

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung LATTE MAGIC



Art.-Nr. 42325 Latte Magic (weiß)
Art.-Nr. 42326 Latte Magic (schwarz)

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



Lesen Sie bitte die Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind!

Inhaltsverzeichnis

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!.....	3
Ihren Latte Magic kennenlernen.....	4
Sicherheitshinweise.....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	7
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr.....	7
Bewegliche Bauteile	8
Technische Daten	8
Eigenschaften Ihres neuen Milchaufschäumers.....	8
Sicherheitseinrichtungen.....	9
Tipps für beste Ergebnisse.....	9
Vor der ersten Verwendung	10
Bedienung.....	10
Das Gerät vorbereiten	11
Herstellung von warmem Milchschaum.....	13
Herstellung von kaltem Milchschaum.....	13
Erhitzen von Milch	13
Hilfe bei Problemen	14
Pflege und Reinigung.....	15
Aufbewahrung	17
Entsorgungshinweise.....	18
Information und Service	18
Gewährleistung/Garantie	18
Rezepte.....	19

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Herzlichen Glückwunsch! Sie werden mit Ihrem neuen Milchaufschäumer Latte Magic – in schwarz und weiß erhältlich – viel Freude haben. Mühelos zaubern Sie damit köstlichen Milchschaum.

Warmer und kalter Milchschaum in Rekordzeit. Der Milchaufschäumer Latte Magic von GASTROBACK sorgt dafür, dass Kaffeespezialitäten mit Milchanteil und andere Leckereien ein heißes Erlebnis sind. Innerhalb kürzester Zeit verwandelt das Gerät ca. 150 ml Milch zu 350 ml cremigem Milchschaum. Dabei arbeitet der sparsame 500-Watt-Motor mit magnetischem Antrieb sehr leise. Die automatische Thermoabschaltung stellt sicher, dass die Milch nicht anbrennen kann. Die integrierte Heizfunktion ist thermogesteuert. Milchschaum, der mit dem Aufschäumer Latte Magic von GASTROBACK hergestellt wurde, eignet sich hervorragend als fettarme Alternative zu Schlagsahne. Oder Sie nutzen einfach nur die Funktion zum Erwärmen der Milch ohne Schaum.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am Schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Milchaufschäumers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Milchaufschäumer Latte Magic!

Ihre Gastroback GmbH



IHREN LATTE MAGIC KENNENLERNEN

*schwebende
Milchschaum
Spirale*

transparenter Deckel

mit Dichtung, BPA-frei

Behälter /Krug

für ca. 350 ml feinen Milchschaum;
360° frei drehbar;
Innenbehälter antihaftbeschichtet

integrierte Heizfunktion

automatisches Erhitzen der Milch

Kalt-Aufschäum-Funktion

ideal für Kuchen & Torten

magnetisches Antriebssystem

für eine einfache Bedienung,
besonders leise –
ohne Antriebskupplung

500 Watt Leistung

leiser Motor,
automatische Abschaltung

»Soft-Touch«- Start-/Stopschalter

rot oder blau beleuchtet

Basisstation/Sockel

Standfüße

rutschfest



»schwebende« Milchschaumspirale

produziert warmen und kalten Milchschaum in Sekundenschnelle (max. 350 ml);
magnetische & herausnehmbare Spirale; einfache Reinigung



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, bewegliche Bauteile und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Nehmen Sie den Krug immer vom Sockel herunter, bevor Sie den Milchschaum entnehmen. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf den Sockel legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder den heißen Krug über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.
- Lassen Sie auf allen Seiten des Geräts mindestens 10 cm und darüber mindestens 50 cm frei, um unbehindert arbeiten zu können. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Milchschaum in haushaltsüblichen Mengen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Flüssigkeit läuft aus, Überhitzung).

- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Kleine Kinder könnten den Aufschäum Aufsatz verschlucken und dadurch ersticken! Niemals 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 oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln).
- Niemals harte Zutaten oder große Mengen pulveriger Zutaten mit dem Gerät verarbeiten. Schließen Sie den Deckel des Kruges immer sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten. Niemals während des Betriebs den Deckel öffnen.
- Niemals den Krug über die MAX-Füllmarke füllen. Andernfalls könnte Flüssigkeit über den Rand herauslaufen. Beachten Sie dazu bitte die unterschiedlichen maximalen Füllmengen für die verschiedenen Anwendungen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Achten Sie immer darauf, dass der Krug an den Außenseiten völlig trocken ist, bevor Sie ihn auf den Sockel stellen. Sollten Flüssigkeiten über oder in den Sockel gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Füllen Sie den Krug immer mindestens bis zur MIN-Füllmarke auf, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Gießen Sie die aufgeschäumte Milch mit Vorsicht aus, um Verbrühungen zu vermeiden. Während des Betriebs und kurz danach könnte heißer Dampf am Deckel entweichen. Außerdem wird der Krug sehr heiß. Fassen Sie Krug und Deckel nur an den Handgriffen an. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie kurz nach dem Betrieb den Deckel öffnen.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie den Sockel immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät an Krug, Deckel oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals den Sockel, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten über den Sockel oder das Netzkabel gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals den Sockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: »Pflege und Reinigung«). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240 V bei 50-60 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 10 A abgesichert ist. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 1500 W (oder 10 A) ausgelegt sein und über einen korrekt angeschlossenen Schutzleiter verfügen.

- Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- **Niemals Flüssigkeiten über die Außenseiten des Kruges laufen lassen, wenn der Krug auf dem Sockel steht. Vergewissern Sie sich immer, dass die Außenseiten des Kruges trocken sind, bevor Sie den Krug auf den Sockel stellen, da andernfalls Flüssigkeit in den Sockel eindringen könnte.** Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten auf den Sockel oder das Netzkabel gelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«).

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr



Der Milchaufschäumer dient zum Aufschäumen und Erhitzen von Milch. Daher können außer dem Inhalt auch Krug und Deckel des Gerätes beim Betrieb und kurz danach sehr heiß sein. Denken Sie bitte stets daran, um Verbrühungen und Schäden zu vermeiden.


- Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die Außenseiten von Krug und Deckel des Gerätes mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren oder den Krug auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen. Fassen Sie die Bauteile des Gerätes während und nach dem Betrieb immer nur an den Griffen (Henkel des Krugs) an.

- Auch bei korrekt geschlossenem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Deckels und beim Ausgießen heruntertropfen.
- Niemals hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Flüssigkeiten mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden.

Bewegliche Bauteile

Das Rührwerk des Gerätes wird elektrisch über einen Magneten angetrieben. Daher sollten Sie generell vermeiden, in den Krug zu greifen oder empfindliche Gegenstände in den Krug zu halten, wenn der Krug auf dem Sockel steht und das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42325 Latte Magic/42326 Latte Magic
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom, 50 - 60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	420 - 500 Watt
Umdrehungen:	2.500 - 3.000 pro Minute
Länge des Netzkabels:	ca. 75 cm
Gewicht (mit Deckel):	ca. 0,88 kg
Fassungsvermögen:	ca. 500 ml
Abmessungen:	ca. 15,5 cm x 12,0 cm x 20,0 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Prüfzeichen:	

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN MILCHAUFSCÄUMERS

Ihr neuer Milchaufschäumer dient zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch für Milchgetränke.

WICHTIG: Das Gerät ist NICHT zum Erhitzen oder Andicken von Pudding, Creme-Speisen, Suppen, Soßen oder zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß und anderen Nahrungsmitteln geeignet. Ebenso ist das Gerät NICHT zum Mixen von größeren Mengen trockener oder fester Zutaten (Beispiel: Kakaopulver, gemahlene Nüsse, Mehl, Gewürze, Kräuter) oder zum Schmelzen von größeren Mengen fester Zutaten (Beispiel: Butter, Schokolade) geeignet.

Der Aufschäumaufsatz wird durch einen Magnet angetrieben. Daher gibt es im Krug keine Öffnungen für eine Antriebswelle. Undichtigkeiten werden dadurch weitgehend vermieden und der Krug ist problemlos zu reinigen. Die Dichtung am Deckel sorgt dafür, dass der Inhalt während des Betriebs nicht herauspritzen kann.

Sicherheitseinrichtungen

Ihr neuer Milchaufschäumer ist zu Ihrem Schutz mit einer Reihe von innovativen Konstruktionsmerkmalen ausgerüstet.

- Wenn Sie den Milchaufschäumer nicht verwenden, schaltet sich das Gerät automatisch AUS. Die rote oder blaue Kontrollleuchte in dem Schalter erlischt.
- **Überhitzungsschutz:** Der Milchaufschäumer schaltet sich bei Überhitzung automatisch aus. Warten Sie 30 Sekunden bevor Sie das Gerät wieder neu einschalten und benutzen.
- Das Gerät arbeitet mit einem Magnet-Rührwerk. Dadurch werden Verletzungen weitgehend vermieden, da der Sockel keine beheizten oder beweglichen Bauteile enthält, die Sie unbeabsichtigt berühren könnten. Denken Sie bitte trotzdem daran, dass der Krug selbst beheizt wird, und dadurch auch Teile heiß werden können, die mit dem Krug in Berührung kommen. Lassen Sie den Sockel deshalb einige Minuten abkühlen, nachdem Sie den Krug herunter genommen haben und bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen.

