

Vivid Green®

Melkopschuimer



**Gebruikers
handleiding**

Nederlands



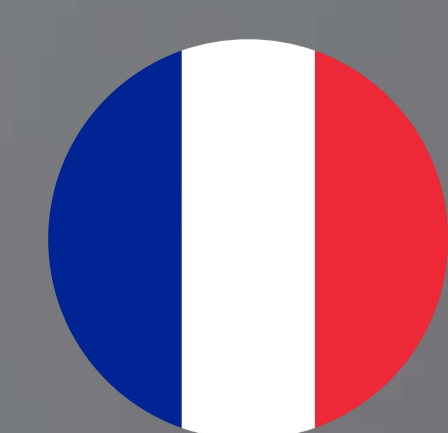
**User
guide**

Englisch



**Manuel
d'utilisation**

Français



Inhoud

- 03 . Belangrijke veiligheidsvoorschriften
- 04 . Inhoud verpakking
 - . Overzicht
- 05 . voorbereiding
 - . Bedieningspaneel
 - . Onderhoud
- 06 . Accessoires
 - . Tips en Tricks
- 07 . Recepten
- 08 . Duurzaamheid
 - . Contact
 - . Garantie

Get Started!

Hoi! Welkom in de handleiding over onze Melkopschuimer. Hierin leggen wij uit hoe jij jouw product klaar voor gebruik maakt en alle details die je nodig hebt voor het beste gebruiksgemak.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Let op! Voor het gebruik van deze Melkopschuimer dat je alle instructies zorgvuldig doorleest. Hou je ook altijd aan de volgende veiligheidsvoorschriften:



Bewaar deze instructies

Algemene veiligheidsregels

- Zorg ervoor dat de melkopschuimer is losgekoppeld van stroom voor reiniging. Reinig grondig na elk gebruik om opbouw van melkresten te voorkomen.
- Gebruik alleen verse melk om kwaliteit en hygiëne te waarborgen.
houd handen droog om elektrische schokken te voorkomen.
- Controleer het netsnoer en de stekker regelmatig op tekenen van slijtage of beschadiging. Gebruik de melkopschuimer niet als het snoer of de stekker beschadigd is.
- Laat de melkopschuimer volledig afkoelen voor reiniging of opslag.
- Volg strikt de gebruiksaanwijzing om oververhitting te vermijden en de levensduur van het apparaat te verlengen.
- Plaats de melkopschuimer op een vlakke stabiele ondergrond.

Aanvullende waarschuwingen

- Raak de verwarmde onderdelen van de melkopschuimer niet aan tijdens of direct na gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde melkopschuimer; laat reparaties uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik geen metalen voorwerpen in het melkreservoir om schade aan de coating te voorkomen.
- Schakel de melkopschuimer uit als er abnormale geluiden, geuren of rook optreden en raadpleeg de handleiding.
- Bewaar de melkopschuimer op een droge plaats, beschermd tegen vocht en stof, om de levensduur te verlengen.

