

# **GASTROBACK®**

## **BETJENINGSVEJLEDNING LATTE MAGI**



Art.nr. Latte Magic "42325/42326"

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!  
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!  
Kun til brug i hjemmet!



Vi lægger stor vægt på din sikkerhed. Derfor beder vi dig om at læse alle instruktioner og oplysninger i dette hæfte omhyggeligt og fuldstændigt, før du begynder at bruge apparatet. Det vil hjælpe dig med at lære alle funktioner og egenskaber ved dit nye apparat at kende. Vi beder dig især om at overholde nøje de sikkerhedsoplysninger, der er nævnt i denne vejledning.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

Kend din latte-magi .....	30
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger .....	31
Generelle sikkerhedsinstruktioner .....	31
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for alle elektriske apparater.....	33
Høje temperaturer - risiko for forbrændinger .....	34
Bevægelige dele.....	34
Tekniske specifikationer.....	35
Egenskaber ved din nye mælkeskummer .....	35
Sikkerhedskoncept.....	35
Tips til de bedste resultater .....	36
Før første brug .....	37
Drift .....	37
Klargøring af apparatet.....	38
Skumning af varm mælk .....	40
Skumning af kold mælk.....	40
Opvarmning af mælk.....	41
Løsning af problemer.....	42
Pleje og rengøring .....	43
Opbevaring .....	45
Noter til bortskaffelse.....	46
Information og service .....	46
Garanti .....	47
Opskrifter.....	48

## KÆRE KUNDE!

Tillykke med den nye mælkeskummer! Din nye mælkeskummer Latte Magic kommer med nogle bemærkelsesværdige funktioner og i to farver - sort og hvid - til tilberedning af lækker mælkeskum. Uden nogen anstrengelse tilbereder du lækker, silkeblødt mælkeskum.

Varmt og koldt mælkeskum på rekordtid. Gastrobacks mælkeskummer Latte Magic forvandler kaffespecialiteter med mælkeindhold og andre lækkerier til en varm oplevelse. I løbet af kort tid forvandler apparatet ca. 150 ml mælk til 350 ml cremet mælkeskum. Her arbejder den sparsommelige 500-watt-motor med magnetisk drev meget stille. Den automatiske termiske nedlukning sikrer, at mælken ikke kan brænde på. Den integrerede opvarmningsfunktion er termodynamisk kontrolleret. Mælkeskum, som blev produceret med Latte Magic fra GASTROBACK, er et fremragende fedtfattigt alternativ til fløde. Eller brug kun funktionen til opvarmning af mælken uden skum.

Denne brugsanvisning fortæller dig om de forskellige funktioner og egenskaber, som gør det nemt at få glæde af din nye Latte Magic.

Vi håber, at du vil nyde din nye Latte Magic. Din

Gastroback GmbH

## KEND DIN LATTE MAGI

### Gennemsigtigt låg

med forsegling, BPA-fri

### Kande

til ca. 350 ml fint mælkeskum;  
360° frit drejelig;  
indvendigt med non-stick-belægning

### Integreret varmfunktion

automatisk opvarmning af mælken

### Koldt-frostende-funktion

ideel til tærter og kager

### Magnetisk drivsystem

for nem håndtering, især  
stille - uden drivkobling

### 500 watt

støjsvag motor,  
automatisk slukning

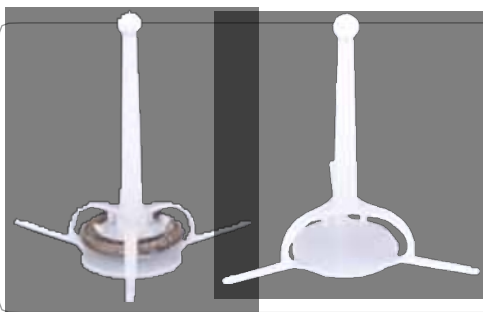
### "Soft-Touch"- Start-/Stop-knap

rød eller blå belysning

### Power Base

### Fødder

Skridsikker



### "Flydende" mælkeskummeskive

producerer varm og kold mælkeskum på få  
sekunder (maks. 350 ml); magnetisk og aftagelig  
spiral; nem rengøring

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktioner, før du bruger dette apparat, og gem dem til senere brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat til andet end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug, især forkert brug, kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader på grund af elektrisk stød, bevægelige dele, varme eller brand.

Denne vejledning er en vigtig del af apparatet. Giv ikke apparatet videre til tredjeparter uden dette hæfte.

Al betjening, reparation og teknisk vedligeholdelse af apparatet eller dele af det, som ikke er beskrevet i denne vejledning, må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Kontakt venligst din leverandør.

## GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og ikke til brug i køretøjer i bevægelse. Apparatet må ikke betjenes eller opbevares i fugtige eller våde områder eller udendørs. Enhver brug af tilbehør eller reservedele, som ikke er anbefalet af producenten, eller som er beskadiget på nogen måde, kan resultere i skader og/eller kvæstelser på personer.

- Kontrollér regelmæssigt, at hele apparatet fungerer korrekt - især netledningen. Brug ikke apparatet, hvis der er risiko for, at det eller en del af det er beskadiget, for at undgå risiko for brand, elektrisk stød eller andre personskader og/eller skader. Apparatet kan være beskadiget, hvis det har været udsat for uacceptabel belastning (f.eks. overophedning, mekanisk eller elektrisk stød), eller hvis der er revner, overdrevent flossede eller smeltede dele eller forvrængninger, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt. I så fald skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og returnere hele apparatet (inklusive alle dele og tilbehør) til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.

- Brug apparatet på et godt tilgængeligt, stabilt, plant, tørt, vandafvisende og passende stort bord eller disk. Hold altid apparatet og bordet eller køkkenbordet rent og tørt, og tør straks spildte væsker op. Fjern altid kanden fra strømforsyningen, før du tager mad ud af kanden. Anbring ikke tøj, servietter eller andre genstande under eller på strømforsyningen under drift for at undgå risiko for brand, elektrisk stød og overophedning. Placer ikke apparatet eller den varme kande over en netledning eller nær kanten af bordet eller disken eller på våde eller skrå overflader.