Tipps für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie immer kalte, frische (oder frisch geöffnete) Milch.
- Füllen Sie zum Aufschäumen nur höchstens bis zur 1. Füllmarke MAX auf. Ganz allgemein erhalten Sie mehr Schaum, wenn Sie mehrere kleine Portionen verarbeiten.
- Geben Sie weitere Zutaten erst hinzu, wenn das Gerät die Milch etwas angewärmt hat (nach einigen Sekunden bis 1 Minute).
- Schäumen Sie die Milch direkt vor der Verwendung auf. Milchschaum fällt nach einiger Zeit zum großen Teil wieder zusammen.
- Wärmen Sie aufgeschäumte Milch nicht wieder auf.
- Krug und Aufschäum Aufsatz müssen vor **jeder** Verwendung sauber sein. Wenn Sie mehrere Portionen hintereinander zubereiten wollen, dann reinigen Sie den Krug mit einem feuchten Tuch, bevor Sie die nächste Portion aufschäumen.
- Die Ergebnisse hängen von vielen Einflüssen ab. Probieren Sie verschiedene Milchsorten aus.
 - Milchsorten: Geeignet sind frische Milch und H-Milch (Beispiel: Kuh, Schaf, Ziege) oder Milch-Ersatz (Beispiel: Hafer, Soja, Mandeln) mit unterschiedlichem Fettanteil. Allerdings liefert ein geringerer Fettanteil der Milch meist mehr seidigeren Schaum.
 - Weitere Zutaten: Säure und Fettanteil der Zutaten haben einen großen Einfluss auf die Schaumbildung. Die Zugabe von pulverigen Zutaten kann den Schaum zusammenfallen lassen (Beispiel: Kakao).

Sie können z. B. folgende Zutaten hinzugeben: Kakaopulver, Mischungen für Schokoladengetränke und Chai-Tee, geraspelte Schokolade, Sirup (Beispiel: Ahorn, Beerenfrüchte, Waldmeister), Honig.

- Auch der Zeitpunkt der Zugabe kann entscheidend sein. Manche Zutaten (Beispiel: Kakao) verhindern das Schäumen der Milch. Diese Zutaten sollten Sie erst nach dem Aufschäumen zugeben.
- Sie können mit dem Gerät die verschiedensten Rezeptideen verwirklichen. Beispiele: Heiße und kalte Schokolade, Chai-Tee und Kaffeespezialitäten (Beispiel: Cappuccino, Latté, Eiskaffee).

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ›Ihren Latte Magic kennenlernen‹).
3. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT die Warnaufkleber und das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Krug stecken.

WARNUNG: Niemals das Gerät über ein Verlängerungskabel oder eine Mehrfachsteckdose anschließen, um Feuer und eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine einzeln abgesicherte Wandsteckdose an (siehe ›Sicherheitshinweise‹). Verwenden Sie den Behälter ausschließlich mit der dafür vorgesehenen Basisstation.

ACHTUNG: Der Milchaufschäumer Latte Magic dient zum Aufschäumen und Erhitzen von Milch. Füllen Sie niemals andere Lebensmittel in den Behälter.

4. Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile (Behälter, Deckel, Milchschaumspirale) vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals den Sockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen oder Sockel oder Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

BEDIENUNG

WARNUNG: Achten Sie stets darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehör **für kleine Kinder unzugänglich** sind. **Das gilt besonders auch für den Schaum-aufsatz, der von kleinen Kindern verschluckt werden könnte, und dadurch zum Ersticken führen könnten.**

Das Gerät dient zum Erhitzen und Rühren von Milch und Milch-Ersatz (Beispiel: Kuhmilch, Sojamilch). Der Krug kann deshalb sehr heiß werden. Beachten Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden:

- Wenn der Krug auf dem Sockel steht und/oder das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist: Niemals in den Krug fassen oder irgendwelche Fremdkörper hinein stecken (Beispiel: Kochbesteck, Tücher). Stellen Sie den Krug immer erst auf den Sockel, nachdem Sie ihn richtig für den Betrieb vorbereitet haben (Aufschäumaufsatz eingesetzt, gefüllt, Deckel aufgesetzt).

Niemals irgendwelche Flüssigkeiten über dem Krug verschütten. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Niemals Flüssigkeiten über oder in den Sockel laufen lassen! Wenn Flüssigkeiten unter dem Deckel austreten, am Krug herunter laufen und/oder sich unter dem Gerät sammeln, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und reinigen und trocknen Sie dann das Gerät (siehe: »Pflege und Reinigung«), um Verletzungen und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden.

- Während des Betriebs und kurz danach: Berühren Sie Krug und Deckel nur an den dafür vorgesehenen Griff. Halten Sie Ihre Hände und Gesicht nicht über das Gerät. Achten Sie darauf, dass heißer Dampf am Deckel des Kruges austreten könnte. Kondenswasser kann sich unter dem Deckel sammeln und beim Öffnen des Deckels herunter tropfen. Niemals während des Betriebes (Kontrollleuchte leuchtet rot oder blau) den Deckel oder den Krug abnehmen, um ein Überlaufen oder Überhitzung zu verhindern. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (START/STOP-Taste drücken) oder warten Sie, bis das Gerät sich automatisch abschaltet (Kontrollleuchte verlischt), bevor Sie den Krug auf eine feuchtigkeits- und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen und den Deckel abnehmen. Niemals den heißen Krug auf wärmeempfindliche Gegenstände stellen.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Milchschaum. Verarbeiten Sie keine zähflüssigen, festen oder stark alkoholhaltigen Nahrungsmittel. Das Gerät ist NICHT zum Schmelzen, Rühren oder Hacken von festen Zutaten geeignet.

