

Melkopschuimer

SB6488

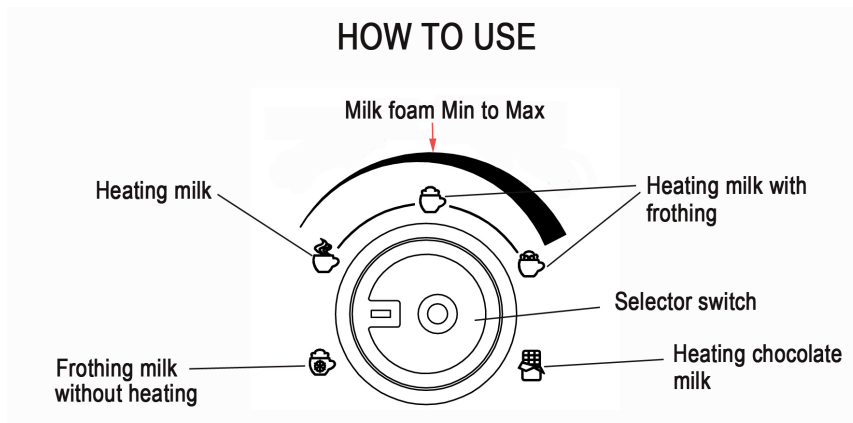
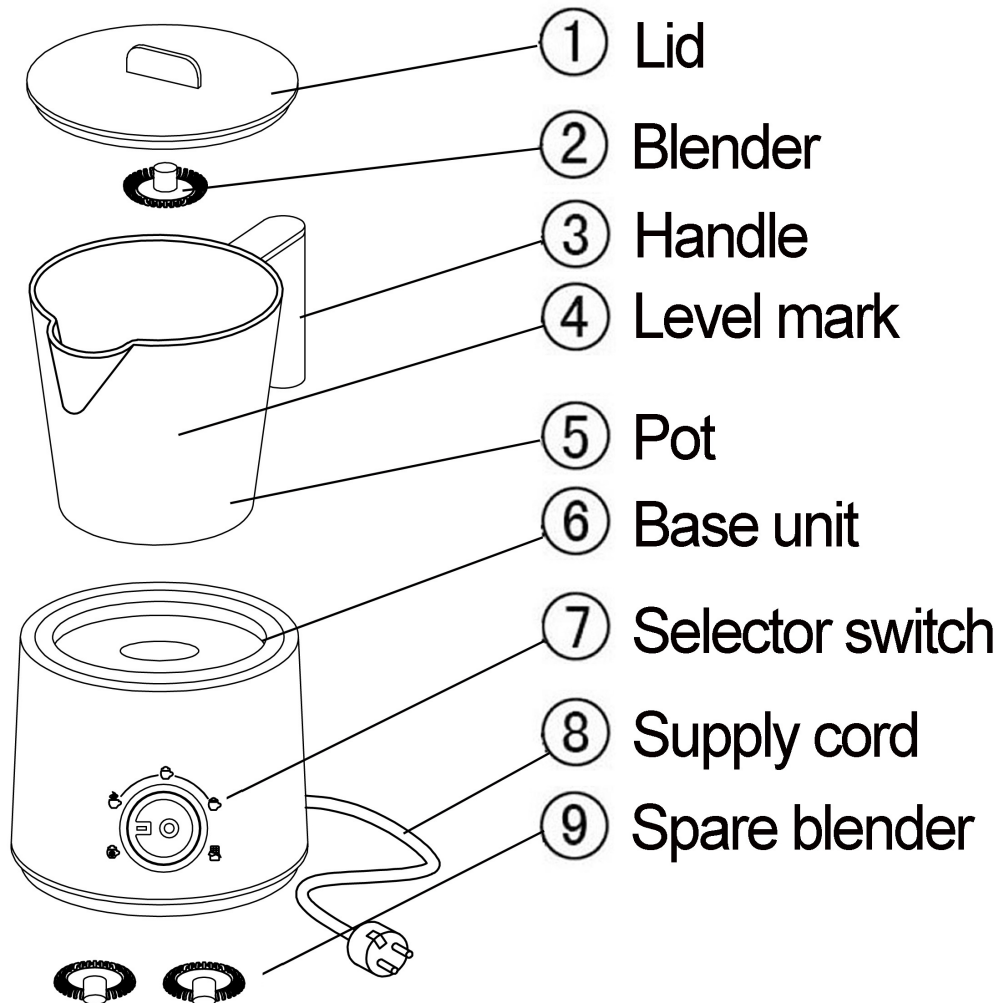
EN, NL, DE, FR

SB
Always there.

English

Instructions of Milk Frother

- Model: SB6488
- Electricity Range: 220-240V~ 50-60 Hz
- Power: 550-650W
- Heating element: flat heating disc
- Capacity: Max for froth: 250ml, Max for heating: 400ml
- Main wire: 0,75 metres



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 and chocolate only.
- This appliance is designed for and must only be used for house hold 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 milk 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.

Operation---milk foam

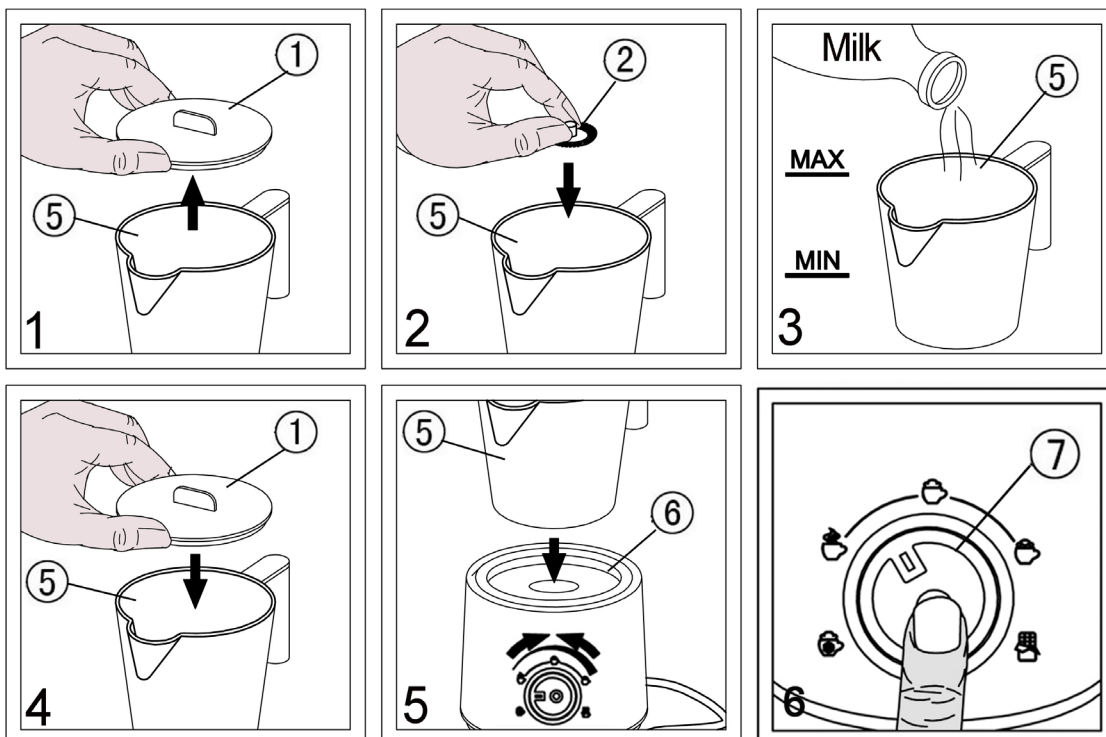


Fig 1 Open the lid of the appliance.

Fig 2 Press the blender into the pot.




Fig 3 Pour milk into the pot, at a maximum of 250 ml, which is the level marked with –Max. 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 mains socket.

Then turn the knob to  or  or  or .

Fig 6 On the support base, touching the selector switch iteratively leads to the following: sign  is to run

without heating for cappuccino; 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 120 – 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.

Operation---hot chocolate

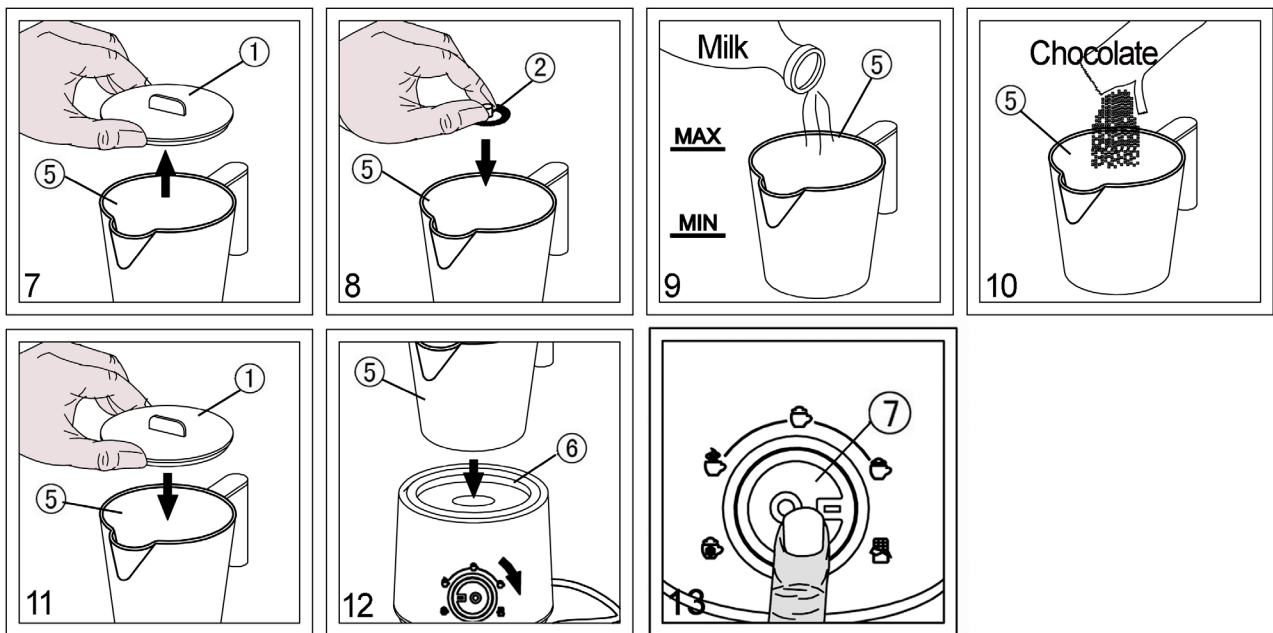


Fig 7 Open the lid of the appliance.