- Hold apparatet i en passende afstand på mindst 10 cm på hver side og 50 cm over til møbler, vægge, brædder, gardiner og andre sarte genstande. Brug udelukkende apparatet til forarbejdning af spiselige fødevarer og til husholdningsbrug. Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis der er nogen form for fejlfunktion eller problem (f.eks. væske, der løber ud, overophedning).

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter, og det kan også bruges af voksne.

børn med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

- **Skumskiverne kan sluges af små børn og medføre kvælningsfare! Børn skal altid være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller dele af apparatet eller emballagen. Opbevar** altid apparatet på et tørt, frostfrit og rent sted, hvor små børn ikke kan nå det. Efterlad ikke apparatet eller nogen del af det uden opsyn, når det er inden for små børns rækkevidde.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. **Små børn kan blive kvalt i den flydende mælkeskummeskive! Lad ikke børn lege med apparatet, dele af apparatet eller emballagematerialet.** Opbevar altid apparatet på en tør, ren og frostfri overflade, uden for små børns rækkevidde. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, hvis små børn kan nå apparatet.

- Anbring ikke apparatet eller nogen del af det på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. brænder, varmelegeme eller ovn). Brug ikke nogen af apparatets dele sammen med andre apparater eller til andre formål. Håndter ikke apparatet eller nogen del af det med vold.

- Brug ikke hårde, skarpe eller kantede genstande (f.eks. knive, gafler) sammen med apparatet.

- Forarbejd ikke hårde ingredienser eller store mængder pulverformige ingredienser. Luk altid låget forsvarligt med målebægeret på plads før brug. Åbn ikke låget under brug.

- Kanden må ikke overfyldes. Ellers kan væsken løbe ud ved tuden. Vær opmærksom på de forskellige maksimale påfyldningsniveauer for de forskellige ingredienser. Tør altid spildte væsker af, og sørg for, at kanden er helt tør, før du sætter den på powerbasen. Hvis der løber væske ud eller spildes på basen, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Brug dog ikke apparatet uden væske. Fyld altid op til mindst MIN-påfyldningsniveauet.

- Vær forsigtig, når du hælder opskummet mælk fra kanden efter opvarmning, da varm mælk kan skoldes ved høje temperaturer. Under drift og kort tid efter kan der slippe varm damp ud under låget. Desuden vil kanden blive meget varm. Rør kun ved

Kande og låg i håndtagene. Pas på varm damp og kondensvand, når du åbner låget kort efter brug.

- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet strømforsyningen. Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du flytter eller rengør apparatet, eller når apparatet ikke er i brug. Hold altid strømforsyningen i begge sider nær bunden, når den skal flyttes eller løftes. **Hold ikke apparatet i kanden, låget eller netledningen, når du flytter det.** Anbring ikke hårde og/eller tunge genstande på apparatet eller nogen del af det.

- Brug ikke slibende rengøringsmidler, skuresvampe (f.eks. metalskuresvampe) eller ætsende kemikalier (f.eks. blegemiddel) til rengøring. Sænk ikke strømforsyningen eller netledningen ned i vand eller andre væsker. Spild eller dryp ikke væsker på basen eller netledningen for at undgå risiko for brand og elektrisk stød. Sæt **ikke strømforsyningen eller ledningen i en automatisk opvaskemaskine.**

- Lad ikke maden tørre på apparatet. Rengør altid apparatet efter hver brug for at forhindre ophobning af fastbrændte fødevarer (se: "Pleje og rengøring"). Hold altid apparatet og dets dele rene.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ALLE ELEKTRISKE APPARATER

Apparatet drives elektrisk. Placer apparatet i nærheden af en passende stikkontakt, så det kan tilsluttes direkte til en beskyttet strømforsyning med en korrekt tilsluttet beskyttelsesleder (jord). Sørg for, at spændingen i din strømforsyning svarer til apparatets spændingskrav (220-240 V, 50-60 Hz, AC, mindst 10 A). Det anbefales kraftigt at installere en fejlstrømsafbryder (r.c.c.b.) med en maksimal nominel fejlstrøm på 30 mA i det elektriske forsyningskredsløb. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din elektriker for at få yderligere oplysninger.

I forskellige fremmede lande er specifikationerne for strømforsyninger underlagt uoverensstemmende normer. Derfor er det muligt, at strømforsyninger i udlandet ikke opfylder kravene til sikker drift af apparatet. Før apparatet tages i brug i udlandet, skal du derfor sikre dig, at det er muligt at betjene det sikkert.

- Brug ikke nogen ekstern timer, fjernbetjeningssystemer eller multistik på skrivebordet. afsætningsmuligheder.

Det er bedst at undgå at bruge forlængerledninger, men hvis du ønsker at bruge en, skal du kun bruge en forlængerledning, der er beregnet til en maksimal kontinuerlig strøm på mindst 10 A (eller 1500 W) med beskyttelseslederen (jord) korrekt tilsluttet.

- Håndter altid netledninger med forsigtighed. Træk altid netledningen helt ud, før brug. Placer ikke apparatet på en netledning. Netledninger må aldrig

knudes, snos, trækkes, spændes eller klemmes. Lad ikke stikket eller netledningen hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet. Ledningen må ikke berøre varme overflader eller skarpe kanter. Sørg for, at ingen trækker i apparatet ved hjælp af netledningen. Pas på ikke at blive viklet ind i ledningen. Tag altid fat i stikket for at tage ledningen ud. Rør ikke ved apparatet eller stikket med våde hænder, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen.

• **Lad IKKE væsker løbe ned ad kandens yderside, når kanden er monteret på powerbasen. Placer ikke kanden på powerbasen, når kandens yderside er våd. Ellers kan der løbe væske ned i powerbasen.** Hvis der spildes væske på strømforsyningen eller netledningen, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Rengør derefter apparatet, og lad det tørre i mindst 1 dag (se: 'Pleje og rengøring').