ACHTUNG: Alle Teile (Basisstation, Behälter, Deckel mit Dichtung, Milchschaumspirale) sind NICHT spülmaschinengeeignet.

HINWEIS: Bei der ersten Verwendung kann ein leichter Geruch beim Einschalten des Motors entstehen. Dies ist normal und völlig unbedenklich. Der Geruch wird sich nach mehreren Anwendungen legen.

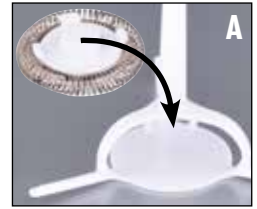
Das Gerät vorbereiten

WARNUNG: Die Unterlage muss ausreichend fest, stabil, trocken, eben und sauber sein. Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen betreiben. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Der Luftschlitz im Boden des Sockels sowie das Bedienelement (Start-/Stopschalter) (siehe: »Ihren Latte Magic kennenlernen«) müssen stets frei zugänglich bleiben.

Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau immer, dass alle Bauteile und Zubehöre des Gerätes, die Sie verwenden wollen, unbeschädigt und in einwandfreiem Zustand sind (Beispiel: keine Risse, Sprünge, Brüche, Verformungen). Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden!

Niemals das Gerät betreiben, wenn der Flüssigkeitspegel im Krug unter der MIN-Marke oder über der MAX-Marke liegt. Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten auf dem Sockel zu verschütten. Der Krug muss außen immer sauber und trocken sein, wenn er auf dem Sockel des Gerätes steht, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.

1. Stellen Sie den Sockel auf eine ebene, stabile, feuchtigkeitsbeständige, möglichst glatte Unterlage (siehe: ›Sicherheitshinweise‹). Der START/STOP-Schalter muss dabei zu Ihnen weisen. Lassen Sie auf jeder Seite des Gerätes mindestens 10 cm frei. Über dem Gerät müssen mindestens 50 cm frei bleiben, um freien Zugang zu haben. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.



HINWEIS: Reinigen Sie den Behälter mit kaltem Wasser bevor Sie Milch aufschäumen.

2. Nehmen Sie die Milchschaumspirale und platzieren Sie diese mit der Auswölbung nach oben zeigend zwischen den drei Stiften an der Spiralenhalterung – die Spirale wird durch einen Magneten an die richtige Position gebracht. (Abb. A und B).



3. Nehmen Sie die Halterung mit der eingebauten Milchschaumspirale und stellen Sie diese aufrecht, den langen Stift nach oben zeigend, (siehe Abb. C) auf den Boden des Schaumbehälters.



4. Gießen Sie die gewünschte Menge gekühlte Milch in den Behälter. Sie können Magermilch, fettreduzierte Milch oder Vollmilch verwenden. Achten Sie beim Einfüllen der Milch auf die MAX- und MIN-Markierungen der Behälterinnenseite. Die MAX-Anzeige zum Milcherwärmen liegt bei 250 ml und die MAX-Anzeige zum Milchaufschäumen bei 150 ml. Die MIN-Anzeige liegt bei 100 ml. Beim Erstellen von Milchschaum benötigen Sie weniger Milch, da der fertige Schaum ein größeres Volumen hat als erwärmte Milch und sonst überlaufen würde. Halten Sie den Behälter dabei möglichst aufrecht. (siehe Abb. D)



WICHTIG: In der Behälterinnenseite befinden sich zwei MAX-Markierungen und eine MIN-Markierung.

HINWEIS: Nehmen Sie den Behälter zum Befüllen immer von der Basisstation.

WICHTIG: Niemals den Behälter überfüllen. Flüssigkeit könnte im Betrieb überlaufen und eventuell elektronische Bauteile beschädigen.

HINWEIS: Volumen und Beschaffenheit des Schaums hängen von der Art und Menge der Milch und der Aromastoffe ab. Der Latte Magic erzeugt das größte Volumen von üppigem Schaum, wenn Sie kalte Magermilch verwenden. Fettreduzierte Milch (1% bis 2% Fett) und Vollmilch sind ebenfalls gut geeignet. Allerdings erhält der Schaum durch den höheren Fettanteil eine etwas andere Beschaffenheit und weniger Volumen. Für Schaumkronen zu Kaffee oder Desserts erhalten Sie aus einer MAX-Menge Milch ca. 3-4 großzügige Portionen.

HINWEIS: Wenn Sie aromatisierten Schaum, Schaumgetränke, Dessertsaucen oder Desserts herstellen wollen, können Sie Sirup, Pulver, Zucker oder Süßstoffe, aromatisierte Kaffee weißer oder Liköre in die Milch geben. Beachten Sie dazu die Rezepte im hinteren Teil der Bedienungsanleitung.

5. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und vergewissern Sie sich, dass der Behälter richtig verschlossen ist.

