

# GASTROBACK®

## Bedienungsanleitung Latté Art Milchaufschäumer Advanced



Art.-Nr. 42360 »Latté Art Milchaufschäumer Advanced«

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 »Latté Art Milchaufschäumer Advanced« kennen lernen.....	3
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.....	11
Das Gerät vorbereiten .....	11
Milch aufschäumen .....	13
Weitere Zutaten zugeben.....	14
Hilfe bei Problemen .....	15
Pflege und Reinigung.....	16
Aufbewahrung .....	17
Entsorgungshinweise.....	18
Information und Service .....	18
Gewährleistung/Garantie .....	18
Rezepte.....	19
Stichwortverzeichnis .....	21

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback »Latté Art Milchaufschäumer Advanced« entschieden haben! Dieser Milchaufschäumer wird Sie durch sein zukunftsweisendes Design begeistern. Problemlos und schnell bereiten Sie herrlich cremigen Milchschaum für Kaffee, Kakao, Milchgetränke und raffinierte Desserts. Dabei können Sie die Temperatur frei wählen und erreichen dadurch die bestmöglichen Ergebnisse. Aufgrund der innovativen Induktionstechnik kommt der Milchaufschäumer ohne eine heiße Herdplatte aus – wie von Geisterhand wird nur der Krug beheizt. Das Rührwerk arbeitet kontaktlos über Magnete, vermeidet so Schwachpunkte im Krug und erleichtert die Reinigung: Es gibt keine Durchführung einer Antriebswelle.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Milchaufschäumer.

Ihre Gastroback GmbH

## IHREN »LATTÉ ART MILCHAUFSCÄUMER ADVANCED« KENNENLERNEN





**Cappuccino-Aufschäumaufsatz** –  
bereitet üppigen, cremigen Schaum.

**Latte-Aufschäumaufsatz** –  
schlägt die Milch seidig und cremig.



**Halterung für Aufschäumaufsatz** –  
ein Magnet hält die Scheibe sicher fest.

**Kupplung des Rührwerks** – ein  
rotierender Magnet dreht kontaktlos  
die Aufschäumaufsätze.



# 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, D-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 Nahrungsmittel 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 Schäden durch Spritzer zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für essbare Nahrungsmittel 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 die Aufschäumaufsätze 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 und setzen Sie den Messbecher richtig ein, bevor Sie das Gerät einschalten. Niemals während des Betriebs den Deckel öffnen.
- Niemals den Krug über die MAX-Füllmarke füllen. Andernfalls könnte Flüssigkeit bei der Gießtülle 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 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, Deckel und Messbecher 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, Öffnungsring am Deckel) an.

- Auch bei korrekt geschlossenem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Unter dem Deckel und unter dem Messbecher 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. 42360 »Latté Art Milchaufschäumer Advanced«
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	500 W
Länge des Netzkabels:	ca. 1,05 m
Gewicht:	ca. 1,65 kg
Abmessungen:	ca. 14,0 cm x 15,4 cm x 26,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen:	0,2 – 0,75 Liter

## EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN MILCHAUFSCHÄUMERS

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.

Die Aufschäumaufsätze (Latté-Aufschäumaufsatz und Cappuccino-Aufschäumaufsatz) werden durch Magnete angetrieben. Daher gibt es im Krug keine Öffnungen für eine Antriebswelle. Undichtigkeiten werden dadurch weitgehend vermieden und der Krug ist problemlos zu reinigen. Außerdem sind Aufschäumaufsätze, Krug, Deckel und Messbecher spülmaschinengeeignet (nur oberer Krug). Die Dichtung am Deckel sorgt dafür, dass der Inhalt während des Betriebs nicht herspritzen kann. Zutaten werden bei geschlossenem Deckel durch die Öffnung für den Messbecher zugegeben.

