

## Tillykke med din nye mælkeskummer fra Real Coffee!

Før du tager din mælkeskummer i brug, så anbefaler vi, at du læser denne brugsanvisning grundigt.

### SIKKERHEDSANVISNINGER:

- Elektroniske dele af mælkeskummeren må ikke sænkes ned i vand.
- Rør ikke ved varme dele af mælkeskummeren.
- Træk stikket ud efter brug.
- Rør aldrig ved de roterende dele, når mælkeskummeren er i brug.
- Placer ikke mælkeskummeren i nærheden af varmekilder, som f.eks. en ovn eller et komfur.
- Skoldning kan forekomme, hvis låget fjernes under brug.
- Hold altid maskinen under opsyn når den er i brug, og hold den væk fra børn. Maskinen skal kun betjenes af personer med den nødvendige erfaring og viden, og som er fysisk og mentalt i stand til at anvende maskinen sikkert og i overensstemmelse med disse instruktioner.
- Mælkeskummeren kan benyttes af voksne / børn ældre end 8 år. Personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner må kun bruge mælkeskummeren under opsyn af en person, der er ansvarlig for sikkerheden. Herudover skal sådanne personer have forstået risikoen ved apparatet og modtaget instruktioner.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Mælkeskummeren er kun beregnet til brug i private husholdninger.

### SPECIFIKATIONER:

- EUR: 220-240V, 50/60Hz, 400W.

### TIPS & TRICKS

- Skyl altid mælkeskummeren af efter brug.
- Brug altid frisk mælk for at opnå den bedste skum og smag.
- Mælk med lavt fedtindhold giver typisk mere skum.
- Mælk med højt fedtindhold giver typisk mere smag.
- Du kan lave koldt mælkeskum til milkshakes og iskaffe.
- Ekstra piskehoved medfølger som reserve.
- Se flere tips og tricks samt opskrifter på [www.realcoffee.dk/maelkeskummer](http://www.realcoffee.dk/maelkeskummer)

### BETJENING:

**OBS:** Det er vigtigt, at kaffen er klar, når mælkeskummeren er færdig. Du opnår den bedste smag ved straks at hælde mælken i kaffen. Der er samtidig også lavere risiko for, at mælken brænder fast.

Vask altid mælkeskummeren efter du har brugt den. Den skal være ren før brug.

**Varm mælk med tykt skum:** Sæt piskehovedet i mælkeskummeren. Hæld derefter **max 115 ml** mælk i. For at starte skal du **trykke 1 gang på knappen**. Mælkeskummeren vil derefter begynde at lave varm mælk med tykt skum. Dette tager 80-120 sekunder.



**Varm mælk med luftigt skum:** Sæt piskehovedet i mælkeskummeren. Hæld derefter **max 115 ml** mælk i. For at starte skal du **trykke 2 gange på knappen**. Mælkeskummeren vil derefter begynde at lave varm mælk med luftigt skum. Dette tager 80-120 sekunder



**Varm mælk:** Start med at isætte det lille, sorte rørehoved fra mælkeskummerens låg. Rørehovedet rører mælken rundt men skummer ikke. Hæld derefter **max 240 ml** mælk i. For at starte skal du **trykke 3 gange på knappen**. Mælkeskummeren vil derefter begynde at varme mælken. Dette tager 120-210 sekunder.



**Kold mælk med skum:** Sæt piskehovedet i mælkeskummeren. Hæld derefter **max 115 ml** mælk i. For at starte skal du **trykke 4 gange på knappen**. Mælkeskummeren vil derefter begynde at lave kold mælk med skum. Dette tager ca. 60 sekunder.



**OBS: Du kan altid stoppe mælkeskummeren ved at trykke på knappen én gang. Du kan derefter starte en ny funktion.**

### RENGØRING:

- Mælkeskummeren må ikke kommes i opvaskemaskinen.
- Undgå at gøre mælkeskummeren våd udenpå.
- Fjern piskehovedet og skyld med lunken vand
- Fyld mælkeskummeren med lunkent sæbevand og vask forsigtigt med en klud, en blød svamp eller en blød børste
- Hverken basen eller selve mælkeskummeren må sænkes i vand.