

BEDIENUNGSANLEITUNG



Art.-Nr. 42215 »Latte Pen«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres LATTE PEN Milchaufschäumers. Mit diesem handlichen Gerät im edlem Design erhalten Sie schnell perfekt aufgeschäumte Milch für viele Anwendungsbereiche wie z.B. Cappuccino oder Latte Macchiato.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem LATTE PEN Milchaufschäumer.

Ihre Gastroback GmbH

DREI LEICHTE SCHRITTE FÜR DEN PERFEKTEN MILCSCHAUM

1. Befüllen Sie ein hohes Glas oder einen hohen Kaffeebecher mit einem Drittel erwärmter Milch (max. 60°C). Für Milchshakes sollte die Milch kalt sein.
2. Tauchen Sie die Mixspirale des LATTE PEN Milchaufschäumers bis knapp oberhalb des Gefäßbodens ein.
3. Drücken Sie oben auf den schwarzen Knopf, um das Gerät einzuschalten. Bewegen Sie den LATTE PEN langsam am Gefäßrand hoch und runter, bis der Milchschaum die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Bitte schalten Sie den LATTE PEN Milchaufschäumer ab, bevor Sie ihn aus der Milch nehmen!

Wichtig: Den Mixstab und die Mixspirale nicht verbiegen oder strecken, da das Gerät sonst beschädigt wird.

HINWEISE

Milcharten

Mit dem LATTE PEN können Sie frische Milch und H-Milch verwenden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn die Milch einen möglichst geringen Fettgehalt aufweist.

Für Milchshakes sollte die Milch direkt aus dem Kühlschrank kommen, für Kaffeespezialitäten auf max. 60°C erhitzt werden. Kochen verhindert die Schaumbildung!

Tipp: Wenn Sie 100ml kalte Milch in der Mikrowelle bei 600 Watt rund 55 Sekunden erhitzen, ist diese ca. 60°C warm. Experimentieren Sie etwas, um die richtige Zeitdauer für Ihre Mikrowelle zu finden.

BATTERIEN

Der LATTE PEN Milchaufschäumer wird batteriebetrieben. Sie benötigen 2 x AAA-Batterien. Diese sind nicht im Lieferumfang enthalten.

1. Drehen Sie den oberen Aufsatz gegen die Uhrzeigerichtung und entfernen Sie diesen.
2. Setzen Sie 2 x AAA Batterien in den Zylinder ein.



SICHERHEIT

Das Gerät ist nicht für die Benutzung von Kindern, körperlich oder geistig beeinträchtigten Personen sowie Personen die keine Erfahrung haben geeignet. Es sei denn, sie haben eine Einführung im Umgang mit dem Gerät, von einer Person die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, erhalten. Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist.

REINIGUNG

Tauchen Sie die Mixspirale in heißes, spülmittelhaltiges Wasser und schalten es für ein paar Sekunden ein, dann die Mixspirale abspülen und zum Trocknen einige Sekunden einschalten. Verbiegen Sie den Stab nicht. Wischen Sie den Griff mit einem feuchten Tuch ab. Griff und Batteriegehäuse dürfen nicht in Wasser eingetaucht werden. Reinigen Sie das Gerät nicht im Geschirrspüler.



ENTSORGUNGSHINWEISE

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Die Alt-Batterien gehören in den Sondermüll.

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der

gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Verwendung im Haushalt

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist **nicht** für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 · Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de · www.gastroback.de

OPERATING INSTRUCTIONS



Art.-No. 42215 »Latte Pen«

DEAR CUSTOMER!

We can congratulate you on buying the LATTE PEN milk frother. This handy and preciously designed appliance produces, within the twinkling of an eye, perfectly frothed milk for many purposes e. g. cappuccino or latte macchiato.

We hope you take much pleasure in using your LATTE PEN milk frother.

Yours Gastroback GmbH

THREE SIMPLE STEPS TO PERFECT MILK FROTH

1. Fill a high glass or coffee cup up to one third with warmed milk (max. 60°C). For milkshakes you should use cold milk.
2. Dip the LATTE PEN's mixing coil until shortly above the bottom of the bin.
3. Push the black button for switching on the appliances. Move the LATTE PEN at the seam of the bin up and down slowly until the milk has the desired texture. Please switch off the LATTE PEN before abstracting it from the milk.

 **CAUTION:** Do not bend or stretch the mixing leg or the mixing coil because this may cause damage.

HINTS

Milk

With the LATTE PEN you can use fresh milk as well as UHT-milk. The best results can be achieved by using low-fat milk.

For milkshakes we recommend using the milk directly from the fridge, for coffee specialities please heat the milk to max. 60°C. Seething avoids frothing!

Tip: Heating 100ml cold milk in your microwave oven (600 watts) for about 55 seconds should be enough for 60°C. For the correct period of time with your own oven you should give yourself a try.

BATTERY

The LATTE PEN works with batteries. Please use 2 x AAA-batteries which are NOT included.

1. Turn the top cap anti-clockwise to remove the cap.
2. Insert 2 pcs AAA batteries into the cylinder.



SAFEGUARDS

This 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 concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

CLEANING

Dip the mixing coil into hot, dishwater and switch it on for a few seconds. Afterwards rinse it and switch the LATTE PEN on again for drying the mixing coil. Do not bend the mixing leg. Wipe the handle with a damp cloth. Handle and battery housing may not be dipped into water. Please do not clean the appliance in the dishwasher.



NOTES FOR DISPOSAL

Dispose of the appliance must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances. Please contact your local disposal company. Put the used batteries in hazardous waste.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

Household Use

The appliance is intended for household use only and **not** suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK GmbH

GewerbestraÙe 20 · 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 2225-0 · Telefax +49(0)41 65 / 2225-29
info@gastroback.de · www.gastroback.de