ▶ Fassen Sie nicht in die rotierenden Teile während des Betriebes!
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil und senkrecht steht, bevor Sie dieses einschalten. Ansonsten kann das Gerät umstürzen und die heiße Milch herausspritzen.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.

**⚠️ 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.
- ▶ Bei Missbrauch/Fehlanwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.  
Verwenden Sie das Gerät immer bestimmungsgemäß!

**Vorsicht! Heiße Oberfläche!**

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem 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.



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

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

## Aufstellen

- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker in erreichbarer Nähe ist.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

## 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.
- Bei zu geringem Fettgehalt besteht 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.

## Bedienfeld

Das Bedienfeld **7** besteht aus den folgenden Komponenten:

- A**  : Programm für luftigen Milchschaum, mit rotem Symbol 
- B**  : Programm für kompakten Milchschaum, mit rotem Symbol 
- C**  : Programm zum Erhitzen von Milch, mit rotem Symbol 
- D**  : Programm für kalten Milchschaum, mit blauem Symbol 
- 8**  : Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl

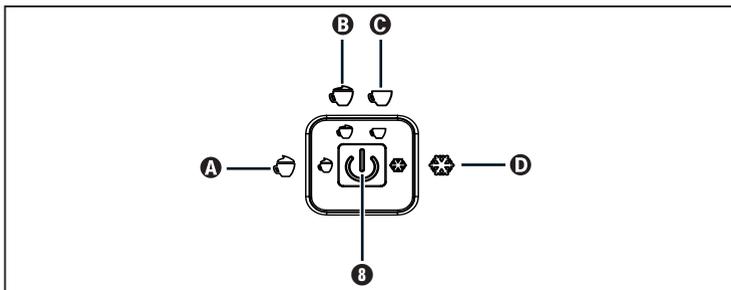


Abb. 1

## Bedienen

### **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 **5** gestanden hat.

### **HINWEIS**

- ▶ Wenn Sie während des Zubereitungsvorganges die Kanne **5** vom Sockel **6** heben, stoppt das Gerät. Sie müssen den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl  **8** wieder starten.

## Heißen Milchschaum herstellen

- 1) Falls nicht aufgesetzt: Schieben Sie die Spirale **4** in die Vertiefungen des Quirls am Rührstab **3**.
- 2) Nehmen Sie die Kanne **5** aus dem Sockel **6** und füllen Sie die Milch ein. Füllen Sie dabei mindestens soviel Milch ein, dass die MIN-Markierung im Inneren der Kanne **5** erreicht wird (130 ml) . Füllen Sie jedoch niemals mehr Milch ein, als bis zur unteren MAX - Markierung  (350 ml). Ansonsten läuft das Gerät über. Beim Aufschäumen vervielfacht sich das Volumen der Milch!

### HINWEIS

- ▶ Sollte zu wenig Milch in das Gerät eingefüllt sein, blinken kurz nach dem Starten des Gerätes alle drei roten Symbole **A**, **B** und **C** gleichzeitig auf und 9 Signaltöne erklingen. Füllen Sie mehr Milch ein. Beachten Sie die MIN-Markierung!

- 3) Stellen Sie die Kanne **5** in den Sockel **6**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **1** mit dem Rührstab **3** auf.
- 5) Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl  **8** 1x für luftigen Milchschaum, so dass das Symbol  **A** aufleuchtet. Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl  **8** 2x für kompakten Milchschaum, so dass das Symbol  **B** aufleuchtet. Der Quirl beginnt sich zu drehen, die Milch wird aufgeschäumt und erhitzt.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus, das jeweilige Symbol **A/B** blinkt ca. 30 Sekunden und ein Signalton erklingt, sobald die Milch aufgeschäumt ist.

### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Zubereitungsvorgang vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl  **8**. Wenn Sie den Zubereitungsvorgang wieder starten wollen, müssen Sie die Taste die Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl  **8** wieder 1 x bzw. 2 x drücken, bis das Symbol  **A** bzw.  **B** aufleuchtet. Der Zubereitungsvorgang startet dann wieder.

- 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.

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

## Milch erhitzen

- 1) Falls nicht aufgesetzt: Schieben Sie die Spirale **4** in die Vertiefungen des Quirls am Rührstab **3**.
- 2) Nehmen Sie die Kanne **5** aus dem Sockel **6**, und füllen Sie die Milch ein. Füllen Sie dabei mindestens soviel Milch ein, dass die MIN-Markierung im Inneren der Kanne **5** erreicht wird (130 ml). Füllen Sie jedoch niemals mehr Milch ein, als bis zur unteren MAX - Markierung  (500 ml). Ansonsten läuft das Gerät über.

### HINWEIS

- ▶ Sollte zu wenig Milch in das Gerät eingefüllt sein, blinken kurz nach dem Starten des Gerätes alle drei roten Symbole **A**, **B** und **C** gleichzeitig auf und 9 Signaltöne erklingen. Füllen Sie mehr Milch ein. Beachten Sie die MIN-Markierung!

### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Kakao zubereiten wollen, geben Sie nun das Kakao-Pulver in die Kanne **5**. Die Menge an Kakao-Pulver kann je nach Hersteller und persönlichem Geschmack stark variieren. Orientieren Sie sich an den Angaben auf der Verpackung des Kakao-Pulvers.

- 3) Stellen Sie die Kanne **5** in den Sockel **6**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **1** auf.
- 5) Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl  **8** 3x, so dass das Symbol  **C** aufleuchtet. Das Gerät erhitzt die Milch und der Quirl beginnt sich zu drehen. Die Milch wird dadurch gleichmäßig erhitzt.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus, das Symbol  **C** blinkt ca. 30 Sekunden und ein Signalton erklingt, sobald die Milch erhitzt ist.

### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Zubereitungsvorgang vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl  **8**. Wenn Sie den Zubereitungsvorgang wieder starten wollen, müssen Sie die Taste die Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl  **8** wieder 3 x drücken, bis das Symbol  **C** aufleuchtet. Der Zubereitungsvorgang startet wieder.

- 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.

## Kalten Milchschaum herstellen

- 1) Falls nicht aufgesetzt: Schieben Sie die Spirale **4** in die Vertiefungen des Quirls am Rührstab **3**.
- 2) Nehmen Sie die Kanne **5** aus dem Sockel **6** und füllen Sie die kalte Milch ein. Füllen Sie dabei mindestens soviel Milch ein, dass die MIN-Markierung im Inneren der Kanne **5** erreicht wird (130 ml). Füllen Sie jedoch niemals mehr Milch ein, als bis zur unteren MAX - Markierung  (350 ml). Ansonsten läuft das Gerät über. Beim Aufschäumen vervielfacht sich das Volumen der Milch!

### HINWEIS

- ▶ Sollte zu wenig Milch in das Gerät eingefüllt sein, blinken kurz nach dem Starten des Gerätes alle drei roten Symbole **A**, **B** und **C** gleichzeitig auf und 9 Signaltöne erklingen. Füllen Sie mehr Milch ein. Beachten Sie die MIN-Markierung!

- 3) Stellen Sie die Kanne **5** in den Sockel **6**.
- 4) Setzen Sie den Deckel **1** mit dem Rührstab **3** auf.
- 5) Drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl  **8** 4 x, so dass das Symbol  **D** aufleuchtet. Der Quirl beginnt sich zu drehen. Die Milch wird aufgeschäumt.
- 6) Das Gerät schaltet sich aus, das Symbol  **D** blinkt und ein Signalton erklingt, sobald die Milch aufgeschäumt ist.

### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Zubereitungsvorgang vorzeitig stoppen wollen, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl  **8**. Wenn Sie den Zubereitungsvorgang wieder starten wollen, müssen Sie die Taste die Taste „Ein/Aus“ / Programmwahl  **8** wieder 4 x drücken, bis das Symbol  **D** aufleuchtet. Der Zubereitungsvorgang startet wieder.

- 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.

## 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 130 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 Schlages!
- ▶ Öffnen Sie niemals irgendwelche Gehäuseteile. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

 Tauchen Sie den Sockel  niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ 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 **5** (der benutzte Rührstab **3** ist eingesetzt). Beachten Sie dabei die MIN- und MAX-Markierung .  
Starten Sie das Gerät, so dass der Quirl durch das Wasser pflügt.  
Spülen Sie das Gerät danach mit viel klarem Wasser aus.
- Für eine gründliche Reinigung nehmen Sie das Gerät auseinander:
  - Nehmen Sie die Spirale **4** vom Quirl.
  - Ziehen Sie den Dichtungsring **2** vom Deckel **1**.
- Reinigen Sie den Deckel **1** samt Rührstab **3**, den Dichtungsring **2**, die Spirale **4** und die Kanne **5** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.  
Spülen Sie alle Teile gut ab, so dass keine Spülmittelreste daran haften.  
Trocknen Sie alle Teile gut ab.

**HINWEIS**



Sie können die Kanne **5** auch in der Spülmaschine reinigen.

- Wischen Sie den Sockel **6** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu beseitigen. Trocknen Sie die Basis vor der erneuten Benutzung gut ab.
- Setzen Sie das Gerät wieder zusammen:
  - Schieben Sie den Dichtungsring **2** wieder auf den Rand des Deckels **1**. Achten Sie dabei darauf, dass die kleine Dichtlippe am Dichtungsring **2** nach außen weist.
  - Schieben Sie die Spirale **4** in die Vertiefungen des Quirls am Rührstab **3**.
  - Setzen Sie den Deckel **1** wieder auf die Kanne **5**.

## Aufbewahren

- Lagern Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen und sauberen 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.
Die Milch wird nicht aufgeschäumt.	Die Spirale ④ ist nicht im Gerät installiert.	Setzen Sie die Spirale ④ 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.

## 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](http://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: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 292870

## Importeur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Tilstand af information · Stand der Informationen:

10/2017 · Ident.-No.: SMAI550A1-102017-2

---

IAN 292870