6. Setzen Sie den Behälter auf die Basisstation so dass die Kontakte in die entsprechenden Öffnungen an der Basisstation gleiten. Der Behälter passt in jeder Orientierung auf den Kontakt der Basisstation.

Der Startknopf (Abb. E) befindet sich am Behälter.

7. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



Herstellung von warmem Milchschaum



- Drücken Sie 1 x für 1 Sekunde auf den Startknopf.
- Der Schalter **leuchtet ROT**. Das Gerät fängt an die Milch zu erhitzen und aufzuschäumen.
- Der Aufschäumvorgang ist beendet wenn der Schalter nicht mehr beleuchtet ist.

Füllmengen:

100 ml Milch (Markierung MIN) ergeben ca. 300 ml Milchschaum.

150 ml Milch (Markierung MAX FROTH) ergeben ca. 350 ml Milchschaum

Herstellung von kaltem Milchschaum



- Drücken Sie 1 x für 3 Sekunden auf den Startknopf.
- Der Schalter **leuchtet BLAU**. Das Gerät fängt an die Milch aufzuschäumen ohne sie zu erhitzen.
- Der Aufschäumvorgang ist beendet wenn der Schalter nicht mehr beleuchtet ist.

Füllmengen:

100 ml Milch (Markierung MIN) ergeben ca. 150 ml Milchschaum.

150 ml Milch (Markierung MAX FROTH) ergeben ca. 280 ml Milchschaum

Erhitzen von Milch



- Drücken Sie 2 x kurz hintereinander auf den Startknopf.
- Der Schalter **blinkt ROT**. Das Gerät fängt an die Milch zu erhitzen.
- Der Heizvorgang ist beendet wenn der Schalter nicht mehr beleuchtet ist.

Füllmengen:

maximal 250 ml Milch (Markierung MAX MILK)

minimal 100 ml Milch (Markierung MIN)

8. Nachdem der Durchlauf aus Heizen und Aufschäumen beendet ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus – die Kontrollleuchte verlischt.

HINWEIS: Sie können den Durchlauf aus Heizen und Aufschäumen jederzeit anhalten. Nehmen Sie den Behälter dazu einfach von der Basisstation herunter oder drücken Sie 2 x auf den Start-/Stopschalter bis die Kontrollleuchte verlischt.

9. Warten Sie bis zu 1 Minute, bis sich die heiße Milch abgesetzt hat. Nehmen Sie danach den Behälterdeckel vom Behälter ab und gießen Sie die gewünschte Menge heiße Milch für Cappuccinos, Milch-Drinks oder andere Getränke-Spezialitäten aus. Nehmen Sie einen Löffel zur Hilfe um den Milchschaum beim Gießen zurückzuhalten.

HINWEIS: Die unten abgesetzte flüssige Milch ist stets heißer als der Schaum. Wenn Sie Milch für Kinder aufschäumen, warten Sie vor dem Servieren, bis die heiße Milch etwas abgekühlt ist.

10. Nehmen Sie den Behälter von der Basisstation, um den üppigen und dicken Schaum mit dem Löffel aus dem Behälter zu entnehmen.

11. Wenn Sie Ihren Milchschaum nach Wunsch verarbeitet haben, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

12. Reinigen Sie den Behälter und alle verwendeten Bauteile und Zubehöre sofort nach jeder Verwendung und spülen Sie den Behälter vor jeder Verwendung mit kaltem klarem Wasser aus. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät oder seinen Teilen antrocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«).

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Flüssigkeiten zum Aufschäumen und geben Sie Pulvermischungen nur zum Aromatisieren dazu. Feste Nahrungsmittel können die Milchschaumspirale und den Motor beschädigen und dürfen bei der Arbeit mit dem Latte Magic nicht verwendet werden.

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
Milch schäumt nicht		<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie frische, gekühlte Milch. Verwenden Sie keine Milch, die schon einmal erhitzt wurde. Verringern Sie die Menge.
Die Milch wird nicht warm.	Der Krug steht nicht richtig auf dem Sockel. Der Bearbeitungsprozess ist nicht gestartet.	<ul style="list-style-type: none">• Vergewissern Sie sich, dass der Krug richtig auf dem Sockel steht.• Drücken Sie 1 x die START/STOP-Taste, um das Gerät einzuschalten; danach muss die Kontrollleuchte rot leuchten.
Aufschäumaufsatz bewegt sich nicht oder ist locker.	Aufschäumaufsatz ist nicht richtig eingelegt.	<ol style="list-style-type: none">1. Drücken Sie 2 x die START/STOP-Taste, um die Bearbeitung abzubrechen.2. Gießen Sie die Flüssigkeit aus dem Krug.3. Vergewissern Sie sich, dass der Krug nicht heiß ist und setzen Sie den Aufschäumaufsatz dann richtig ein.4. Füllen Sie die Flüssigkeit wieder ein.