## 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 nach 30 Sekunden automatisch AUS. Die Kontrollleuchte in der Wählscheibe verlischt. Wenn Sie den Milchaufschäumer danach wieder einschalten wollen, dann drücken Sie einfach die START/STOP-Taste.
- **Überhitzungsschutz:** Der Milchaufschäumer schaltet sich bei Überhitzung automatisch AUS. Ursachen dafür können sein:
  - Der Krug ist leer oder der Füllstand im Krug liegt unter der MIN-Füllmarke.
  - Sie haben das Gerät mehrfach hintereinander verwendet, ohne Pausen zu machen. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie mindestens 5 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist. Danach können Sie das Gerät wieder ganz normal in Betrieb nehmen.
- **Gerätesicherung:** Diese Einrichtungen schützt Sie und das Gerät bei Fehlfunktionen des Gerätes. Wenn die Gerätesicherung ausgelöst wurde, dann können Sie das Gerät nicht mehr verwenden. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und schicken Sie das Gerät und alle seine Bauteile zur Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt.
- Das Gerät arbeitet mit einer Induktionsheizung und 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 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 Aufschäumaufsatz müssen vor **jeder** Verwendung sauber sein. Wenn Sie mehrere Portionen hintereinander zubereiten wollen, dann spülen Sie den Krug mit kaltem Leitungswasser aus, bevor Sie die nächste Portion aufschäumen.
- Vermeiden Sie es, Kristallzucker und entsprechende Mischungen zuzugeben, wenn Sie die Milch nur kalt verrühren (Wählscheibe auf COLD STIR), da der Zucker sich nur schwer auflöst. Sirup liefert bessere Ergebnisse.

- Für Cappuccino oder Latté empfehlen wir, eine mittlere Temperatur zwischen 55 °C und 65 °C (Bereich: OPTIMUM MILK TEMP) zu wählen. Allerdings hängt dies von Ihren persönlichen Vorlieben ab.
- Die Ergebnisse hängen von vielen Einflüssen ab. Probieren Sie verschiedene Milchsorten, Temperaturen und Zutaten mit den beiden Aufschäumaufsätzen 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).
- Wenn Sie kalte Milch aufschäumen wollen, dann stellen Sie die Wählscheibe auf COLD STIR, bevor Sie das Gerät einschalten. Das bestmögliche Ergebnis ist im Allgemeinen schon nach 1 Minute erreicht und das Gerät schaltet sich automatisch ab.

## 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 »Latté Art Milchaufschäumer Advanced« kennen lernen‘).

**Hinweis:** Einer der schwarzen Aufschäumaufsätze ist eventuell im Krug eingelegt.

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:** 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.

4. Reinigen Sie Krug, Deckel, Messbecher und Aufschäumaufsätze des Gerätes vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

# BEDIENUNG

**WARNUNG:** Achten Sie stets darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. **Das gilt besonders auch für die Aufschäumaufsätze, die von kleinen Kindern verschluckt werden könnten, und dadurch zum Erstickten 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 mit Messbecher 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 Griffen. 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 und im Messbecher sammeln und beim Öffnen des Deckels herunter tropfen. Niemals während des Betriebes (Kontrollleuchte blinkt) den Deckel oder den Krug abnehmen, um ein Überlaufen oder Überhitzung zu verhindern. Geben Sie weitere Zutaten durch die Öffnung für den Messbecher. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (START/STOP-Taste drücken) oder warten Sie, bis das Gerät sich automatisch abschaltet (zwei Signaltöne; Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich oder verlischt), bevor Sie den Krug auf eine feuchtigkeits- und hitze-beständige Arbeitsfläche stellen und den Deckel abnehmen. Niemals den heißen Krug auf wärme-empfindliche Gegenstände stellen.

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

## 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. Die Luftschlitze im Boden und an der Rückseite des Sockels sowie die Bedienelemente (siehe: ‚Ihren »Latté Art Milchaufschäumer Advanced« kennen lernen‘) 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-Kombi-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.

2. Wählen Sie den richtigen Aufschäumaufsatz aus und setzen Sie den Aufschäumaufsatz im Krug ein.

- Wählen Sie den Cappuccino-Aufschäumaufsatz (wie ein Zahnrad), wenn Sie üppigen Schaum wünschen.
- wählen Sie den Latte Art-Aufschäumaufsatz (glatte Scheibe), wenn Sie einen seidigen Milchkaffee zubereiten wollen.

Der Aufschäumaufsatz muss mit der flachen Seite nach unten auf den Schaft in der Mitte des Krugbodens aufgesteckt werden. Drücken Sie den Aufschäumaufsatz nach unten, bis dieser spürbar einrastet.

3. Füllen Sie die gewünschte Menge kalte, frische Milch in den Krug. Beachten Sie dabei die Füllstandsmarken im Krug.

- Der Flüssigkeitsstand muss über der MIN-Marke liegen (mind. 200 ml).
- Wenn Sie Milch aufschäumen wollen (für Cappuccino oder Latté), dann füllen Sie maximal bis zur Marke CAPP LATTE MAX (ca. 500 ml) auf.
- Wenn Sie Kakao-Getränke zubereiten wollen, dann können Sie bis zur Marke HOT CHOC MAX auffüllen, da Kakao kaum Schaum bildet.