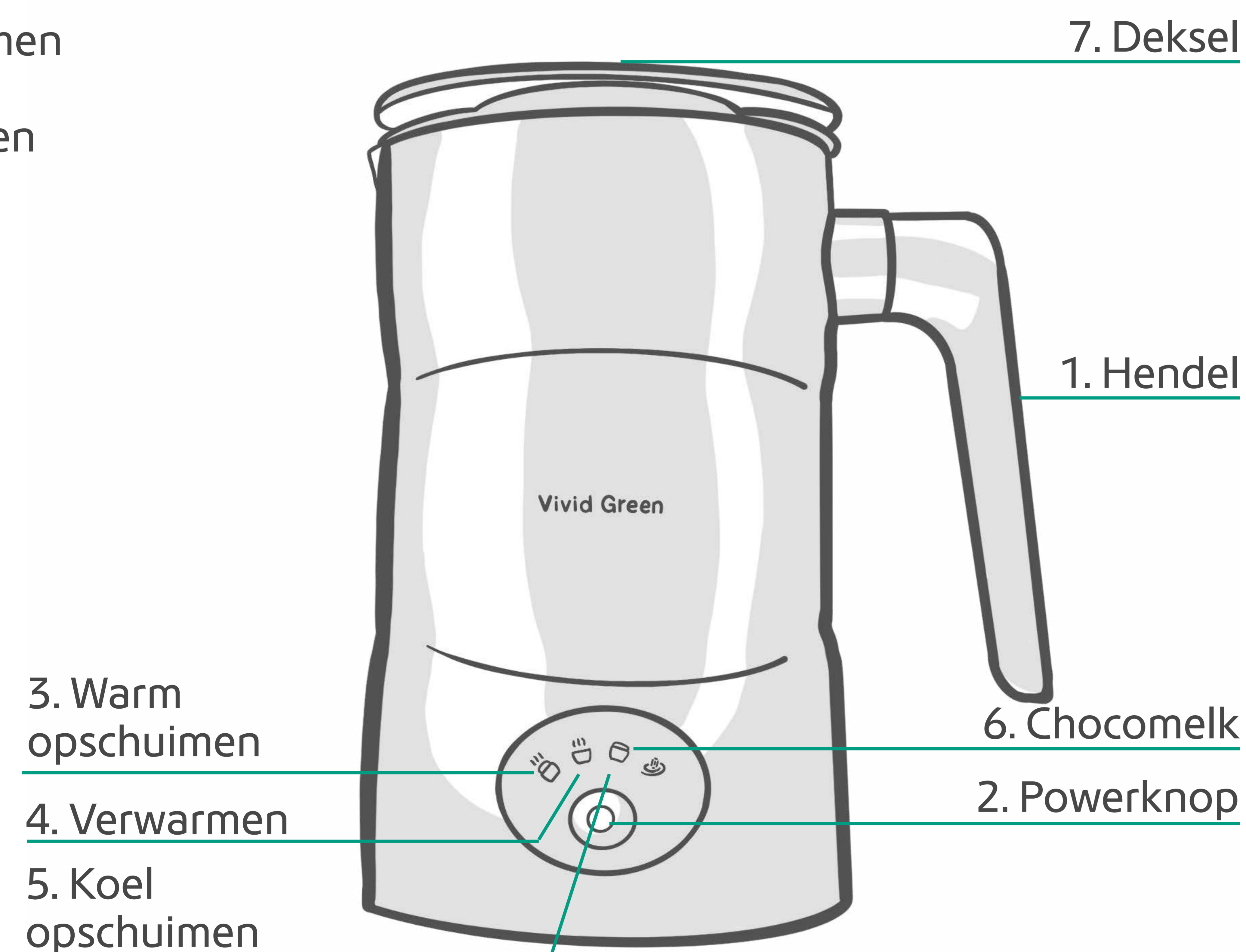
Inhoud verpakking

-  Melkopschuimer
-  Deksel
-  Roer opzetstuk (in deksel)
-  Schuim opzetsuk
-  Onderstel
-  Schoonmaakborstel

Product overzicht

Legenda

1. Hendel
2. Power knop
3. Warm opschuimen
4. Verwarmen
5. Koel opschuimen
6. Chocomelk
7. Deksel



Vorbereiding

-  Rol het stroomsnoer helemaal uit en doe de stekker in het stopcontact.
-  Controleer of de melkopschuimer schoon is.
Reinig alle onderdelen volgens de instructies om melkresten en bacteriën te verwijderen.

Bedieningspaneel

-  **Warm opschuimen**
Gebruik deze functie wanneer je warm schuim over je drankje wilt.
Bijvoorbeeld bij de koffie.
-  **Melk opwarmen**
Warm je melk op binnen 90 seconden met deze functie
-  **Koud opschuimen**
Voor bij je ijskoffie kan je beter koud schuim gebruiken, daar is deze modus ideaal voor.
-  **Warme chocolademelk**
Geen pan of magnetron nodig, je chocomelk kan gewoon in de melkopschuimer!