Zutaten schmelzen nicht.	Die Milch war bei der Zugabe noch nicht warm genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie das Gerät einige Sekunden heizen, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
Die Milch ist zu heiß oder zu kalt	Zu viel oder zu wenig Milch im Krug.	<ul style="list-style-type: none"> • Achten Sie darauf, dass der Füllstand im Krug zwischen der MAX und MIN Füllmarke liegt.
Das Gerät hört plötzlich auf zu arbeiten.	<p>Stromausfall in der Stromversorgung.</p> <p>Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass das Gerät Strom hat. • Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie ca. 30 Sekunden, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

PFLEGE UND REINIGUNG

Nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen. Spülen Sie den Behälter jedes Mal mit kaltem Wasser aus, bevor Sie das Gerät verwenden.

WICHTIG: Durch unachtsame Handhabung kann Wasser in den Behälterboden eindringen. In Folge des Wassereintruchs werden die elektronischen Bauteile beschädigt und es kann zum Kurzschluss kommen. Achten Sie immer darauf, dass der Unterboden des Behälters niemals mit Wasser in Kontakt kommt, um Schäden dieser Art zu vermeiden.

Beachten Sie außerdem folgende Hinweise:

Reinigung der Basisstation

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer zuerst den Netzstecker.
- Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Feuchten Sie ein Tuch mit warmem Wasser an und wischen Sie das Gerät damit ab. Trocknen Sie das Gerät danach ab. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über die Basisstation laufen.

Reinigung von der Milchschaumspirale

Nehmen Sie den Aufsatz vom Boden des Behälters und reinigen Sie diesen gründlich in einer warmen Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu ein Tuch oder einen Spülschwamm. Spülen Sie den Aufsatz anschließend mit klarem Wasser gut ab und trocknen Sie den Aufsatz mit einem weichen Tuch.

Hinweis: Sollten sich noch Fettrückstände an der Milchschaumspirale befinden wird der Aufschäumprozess gestört, da sich das Fett der frischen Milch nicht ausfiltrieren kann. Sie erhalten keinen oder nur wenig Schaum.

Reinigung des Behälters

- Reinigen Sie den Behälter niemals in der Geschirrspülmaschine, da dieser elektronische Bauteile besitzt, die durch Wasserkontakt beschädigt werden!
- Gießen Sie sofort nach der Verwendung etwas warmes Wasser in den Behälter, um Rückstände aufzuweichen. Das Wasser verhindert, dass sich Rückstände von Milch und Aromastoffen an der Antihafbeschichtung ansammeln und fest trocknen. Dadurch wird die Reinigung erleichtert und ein Anbrennen der Zutaten bei der nächsten Verwendung verhindert.
- Reinigen Sie den Behälter und den Deckel vorsichtig mit warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu ein Tuch oder einen Spülschwamm. Spülen Sie die Geräteteile danach aus und trocknen Sie alle Geräteteile mit einem weichen Tuch.
- Die Innenseiten des Behälters müssen besonders vorsichtig gereinigt und getrocknet werden, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.
- Falls die Unterseite des Behälters verunreinigt wird, wischen Sie diese mit einem leicht angefeuchteten Tuch vorsichtig ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den elektrischen Kontakt gelangt.
- **ACHTUNG:** Verwenden Sie nur Putzschwämme, die für Antihafbeschichtungen geeignet sind. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, metallene Topfreiniger oder ähnliche Reinigungshilfen mit harten Oberflächen aus Kunststoffen oder Metall.
- **WICHTIG:** Achten Sie darauf, nach jeder Benutzung alle Rückstände vom Behälterboden vollständig zu beseitigen. Rückstände auf dem Boden des Behälters führen zum Anbrennen der Zutaten.
- Spülen Sie den Behälter nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser ab.
- Hartnäckige Rückstände lassen sich mühelos entfernen, wenn Sie einen Geschirrspültab in den Behälter legen und ein bisschen heißes Wasser dazu geben. Weichen Sie die Rückstände ca. 15 Minuten mit dieser Lösung ein und spülen Sie den Behälter im Anschluss mit frischem Wasser gut aus.
- Um alle Rückstände des Spülmittels zu entfernen setzen Sie das Gerät zusammen. Füllen Sie klares Wasser bis zur MAX-Markierung (für Milchschaum) ein und schalten Sie das Gerät ein. Gießen Sie das Wasser im Anschluss weg. Das Gerät ist jetzt wieder einsatzbereit.
- Hin und wieder sollten Sie den Latte Magic zur Reinigung bis zur MAX-Markierung (für Milchschaum) mit Wasser und einem Tropfen Spülmittel füllen und anschließend das Gerät einschalten.
- Achten Sie bei der Reinigung besonders sorgfältig auf die kleinen Geräteteile (Milchschäumspirale). Achten Sie darauf, dass Sie diese Teile nicht mit dem Spülwasser wegschütten, eventuell verlieren oder versehentlich in den Müll werfen.
- Spülen Sie den Latte Magic vor jedem Durchlauf zuerst vorsichtig mit kaltem Wasser aus, auch zwischen den einzelnen Durchläufen, wenn Sie mehrere Portionen nacheinander aufschäumen. Sie garantieren dadurch eine angemessene Funktion. (Achten Sie darauf, dass kein Wasser über die Außenseiten gelangt.)

