

**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!



**Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!**

## **INHALTSVERZEICHNIS**

Ihren »Latté Art Milchaufschäumer Advanced« kennen lernen.....	4
Sicherheitshinweise.....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität.....	8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr .....	9
Bewegliche Bauteile.....	10
Technische Daten .....	10
Eigenschaften Ihres neuen Milchaufschäumers.....	10
Sicherheitseinrichtungen .....	10
Tipps für beste Ergebnisse .....	11
Vor der ersten Verwendung .....	12
Bedienung.....	13
Das Gerät vorbereiten.....	14
Milch aufschäumen.....	15
Weitere Zutaten zugeben .....	17
Hilfe bei Problemen .....	18
Pflege und Reinigung.....	19
Aufbewahrung .....	21
Entsorgungshinweise.....	22
Information und Service .....	22
Gewährleistung/Garantie .....	22
Rezepte.....	24

## **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 zu. 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



## **Integrierter Messbecher**

hiermit können Sie bis zu 30 ml Ihrer Zutaten abmessen.

## **Deckel mit Dichtung**

während des Betriebs geschlossen halten; durch den ringförmigen Griff leicht abzunehmen.

## **Krug**

aus Edelstahl, spülmaschinen-geeignet; mit Füllmarken und Gießtrülle.

## **Sockel**

die Induktionstechnik sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung.

## **START/STOP-Kombi-Schalter**

drehen Sie die Wählscheibe um die Temperatur einzustellen; drücken Sie auf die Mitte (START/STOP-Taste), um das Gerät einzuschalten; die integrierte Kontrollleuchte zeigt an, wenn das Gerät betriebsbereit ist.

## **Kabelaufwicklung für das Netzkabel**

legen Sie zur Aufbewahrung des Gerätes das Kabel hier ein. Vor der Verwendung immer vollständig abwickeln.



## **Cappuccino-Aufschäum-aufsatz**

bereitet üppigen, cremigen Schaum.



## **Latte-Aufschäum-aufsatz**

schlägt die Milch seidig und cremig.



## **Halterung für Aufschäum-aufsatz**

ein Magnet hält die Scheibe sicher fest.



## **Kupplung des Rührwerks**

ein rotierender Magnet dreht kontaktlos die Aufschäum-aufsätze.

## **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.

Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen oder Bauteile entfernen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

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 kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile und Zubehörteile immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- 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 Schuko-Steckdose 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

<b>Modell:</b>	Art.-Nr. 42360 »Latté Art Milchaufschäumer Advanced«
<b>Stromversorgung:</b>	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
<b>Maximale Leistungsaufnahme:</b>	500 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 1,05 m
<b>Gewicht:</b>	ca. 1,65 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 14,0 cm x 15,4 cm x 26,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
<b>Fassungsvermögen:</b>	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 spülmaschinen-geeignet (nur oberer Krug). Die Dichtung am Deckel sorgt dafür, dass der Inhalt während des Betriebs nicht herausspritzen 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 erlischt. Wenn Sie den Milchaufschäumer danach wieder einschalten wollen, 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 in

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 Milchsor-ten, Temperaturen und Zutaten mit den beiden Aufschäumaufsätzen aus.

Milchsor-ten: 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 Schokoladengen-tränke und Chai-Tee, geraspelte Schokolade, Sirup (Beispiel: Ahorn, Beer-früchte, 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 All-gemeinen 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 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 Vorichtsmaßnahmen, 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 Öff-

nen 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 hitzebeständige Arbeitsfläche stellen und den Deckel abnehmen. Niemals den heißen Krug auf wärmeempfindliche 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 Bedienungselemente (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.

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.

3. 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 sich 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 das Rührwerk und die 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 wärmeempfindliche 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.

4. Nehmen Sie den Krug vorsichtig vom Gerät, um den Inhalt nicht zu verschütten. Stellen Sie den Krug dann auf eine hitzebeständige, ebene Oberfläche.

5. 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).