Opmerking

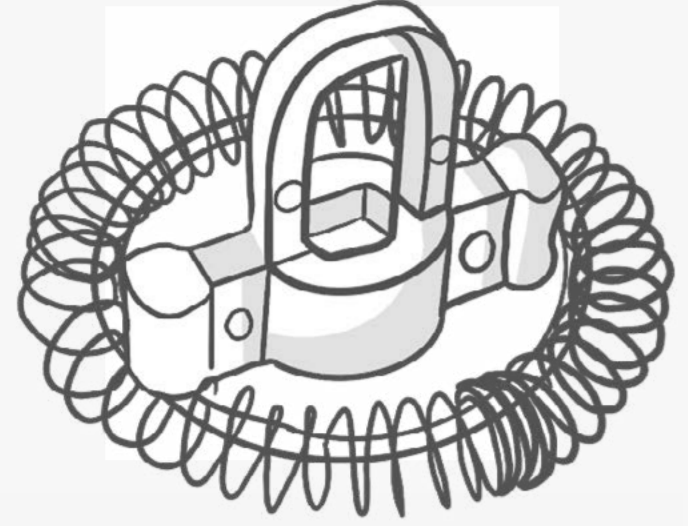
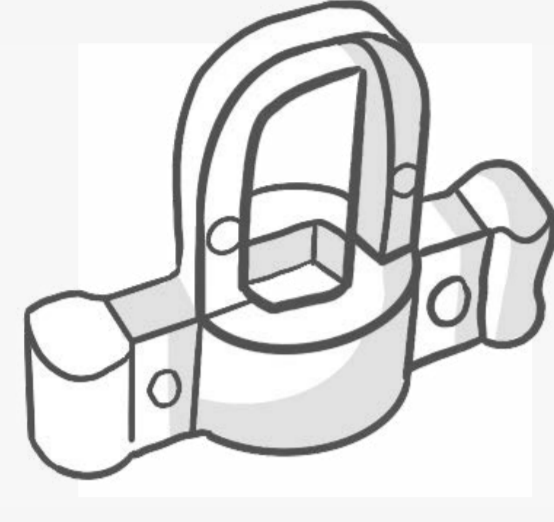
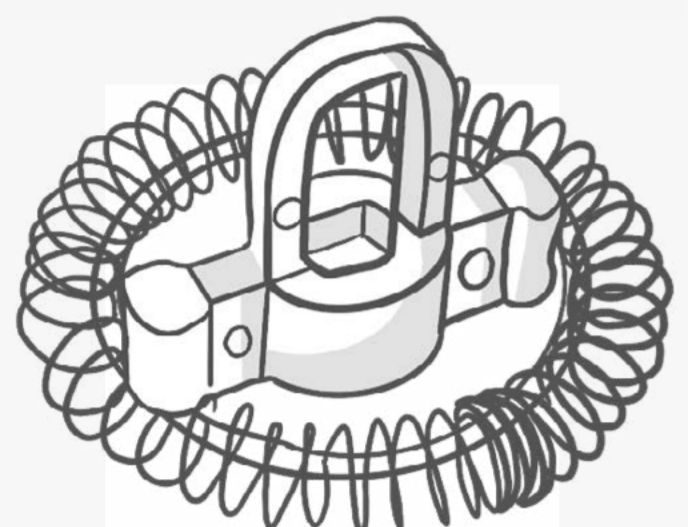
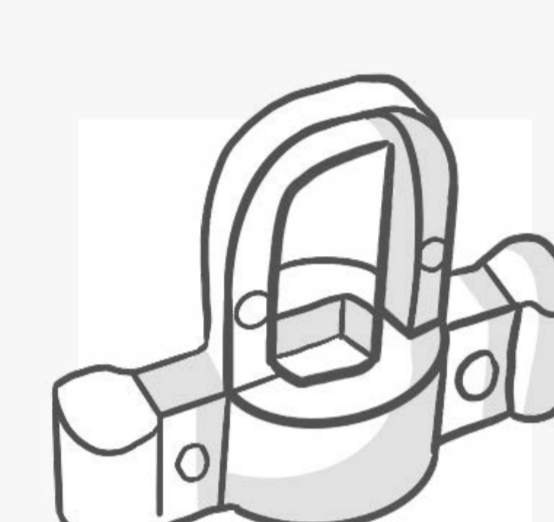
Wanneer je op de "power" knop drukt, kun je de modus veranderen. Wanneer je het selecteerd zal dit icoontje 2x knipperen.