WARNUNG: Gefährdung durch Feuer und Elektrizität. Niemals zum Reinigen den unteren Teil des Behälters öffnen.

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit den Aufschäumaufsatz spielen lassen, da der Aufschäumaufsatz von kleinen Kindern verschluckt werden könnten, und dadurch zur Erstickung führen könnten. Krug und Deckel können während des Betriebs sehr heiß werden. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

- Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.
- Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.
- Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät AUSgeschaltet ist (Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich oder ist aus). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).
2. Legen Sie das Kabel lose um die Kabelaufwicklung im Boden des Sockels.
3. Setzen Sie den Behälter auf die Basisstation.
4. Legen Sie den Schaumaufsatz mit der Halterung in den Krug.
5. Setzen Sie den Deckel auf den Krug.

ACHTUNG: Niemals das Gerät an Krug, Deckel oder Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie stattdessen immer den Sockel an beiden Seiten unten an, um Schäden zu vermeiden.

6. Fassen Sie den Sockel mit beiden Händen an den Seiten unten an und stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und **zu der kleine Kinder keinen Zugang haben**.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, 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.

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. 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 Kostenvorschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll.

MILCHSCHAUM-REZEPTE FÜR DIE GANZE FAMILIE

Hinweis: Bei allen Rezepten können Sie statt fettarmer oder Magermilch auch Vollmilch verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Klassischer Milchschaum

(3-4 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch

Geben Sie die Milch in den Behälter. Beachten Sie dabei die MAX-Markierung für Milchschaum im Behälter.

Die Milch wie in der Bedienungsanleitung unter 'Bedienung' beschrieben erwärmen und aufschäumen. Geben Sie den Schaum mit dem Löffel auf Ihr Lieblingsgetränk oder Dessert.

Aromatisierter Milchschaum

(3-4 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, Milchschaumsirup, aromatisierte Lebensmittelpulver, Zucker oder Süßstoff (nach Geschmack).*

Geben Sie die Milch und die gewünschte Menge (nach Geschmack) aromatisierten Sirup, Lebensmittelpulver oder Süßstoff in den Behälter. Beachten Sie dabei die MAX-Markierung für Milchschaum im Behälter.

* Als Getränkepulver können Sie Milchgetränkepulver, Ovomaltine, Cappuccino, Schokolade, Mokka oder Kokos einrühren; für heiße oder kalte Getränke.

Milchschaum-Kronen

(3-4 Portionen)

*Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, Milchschaumsirup (Geschmacksrichtung Vanille, Haselnuss, Karamell oder Himbeere) oder einen Likör**

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem vorhergehenden Rezept „Aromatisierter Milchschaum“.

Füllen Sie 2 große Tassen oder alternativ

3-4 kleinere Tassen bis zur Hälfte mit heißem Kaffee, Espresso, heißer Schokolade oder mit etwas Likör*. Geben Sie den aromatisierten Milchschaum mit dem Löffel in die vorbereiteten Tassen. Gießen Sie die abgesetzte heiße Milch (nach Geschmack) in das Getränk.

* Geeignete Liköre zum Heben des Geschmacks und zur Verbesserung der Mischung sind Amaretto, Frangelico, Kahlua, Tia Maria, Baileys Irish Cream, Benedictine und Crème de Cacao.

Cappuccino Grande (3-4 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 2 Tassen heißer starker Kaffee oder Espresso

Mögliche Extra-Zutaten zum Darüberstreuen: geraspelte oder zerstoßene Schokolade, gesüßtes Schokoladenpulver, Schoko-Karamell, grober Zucker oder Zimt und Zucker.

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Klassischer Milchschaum“ zu. Verteilen

Sie den Kaffee oder Espresso auf 3-4 Tassen. Nehmen Sie den Deckel vom Behälter und gießen Sie die gewünschte Menge Milch in den Kaffee. Nehmen Sie einen Löffel und geben Sie den Schaum in den Kaffee. Streuen Sie ein paar Prisen der gewünschten Extra-Zutaten darüber.

Schaumiger Instant-Kaffee oder Cappuccino (2 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 2 Esslöffel Instant-Pulver für Cappuccino oder ein anderes aromatisiertes Instant-Kaffeepulver

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu. Gießen Sie die Mischung in 2 Becher.

Samtweiche heiße Schokolade

(2 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1 Servierpäckchen für heiße Kakao-Mischung oder Schokoladensirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu. Gießen Sie die Mischung in 2 Becher.

Latte

Latte ist eine Mischung aus 1/3 Espresso mit 2/3 geschäumter Milch.

Zutaten (1 Portion): 1 kleine Tasse Espresso, 200 ml frische, kalte Milch, Zucker nach Geschmack.

