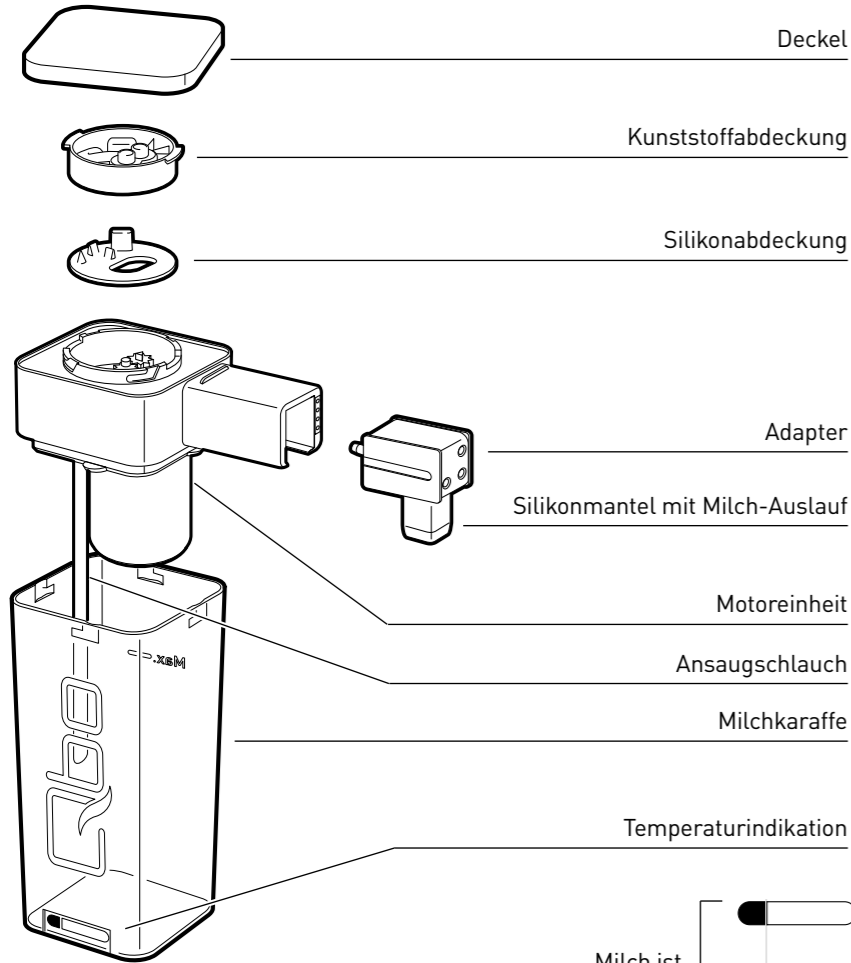


MILK MASTER



Die Milchschaummenge und -qualität ist von vielen Faktoren abhängig. Die Milch sollte gut gekühlt sein (7 °C und kühler). Ideal ist eine ultrahoherhitzte Milch (H-Milch) mit 1,5% Fettgehalt. Mit der integrierten Temperaturindikation kannst du sehen, ob die Milch in der Karaffe die optimale Aufschäumtemperatur hat.



TECHNISCHE DATEN

Typ/Modell: 323 433
Artikelnummer:
(siehe Typenschild auf der Motoreinheit)
Inverkehrbringer:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Änderungen am Artikel vor.



ENTSORGEN

Gerät und Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorge die **Verpackung** sortenrein. Nutze dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Du bist gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhältst du bei deiner Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir erklären hiermit, dass das beschriebene Produkt den folgenden Richtlinien entspricht:

- 2006/42/EG - Maschinenrichtlinie
- 2014/30/EU - Elektromagnetische Verträglichkeit
- 2009/125/EG - Ökodesign Richtlinie
- 2012/19/EU - WEEE
- 2011/65/EU - Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

TCHIBO GmbH - Überseering 18 - 22297 Hamburg -

Tchibo GmbH
Quality Management
Überseering 18
22297 Hamburg
Thorsten Tiedemann / Head of Quality Management



MILK MASTER

Original-Betriebsanleitung

Noch Fragen?

Wir helfen gerne.