Fig 8 Press the blender into the pot.

Fig 9 Pour milk into the pot, at a maximum of 250 ml, which is the level marked with –Max. If more milk is poured into the pot you risk an overflow of warm milk!

Fig10 Pour no more than 50 grams of chocolate powder or chocolate bar into the pot. (Noted: The ratio for the Chocolate and the Milk is 1:4. This means when you pour 50g chocolate, the milk capacity need to be 200-250ml.)

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 .

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 milk. In about 300-420 seconds, the appliance will stop automatically and the light will be off. The pot is now filled with hot chocolate that can be poured in your 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.

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.

The lid, milk frother and jug can be cleaned in the dishwasher, but the heating element absolutely cannot.

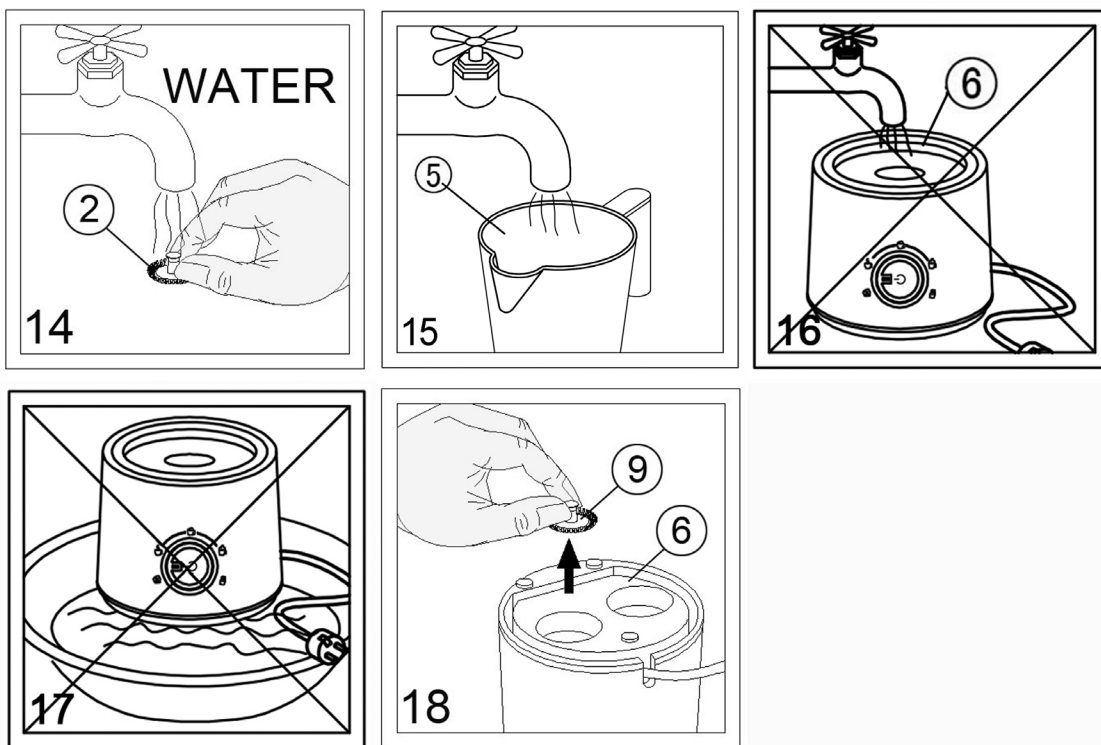


Fig 14 - 15 The milk frother and the jug can be cleaned in the dishwasher or under the tap.

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.

Problem solving

When the selector switch is touched, there is no light and it fails to work.

If 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.

Check the power input: It is connected to the main socket in the wall and that there is electricity.

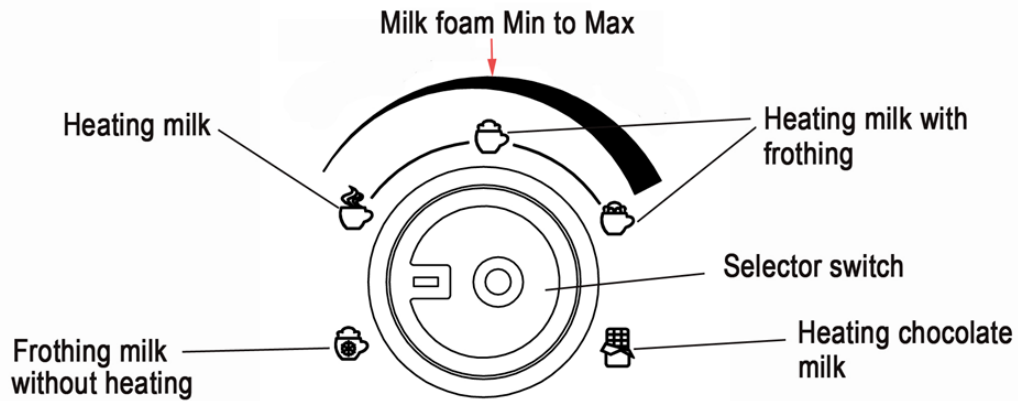
If it still fails to work. Contact a qualified service dealer.

The milk is not becoming a foam.






Check that the blender is correctly placed on the centre shaft.

Specification for SB6488

HOW TO USE



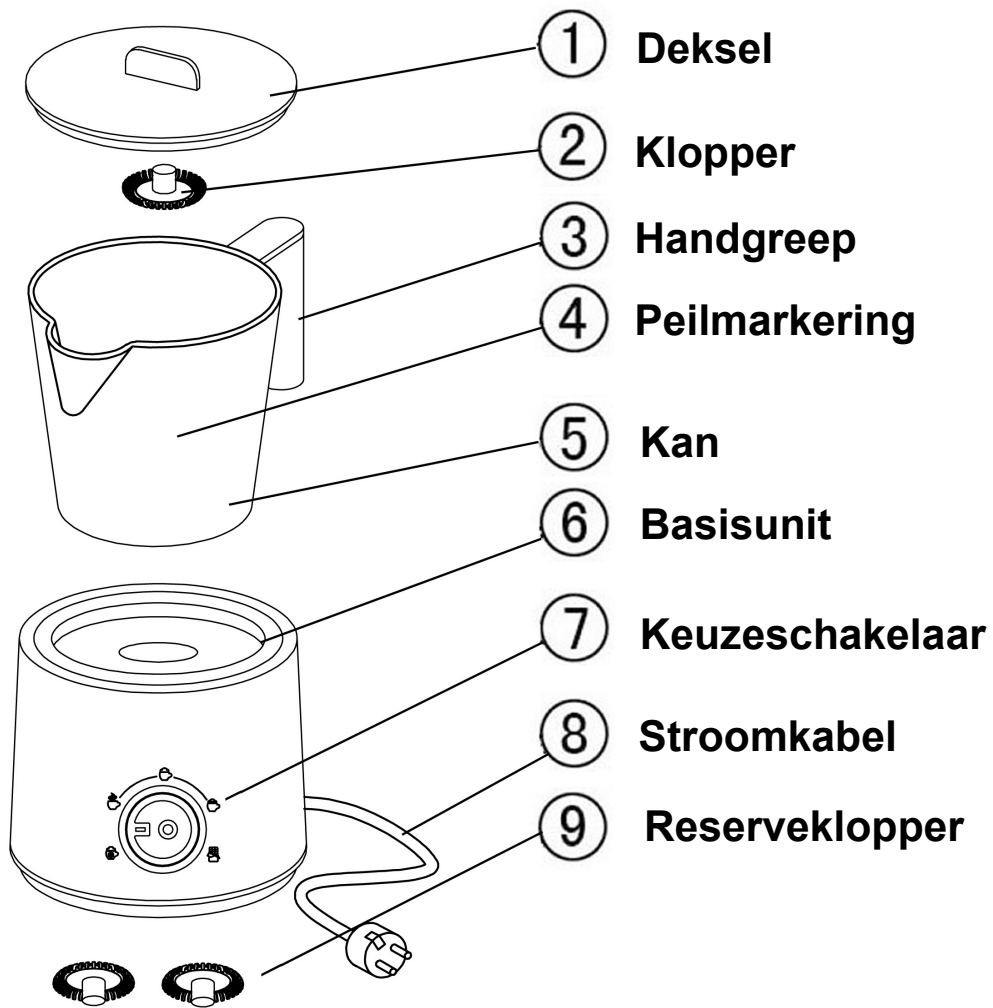
- Model: SB6488
- Electricity Range: 220-240V~ 50-60 Hz
- Power: 550-650W

Whisk	Functions	Max capacity	Milk temperature
	Hot frothing 	250ml	62±5°C
	Hot milk 	400ml	62±5°C
	Hot chocolate 	250ml+50g chocolate	72±5°C
	Cold frothing 	250ml	No heating (Normal temperature)