Annuleer door nogmaals op de powerknop te drukken.

Onderhoud

-  Reinig de melkopschuimer altijd direct na gebruik. Zo voorkom je ophoping van melkresten.
-  Reinig de antikleef laag aan de binnenkant met een vochtige doek.
(niet geschikt voor de vaatwasser)
-  De deksel van de melkopschuimer is vaatwasser bestendig.
-  Bewaar de melkopschuimer veilig opgeborgen voor kinderen.
Vergeet nooit de stekker uit het stopcontact te halen na gebruik.

Accessoires

Functie	Assecoire	Capaciteit	Duratie	Temp.
Warm opschuimen		160ml	80-120 sec	60C°
Melk opwarmen		350ml	120-160 sec	60C°
Koud opschuimen		160ml	65 sec	Kamer temp.
Warme chocomelk		350ml	160-200 sec	70C°

Tips en Tricks

In dit kopje leggen we je handige Tips & Tricks uit voor jouw product. Wat kan je er allemaal mee doen en wat zijn handige manieren om jouw product te gebruiken en bijvoorbeeld te bevestigen. Soms zijn producten multifunctioneel en proberen we hier zoveel mogelijk toe te lichten hoe jij het meeste uit jouw product kan halen.

Koelen van de melk

Koude melk schuimt beter dan melk op kamertemperatuur. Plaats de melk in de koelkast voordat je deze in de melkopschuimer gebruikt. Het koude melkoppervlak zal helpen bij het creëren van luchtig en stevig schuim.

Melk opschuimen met een extra smaaksensatie:

Wil je wat extra smaak toevoegen aan je opgeschuimde melk? Je kunt verschillende smaakmakers proberen, zoals vanille-extract, kaneel, cacao-poeder of zelfs een snufje zeezout.

Experimenteer met verschillende combinaties om je drankje naar een hoger niveau te tillen

Koelen van de melk

Zorg ervoor dat je je houdt aan de aangegeven maximale hoeveelheid melk. Er bestaat een kans op overstroming of zelfs een storing van de melkopschuimer. Voor een langer gebruik van de melkopschuimer!

Recepten

In dit kopje leggen hebben wij vanuit Vivid Green al wat werk voor je gedaan. Het zoeken van lekkere recepten! We hebben onze favorieten bij elkaar gezocht en deze voor je op een rijtje gezet om ook zelf eens te proberen.

Handige tips

Experimenteer met recepten:

Zodat jij niet het internet hoeft af te struinen voor het beste recept hebben wij onze 2 favoriete hier op een rijtje staan.

1.