### HØJE TEMPERATURER - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER


Mælkeskummen er designet til at skumme og opvarme mælk, og derfor kan mælk, kande, låg og målebæger blive meget varme under brug og kort tid efter. Vær opmærksom på dette for at undgå skoldninger og skader.

- Rør ikke ved kande, låg og målebæger med hænder, arme eller andre dele af kroppen eller ved varme- eller fugtfølsomme genstande. Placer ikke kanden på varmekfølsomme overflader kort efter brug. Rør kun ved kanden og låget ved håndtagene (f.eks. kandens håndtag, fingerhullet på låget) under brug og kort tid efter.
- Selv når låget er korrekt lukket, kan der slippe damp ud af låget under drift og kort tid efter. Kondensat kan samle sig under låget og målebægeret og dryppe, når kandens indhold hældes ud, eller når låget åbnes.
- Kog ikke alkoholholdige væsker med høj alkoholprocent eller alkoholholdige fødevarer (f.eks. gløgg).  
vin, grog) i apparatet for at undgå risiko for eksplosion og brand.

### BEVÆGELIGE DELE

Apparatets mælkeskummeskive drives elektrisk via en magnet. Derfor bør du altid undgå at stikke hænderne eller andre sarte genstande ned i kanden, når kanden er placeret på strømbasen, og apparatet er tilsluttet strømforsyningen.

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model:	Art.nr. 42325 Latte Magic / 42326 Latte Magic
Strømforsyning:	220 - 240 V AC, 50 - 60 Hz
Strømforbrug:	420 - 500 W
Revolutioner:	2.500 - 3.000 pr. minut
Længde på netledning:	ca. 75 cm
Vægt (med låg):	ca. 0,88 kg
Dimensioner:	ca. 15,5 cm x 12,0 cm x 20,0 cm (bredde x dybde x højde)
Kapacitet:	0,5 liter
Overholdelse af reglerne:	

## EGENSKABER VED DIN NYE MÆLKESKUMMER

Din nye mælkeskummer er designet specielt til opskumning af mælk og mælkealternativer.

VIGTIGT: Apparatet er ikke beregnet til at fortykke eller opvarme andre fødevarer (f.eks. vaniljecreme, supper, sovse) eller til at piske fløde eller æggehvide. Apparatet er heller ikke beregnet til at blande en stor mængde tørre og/eller faste ingredienser (f.eks. maledede nødder, krydderier, mel, kakaopulver, krydderurter) eller smelte store stykker mad (f.eks. chokolade eller smør) .

Skumskiven drives kontaktløst via magneter. Det er ikke nødvendigt med en åbning til en drivaksel i kanden, så man undgår svage punkter og lækager. Som følge heraf er rengøringen også meget lettere. På grund af forseglingen ved lågets kant vil indholdet ikke dryppe eller sprøjte ud af kanden, når den bruges korrekt.

### SIKKERHEDSKONCEPT

For at beskytte dig og gøre det nemmere for dig har din nye mælkeskummer et innovativt design.

- Efter brug slukker mælkefordringen automatisk, og den oplyste knappen slukkes.
- Beskyttelse mod overophedning: Mælkeskummen holder automatisk op med at fungere, hvis kanden overophedes. Vent 30 sekunder, før du tænder for apparatet igen.
- Apparatet fungerer via et magnetisk drivsystem. Dermed undgås skader

så vidt muligt, fordi du ikke utilsigtet kan komme til at røre ved opvarmede eller bevægelige dele i powerbasen. Husk bare, at kanden er opvarmet, og at alt, der berøres af den varme kande, derfor også bliver varmt. Lad derfor powerbasen køle af i nogle minutter efter brug og fjernelse af kanden, før du flytter eller rengør den.

### TIPS TIL DE BEDSTE RESULTATER

- Brug altid kold, frisk (eller nyåbnet) mælk.
  - For at opnå optimale skumresultater må du ikke overskride MAX-mærket inde i kanden.
- Generelt får du mere skum, når du behandler forskellige små portioner.
- Vent, til apparatet har varmet mælken op, før du tilsætter yderligere ingredienser.
  - Hæld den opskummede mælk i hurtigt for at undgå, at mælken skiller.
  - Opvarm ikke opskummet mælk, som ikke er blevet brugt med det samme.
  - Sørg for, at kanden og opskumningsskiven er rene før hver brug. Når du laver forskellige portioner i træk, skal du altid tørre kanden af med en ren klud, før du skummer den næste portion mælk.
  - Der kan opnås forskellige skumresultater afhængigt af forskellige påvirkninger. Prøv dig frem med forskellige mælkemuligheder, ingredienser og temperaturer for at opnå det ønskede resultat.

– Mælkealternativer: Brug frisk mælk eller UHT-mælk (f.eks. ko-, fåre- eller gedemælk) eller mælkeerstatninger (f.eks. soja-, havre- eller mandelmælk) med forskelligt fedtindhold. Brug af mælk med lavt fedtindhold giver dog noget mere silkeagtigt skum.

– Andre ingredienser: Ingrediensernes surhedsgrad og fedtindhold har stor indflydelse på skumdannelsen. Tilsætning af pulverformige ingredienser kan i nogle tilfælde forhindre opbygning af skum (f.eks. kakaopulver).

Du kan f.eks. tilføje følgende ingredienser: kakaopulver, blandinger til chokoladedrikke og chai-te, chokoladeflager, sirup (f.eks. ahorn, bær, skovmærke), honning.

- Selv tidspunktet for tilsætning af ingredienser kan have stor indflydelse på resultatet. Nogle ingredienser (f.eks. kakao) forhindrer mælken i at skumme. Du bør tilsætte sådanne ingredienser efter opskumning.
- Du kan lave forskellige opskrifter. Eksempler: varm og iskold chokolade, kaffeopskrifter (cappuccino, latté, chai-latté, iskaffe, ismokka).