Wenn Sie während des Betriebs weitere Zutaten zugeben wollen, dann beachten Sie auch dabei die maximalen Füllmengen und beginnen Sie mit einer entsprechend geringeren Menge.

4. Setzen Sie den Deckel auf den Krug und drücken Sie ihn an, damit er mit dem Krug gut abdichtet.

5. Setzen Sie den Messbecher in den Deckel. Drehen Sie den Messbecher dazu etwas, bis er nach unten gleitet und der Rand des Messbechers nicht mehr über den Deckel heraussteht. Drehen Sie den Messbecher dann ein Stück, um ihn zu verriegeln. Andernfalls könnte der Messbecher später herausfallen.

**WARNUNG:** Niemals den Krug auf den Sockel stellen, wenn die Außenseiten des Kruges feucht sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Halten Sie die Außenseiten des Kruges immer trocken und sauber, wenn der Krug auf dem Gerät steht.

6. Vergewissern Sie sich, dass der Krug außen sauber und trocken ist. Setzen Sie den Krug dann auf den Sockel. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

## Milch aufschäumen

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.  
Die Kontrollleuchte im START/STOP-Kombi-Schalter leuchtet auf.

**Tipp:** Das Gerät schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch AUS (Kontrollleuchte verlischt, Ventilator schaltet sich aus), wenn Sie es nicht benutzen. Drücken Sie in diesem Fall einfach die START/STOP-Taste.

2. Drehen Sie die Wählscheibe auf die gewünschte Temperatur (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

Wenn Sie die Temperatureinstellung während des Betriebes ändern, dann heizt das Gerät bis zu der neu gewählten Temperatur.

**Tipp:** Mit der Funktion COLD STIR bleibt die Heizung ausgeschaltet während das Rührwerk arbeitet. Verwenden Sie diese Einstellung z. B. für Kaltgetränke. Das Gerät schaltet sich nach 1 Minute automatisch AUS.

**WARNUNG:** Besonders wenn Sie hohe Temperaturen eingestellt haben, wird die Außenseite des Kruges sehr heiß. Achten Sie darauf, sich nicht an Dampf und Kondenswasser zu verbrühen. Berühren Sie Krug und Deckel nur an den dafür vorgesehenen Griffen. Niemals während des Betriebs oder kurz danach Hände und Gesicht über den Krug halten.

4. Drücken Sie auf die START/STOP-Taste in der Mitte des START/STOP-Kombi-Schalters. Das Gerät beginnt zu arbeiten und die Kontrollleuchte blinkt. Abhängig von der Menge im Krug und der eingestellten Temperatur braucht das Gerät etwa 2 bis 8 Minuten, um die eingestellte Temperatur zu erreichen.

Sobald der Inhalt des Kruges die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet das Gerät automatisch AUS. Ein Signalton erklingt zweimal und die Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich.

**Hinweis:** Nehmen Sie während des Betriebes (Kontrollleuchte blinkt) NICHT den Krug vom Sockel. Sie können den laufenden Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu die START/STOP-Taste. Die Kontrollleuchte hört auf zu blinken und ein Signalton ertönt zweimal. Auch nach dem Ausschalten läuft der Lüfter im Gerät hörbar weiter und die Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich. Dies bedeutet NICHT, dass Rührwerk und Heizung noch in Betrieb sind. Erst nach 30 Sekunden schaltet sich der Lüfter automatisch AUS und die Kontrollleuchte verlischt.

**WARNUNG:** Niemals den heißen Krug auf wärme-empfindliche oder geneigte Oberflächen stellen. Achten Sie beim Ausgießen darauf, sich nicht an heißer Flüssigkeit, Dampf oder Kondenswasser zu verbrühen.

Durch den Kontakt mit dem heißen Krug kann auch die Halterung für den Krug im Sockel etwas heiß werden. Lassen Sie den Sockel ein paar Minuten abkühlen, bevor Sie die oberen Teile berühren.

5. Nehmen Sie den Krug vorsichtig vom Gerät, um den Inhalt nicht zu verschütten. Stellen Sie den Krug dann auf eine hitze-beständige, ebene Oberfläche.