Geben Sie den Espresso in ein großes, hohes Glas (für ca. 300 ml). Bereiten Sie die Milch im Milchaufschäumer zu. Süßen Sie dazu nach Geschmack mit Zucker. Halten Sie das Glas mit dem Espresso leicht schräg und gießen Sie die heiße Milch dann langsam am Innenrand des Glases hinunter. Espresso und Milch sollen dadurch getrennte Schichten bilden.

Chai Latte

Zutaten (1 Portion): 250 ml frische, kalte Milch. 1 Portion Chai Latte Tee-Konzentrat. Etwas gemahlene Muskatnuss oder Zimt.

Geben Sie die Milch in den Krug, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, und starten Sie das Gerät. Geben Sie nach etwa 30 Sekunden das Tee-Konzentrat hinzu. Sobald das Gerät den Vorgang beendet hat, gießen Sie die Milch in eine große Tasse und streuen Sie etwas Muskatnuss oder Zimt darüber.

Milchkaffee

Zutaten (1 Portion): 1 kleine Tasse Espresso, 250 ml frische, kalte Milch.

Bereiten Sie den Espresso vor. Geben Sie die Milch in den Krug, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, und starten Sie das Gerät. Sobald die Milch fertig ist, geben Sie Milch und Espresso in einer großen Tasse zusammen.

„Schlagsahne“ ohne Reue; klassisch oder aromatisiert

(3-4 Portionen)

Magermilch, Vanillesirup für Milchschaum oder ein anderer aromatisierter Sirup oder Süßstoff*

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu. Geben Sie den Süßstoff und den Vanillesirup nach Geschmack – für die klassische Variante – dazu. Alternativ wählen Sie einen anderen aromatisierten Sirup für Ihre aromatisierte „Schlagsahne“.

Servieren Sie die „Schlagsahne“ als Ergänzung zu: Bratlinge aus Möhren, Soja-Keimen oder mit Füllung, Müslis, Früchte (Himbeere, Erdbeere, gebackene Äpfel, Apfelsöße, gebackene Birnen), Götterspeisen, Eiscreme, Joghurteis und Pasteten mit Apfel, Beerenfrüchten, Vanillepudding, Pekanüssen und Kürbis.

* Passende aromatisierte Sirups sind die üblichen Milchschaumsirups der Geschmacksrichtung Ahorn, Schokolade, Früchte, Nuss, Kaffee sowie Likör-Sirups.

Milchstraße (2 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1 Esslöffel Ovomaltine (einfach oder mit Schokoladengeschmack), Schokoladensirup

Als Extra zum Servieren:
Mini-Marshmallows

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter und nehmen den Behälterdeckel ab. Gießen Sie die Mischung in 2 Becher. Servieren Sie das Getränk mit Mini-Marshmallows.

Herrlicher Eierpunsch (2 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1 Esslöffel Dessertpulver (z. B. Paradies-Crème Karamell), Haselnusssirup, Rum (nach Wunsch), Karamellsirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter und den Behälterdeckel ab. Gießen Sie die Mischung in 2 Becher. Tröpfeln Sie den Karamellsirup über das Getränk.

Goldene Zabaglione (3-4 Portionen)

Dieses Dessert ergibt auch – heiß oder kalt – eine delikate Soße, die gut passt zu frischen Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Pfirsichschnitten oder Aprikosen, gebackenen Äpfeln oder Birnen und gedämpften Süßspeisen.

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1 Esslöffel Dessertpulver (z. B. Paradies Creme Karamell), 1 Esslöffel trockener Sherry, Marsala, Chambord oder Vanilleoder, Himbeersirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter, nehmen den Behälterdeckel ab und gießen die Mischung in 3-4 Weingläser. Genießen Sie das Dessert mit dem Löffel oder trinken Sie das Dessert in kleinen Schlückchen. Sie erhalten ein kühles Dessert oder eine Soße, wenn Sie die Zabaglione-Mischung in eine Schale geben und etwa 10 Minuten kühlen. Mischen Sie danach kräftig durch und servieren Sie.

Heiße Ahorn-Dessertsoße (3-4 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1/4 Tasse Milchgetränkpulver, echter Ahornsirup, Haselnussirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter wieder von der Basisstation herunter, nehmen den Behälterdeckel ab und gießen die Mischung über die einzelnen Portionen des Desserts: Apfelkuchen, Pekanussskuchen, Kürbiskuchen oder Ihre Lieblings-Eiscreme.

Schokoladen-Mousse zum Nippen (2-3 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1 Esslöffel Dessertpulver (z. B. Paradies, Creme Schokolade), Schokoladensirup

Als Extra zum Servieren:

1/2 Tasse Minz- oder Schokoladen-Splitter

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter und nehmen den Behälterdeckel ab. Geben Sie die Schokoladen-Splitter dazu und heben Sie die Schokoladensplitter vorsichtig mit einem Löffel unter den Schaum. Verzehren Sie das Dessert mit dem Löffel oder trinken Sie das Dessert in kleinen Schlucken.

Heißer samtiger Rum (2 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, Rum

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter, nehmen den Behälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 Becher.



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