## FØR FØRSTE BRUG AF

**ADVARSEL:** Lad IKKE små børn lege med apparatet, nogen del af det eller emballagen!

1. Pak apparatet og alt tilbehøret omhyggeligt ud.
2. Kontrollér, at ingen dele er beskadigede eller mangler (se: "Kend din latte-magi").
3. Fjern forsigtigt alt forsendelsesmateriale og reklamemateriale, men fjern ikke advarselmærkater eller modelmærkaten. Sørg især for, at der ikke er fremmedlegemer (f.eks. emballagemateriale) i kandens indre og i powerbasens kobling.

**ADVARSEL: Tag** altid stikket ud af stikkontakten før rengøring. Nedsænk ikke strømforsyningen eller netledningen i vand eller andre væsker, og spild ikke væsker på strømforsyningen eller netledningen. Placer ikke basen eller ledningen i en automatisk opvaskemaskine.

**OBS:** Yor Latte Magic er designet til opskumning og opvarmning af mælk. Kom aldrig andre væsker i kanden.

4. Rengør apparatet og dets dele før første brug og efter længere tids opbevaring (se: 'Pleje og rengøring').

**ADVARSEL:** Tag altid netledningen ud af stikkontakten før rengøring. Nedsænk aldrig basen eller netledningen i vand eller andre væsker, og hæld aldrig væsker over eller rengør basen eller netledningen i opvaskemaskinen.

## BETJENING

**ADVARSEL:** Sørg altid for, at apparatet og alle dets dele og tilbehør er uden for små børns rækkevidde. Dette gælder især for opskumningsskiven, som små børn kan sluge og dermed risikere at blive kvalt.

Apparatet er beregnet til opvarmning og blanding af mælk og mælkesurrogater (f.eks. komælk, sojamælk). Derfor kan kanden blive meget varm under drift. Overhold altid følgende sikkerhedsforanstaltninger for at undgå kvæstelser og skader:

- Når kanden er monteret på strømbasen og/eller apparatet er tilsluttet strømforsyningen: Stik ikke hænderne eller andre fremmedlegemer (f.eks. køkkenredskaber, tøj) ned i kanden. Gør altid kanden helt klar til brug (skumskive sat i, fyldt, låg og målebæger sat i), før du sætter den på strømbasen.

Der må ikke dryppes væske på kandens yderside eller i powerbasen. Tør straks spildte væsker op. Hvis der kommer væske ud under låget, løber ned på ydersiden af apparatet og/eller samler sig under apparatet, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten for at undgå personskader og skader forårsaget af elektricitet. Rengør og tør apparatet i henhold til instruktionerne i afsnittet Pleje og rengøring.

- Under drift og kort tid efter: Rør kun ved kanden eller låget ved de dertil indrettede håndtag. Hold ikke hænderne eller ansigtet over apparatet. **D e r k a n k o m m e** damp ud under låget. Desuden kan der samle sig kondensvand under låget og målebægeret, som kan dryppe, når låget åbnes. Fjern ikke låget eller kanden, mens apparatet arbejder (indikatoren blinker), for at undgå overløb og overophedning. Tilsæt yderligere ingredienser via åbningen i låget, hvor målebægeret er placeret. Sluk altid for apparatet (tryk én gang på START/STOP-knappen), eller vent, til det automatisk holder op med at fungere (der lyder et akustisk signal to gange, indikatoren lyser konstant eller slukker), før du tager kanden ud. Stil kanden på en stabil, plan, fugtbestandig og varmebestandig overflade, før du tager låget af. Hold den varme kande væk fra varmfølsomme genstande.

- Brug kun apparatet til fødevarer. Forarbejd ikke tykke blandinger, faste fødevarer eller fødevarer med høj alkoholprocent. Apparatet er ikke egnet til at smelte, blande eller hakke faste ingredienser.

**OBS:** Alle dele (bund, kande, låg med forsegling, flydende mælkeskumskive) tåler ikke opvaskemaskine.

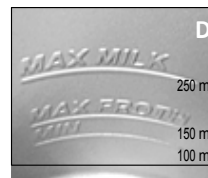
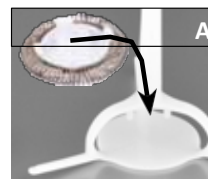
Bemærk: Under den første brug kan apparatet udvikle en let lugt, når man tænder for motoren. Det er normalt og helt ufarligt. Lugten forsvinder efter et par anvendelser.

## KLARGØRING AF APPARATET

**ADVARSEL:** Placer kun apparatet på en stabil, tør, jævn og ren overflade. Placer ikke apparatet på skæve overflader. Læg ikke tøj, servietter eller andre fremmedlegemer på eller under apparatet under drift for at undgå risiko for brand eller elektrisk stød. Bloker ikke ventilationsåbningerne i bunden og på bagsiden af strømforsyningen. Under drift skal betjeningselementerne (se: 'Kend din Latte Magic') være tilgængelige til enhver tid.

Før du monterer apparatet, skal du altid sikre dig, at alle dele og alt tilbehør, du ønsker at bruge, er i god stand (f.eks. ikke revnet, sprækket, ødelagt eller deformeret). Brug ikke beskadigede eller uegnede dele for at undgå risiko for kvæstelser og skader.

Brug ikke apparatet med påfyldningsniveauet under MIN-påfyldningsmærket eller over MAX-påfyldningsmærket. Sørg for ikke at spilde væsker på basen. Kanden skal altid være ren og tør, når den placeres på strømforsyningen for at undgå risiko for elektrisk stød eller beskadigelse.



1. Placer strømforsyningen på en flad, stabil, fugt- og varmebestandig overflade i nærheden af en passende stikkontakt (se: 'Vigtige sikkerhedsforanstaltninger') med START/STOP-knappen vendt mod dig. Lad der være mindst 10 cm fri plads til vægge, gardiner, brædder og andre genstande på hver side af apparatet. Lad der være mindst 50 cm fri plads over apparatet for at få uhindret adgang. Sørg for, at stikket til apparatet er trukket ud.