6. Spülen Sie den Krug sofort nach dem Entleeren mit kaltem Leitungswasser sorgfältig aus.
7. Wenn Sie eine weitere Portion Milch aufschäumen wollen, dann arbeiten Sie weiter wie in diesem Abschnitt beschrieben.
8. Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel nach Wunsch verarbeitet haben, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
9. Reinigen Sie alle verwendeten Bauteile und Zubehöre 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 herauspritzen. 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>

<p>Die Milch ist zu heiß oder zu kalt</p>	<p>Falsche Temperatureinstellung.</p> <p>Zu viel oder zu wenig Milch im Krug.</p>	<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>
<p>Das Gerät hört plötzlich auf zu arbeiten.</p>	<p>Stromausfall in der Stromversorgung.</p> <p>Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.</p> <p>Die Gerätesicherung wurde ausgelöst.</p>	<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 Zubehöre **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 Zubehöre 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 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 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 Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und 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 weitergehender 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 und/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:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Die 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 den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt 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
- » Streuzucker 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 Kakao-pulver

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 Kakao-pulver 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.



# **GASTROBACK®**

## **OPERATING INSTRUCTIONS** LATTÉ ART MILK FROTHER ADVANCED



Art.-No. 42360 »Latté Art Milk Frother Advanced«

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



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

## TABLE OF CONTENTS

Knowing Your »Latté Art Milk Frother Advanced« .....	28
Important safeguards.....	29
General Safety Instructions .....	29
Important Safeguards for Electrical Appliances.....	31
High Temperatures—Risk of Burns .....	32
Moving Parts .....	33
Technical Specifications .....	33
Properties of Your New Milk Frother.....	33
Safety Concept .....	34
Tips for Best Results.....	35
Before First Use .....	36
Operation .....	36
Preparing the Appliance.....	37
Frothing Milk .....	38
Adding Further Ingredients.....	40
Solving Problems.....	41
Care and Cleaning .....	42
Storage.....	43
Notes for Disposal.....	44
Information and Service .....	44
Warranty .....	45
Recipes.....	46

## DEAR CUSTOMER!

Congratulations! An astonishing forward-looking technology comes with your new Gastroback »Latté Art Milk Frother Advanced«. Without any effort you prepare delicious silky milk froth for coffee, cacao, milk drinks and even refined desserts. You can freely select the desired temperature, thus always getting best results. According to the innovative induction heating technology, the Milk Frother works without any heating plate—only the jug is heated. Additionally, the frothing discs are driven contact-less via magnets, avoiding weak points normally caused by a drive shaft in the jug. Thus, cleaning is made easy, too.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Milk Frother.

We hope that you will enjoy your new Milk Frother.

Your Gastroback GmbH



# KNOWING YOUR »LATTÉ ART MILK FROTHER ADVANCED«



## **Built-In Measuring Cup**

for measuring and adding ingredients up to 30 ml once mixing has started.

## **Lid with Seal**

keep it always firmly closed during operation; with ring-pull handle.

## **Jug**

dishwasher-safe, stainless steel with inner filling marks and spout.

## **Power base**

Induction Heating system provides gentle, even heat distribution.

## **START/STOP push dial**

Turn the selection dial to adjust the temperature. Press the centre of the dial (START/STOP button) to start or stop operation. The integrated indicator is illuminated, when the appliance is ready for operation.

## **Cord wrap for the power cord**

wind the power cord loosely around the retainer for storing the appliance. Always completely unwind it before operation.



## **Cappuccino frothing disc**

for thick and creamy froth.



## **Latté frothing disc**

for smooth and silky milk.



## **On-board disc storage**

a magnet firmly secures the frothing disc.



## **Coupling of the stirrer**

a rotating magnet agitates the frothing disc contact-less.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, moving parts, heat, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

## **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in damage and/or injuries to persons.
- Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance is likely to be damaged if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorized service centre for examination and repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, water-resistant, and suitable large table or counter. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Always remove the jug from the power base, before taking food out of the jug. Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the power base during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance or hot jug over

a power cord, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces.

- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 10 cm on each side and 50 cm above to furniture, walls, boards, curtains, and any delicate objects. Exclusively use the appliance for processing edible food and for domestic use. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. liquid running out, overheating).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- **The frothing discs could be swallowed by young children, causing risk of suffocation! Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when it is in reach of young children.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use any parts of the appliance with any other device or for any other purpose. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks) with the appliance.
- Do not process hard ingredients or large amounts of powdery ingredients. Always close the lid securely with the measuring cup properly in place before operation. Do not open the lid during operation.
- Do not overfill the jug. Otherwise, liquids could run out at the spout. Please observe the different maximum filling levels for the various ingredients. Always wipe off spilled liquids and ensure that the jug is completely dry before placing it on the power base. If liquids run out or are spilled on the power base, immediately unplug the appliance. However,

do not operate the appliance without liquid. Always fill to at least the MIN filling level.