6. Halten Sie den Krug am Henkel fest und nehmen Sie den Deckel ab. Gießen Sie dann den flüssigen Anteil der Milch aus. Den Schaum können Sie mit einem Löffel aus Holz oder Kunststoff herausnehmen (z.B. Cocktail-Löffel mit langem Stiel).

7. Spülen Sie den Krug sofort nach dem Entleeren mit kaltem Leitungswasser sorgfältig aus.

8. Wenn Sie eine weitere Portion Milch aufschäumen wollen, dann arbeiten Sie weiter wie in diesem Abschnitt beschrieben.
9. Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel nach Wunsch verarbeitet haben, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
10. Reinigen Sie alle verwendeten Bauteile und Zubehör sofort nach jeder Verwendung. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät oder seinen Teilen antrocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## Weitere Zutaten zugeben

**WARNUNG:** Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten über dem Gerät zu verschütten, wenn Sie Flüssigkeiten durch die Öffnung im Deckel zugeben. Achten Sie bei der Zugabe weiterer Zutaten unbedingt darauf, den Krug nicht zu überfüllen. Niemals während des Betriebes den Deckel abnehmen. Geben Sie weitere Zutaten immer durch die Öffnung für den Messbecher hinzu. Andernfalls könnte der Krug überlaufen und Flüssigkeit könnte auf den Sockel tropfen und zu einer Gefährdung durch Elektrizität führen.

Außerdem könnte der Inhalt während der Zugabe herausspritzen. Halten Sie niemals Ihr Gesicht über das Gerät, wenn das Rührwerk läuft. Halten Sie empfindliche Gegenstände in ausreichendem Abstand.

Geben Sie weitere Zutaten am besten bei laufendem Rührwerk langsam hinzu, nachdem das Gerät die Milch etwas aufgewärmt hat (einige Sekunden bis zu 1 Minute). Dadurch werden die Zutaten sofort gut vermischt und Sie erhalten die besten Ergebnisse. Bevorzugen Sie flüssige Zutaten an Stelle von festen Zutaten (Beispiel: Sirup statt Kristallzucker). Feste Zutaten sollten Sie vor der Zugabe in etwas Milch auflösen (Beispiel: Karamel) und/oder auf dem Herd schmelzen (Beispiel: Schokolade, Butter).

1. Nehmen Sie den Messbecher aus dem Deckel. Drehen Sie den Messbecher dazu etwas und ziehen Sie den Messbecher dann nach oben aus dem Deckel.

Sie können den Messbecher zum Abmessen der gewünschten Zutaten verwenden (bis zu 30 ml).

2. Geben Sie die Zutaten langsam durch die Öffnung im Deckel in den Krug. Gießen Sie nicht zu schnell, um Spritzer zu vermeiden und eine gute Durchmischung zu erreichen. Außerdem könnte der Aufschäumaufsatz sonst vom Schaft rutschen und/oder stecken bleiben.

3. Stecken Sie danach den Messbecher mit der Öffnung nach unten wieder in die Öffnung im Deckel bis der Boden des Messbechers mit der Oberseite des Deckels gerade abschließt. Drehen Sie den Messbecher dann ein Stück, um ihn zu verriegeln.

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
Milch schäumt nicht		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie frische, gekühlte Milch. Verwenden Sie keine Milch, die schon einmal erhitzt wurde. Verringern Sie die Menge.</li> </ul>
Die Milch wird nicht warm.	<p>Der Krug steht nicht richtig auf dem Sockel.</p> <p>Der Bearbeitungsprozess ist nicht gestartet.</p> <p>Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass der Krug richtig auf dem Sockel steht.</li> <li>• Drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Gerät einzuschalten; danach muss die Kontrollleuchte blinken.</li> <li>• Drehen Sie die Wählscheibe im Uhrzeigersinn, um eine höhere Temperatur einzustellen.</li> </ul>
Aufschäumaufsatz bewegt sich nicht oder ist locker.	<p>Aufschäumaufsatz ist nicht richtig eingelegt.</p> <p>Zutaten wurden zu schnell zugegeben.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um die Bearbeitung abzubrechen.</li> <li>2. Gießen Sie die Flüssigkeit aus dem Krug.</li> <li>3. Vergewissern Sie sich, dass der Krug nicht heiß ist und setzen Sie den Aufschäumaufsatz dann richtig ein.</li> <li>4. Füllen Sie die Flüssigkeit wieder ein.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geben Sie die Zutaten langsamer und in kleineren Mengen hinzu. Schneiden Sie zu große Stücke vor der Zugabe klein.</li> </ul>
Zutaten schmelzen nicht.	<p>Die Milch war bei der Zugabe noch nicht warm genug.</p> <p>Zugegebene Stücke sind zu groß.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lassen Sie das Gerät einige Sekunden heizen, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.</li> <li>• Schneiden Sie zu große Stücke vor der Zugabe klein.</li> </ul>