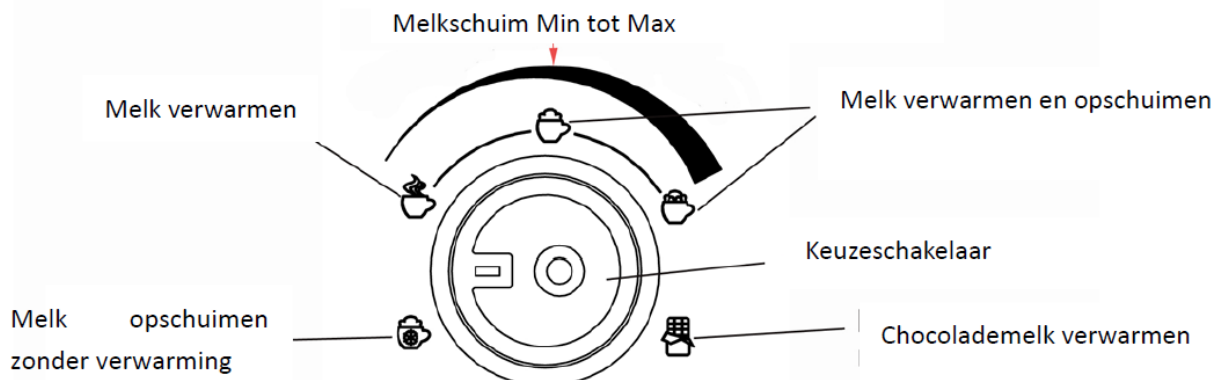
Nederlands

Instructies voor Melkopschuimer

- Model: SB6488
- Spanningsbereik: 220-240V~ 50-60 Hz
- Vermogen: 550-650W
- Verwarmingselement: vlakke verwarmingsschijf
- Capaciteit: maximaal voor opschuimen: 250 ml, maximaal voor verwarmen: 400 ml
- Hoofdsnoer: 0,75 meter



Hoe te gebruiken



Veiligheidswaarschuwingen

- Controleer na het verwijderen van de verpakking of het apparaat onbeschadigd is. Twijfelt u, gebruik het apparaat dan niet en neem contact op met uw verkoper.
- Verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken, mag niet binnen het bereik van kinderen worden gehouden vanwege verstikkingsgevaar.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het maken van melkschuim en chocolademelk.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik wordt als onjuist beschouwd en kan gevaarlijk zijn. Hierdoor vervalt de garantie.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit verkeerd, onjuist of onverantwoord gebruik.
- Bij defecten of storingen mag u het apparaat niet zelf openen. Neem voor reparaties uitsluitend contact op met door de fabrikant erkende servicecentra.
- Niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, tenzij zij toezicht hebben of instructie hebben gekregen.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen tijdens gebruik, de melk kan zeer heet worden.
- Dompel de basis van het apparaat nooit onder in water. Dit is een elektrisch apparaat.
- Raak de hete oppervlakken van de kan of het verwarmingselement niet aan tijdens gebruik.

Belangrijk

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

Houd de verwarmingsschijf schoon. Laat geen resten achter op het verwarmingselement of de onderkant van de kan.

Bediening-Melkschuim

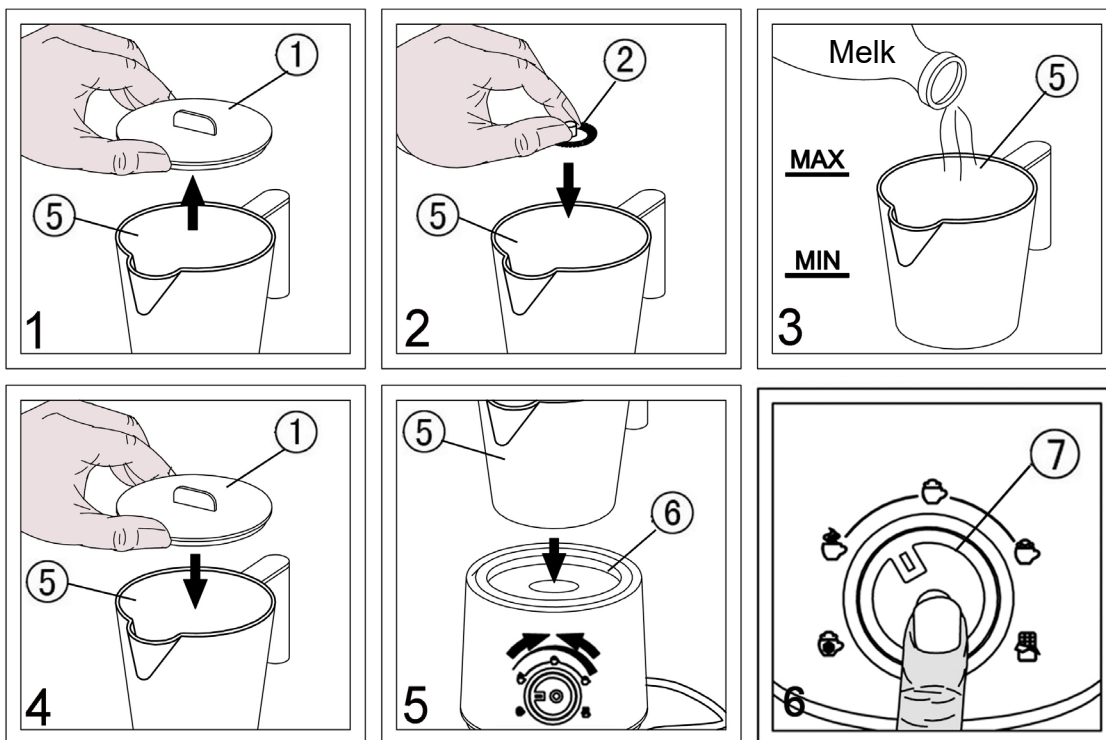


Fig 1 Open het deksel van het apparaat.

Fig 2 Plaats de garde in de kan.

Fig 3 Giet melk in de kan tot maximaal 250 ml (aangegeven met "MAX"). Bij meer melk bestaat het risico op overloop.

Fig 4 Sluit het deksel.









Fig 5 Plaats de kan op de basis. Controleer of de stekker is aangesloten op het stopcontact. Draai daarna de knop naar  of  of  of .

Fig 6 Op de basis schakelt u, door herhaaldelijk op de keuzetoets te drukken, tussen de volgende standen: symbool  is draaien zonder verwarmen (voor cappuccino); symbool  draaien met verwarmen (voor latte), symbool   draaien met verwarmen (voor cappuccino). Wanneer u het apparaat inschakelt, gaat het controlelampje branden en begint de garde te draaien. Na ongeveer 120–300 seconden stopt het apparaat automatisch en gaat het lampje uit. De melk is nu opgeschuimd en klaar om in uw kopje te schenken.

Wilt u het proces tussentijds stoppen, druk dan opnieuw op de schakelaar of til de kan van de basis.

Bediening --- Warme Chocolade

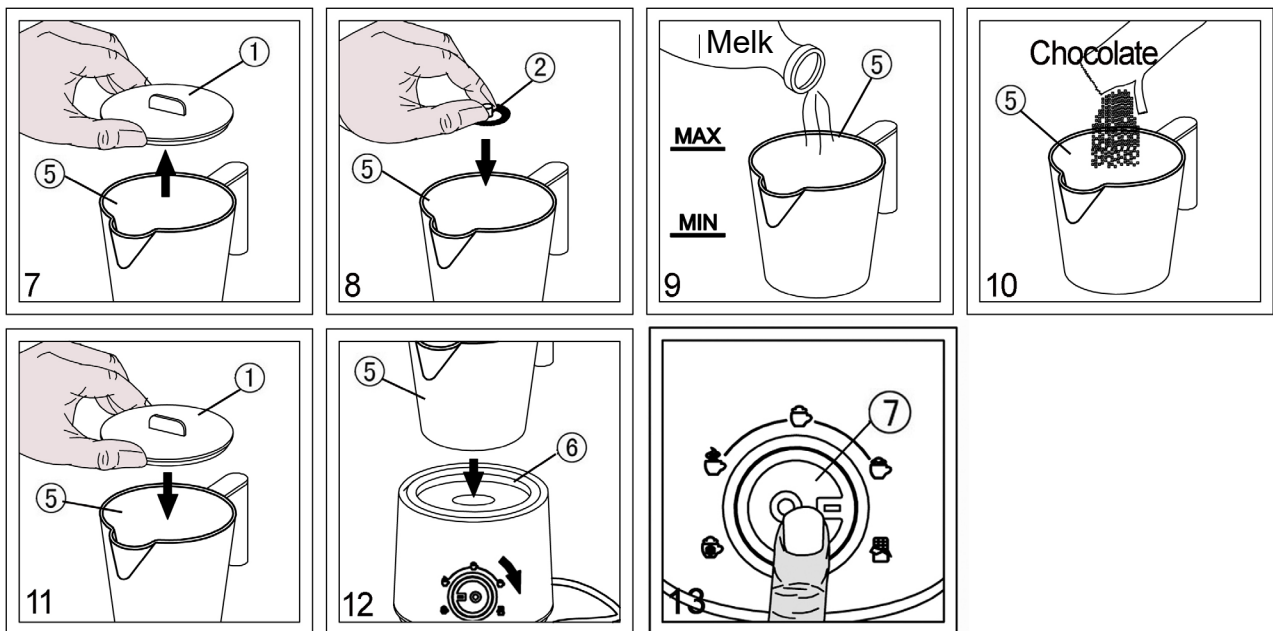


Fig 7 Open het deksel van het apparaat.