Bemærk: Rengør kanden med koldt vand, før du skummer mælk.

2. Tag mælkeskumskiven og placer den med bulen opad mellem de tre stifter på skumskiveholderen - spiralen bringes til den rigtige position af en magnet. (Billede A og B).
3. Tag fat i dic-holderen med den indsatte skumskive, og placer den lodret med den lange stift opad (se billede C) i bunden af skumkanden.
4. Hæld den ønskede mængde afkølet mælk i kanden. Du kan bruge skummetmælk eller sødmælk. Vær opmærksom på MAX-mærket på indersiden af kanden, når du hælder mælken. M A X - m æ r k e t for opvarmning af mælk er 250 ml, og MAX-mærket for opskumning af mælk er 150 ml. MIN-mærket er 100 ml. Til opskumning af mælk skal du bruge mindre mælk, fordi det færdige skum har større volumen end opvarmet mælk og ellers ville flyde over. Hold beholderen så lodret som muligt. (se billede D).

### Bemærk:

Tag kanden af powerbasen før påfyldning.

**VIGTIGT:** Der er to indikatorer for maks. niveau inde i kanden. Den nederste niveauindikator er til mælkeskumning, og den øverste niveauindikator er til opvarmning af mælk (billede C). Du skal bruge mindre mælk til opskumning, fordi mængden af mælkeskum er større end mængden af opvarmet mælk. Hvis du bruger for meget mælk til opskumning, kan det føre til overløb.

**VIGTIGT:** Overfyld aldrig kanden. Spild af væske kan beskadige de elektriske komponenter.

**Bemærk:**

Mængden, konsistensen og smagen af skummet varierer afhængigt af fedtindholdet og mængden af anvendt mælk og aroma. Mælkeskummen producerer den største mængde fyldigt, tykt skum ved brug af kold, fedtfri mælk. 0,3 %, 1,5 %, 3,5 % og sødmælk skummer godt, men på grund af et højere fedtindhold giver de et skum med en lidt anden konsistens og mindre volumen, men sødere. Hvis man bruger den maksimale mængde mælk til at lave toppings til kaffe eller dessert, får man ca. 3-4 portioner.

**Bemærk:**

For at lave aromatiseret skum, skummende drikke, desserttoppings eller desserter kan du tilsætte sirup, pulver, sukker, sukkererstatning eller likør til mælken. Se opskrifter på mælkeskum bagerst i brugsanvisningen.

- Læg låget på kanden, og sørg for, at det er lukket ordentligt.
- Placer kanden på powerbasen. De elektriske kontakter på den multidirektionelle power base glider ind i en tilsvarende åbning i bunden af kanden. Strømforsyningen fungerer i alle retninger. Startknappen sidder på kanden (billede E).
- Sæt stikket i stikkontakten

**OPSKUMNING AF VARM MÆLK**

- Tryk én gang i 1 sekund på startknappen.
- Knappen lyser rødt. Apparatet begynder at opvarme mælken og skummet.
- Opskumningsprocessen er afsluttet, når knappen ikke længere lyser.

**Kapacitet:**

100 ml mælk (MIN mark) giver ca. 300 ml mælkeskum.  
150 ml mælk (MAX mark FROTH) giver ca. 350 ml mælkeskum

**OPSKUMNING AF KOLD MÆLK**

- Tryk én gang i 3 sekunder på startknappen.
- Kontakten lyser blå. Apparatet begynder at skumme mælken uden at varme den op.
- Opskumningsprocessen er afsluttet, når knappen ikke længere lyser.

**Kapacitet:**

100 ml mælk (MIN-mærket) giver ca. 150 ml mælkeskum.  
150 ml mælk (MAX mark FROTH) giver ca. 280 ml mælkeskum

**OPVARMNING AF MÆLK**

- Tryk hurtigt to gange på startknappen.
- Kontakten blinker rødt. Apparatet begynder at opvarme mælken.
- Opvarmningsprocessen er afsluttet, når knappen ikke længere lyser.

**Kapacitet:**

højst 250 ml mælk (MILK MAX-mærket)  
mindst 100 ml mælk (MIN-mærke)

- Når opvarmningen og opskumningen eller piskningen er færdig, slukker apparatet automatisk. Knappen lyser ikke længere.

**Bemærk:**

Opvarmnings- og opskumningscyklussen kan stoppes når som helst ved blot at løfte kanden fra basen eller ved at trykke to gange på startknappen.

- Efter opskumning skal den varme mælk have 1 minut til at sætte sig, når cyklussen er færdig. Tag låget af kanden, og hæld den ønskede mængde varm mælk i til cappuccino, latte eller andre specialdrinks. Brug en ske til at holde skummet tilbage, når du hælder mælken op.

**Bemærk:**

Husk, at den flydende mælk opvarmes til en højere temperatur end skummet. Hvis du serverer for børn, skal du vente, til den varme mælk er kølet lidt af, eller stoppe opskumnings- og opvarmningscyklussen tidligere ved at løfte kanden af strømbasen.

- Hæld det usædvanligt fyldige skum ud med en ske. Hvis du ønsker det, kan kanden tages af powerbasen og bruges til servering. Hvis du vil have mælkeskummet eller den varme mælk hældt ud, skal du sørge for, at tilbehøret holdes tilbage. De kan falde ud, fordi de sidder løst på koblingen.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter behandling af mælkeskummet.
- Rengør dit apparat efter hver brug ved at følge instruktionerne i "Pleje og rengøring". Husk at skylle i koldt vand før hver brug. Lad ikke mad tørre ind på apparatet.

**OBS:** Brug kun flydende fødevarer til opskumning, og tilsæt kun pulver som smags giver. Faste fødevarer kan beskadige mælkeskummespiralen og motoren og er derfor ikke tilladt at bruge.

## LØSNING AF PROBLEMER

Hvis der opstår problemer under brugen, kan du finde løsninger i dette afsnit.