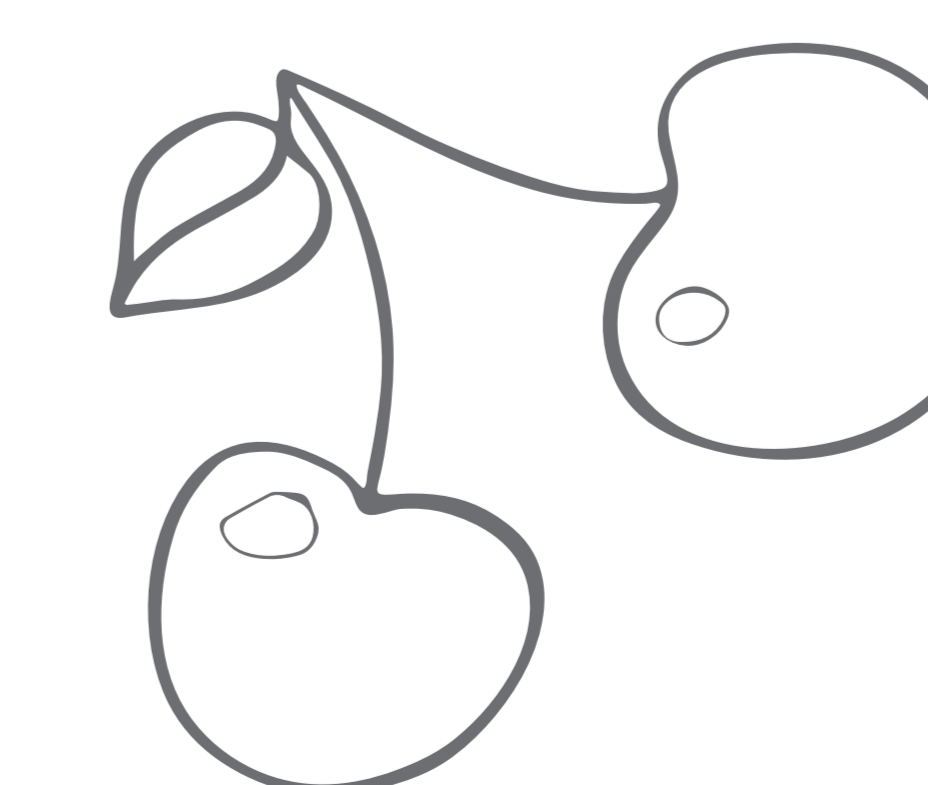
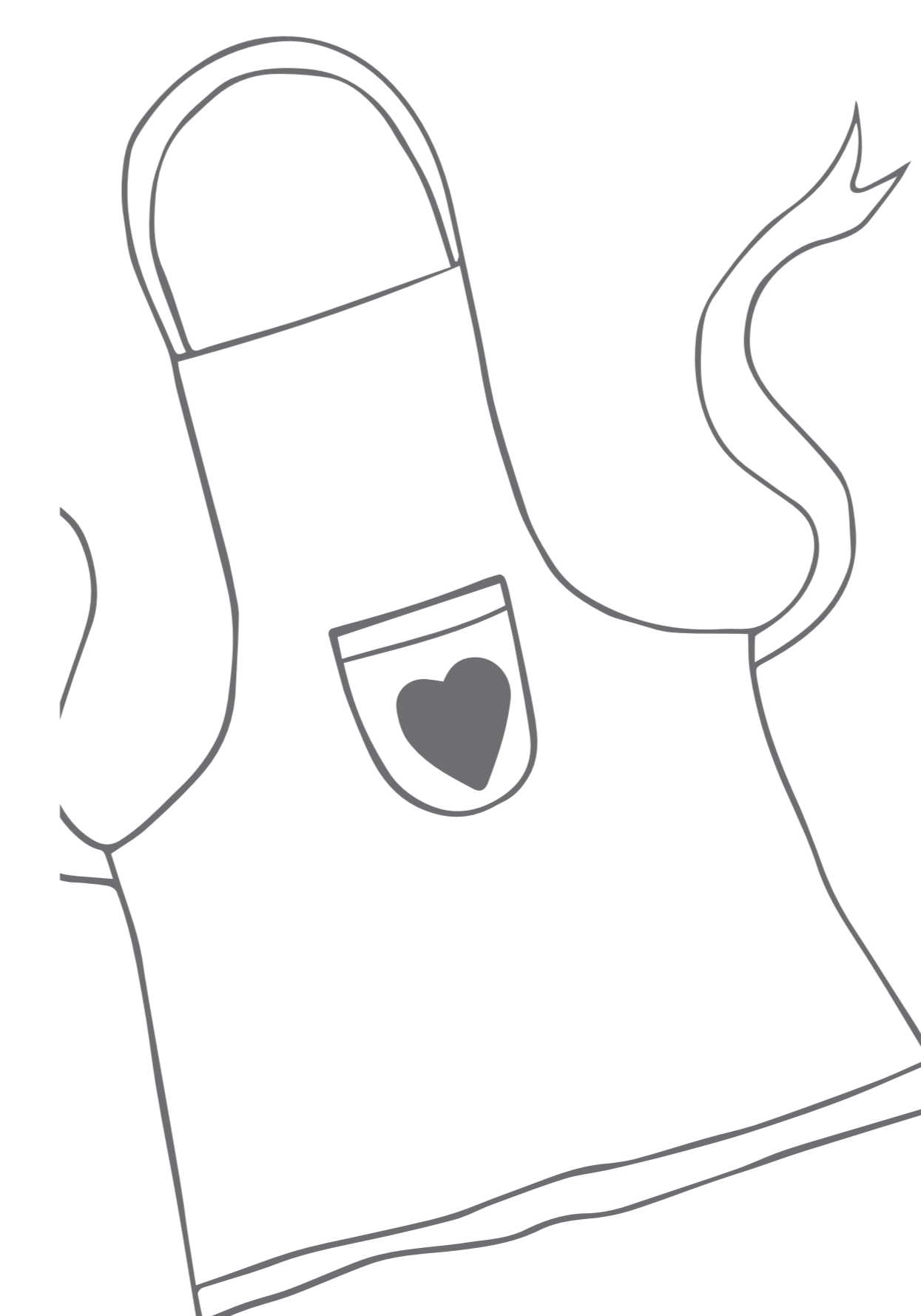