Fig 8 Plaats de garde in de kan.

Fig 9 Giet melk in de kan tot maximaal 250 ml ("MAX"-niveau)!

Fig 10 Voeg maximaal 50 gram cacaopoeder of chocoladestukjes toe.

(Verhouding: 1 deel chocolade op 4 delen melk. Bij 50 g chocolade hoort 200–250 ml melk.)

Fig 11 Sluit het deksel.


Fig 12 Plaats de kan op de basis en controleer de stroomaansluiting. Draai vervolgens de knop naar .

Fig 13 Druk op de schakelaar om te verwarmen terwijl het apparaat draait.

Het controlelampje brandt en de garde begint te roeren. Na 300–420 seconden stopt het apparaat automatisch en gaat het lampje uit. De chocolademelk is nu klaar.

Wilt u tussentijds stoppen, druk dan op de schakelaar of til de kan van de basis.

Reiniging & Onderhoud

Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Gebruik voor het reinigen van de binnenkant een spons of zachte borstel met afwasmiddel.

Gebruik geen oplosmiddelen, schuurmiddelen, scherpe voorwerpen of staalwol.

Let op: het verwarmingselement mag niet worden bekrast.

Voor het schoonmaken van de buitenkant volstaat een vochtige doek. Zorg dat er geen water in elektrische delen komt.

De deksel, melkklopper en schenkkkan kunnen in de vaatwasser gereinigd worden, het verwarmingselement absoluut niet.

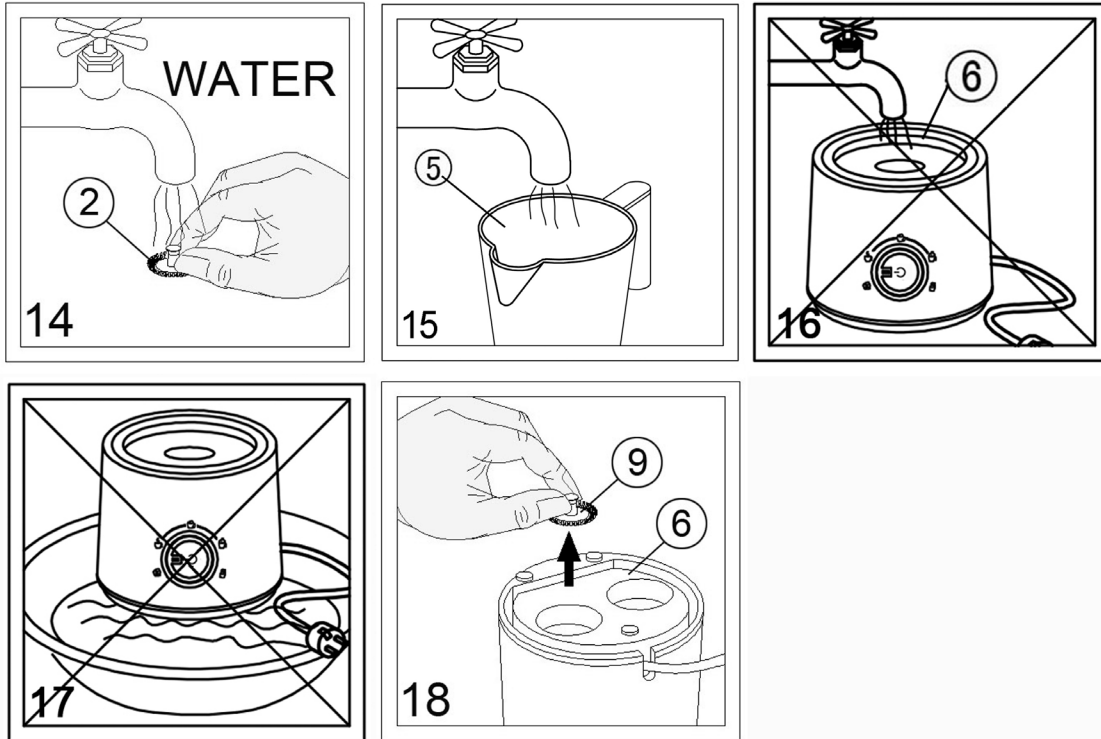


Fig 14 - 15 De melkklopper en schenkkkan kunnen in de vaatwasser of onder de kraan gereinigd worden.

Fig 16 - 17 De basis van het apparaat mag **niet** in water worden ondergedompeld of afgespoeld.

Fig 18 Een reservegarde bevindt zich onder de basis.

Probleemoplossing

Probleem: Geen lampje, apparaat werkt niet.

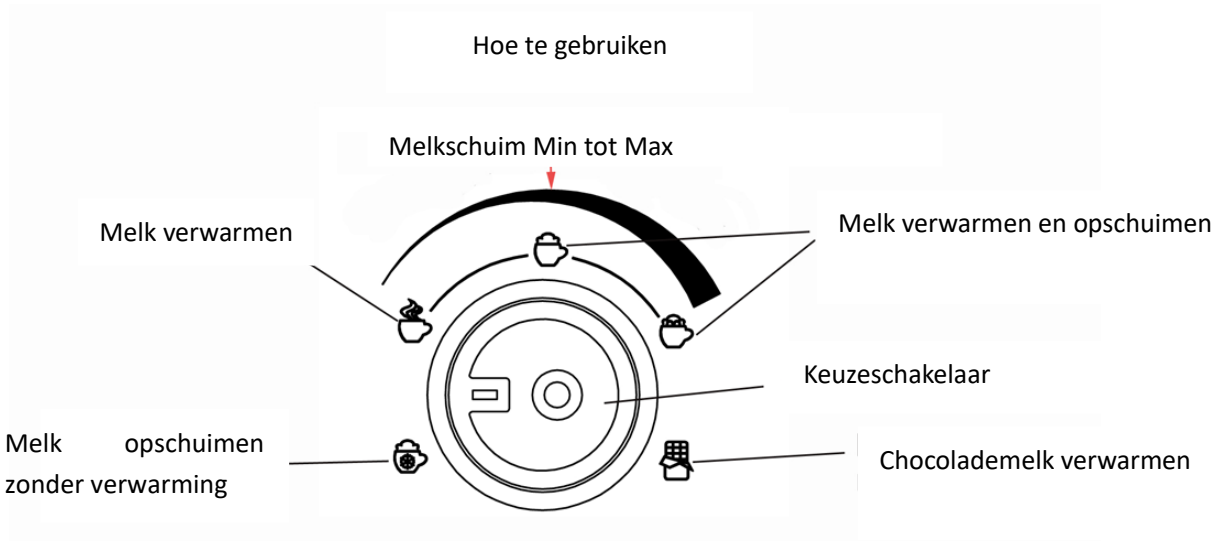
Oplossing:

- Controleer of het snoer goed is aangesloten op het stopcontact en of er stroom is.
- Is het netsnoer beschadigd? Laat dit vervangen door de fabrikant, een erkende servicepartner of gekwalificeerd personeel.
- Werkt het apparaat nog steeds niet, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.






Probleem: De melk wordt niet opgeschuimd.

Oplossing: Controleer of de garde correct op de centrale as is geplaatst.

Specificaties voor SB6488



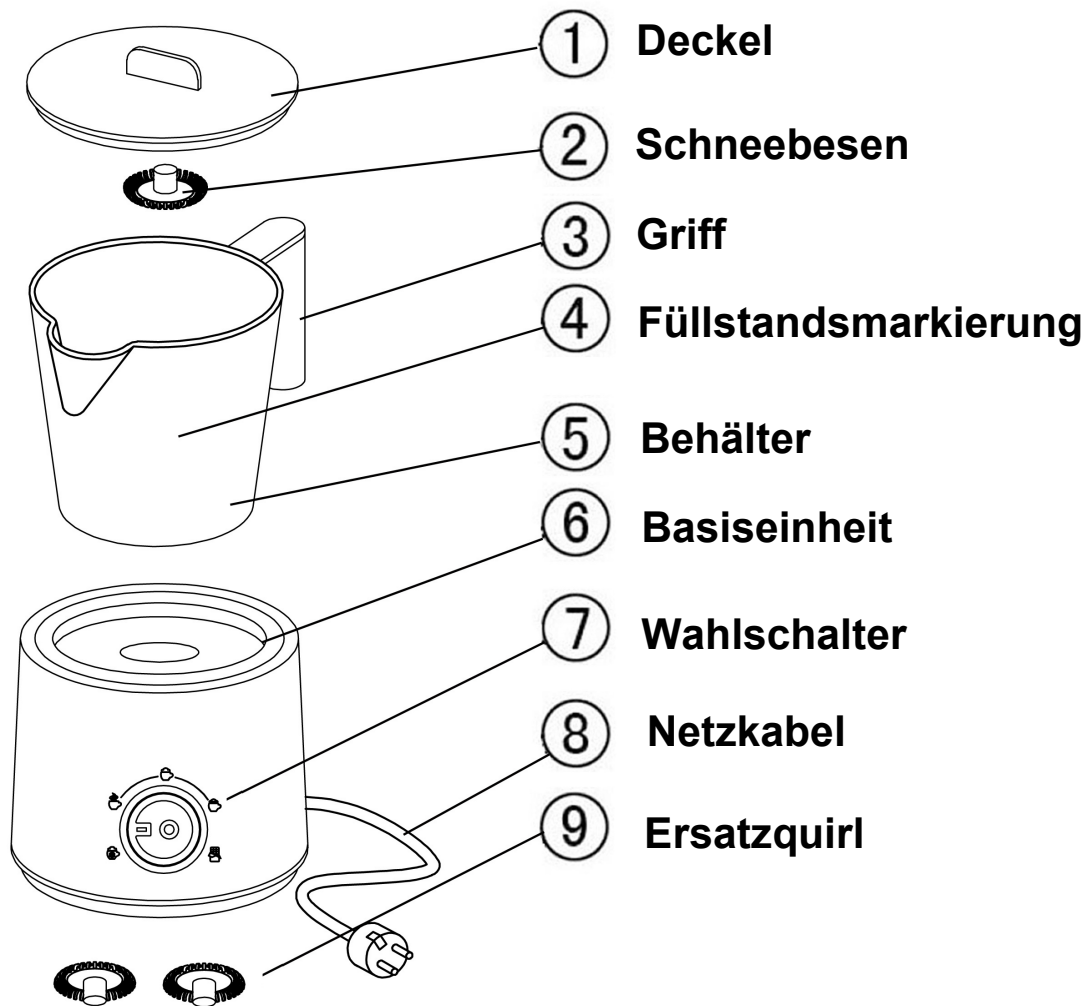
- Model: SB6488
- Spanningsbereik: 220-240V~ 50-60 Hz
- Vermogen: 550-650W

