

Bedienungsanleitung

LATTE PEN



Art.-Nr. 42215 Latte Pen Milchaufschäumer

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöranforderungen 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 Milchschaum

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. Nicht kochen, dies verhindert die Schaumbildung.

Tipp: Wenn Sie 100 ml 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-Geräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender 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 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.

Rezepte

Cappuccino

Der echte Cappuccino wird sehr leicht und lauwarm serviert. Dazu werden 1/3 einfacher Espresso mit 1/3 heißer Milch aufgefüllt und mit 1/3 Milchschaum überschichtet. Für die perfekte Optik streuen Sie etwas geraspelte Schokolade über die Tasse.

Latte Macchiato

Dies ist der traditionelle Morgenkaffee in Italien und Frankreich. Der Kaffee wird typischerweise in einem Glas serviert. Dazu wird ein Täfelchen Schokolade oder süßes Gebäck gereicht. Füllen Sie 30 ml kalte Milch in ein Latte-Macchiato-Glas. Danach

geben Sie 150ml aufgeschäumte, heiße Milch hinzu. Lassen Sie dann vorsichtig den Kaffee über den Rücken eines Löffels in das Latte-Macchiato-Glas fließen. Wenn Sie möchten, können Sie den fertigen Latte Macchiato noch mit Kakaopulver bestäuben.

Heiße Schokolade

Perfekt für die kalte Jahreszeit ist heiße Schokolade. Drei Esslöffel Milch, braunen Zucker, in Stücke gebrochene Schokolade und Zimt in einem Topf erhitzen. Dabei ständig umrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Unter Rühren die restliche Milch langsam hinein gießen und erwärmen. In einen Becher geben und heiß genießen. Eventuell mit Sahne garnieren.

Eisschokolade

Für die heiße Jahreszeit ist eine Eisschokolade köstlich erfrischend. Geben Sie Trinkschokolade in eiskalte Milch. Alles gut aufschäumen. Dann einen Esslöffel Vanille-Eis zugeben und mit Schokoladensöße krönen.

Frucht-Milchshake

Gesund, kalorienarm und lecker ist ein Frucht-Milchshake. Dafür Fruchtpüree in eiskalte Milch geben und anschließend aufschäumen.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-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

GASTROBACK®

Operating Instructions

LATTE PEN



Art.-No. 42215 Latte Pen milk frother

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change!
For domestic use only!

Dear Customer!

We can congratulate you on buying the LATTE PEN milk frother. This handy and precisely 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 100 ml 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. Turned 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, dishwasher 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 warranty limits of the law 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 an 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.

Recipes

Cappuccino

The real thing is served very light and luke warm with 1/3 espresso to 1/3 steamed milk and a generous final 1/3 of creamy froth. For added finesse dusting chocolate of the cappuccino.

Latte Macchiato

Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with pain au chocolate or sweet biscotti. This blend of 1/3 espresso to 2/3 milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.

Hot Chocolate

For the cold season hot chocolate is perfect. Heat 3 tbs. milk, brown sugar, morselled chocolate and cinnamon in a pot. Stir the mass constantly until it is creamy. While adding the remaining milk keep stirring. Serve the chocolate in a mug and enjoy it hot. You can also trim it with whipped cream.

Ice Chocolate

For the warm season ice chocolate is perfect as a delicious refresher. Mix some cocoa with ice cold milk and froth it well. Add one tablespoon vanilla ice cream and top it with chocolate sauce.

Fruit-Milkshake

A fruit-milkshake is healthy and delicious and has only low calories. Therefore put some fruit mash into ice cold milk and froth the mixture.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany

Telephone +49 (0)41 65/22 25-0 · Fax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de