Problem	Årsag	Løsningen
Mælken skummer ikke		-Start med kold, frisk mælk. Skum ikke allerede opvarmet mælk op igen. Prøv at reducere mælkemængden i kanden.
Apparatet varmer ikke op.	Kanden er ikke placeret korrekt på magtbasen.  Processen er endnu ikke afsluttet. blevet påbegyndt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sørg for, at kanden er placeret korrekt på strømbasen.</li><li>• Tryk én gang på START-knappen for at tænde for apparatet;</li></ul> Derefter lyser startknappen rødt.
Opkumningskiven er ikke bevæger sig eller løsnes.	Opkumningskiven er ikke sat korrekt i.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Stop driften.</li><li>2. Fjern væsken fra kanden.</li><li>3. Sørg for, at kanden er kølig nok til at røre ved, og Sæt disken godt ind i kanden.</li><li>4. Fyld kanden op med væske.</li></ol>
Ingredienserne smelter ikke.	Ingredienserne er blevet tilsat, før mælken er kogt op.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lad Latte Magic varme op i et par sekunder før du tilsætter ingredienser.</li></ul>
Mælken er for kold eller for varm.	For meget eller for lidt mælk i kanden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brug altid apparatet mellem MIN og MAX påfyldningsmærker (inde i kanden).</li></ul>
Apparatet bliver pludselig stopper.	Strømsvigt.  Overophedningsbeskyttelsen er aktiv.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sørg for, at der er strøm i stikkontakten.</li><li>• Tag stikket ud af stikkontakten, og vent på, at apparatet køler af (ca. 30 sekunder). Derefter kan du fortsætte med at arbejde som normalt.</li></ul>

## PLEJE OG RENGØRING

Efter hver brug er det vigtigt, at du rengør apparatet ordentligt. Du bør skylle kanden i koldt vand, før du skummer.

**VIGTIGT:** Uforsigtig håndtering kan medføre, at der trænger vand ind i bunden af kanden og forårsager skader på de elektroniske komponenter og risiko for brand, elektrisk stød og overophedning. Nedsenk aldrig kanden i vand for at undgå skader. Vær opmærksom på følgende detaljer: Nedsenk ikke kanden, strømforsyningen eller netledningen i vand eller anden væske.

**OBS:** Kanden, låget, mælkeskummespiralen, mælkeomrøreren og powerbasen tåler ikke opvaskemaskine.

### RENGØRING AF STRØMFORSYNINGEN

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- Sænk aldrig strømforsyningen eller ledningen ned i vand. Rengør basen med en varm, fugtig klud eller svamp, og tør efter med et blødt håndklæde. Lad ikke væske løbe ned i powerbasen.

### RENGØRING AF OPSKUMNINGSSKIVEN

Tag opkumningskiven af skaftet, og vask den forsigtigt med varmt sæbevand med en svamp eller skrubbepude. Skyl med vand, og tør med et blødt håndklæde.

Bemærk: Hvis der er fedtresten på opkumningskiven, vil opkumningsprocessen blive forstyrret, fordi fedtet i den friske mælk ikke kan filtreres ud. Resultatet vil være mindre eller intet skum.

### RENGØRING AF KANDEN

- Sænk aldrig kanden ned i vand.
- Kanden må aldrig sættes i en automatisk opvaskemaskine! Dette ville forårsage skader på de elektroniske komponenter i bunden af kanden.
- Umiddelbart efter hver brug lægges en lille smule varmt vand i kanden til gennemblødning. Vandet hjælper med at forhindre ophobning af ingredienser på den non-stick-belagte overflade og gør rengøringen lettere.
- Vask forsigtigt kanden og låget med varmt sæbevand og en svamp eller klud, der er egnet til rengøring af non-stick-belægning. Skyl med koldt vand, og tør efter med et blødt håndklæde.
- Pas på ikke at beskadige kandens non-stick-belægning.

**OBS:** Brug aldrig slibende rengøringsmidler, kemikalier, desinfektionsmidler, rengøringspulver eller skarpe redskaber (f.eks. metalskuresvampe) til rengøring.

- Rengør kanden ydre kabinet med en varm, fugtig klud eller svamp, og tør med et blødt håndklæde. Lad ikke væsken løbe ned i kanden hus.

**VIGTIGT:** Sørg for at fjerne alle rester fra bunden af kanden for at undgå, at ingredienserne brænder på.

- Skyl altid kanden med rent, koldt vand, før du skummer.
- For at rengøre genstridige rester skal du fylde lidt opvaskemiddel i kanden og tilsætte en smule varmt vand. Lad resterne ligge i blød i cirka 15 minutter, før du tømmer kanden. Skyl kanden grundigt med koldt, rent vand bagefter.
- For at fjerne alle rester af rengøringsmidlet skal du samle apparatet, fylde kanden op til indikatoren for maks. niveau for mælkeskumning (120 ml) med klart, koldt vand og tænde for apparatet. Hæld vandet ud. Apparatet er klar til brug.
- Af og til anbefales det at bruge apparatet med en lille mængde ikke-skummende rengøringsmiddel. Fyld kanden med varmt sæbevand til indikatoren for maks. niveau for mælkeskum, og tænd for apparatet. Skyl grundigt med koldt, rent vand bagefter.
- Ved rengøring af mindre dele, som f.eks. tilbehør, skal man være omhyggelig med at  
Undgå at tabe den i skraldespanden ved et uheld eller at smide den ud.
- Før brug og mellem to på hinanden følgende cyklusser skal apparatet skylles med koldt vand for at sikre korrekt drift.

**ADVARSEL:** For at reducere risikoen for brand eller elektrisk stød må du ikke fjerne bunddækslet fra strømforsyningen eller adskille beholderens varmeenhed. Reparation bør kun udføres af autoriseret servicepersonale.

## OPBEVARING

**ADVARSEL:** Små børn skal holdes under opsyn, så de ikke leger med apparatet eller nogen del af det. Skumskiverne kan sluges af små børn, hvilket medfører risiko for kvælning. Kande, låg og målebæger bliver meget varme under drift. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Lad apparatet køle af, før du rengør eller opbevarer det. Rengør altid apparatet og alle dets dele før opbevaring for at undgå ophobning af indtørret mad (se: 'Pleje og rengøring').