Klopper	Functies	Maximale capaciteit	Melktemperatuur
	Warme melkschuimfunctie 	250ml	62±5°C
	Warme melk 	400ml	62±5°C
	Warme chocolademelk 	250ml+50g chocolade	72±5°C
	Koud opschuimen 	250ml	Geen verwarming (kamertemperatuur)

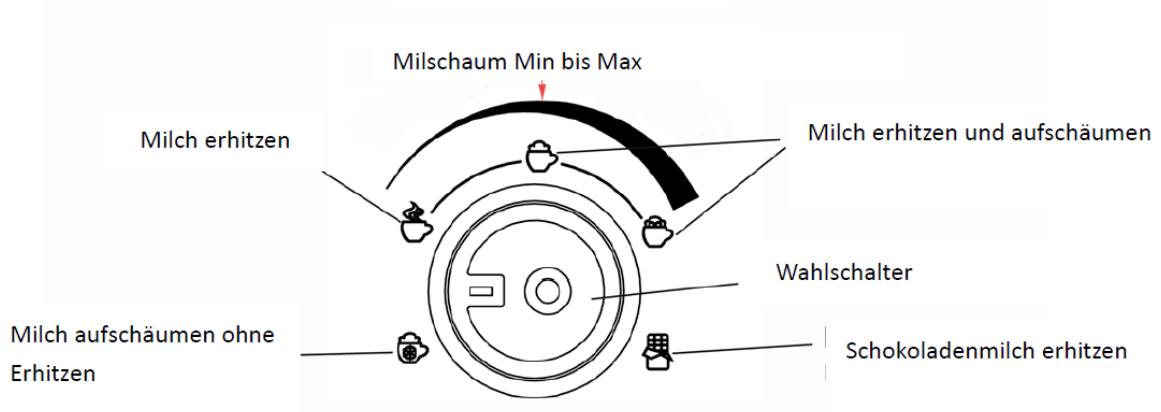
Deutsch

Bedienungsanleitung für Milchaufschäumer

- Modell: SB6488
- Spannungsbereich: 220-240V~ 50-60 Hz
- Leistung: 550-650W
- Heizelement: Flache Heizelektrode
- Kapazität: Maximal für Milchschaum: 250 ml, maximal zum Erhitzen: 400 ml
- Netzkabel: 0,75 meter



Anleitung



Sicherheitswarnungen

- Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt ist. Im Zweifelsfall das Gerät nicht verwenden und den Händler kontaktieren.
- Verpackungsteile wie Plastiktüten dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen – Erstickungsgefahr!
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Aufschäumen von Milch und zur Zubereitung von heißer Schokolade bestimmt.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß, gefährlich und führt zum Erlöschen der Garantie.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung entstehen.
- Bei Defekten oder Störungen das Gerät nicht eigenständig öffnen oder reparieren. Wenden Sie sich nur an vom Hersteller autorisierte Kundendienststellen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder eingewiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern, insbesondere während des Betriebs – die Milch wird sehr heiß.
- Tauchen Sie die Basisstation niemals in Wasser – es handelt sich um ein elektrisches Gerät.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die heißen Oberflächen des Behälters oder des Heizelements.

Wichtig

Wenn das Gerät bereits erhitzt wurde, lassen Sie es **vollständig abkühlen**, bevor Sie es erneut verwenden. Halten Sie die Heisscheibe stets sauber. Lassen Sie **keine Rückstände** auf der Heizfläche oder am Boden des Behälters zurück.

Bedienung--Milchschaum

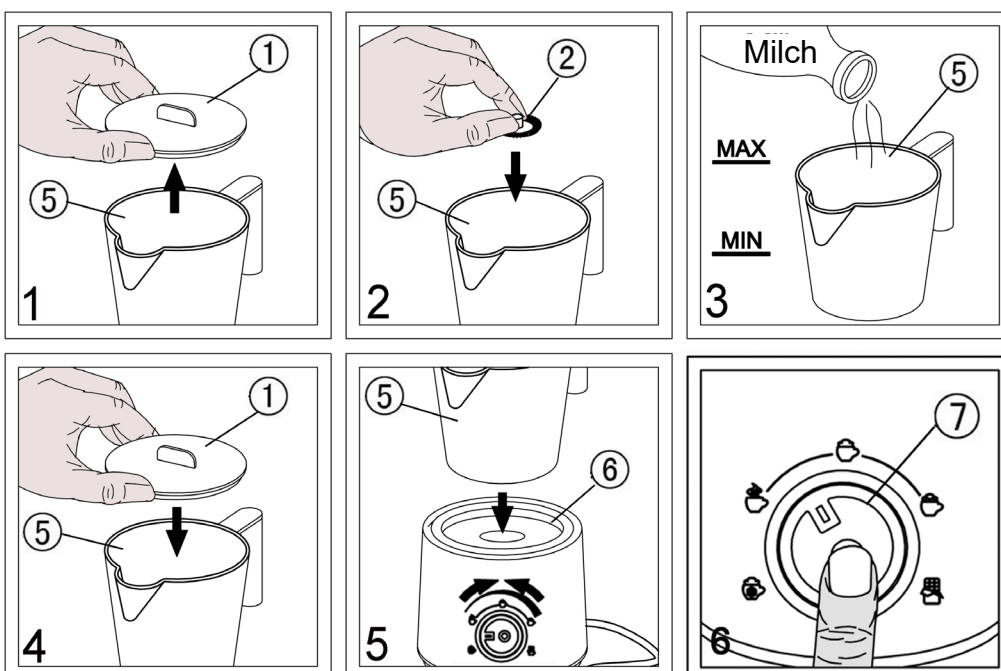


Abb. 1 Öffnen Sie den Deckel des Geräts.

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



Abb. 3 Gießen Sie Milch in den Behälter, maximal bis zur Markierung „MAX“ (250 ml). Wenn Sie mehr Milch einfüllen, besteht Überlaufgefahr!

Abb. 4 Schließen Sie den Deckel.

Abb. 5 Stellen Sie den Behälter auf die Basisstation. Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt

ist. Drehen Sie dann den Drehknopf auf  oder  oder  oder .

Abb. 6 Auf der Basisstation führt das mehrmalige Drücken des Wahlschalters zu folgenden Funktionen:

symbol  is Betrieb ohne Heizung (für Cappuccino); symbol  Betrieb mit Heizung (für Latte), symbol



Betrieb mit Heizung (für Cappuccino). Wenn Sie das Gerät einschalten, leuchtet die

Kontrollanzeige und der Quirl beginnt, die Milch zu drehen. Nach ca. 120–300 Sekunden stoppt das Gerät automatisch und das Licht erlischt. Die Milch ist nun zu cremigem Schaum aufgeschlagen und kann in Ihre Tasse gegossen werden. Wenn Sie den Vorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie erneut den Wahlschalter oder heben Sie den Behälter von der Basis – das Gerät stoppt sofort.

Bedienung-HeißeSchokolade

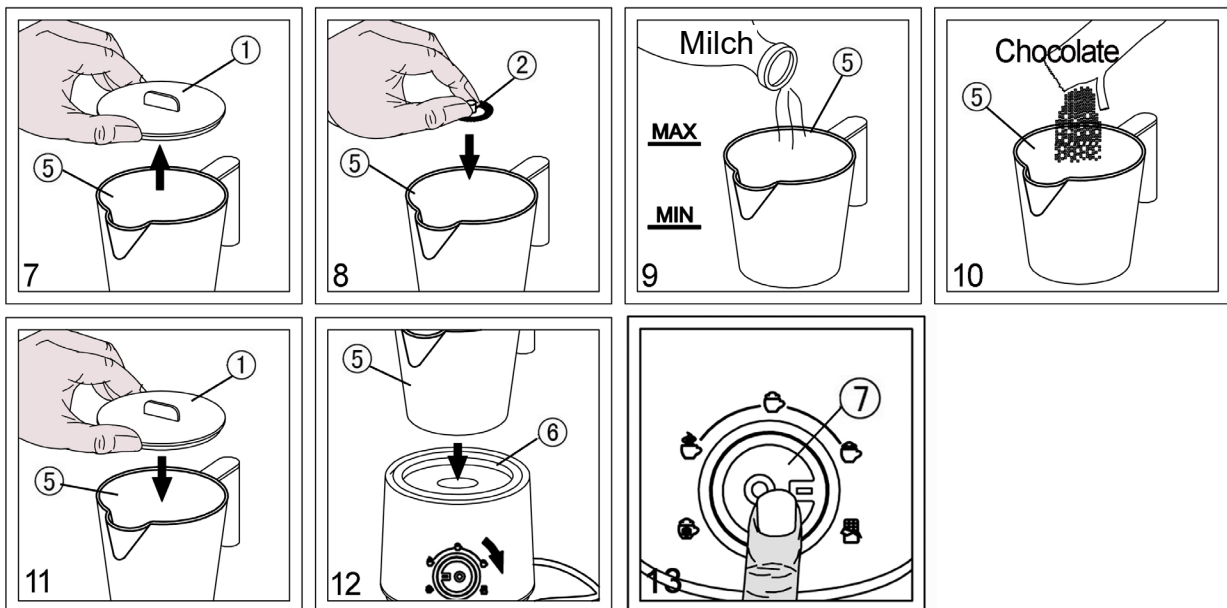


Abb. 7 Öffnen Sie den Deckel des Geräts.