- Use caution when pouring foamed milk from the jug after heating, as hot milk may scald at high temperatures. During operation and shortly thereafter, hot steam could escape from under the lid. Additionally, the jug will become very hot. Only touch the jug and lid by the handles. Beware of hot steam and condensate when opening the lid shortly after operation.
- Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply. Always unplug the appliance, before moving, or cleaning the appliance, or when the appliance is not in use. Always hold the power base at both sides near the bottom for moving or lifting. **Do not hold the appliance at the jug, lid, or power cord for moving the appliance.** Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. Do not immerse the power base or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the power base, or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. **Do not place the power base or power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent an accumulation of baked-on foods (see 'Care and Cleaning'). Always keep the appliance and its parts clean.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES**

The appliance is driven electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240 V, 50 Hz, AC, rated for at least 10 A).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not use any external timer, remote control systems, or desk top multi socket outlets. It is best to avoid using extension cords, but if you wish to use one, only use an extension cord rated for a maximum continuous current of at least 10 A (or 1500 W) with protective conductor (earth/ground) connected properly.
- Always handle power cords with care. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.
- **DO NOT let any liquids run down the exterior of the jug, when the jug is mounted on the power base. Do not place the jug on the power base, when the exterior of the jug is wet. Otherwise liquid could run into the power base.** When liquids are spilled on the power base or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day (see 'Care and Cleaning').

## **HIGH TEMPERATURES—RISK OF BURNS**

The Milk Frother is designed for frothing and heating milk, and therefore milk, jug, lid, and measuring cup can get very hot during operation and shortly thereafter. Please keep this in mind to avoid scalds and damage.

- Do not touch jug, lid and measuring cup of the appliance with your hands, arms or any other parts or your body or any heat-sensitive or moisture-sensitive objects. Do not place the jug on any heat-sensitive surfaces shortly after operation. Only touch the jug and lid at the handles



(e.g. handle of the jug, finger hole at the lid) during operation and shortly thereafter.

- Even with the lid properly closed, steam could escape from the lid during operation and shortly thereafter. Condensate could accumulate under the lid and measuring cup and drip, when pouring out the contents of the jug, or when opening the lid.
- Do not cook any high-proof alcoholic liquid or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) within the appliance to avoid risk of explosion and fire.

## MOVING PARTS

The stirrer of the appliance is driven electrically via a magnet. Thus, you should always avoid inserting your hands, or any delicate objects in the jug, when the jug is placed on the power base and the appliance is connected to the power supply.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	Art.-Nr. 42360 »Latté Art Milk Frother Advanced«
<b>Power supply:</b>	220-240 V AC, 50/60 Hz
<b>Power consumption:</b>	500 W
<b>Length of power cord:</b>	ca. 1.05 m
<b>Weight:</b>	ca. 1.65 kg
<b>Dimensions:</b>	ca. 14.0 cm x 15.4 cm x 26.5 cm (width x depth x height)
<b>Capacity:</b>	0.2 – 0.75 Litre

# PROPERTIES OF YOUR NEW MILK FROTHER

Your new Milk Frother has been designed specifically for the purpose of foaming milk and milk alternatives.

**IMPORTANT:** The appliance is NOT intended to thicken or heat other food substances (e.g. custards, soups, gravies), or to whip cream or egg white. Additionally, the appliance is not intended to mix a large quantity of dry and/or solid ingredients (e.g. ground nuts, spices, flour, cacao powder, herbs) or melt large pieces of food (e.g. chocolate or butter).

The frothing discs are driven contact-less via magnets. No opening for a drive shaft is necessary in the jug, thus avoiding weak points and leaks. As a result, cleaning is made much easier, too. Additionally, the frothing discs, jug, lid and measuring cup are dishwasher-safe (upper rack only).

Due to the seal at the brim of the lid, the contents will not drip or splash out of the jug, when operated correctly. Further ingredients are added via the opening for the measuring cup without removing the lid.

## SAFETY CONCEPT

For your protection and convenience, your new Milk Frother offers an innovative design.