Die Milch ist zu heiß oder zu kalt	Falsche Temperatureinstellung.  Zu viel oder zu wenig Milch im Krug.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie die Wählscheibe auf die gewünschte Temperatur.</li> <li>• Achten Sie darauf, dass der Füllstand im Krug zwischen der MAX und MIN Füllmarke liegt.</li> </ul>
Das Gerät hört plötzlich auf zu arbeiten.	Stromausfall in der Stromversorgung.  Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.  Die Gerätesicherung wurde ausgelöst.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät Strom hat.</li> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie ca. 5 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.</li> <li>• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Reparatur.</li> </ul>

## PFLEGE UND REINIGUNG

**WARNUNG:** Achten Sie stets darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehör für kleine Kinder unzugänglich sind. **Das gilt besonders auch für die Aufschäumaufsätze, die von kleinen Kindern verschluckt werden könnten, und dadurch zur Erstickung führen könnten.**

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Der Krug kann auch kurz nach dem Betrieb noch sehr heiß sein. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Krug abgekühlt ist.

Niemals Scheuermittel, Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche) zur Reinigung des Gerätes und der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände verwenden. Niemals Flüssigkeiten über Sockel oder Netzkabel gießen oder den Sockel oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Niemals Gewalt anwenden!

Lassen Sie keine Speisereste auf dem Gerät oder seinen Bauteilen festtrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung entsprechend der folgenden Anleitung.

### Das Gerät reinigen

**Hinweis:** Sie können Krug, Deckel, Messbecher und Aufschäumaufsätze im oberen Korb der Spülmaschine reinigen. Achten Sie dabei darauf, dass die Aufschäumaufsätze während der Reinigung nicht nach unten in die Wanne der Spülmaschine fallen kann.

**ACHTUNG: Niemals den Sockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen.

1. Leeren Sie den Krug vollständig aus. Die Flüssigkeit können Sie durch die Gießtülle ausgießen. Den Schaum nehmen Sie am besten mit einem langstieligen Löffel aus Kunststoff oder Holz heraus.

2. Spülen Sie den Krug mit kaltem Leitungswasser sorgfältig aus. Nehmen Sie danach den Aufschäumaufsatz heraus.

3. Reinigen Sie Krug, Deckel, Messbecher und Aufschäumaufsatz in warmem Spülwasser. Spülen Sie die Teile danach sorgfältig ab.

**Hinweis:** Sie können die Dichtung am Rand des Deckels abnehmen und gesondert waschen. Verwenden Sie dafür aber auf keinen Fall irgendwelche harten oder scharfkantigen Gegenstände, um Schäden an Deckel und Dichtung zu vermeiden.

4. Wischen Sie den Sockel mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

**WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile und Zubehör **stets für kleine Kinder unzugänglich** sind.

5. Trocknen Sie alle Bauteile sorgfältig und lassen Sie die Teile für einige Minuten an der Luft trocknen, wo die Teile **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

6. Wenn Sie die Dichtung vom Deckel abgenommen haben, dann legen Sie die Dichtung wieder in die Rille am Deckel ein.

## AUFBEWAHRUNG

**WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit den Aufschäumaufsätzen spielen lassen, da die Aufschäumaufsätze von kleinen Kindern verschluckt werden könnten, und dadurch zur Erstickung führen könnten.** Krug, Deckel und Messbecher 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 Zubehör des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehör 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 Krug auf den Sockel.
4. Legen Sie beide Aufschäumaufsätze in den Krug.  
Alternativ können Sie einen der Aufschäumaufsätze auf die Halterung an der Rückseite des Gerätes stecken.
5. Setzen Sie den Deckel auf den Krug und setzen Sie den Messbecher im Deckel ein.

**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](http://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](mailto: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 Kostenvoranschlag 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.

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

# REZEPTE

## Heiße Schokolade

Wählen Sie den Cappuccino-Aufschäumaufsatz.