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

Abb. 9 Gießen Sie Milch in den Behälter, maximal bis zur Markierung „MAX“ (250 ml).

Abb. 10 Geben Sie maximal 50 g Kakaopulver oder Schokoladenstücke hinzu.

(Hinweis: Mischverhältnis Schokolade : Milch = 1 : 4. Das heißt: bei 50 g Schokolade verwenden Sie 200–250 ml Milch.)

Abb. 11 Schließen Sie den Deckel.

Abb. 12 Stellen Sie den Behälter auf die Basisstation und prüfen Sie den Stromanschluss. Drehen Sie dann


den Knopf auf .

Abb. 13 Durch Berühren des Wahlschalters startet der Heiz- und Rührvorgang. Die Kontrollleuchte leuchtet und der Quirl beginnt zu rotieren. Nach ca. 300–420 Sekunden stoppt das Gerät automatisch und das Licht

erlischt.

Nun ist die heiße Schokolade fertig und kann in Ihre Tasse gegossen werden.

Zum vorzeitigen Stoppen drücken Sie erneut den Wahlschalter oder heben den Behälter von der Basis.

Reinigung & Pflege

Warten Sie nach Gebrauch, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

Verwenden Sie zum Reinigen des Inneren einen Schwamm oder eine weiche Bürste mit mildem Spülmittel.

Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Scheuermittel, scharfe Gegenstände oder Stahlwolle – Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht zerkratzt wird.

Zur Reinigung der Außenseite genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in elektrische Teile gelangt.

Der Deckel, der Milchaufschäumer und die Kanne können in der Spülmaschine gereinigt werden, das Heizelement jedoch auf keinen Fall.

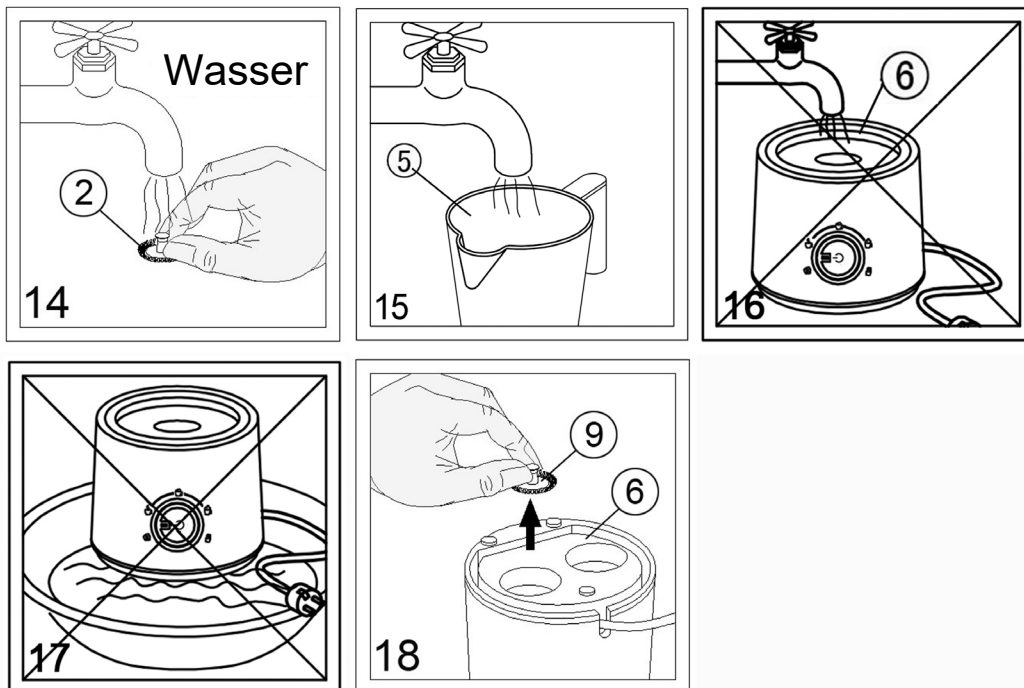


Abb. 14 - 15 Der Milchaufschäumer und die Kanne können in der Spülmaschine oder unter dem Wasserhahn gereinigt werden.

Abb. 16–17 Die Basisstation darf niemals in Wasser getaucht oder unter Wasser abgespült werden.

Abb. 18 Unter der Basisstation befindet sich ein Ersatzquirl, den Sie bei Bedarf verwenden können.

Fehlerbehebung

Keine Funktion / Kontrollleuchte aus:

- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist und Strom vorhanden ist.
- Bei beschädigtem Netzkabel: nur vom Hersteller oder autorisiertem Kundendienst ersetzen lassen.
- Gerät funktioniert weiterhin nicht? Wenden Sie sich an den Kundendienst.

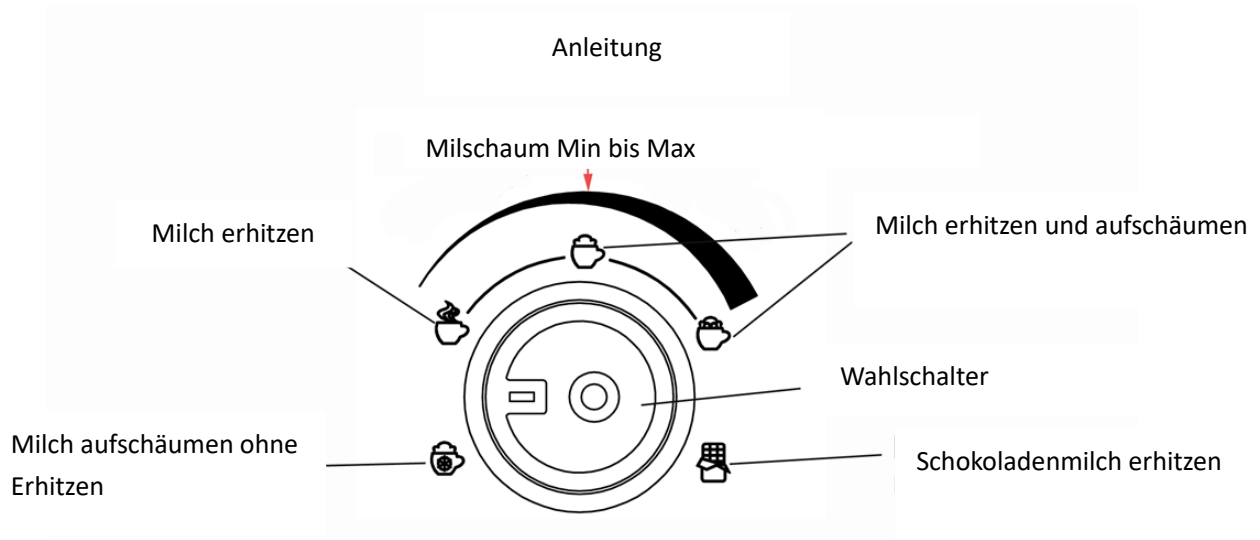
Milch schäumt nicht auf:

- Kontrollieren Sie, ob der Quirl richtig auf der Mittelachse sitzt.
- Achten Sie auf die richtige Milchmenge (max. 250 ml) und saubere Teile.


Gerät stoppt während des Betriebs:

- Automatische Abschaltung nach Programmende – das ist normal.
- Zum manuellen Stoppen: Taste erneut drücken oder Behälter von der Basis heben.