Chai Latte (1 personen)

Ingrediënten

150ml Amandelmelk
1 snufje kurkuma
1 zakje zwarte thee
1/4 kl nootmuskaat
1 nufje gemberpoeder
1 kl kaneel
3 kruidnagels (geplet)

1. Verhit 100 ml water en laat het zakje zwarte thee daarin 5 minuten trekken.



Verwarm ondertussen de amandelmelk en schuim die op met de melkopschuimer.

2. Meng de thee met de melk en voeg de chaispecerijen toe. (nootmuskaat, gemberpoeder, kaneel en de kruidnagels)
3. Werk je latte af met een klein snufje kurkuma.

2.



Caramel brulee latte

Ingrediënten

150 ml Melk (eigen keuze)
Caramel saus
1 tl Vanille extract
1 tl Bruine suiker
Double shot espresso, of sterke koffie.
Optioneel: amandelen

1. Warm de melk op en laat deze opschuimen met hulp van de melkopschuimer.
2. Voeg de caramel saus de vanille extract en de suiker toe.
3. Giet de espresso hier overheen.
4. Doe nog een laatste beetje schuim over de latte en top af met wat extra karamel saus en eventueel kleine stukjes amandel.



Duurzaamheid

Wij van Vivid Green doen uiteraard ook ons best om de wereld een stukje groener te krijgen. Zo gebruiken we bijvoorbeeld alleen onze kartonnen verpakkingen. De "No Pack" methode.

Deze handleidingen zijn ook zeer duurzaam, komt geen papier aan te pas. Wij doen dit door bijvoorbeeld al onze zelfgeschreven handleidingen digitaal aan te leveren. Zo verspillen we niks. Zo heb jij altijd en overal je handleiding op zak.

Bij Vivid Green gooien wij eigenlijk nooit iets weg. Komen er retouren binnen die een krasje bevatten? Die worden zelfs niet weggegooid. Deze testen we en dan kunnen ze hergebruikt worden voor een zo goed als nieuw product. (Met een ander prijsje natuurlijk.)

Nog vragen?

Kom je na het lezen van deze handleiding nog geen stap verder in het oplossen van het probleem? Neem dan contact met ons op. Het kan natuurlijk zijn dat we iets over het hoofd hebben gezien of dat er daadwerkelijk iets mis is met het product. Samen gaan we op zoek naar een oplossing!

Telefoon: 085 303 78 39
E-mail: klantenservice@vivid-green.com

Houd altijd je bestelnummer bij de hand, zo kunnen we je direct helpen.

Heb je nog tips of aanvullingen? Stuur het ons gerust via de mail!

Besteld op Bol.com? Mail ons dan via de Bol.com site.

Blij met je Melkopschuimer?

Wij hopen dat je erg tevreden bent met je product. Een mooi product voor jou en een duurzame daad voor de wereld.

We hopen je snel terug te zien bij een van je volgende bestelling!

Handleiding

Meer informatie over onze handleidingen

Wij kiezen bewust voor een digitale handleiding. Zo voorkomen we overbodige papierverspilling.

Al onze handleidingen zijn handgeschreven en zelfs handgetekend. Zo weten we zeker dat alle informatie klopt! Handig voor de klant en voor de werknemers.

Garantie

Is de levensduur niet wat je verwacht had? Neem dan contact met ons op. Zo kunnen we samen zoeken naar een geschikte oplossing voor je probleem.