Sørg for at opbevare apparatet på et rent og tørt sted, hvor det er beskyttet mod frost, direkte sollys og uacceptabel belastning (mekanisk eller elektrisk stød, varme, fugt), og hvor det er uden for små børns rækkevidde. Placer apparatet på en ren og stabil overflade, hvor det ikke kan falde ned. Anbring ikke hårde eller tunge genstande på apparatet eller nogen del af det.

Håndter altid netledningen med forsigtighed. Netledninger må aldrig knyttes, vrides, trækkes, spændes eller klemmes.

Brug ikke apparatets dele eller tilbehør til andre formål end betjening af apparatet. Det er et godt råd at opbevare apparatets dele og tilbehør sammen med apparatet.

1. Sørg for, at apparatet er slukket (indikatoren lyser konstant eller er mørk), og tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af, og rengør derefter apparatet og dets dele før opbevaring (se: 'Pleje og rengøring').
2. Vikl netledningen løst rundt om ledningsomviklingen i bunden af strømforsyningen.
3. Placer kanden på powerbasen.
4. Sæt opskumningsskiven i kanden.
5. Læg låget på kanden, og sæt målebægeret i låget.

**FORSIGTIG:** Hold ikke apparatet i kanden, netledningen eller låget, når du flytter det. Når du flytter apparatet, skal du altid holde strømforsyningen i begge sider nær bunden for at undgå skader.

6. Tag fat i powerbasen med begge hænder på siderne, og placer den på en passende overflade, hvor den ikke kan falde ned og er uden for små børns rækkevidde.

## NOTER TIL BORTSKAFFELSE



Bortskaffelse af apparatet og emballagen skal ske i overensstemmelse med de tilsvarende lokale bestemmelser og krav til elektriske apparater og emballage. Kontakt venligst dit lokale bortskaffelsesfirma.

Bortskaf ikke elektriske apparater som usorteret kommunalt affald, brug separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om de tilgængelige indsamlingssystemer. Hvis elektriske apparater bortskaffes på lossepladser, deponier eller affaldsforbrænding, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet eller ud i luften og dermed komme ind i fødekæden og skade dit helbred og velbefindende samt forgifte flora og fauna. Når du udskifter gamle apparater med nye, er sælgeren juridisk forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse, i det mindste gratis.

## INFORMATION OG SERVICE

Se [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for yderligere oplysninger. For teknisk support, kontakt venligst Gastroback Customer Care Center på telefon: +49 (0)4165/22 25-0 eller e-mail [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

Se vores hjemmeside for at få en kopi af denne brugsanvisning i pdf-format.

## GARANTI

Vi garanterer, at alle vores produkter er fejlfri på købstidspunktet. Eventuelle påviselige produktions- eller materialefejl vil blive udelukket fra ethvert yderligere krav og inden for 2 år efter køb af apparatet repareret eller udskiftet gratis. Der er intet garantikrav fra køberen, hvis skaden eller defekten på apparatet er forårsaget af u hensigtsmæssig behandling, overbelastning eller installationsfejl. Garantikravet bortfalder, hvis der er tale om teknisk indgriben fra en tredjepart uden skriftlig aftale. Køberen skal fremvise salgssedlen for at gøre sit krav gældende og skal bære alle omkostninger og risici i forbindelse med transporten.

### Bemærk:

Kunder fra Tyskland og Østrig: For reparation og service, send venligst Gas- troback produkter til følgende adresse: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Tyskland.

Kunder fra andre lande: Kontakt venligst din forhandler.

Vær opmærksom på, at vi ikke kan betale for modtagelsen. Indsendelse af apparater: Sørg for at pakke apparatet klar til forsendelse uden tilbehør. Vedlæg kvitteringen og en kort fejlbeskrivelse. Behandlingstiden efter modtagelse af det defekte apparat vil være ca. 2 uger; vi informerer dig automatisk. Efter garantiperioden bedes du sende defekte apparater til den angivne adresse. Du vil få et gratis tilbud og kan derefter beslutte, om vi skal reparere apparatet til de eventuelt påløbne omkostninger, sende det defekte apparat gratis tilbage eller bortskaffe apparatet gratis.

**Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug og egn sig IKKE til kommerciel brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat på nogen anden måde eller til noget andet formål end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug betragtes som utilsigtet brug eller misbrug og kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader. Køberen kan ikke gøre krav på erstatning, hvis der opstår skader som følge af utilsigtet brug.**

## OPSKRIFTER

### KLASSISK FROTH

#### (3-4 portioner)

- " fedtfri, fedtfattig eller fedtreduceret mælk

Hæld den ønskede mængde og type af nedkølet mælk i kanden. Vær opmærksom på indikatoren for maks. niveau for mælkeskumning inde i kanden.

Opvarm og skum mælken med henvisning til kapitel 'Anvendelse'.

### AROMATISERET SKUM

#### (3-4 portioner)

- " fedtfri, fedtfattig eller fedtreduceret mælk
- " sirup med smag, drikkevarepulver med smag\*, sukker eller sukkererstatning

Hæld den ønskede mængde og type af nedkølet mælk i kanden. Tilsæt den ønskede mængde sirup med smag eller sukkererstatning. Vær opmærksom på indikatoren for maks. niveau for mælkeskumning inde i kanden.

\* Drikkevarepulvere omfatter maltede mælke-, Ovaltine-, cappuccino-, chokolade-, mokka- eller kakaodrikblandinger til varme eller kolde væsker.

### FLOATER

#### (3-4 portioner)

- " fedtfri, fedtfattig eller fedtreduceret mælk
- " vanilje-, hasselnødde-, karamel- eller hindbærsirup eller en likør\*.

Følg trinene for at lave 'aromatiseret skum'. Kom det aromatiserede skum i 2 store kopper eller alternativt i 3-4 mindre kopper, ca. halvt fyldt med varm kaffe, varm espresso, varm chokolade eller lidt likør\*. Hæld resten af den varme mælk (efter smag) i drikken.