Spezifikationen für SB6488



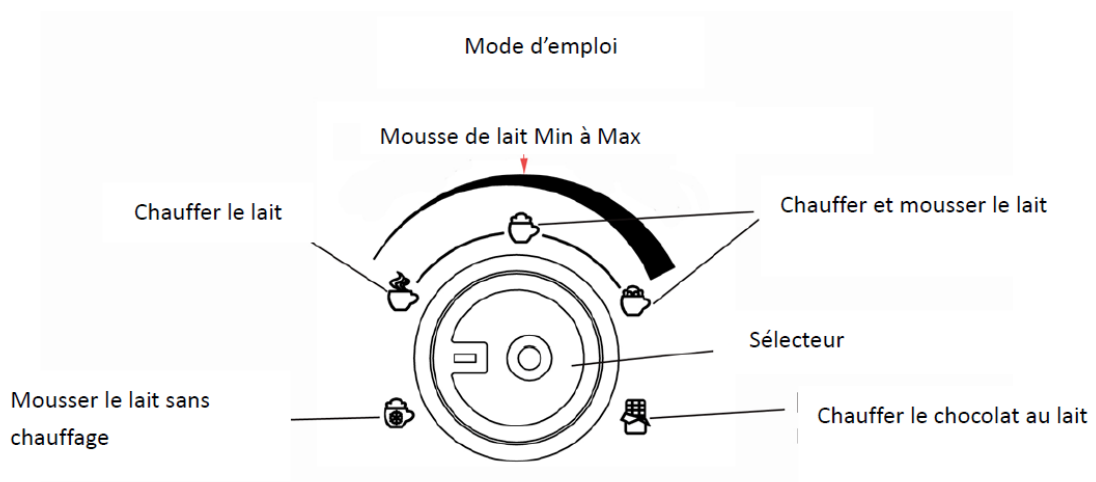
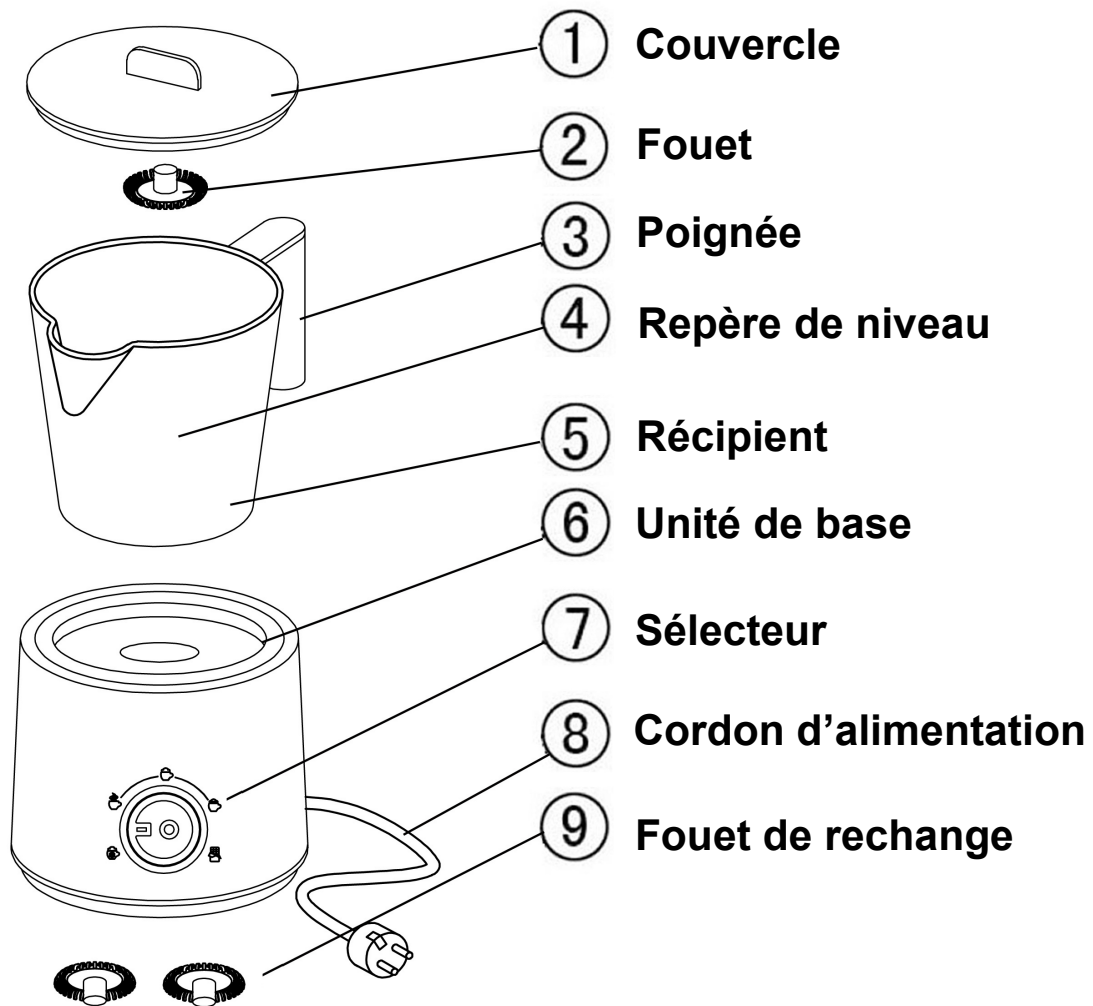
- Modell: SB6488
- Spannungsbereich: 220-240V~ 50-60 Hz
- Leistung: 550-650W

Schneebeesen	Funktionen	Maximale Kapazität	Milchtemperatur
	Warme Milchschaumfunktion 	250ml	62±5°C
	Warme Milch 	400ml	62±5°C
	Warme Schokoladenmilch 	250ml+50g Schokolade	72±5°C
	Kaltes Aufschäumen 	250ml	Keine Erwärmung (Raumtemperatur)

Français

Manuel d'utilisation du mousser à lait

- Modèle: SB6488
- Plage de tension: 220-240V~ 50-60 Hz
- Puissance: 550-650W
- Élément chauffant: Disque chauffant plat
- Capacité: Maximum pour la mousse de lait: 250 ml, Maximum pour le chauffage: 400 ml
- Câble d'alimentation: 0,75 m



Avertissements de sécurité

- Retirez l'emballage et vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le revendeur.
- Les éléments d'emballage, comme les sacs en plastique, ne doivent pas être laissés à la portée des enfants – danger d'étouffement !
- Cet appareil est uniquement destiné à faire mousser le lait et à préparer du chocolat chaud.
- L'appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation est considérée comme incorrecte, dangereuse et annule la garantie.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation impropre, incorrecte ou déraisonnable.
- En cas de défaut ou de dysfonctionnement, n'ouvrez jamais l'appareil et ne tentez pas de le réparer vous-même. Contactez uniquement un service après-vente autorisé par le fabricant.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience, sauf si elles sont supervisées ou instruites.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants, surtout pendant le fonctionnement – le lait devient très chaud.
- Ne plongez jamais la base dans l'eau – il s'agit d'un appareil électrique.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes du récipient ou de l'élément chauffant pendant le fonctionnement.

Important

Si l'appareil a déjà chauffé, laissez-le refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.

Gardez le disque chauffant propre en tout temps. Ne laissez aucun résidu sur la surface chauffante ou au fond du récipient.

Utilisation – Mousse de lait

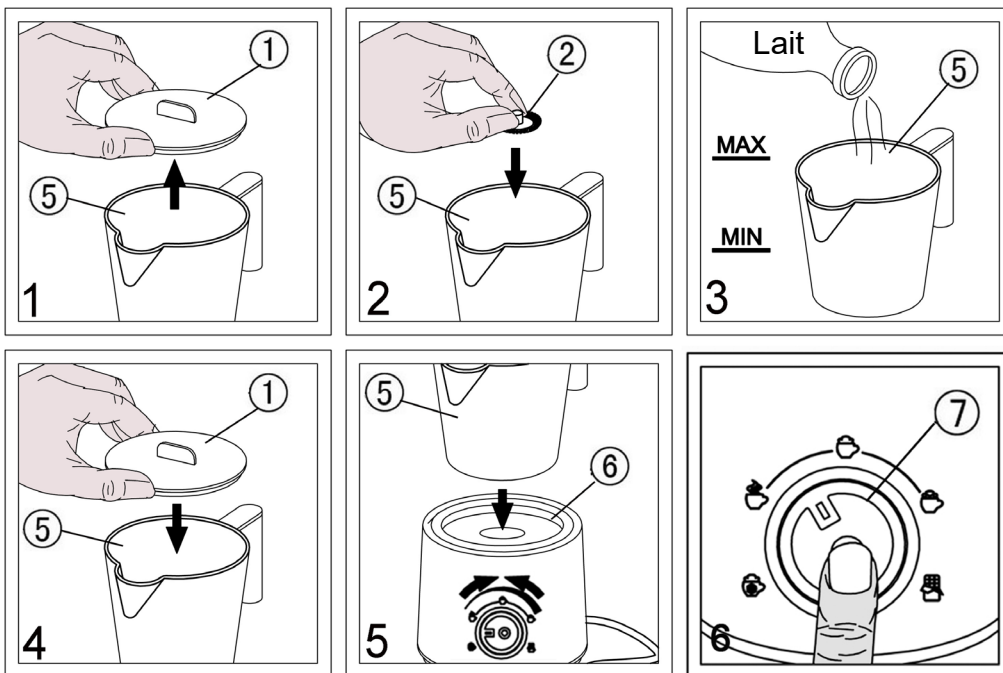


Fig. 1 Ouvrez le couvercle de l'appareil.

Fig. 2 Insérez le fouet dans le récipient.



Fig. 3 Versez le lait dans le récipient jusqu'au repère « MAX » (250 ml). Un dépassement peut provoquer un débordement !



Fig. 4 Refermez le couvercle.

Fig. 5 Placez le récipient sur la base. Vérifiez que la prise est correctement branchée. Tournez ensuite le

bouton sur  ou  ou  ou .

Fig. 6 En appuyant plusieurs fois sur le sélecteur de la base, vous activez les fonctions suivantes: symbole

 fonctionnement sans chauffage (pour cappuccino); symbole  fonctionnement avec chauffage (pour

latte), symbole   Lorsque vous allumez l'appareil, le témoin lumineux s'allume et le fouet commence à tourner. Après 120–300 secondes environ, l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant s'éteint. Le lait est alors transformé en une mousse crémeuse et peut être versé dans votre tasse.

Pour arrêter manuellement : appuyez à nouveau sur le sélecteur ou soulevez le récipient de la base – l'appareil s'arrête immédiatement.