Deutschland
0800 - 2000 411
(kostenfrei)

Österreich
0800 - 555 649
(kostenfrei)



service@qbo.coffee

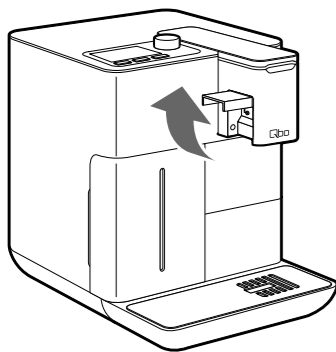
In dieser Anleitung findest du alle wichtigen Informationen zum Gebrauch und zur Pflege deines neuen MILK MASTER. Weitere Informationen und Details zu Einstellungen findest du hier:

www.qbo.coffee/service oder
www.tchibo.de/anleitungen

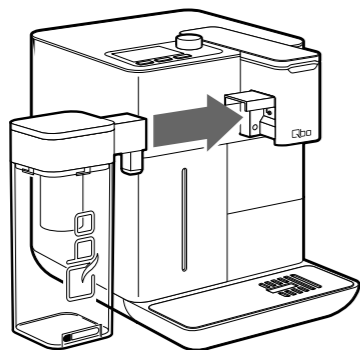
Die entsprechenden Sicherheitshinweise findest du in den Sicherheitshinweisen der Qbo YOU-RISTA Original-Betriebsanleitung. Lies die Sicherheitshinweise sorgfältig und benutze das Gerät nur wie beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahre die Anleitungen zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes sind auch die Anleitungen mitzugeben.

MILK MASTER AN YOU-RISTA ANSCHLIESSEN

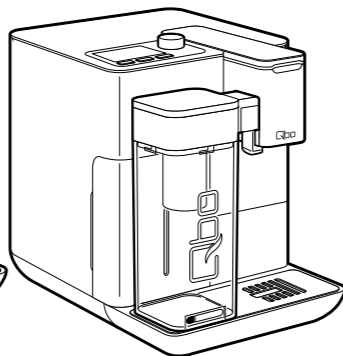
1.



2.



3.



PFLEGE

Für perfekten Milchschaum und eine optimale Hygiene spüle den MILK MASTER immer direkt nach der Zubereitung von Milchgetränken und reinige ihn am Ende des Tages per Hand.

Reinige den MILK MASTER vor dem ersten Gebrauch wie unter „Manuell reinigen“ beschrieben, um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen.

Spülen

Für frischen Milchgenuss und zur leichteren manuellen Reinigung führe den Spülvorgang für den MILK MASTER immer aus, wenn es dir auf dem Display der YOU-RISTA angezeigt wird.

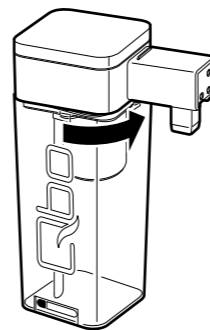
Manuell reinigen

Für eine umfassende Hygiene und eine lange Lebensdauer des MILK MASTER, nimm ihn wie unten dargestellt einmal täglich auseinander und reinige ihn per Hand mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Spüle auch den Bereich unter den Zahnrädern mit warmem Wasser aus. Bewege die Zahnräder dabei ein wenig, um darunter eventuelle Milchreste zu entfernen. Achtung! Die Zahnräder können nicht herausgenommen werden. Trockne alle Teile sorgfältig ab oder lasse sie über Nacht trocknen, bevor du den MILK MASTER wieder zusammensetzt.

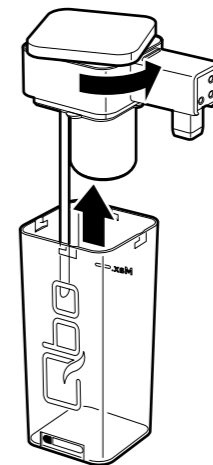
Alle Teile AUSSER DER MILCHKARAFFE UND DER MOTOREINHEIT sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Setze den MILK MASTER in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen. Achte darauf, dass alle Teile korrekt und fest zusammengesteckt sind, da sonst die Milch nicht zufriedenstellend aufgeschäumt wird.

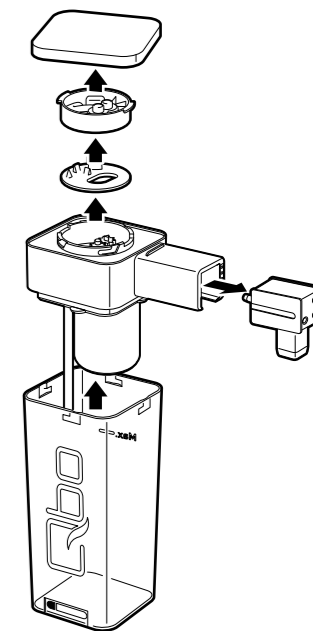
1.



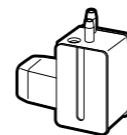
2.



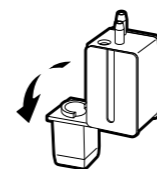
3.



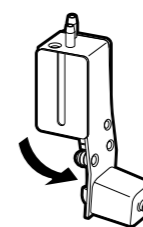
4.



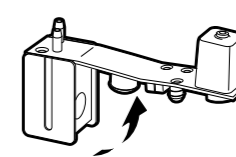
5.



6.



7.



8.