\* Kompatible likørvalg til at smage på Floater-blandingen er Amaretto, Frangelico, Kahlua, Tia Maria, Bailey's Irish Cream, Benedictine og crème de cacao.

### CAPPUCCINO GRANDE

#### (3-4 portioner)

- " fedtfri, fedtfattig eller fedtreduceret mælk
- " 2 kopper stærk, varm kaffe eller espresso
- " Valgfri topping: revet chokolade, sødet chokoladepulver, sukker eller kina m a r i n med sukker.

Følg trinene for at lave 'klassisk skum'. Fordel kaffe eller espresso i 3-4 kopper. Hæld den ønskede mængde varm mælk i kopperne. Brug en ske til at holde skummet tilbage, mens du hælder den varme mælk ud. Kom skummet på kaffen. Drys den ønskede topping på kaffen.

### INSTANT SKUMMENDE KAFFE ELLER CAPPUCCINO

#### (2 portioner)

- " fedtfri, fedtfattig eller fedtreduceret mælk
- " 2 spiseskefulde instant cappuccino-pulver eller andet instant kaffepulver med smag

Følg trinene for at lave 'aromatiseret skum'. Hæld blandingen i 2 krus.

### FLØJLSBLØD VARM CHOKOLADE

#### (2 portioner)

- " fedtfri, fedtfattig eller fedtreduceret mælk
- " 1 pose konvolutter med varm kakaomix eller chokoladesirup

Følg trinene for at lave 'aromatiseret skum'. Hæld blandingen i 2 krus.

### SKYLDFRI KLASSISK ELLER AROMATISERET "FLØDESKUM"

#### (3-4 portioner)

- " fedtfri mælk
- " vaniljesirup eller anden aromatiseret sirup\* eller sukkererstatning

Følg trinene for at lave 'aromatiseret skum'. Tilsæt sukkererstatning og vaniljesirup efter smag til klassisk "flødeskum", eller vælg en anden sirup til "flødeskum med smag" for at komplimentere: Kager (gulerods-, lag- eller pundkage), korn, frugt (hindbær, jordbær, bagte æbler, æblemos, bagte pærer), gelatinedesserter, is, frossen

Yoghurt og tærter (æble, bær, vaniljecreme, pekannød og græskar).

\* Kompatible sirupper med smag omfatter ahorn-, chokolade-, frugt-, nødde-, kaffe- og likørsirup.

### LATTÉ

Latté er en blanding af 1/3 espresso og 2/3 opskummet mælk (1 portion).

- " 1 lille kop espresso
- " 200 ml frisk, kold mælk
- " flormelis efter smag

Fyld espresso i et stort smalt glas (ca. 300 ml i størrelse). Tilbered mælken i mælkeskummeren, og tilsæt sukker efter smag. Vip lattéglasset lidt, og hæld mælken langsomt ned ad glassets inderside, så du får lag af mælk, kaffe og skum.

### CHAI LATTÉ

#### (1 portion)

- " 250 ml frisk, kold mælk
- " 1 portion chai latté te-koncentrat
- " lidt stødt muskatnød eller kanel

Fyld mælk i kanden, og vælg den ønskede temperatur. Efter ca. 30 sekunder tilsættes tekoncentratet langsomt. Når mælken er færdigbehandlet, hældes den ud og toppes med muskatnød eller cinna- mon efter smag.

### MILKY WAYS

#### (2 portioner)

- " fedtfri, fedtfattig eller fedtreduceret mælk
- " 1 spiseskefuld Ovaltine med almindelig smag eller chokoladesmag
- " chokoladesirup
- " Til servering: mini-marshmallows

Følg trinene for at lave 'aromatiseret skum'. Hæld blandingen i 2 krus. Tilsæt mini-skumfiduser, og fold dem let ind.

**Bemærk:** Du kan bruge sødmælk til at lave disse opskrifter; blandingerne får en cremet konsistens, men er ikke så tykke og skummen.

## HERLIG ÆGGESNAPS

### (2 portioner)

- " fedtfri, fedtfattig eller fedtreduceret mælk
- " 1 spiseskefuld dessertblandingspulver (f.eks. Paradies Creme Karamell)
- " hasselnøddesirup, rom (valgfrit)
- " Til servering: 1 eller 2 teskefulde karamelsirup

.....

Følg trinene for at lave 'aromatiseret skum'. Hæld blandingen i 2 krus. Drys med karamelsirup ved servering.

## GYLDNE ZABAIONE

### (3-4 portioner)

Denne dessert er også en lækker sauce, varm eller kold, som kan serveres på friske hindbær, jordbær og brombær, ferskner eller abrikoser i skiver, bagte æbler eller pærer og dampede buddinger.

- " fedtfri, fedtfattig eller fedtreduceret mælk
- " 1 spiseskefuld dessertblandingspulver (f.eks. Paradies Creme Karamell)
- " 1 spiseskefuld tør sherry, Chambord eller vanilje- eller hindbærsirup

.....

Følg trinene for at lave 'aromatiseret skum'. Hæld blandingen i 3-4 vinglas. Nyd med skeer eller slurk.

Hvis du vil lave en kølig dessert eller sauce, skal du hælde zabaione-blanding i en skål og lade den stå i ca. 10 minutter. Pisk for at blande og server.

## SIPPIN' CHOKOLADEMOUSSE

### (2-3 portioner)

- " fedtfri, fedtfattig eller fedtreduceret mælk
- " 1 spiseskefuld dessertblandingspulver (f.eks. Paradies Creme Chokolade)
- " chokoladesirup
- " Til servering: ½ kop mini eller almindelige choko- late chips

.....

Følg trinene for at lave 'aromatiseret skum'. Vend forsigtigt chokoladestykkerne i. Hæld blandingen i 2-3 vinglas. Spis med skeer eller nip langsomt.

## **GASTROBACK GmbH**

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