Zutaten (2 Portionen):

250 ml kalte frische Milch;  
1 bis 2 gehäufte TL Kakao-Pulver,  
Kakao-Mischung oder geraspelte Schokolade;  
Streu-Zucker nach Geschmack.

Geben Sie die Milch in den Krug und lassen Sie das Gerät etwa 30 Sekunden bei der gewünschten Temperatureinstellung (Empfehlung: 60 °C) arbeiten. Geben Sie dann die festen Zutaten langsam und portionsweise hinzu.

## Cappuccino

Eine Komposition aus 1/3 lauwarmem Espresso, 1/3 heißer Milch und 1/3 Milchschaum.

Wählen Sie den Cappuccino-Aufschäumaufsatz.

Zutaten (1 Portion):

1 kleine Tasse Espresso,  
200 ml frische, kalte Milch,  
1/2 - 1 Päckchen Vanillezucker nach Geschmack,  
1/2 TL geraspelte Schokolade oder Kakaopulver.

Bereiten Sie den Espresso in einer großen Cappuccino-Tasse (für ca. 300 ml). Füllen Sie die Milch in den Krug und lassen Sie das Gerät ca. 30 Sekunden bei der gewünschten Temperatureinstellung arbeiten. Geben Sie dann langsam den Vanillezucker hinzu. Sobald die Milch fertig ist, gießen Sie die Flüssigkeit vorsichtig in die Cappuccino-Tasse. Geben Sie dann mit einem Löffel den Schaum darauf. Streuen Sie Schokoladenraspel oder Kakaopulver darauf.

## Latte

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

Wählen Sie den Latte-Aufschäumaufsatz.

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**

Wählen Sie den Latte-Aufschäumaufsatz.

Zutaten (1 Portion):

250 ml frische, kalte Milch.

1 Portion Chai Latté 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**

Wählen Sie den Latte-Aufschäumaufsatz.

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.

## **Eiskaffee / kalte Schokolade**

Wählen Sie den Cappuccino-Aufschäumaufsatz.

Zutaten (1 Portion):

ca. 250 ml kalte frische Milch,

1 TL Instant-Kaffee oder Trink-Schokolade,

1 Kugel Vanilleeis,  
geschlagene Sahne.

Schlagen Sie die Sahne in einem Mixer und geben Sie nach Geschmack etwas Zucker dazu. Lösen Sie das Kaffee- oder Schokoladen-Pulver in einem Esslöffel Milch auf. Geben Sie die übrige Milch in den Krug, stellen Sie die Wählscheibe auf COLD STIR, und starten Sie das Gerät. Geben Sie die Kaffee- oder Schokoladenmischung langsam zur Milch. Sobald das Gerät den Vorgang beendet hat, gießen Sie die Milch in ein großes Glas. Geben Sie eine Kugel Vanilleeis darauf und garnieren Sie mit der Sahne.

# Stichwortverzeichnis

A		
Arbeitsplatz.....	5	
Aufbewahrung.....	17	
Aufschäumaufsatz .....	9, 11	
Ausland .....	7	
automatische Abschaltung.....	9	
B		
Bauteile .....	3	
Bedienung.....	11	
Bedienungselemente .....	3	
bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5	
Bewegliche Bauteile .....	8	
D		
Dampf .....	7	
E		
Eigenschaften .....	8	
Elektrizität .....	7	
Entsorgung .....	18	
Ersatzteile .....	5	
erste Verwendung .....	10	
F		
Fassungsvermögen .....	8	
Funktionen.....	8	
Funktionsprüfung.....	5	
G		
Garantie .....	18	
H		
Halterung für Aufschäumaufsatz .....	17	
I		
Induktionstechnik.....	3	
K		
Kabelaufwicklung .....	10, 17	
Kondenswasser.....	7	
Krug .....	3	
Kundendienst .....	18	
L		
Lagerung.....	17	
Leistungsaufnahme .....	8	
M		
Modell .....	8	
N		
Netzkabel.....	8, 10	
P		
Pflege .....	16	
Probleme beheben .....	15	
R		
Reinigung.....	16	
Rezepte .....	19	
S		
Sicherheit.....	9	
Sicherheitshinweise .....	5	
Spülmaschine .....	16	
Stromversorgung .....	8	
T		
Technische Daten .....	8	
Temperatur .....	7	
Tipps .....	9	
Ü		
Überhitzungsschutz .....	9	
V		
Verlängerungskabel.....	7	
Verwendung.....	10	
Vorbereitung.....	11	
Z		
Zubehöre .....	5	

**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