Utilisation–Chocolat chaud

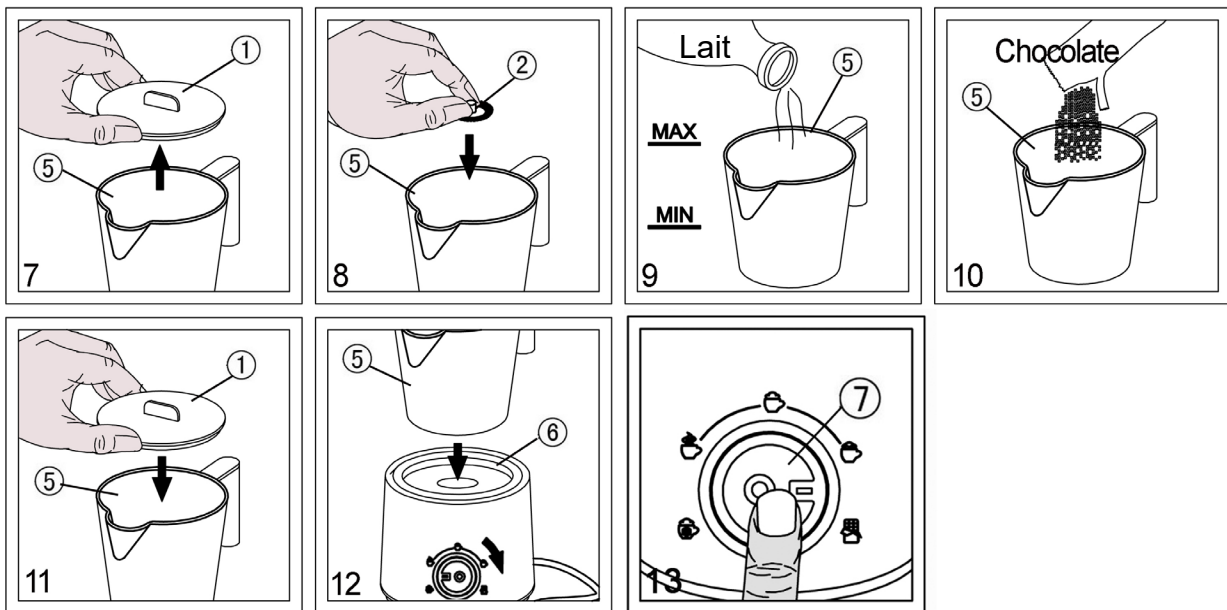


Fig. 7 Ouvrez le couvercle.

Fig. 8 Insérez le fouet.

Fig. 9 Versez jusqu'à 250 ml de lait (marquage MAX).

Fig. 10 Ajoutez jusqu'à 50 g de cacao en poudre ou de morceaux de chocolat.

(Remarque : proportion chocolat : lait = 1 : 4. Pour 50 g de chocolat, utilisez 200–250 ml de lait.)

Fig. 11 Fermez le couvercle.

Fig. 12 Placez le récipient sur la base et vérifiez l'alimentation. Tournez le bouton sur .

Fig. 13 En touchant le sélecteur, le chauffage et le mélange démarrent. Le témoin s'allume et le fouet tourne. Après 300–420 secondes environ, l'appareil s'arrête automatiquement et le voyant s'éteint.

Votre chocolat chaud est prêt et peut être versé dans votre tasse.

Pour un arrêt anticipé : appuyez à nouveau sur le sélecteur ou soulevez le récipient.

Nettoyage & entretien

Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Utilisez une éponge ou une brosse douce avec du liquide vaisselle pour nettoyer l'intérieur.

N'utilisez pas de solvants, abrasifs, objets tranchants ou laine d'acier – danger de blessure et de dommage !

Veillez à ne pas rayer l'élément chauffant.

Pour l'extérieur : un chiffon humide suffit. Évitez que l'humidité n'entre dans les composants électriques.

Le couvercle, le mousseur à lait et le pichet peuvent être nettoyés au lave-vaisselle, mais l'élément chauffant ne le peut absolument pas.

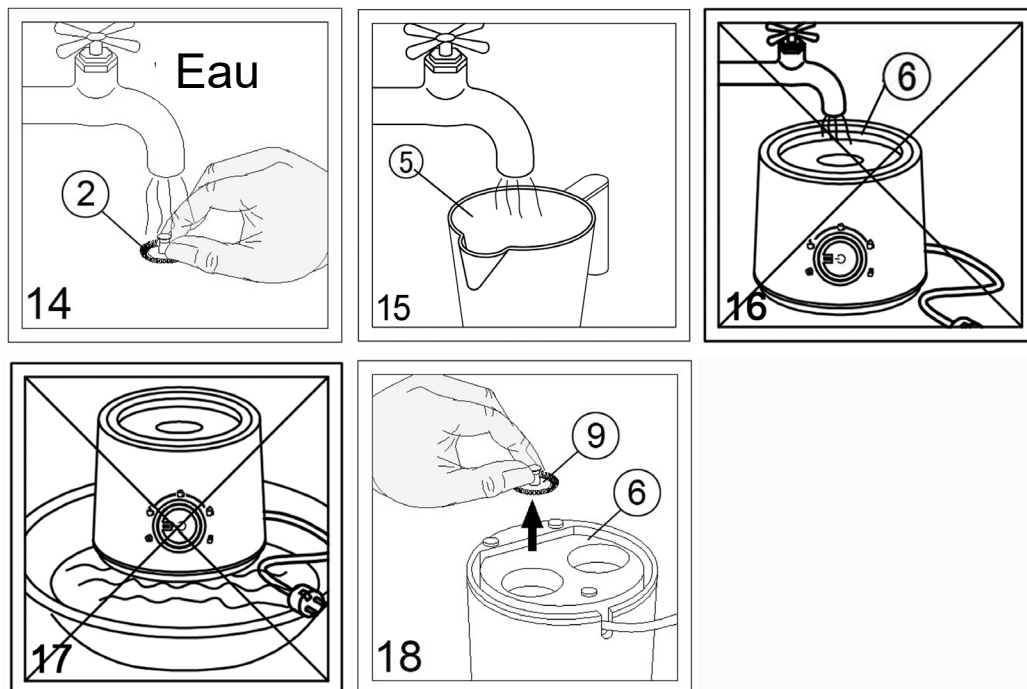


Fig. 14 - 15 Le mousseur à lait et le pichet peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou sous le robinet.

Fig. 16–17 Ne plongez jamais la base dans l'eau.

Fig. 18 Sous la base se trouve un fouet de rechange.

Dépannage

Aucune fonction / témoin éteint :

- Vérifiez la prise et la présence de courant.
- Si le câble est endommagé : remplacement uniquement par le fabricant ou un service autorisé.
- Si cela ne fonctionne toujours pas : contactez le service après-vente.

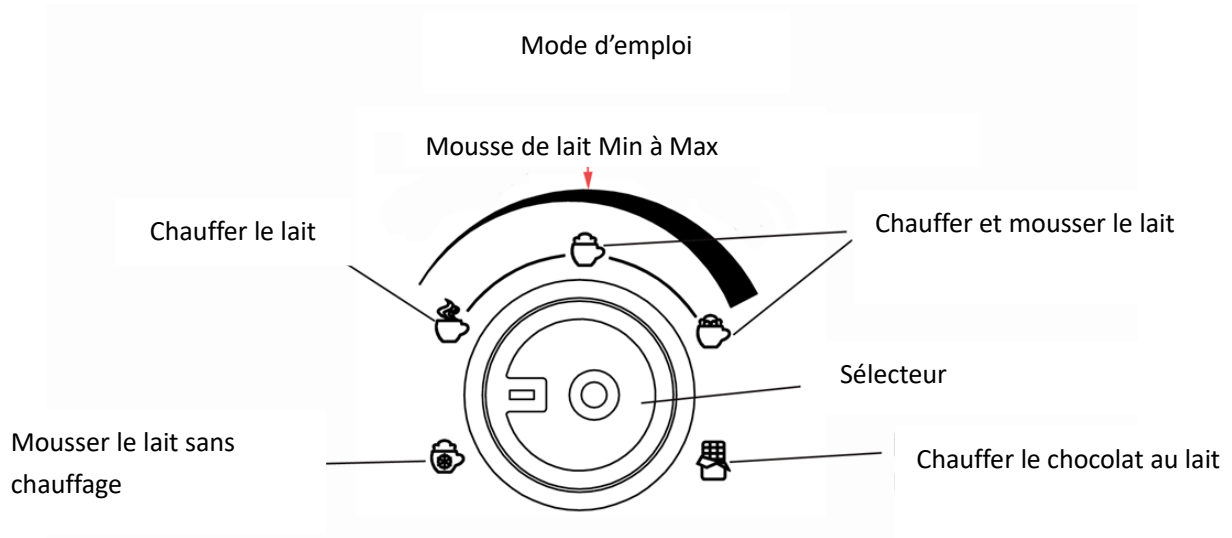
Le lait ne mousse pas :

- Vérifiez si le fouet est bien fixé sur l'axe central.
- Vérifiez la quantité de lait (max. 250 ml) et la propreté des pièces.






L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement :

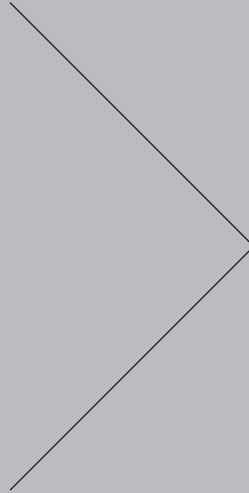
- Arrêt automatique en fin de programme – normal.
- Pour arrêter manuellement : appuyez de nouveau sur la touche ou soulevez le récipient.

Spécifications pour SB6488



- Modèle: SB6488
- Plage de tension: 220-240V~ 50-60 Hz
- Puissance: 550-650W

Fouet	Fonctions	Capacité maximale	Température du lait
	Fonction mousse de lait chaude 	250ml	62±5°C
	Lait chaud 	400ml	62±5°C
	Chocolat chaud 	250ml+50g chocolat	72±5°C
	Moussage à froid 	250ml	Pas de chauffage (température ambiante)



Always there.

Melkopschuimer

SB6488



SB Electronics BV
Heescheweg 17
5388 RG Nistelrode
sbelectronics.nl