- After 30 seconds of being idle the Milk Frother will switch off automatically and the indicator goes out. To start operation again, simply press the START/STOP button.
- **Overheat Protection:** The Milk Frother will automatically cease to operate, if the jug overheats. Possible reasons:
  - The jug is empty, or liquid is below the MIN filling mark.
  - Consecutive uses without sufficiently pausing.In this case, immediately unplug the appliance and wait at least 5 minutes for the appliance to cool down. Thereafter, you can activate the appliance again.
- **Thermal Cut-Out:** This feature means protection for you and the appliance in case of serious malfunction. The appliance will no longer be able to operate. In this case, immediately unplug the appliance, and send the appliance and all parts of it to an authorized service centre for repair.
- The appliance operates via an induction heating system and a magnetic stirring system. Thus, injuries are avoided as far as possible, because you cannot unintentionally touch any heated or moving parts in the power base. Just keep in mind that the jug is heated and thus, everything touched by the hot jug will get hot, too. Therefore, after operation and removing the jug, let the power base cool down for some minutes, before moving or cleaning.

## TIPS FOR BEST RESULTS

- Always use cold, fresh (or freshly opened) milk.
- For optimum frothing results, do not exceed the CAPP LATTE MAX (500 ml) filling mark inside the jug. Generally, you will get more froth, when processing various small portions.
- Wait until the appliance warmed up the milk, before adding further ingredients.
- Pour frothed milk promptly to avoid the milk from separating.
- Do not reheat frothed milk that has not been used immediately.
- Ensure jug and frothing disc are clean before each use. When consecutively preparing various portions, always flash out the jug with cold tap water, before frothing the next portion of milk.
- Avoid adding sugary powders when using 'COLD STIR' setting. Toppings and syrups work best.
- For cappuccino or latté, we recommend staying within the 'OPTIMUM MILK TEMP' range (55 °C to 65 °C), however this is up to your personal preference.
- Different frothing results may be achieved depending on various influences. Experiment with different milk options, ingredients, temperatures and frothing discs to achieve the desired result.
  - Milk alternatives: use fresh milk or UHT milk (e.g. cow, sheep or goat) or milk substitutes (e.g. soy, oat or almond) with various fat content. However, using low fat milk will provide somewhat more silky froth.
  - Further ingredients: acidity and fat content of the ingredients have a great effect on frothing. Adding powdery ingredients could in some cases prevent the build-up of froth (e.g. cacao powder).
- As an example, you can add the following ingredients: cacao powder, mixtures for chocolate drinks and chai tea, flakes of chocolate, syrups (e.g. of maple, berries, woodruff), honey.
- Even the time of adding ingredients can be of great effect on the results. Some ingredients (e.g. cacao) prevent the milk from frothing. You should add ingredients like this after frothing.
- You can prepare various recipes. Examples: hot and iced chocolate, coffee recipes (cappuccino, latté, chai-latté, ice coffee, ice mocha).
- If you wish to froth cold milk, just turn the selector dial to COLD STIR, before switching on the appliance. Generally, the best results are achieved within 1 minute. Therefore, the appliance stops automatically after 1 minute.

## BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!**

1. Unpack the appliance and all accessories carefully.
2. Check that no parts are damaged or missing (see: ‚Knowing Your »Latté Art Milk Frother Advanced«’).

**Tip:** A frothing disc could be mounted within the jug.

3. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove any warning labels or the model label. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging material) in the interior of the jug and coupling of the power base.

**⚠ WARNING!** Always unplug the appliance, before cleaning. Do not immerse the power base or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the power base or power cord. Do not place the power base or power cord in an automatic dishwasher.

4. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts (see: ‚Care and Cleaning’).

## OPERATION

**⚠ WARNING:** Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children. This holds especially for the frothing discs that could be swallowed by young children, thus causing risk of suffocation.**

The appliance is intended for heating and mixing milk and milk surrogates (e.g. cow milk, soy milk). Therefore, the jug can get very hot during operation. Always observe the following safety precautions to avoid injuries and damage:

- With the jug mounted on the power base and/or the appliance is connected to the power supply: Do not insert your hands or any foreign objects (e.g. cooking utensils, clothes) in the jug. Always prepare the jug completely for operation (frothing disc inserted, filled, lid and measuring cup inserted), before placing it on the power base.
- Do not drip any liquids on the exterior of the jug or in the power base. Immediately wipe off spilled liquids. When liquids come out from under the lid, run down at the exterior of the appliance and/or accumulate under the appliance, immediately unplug the appliance to avoid injuries and damage caused by electricity. Clean and dry the appliance, according to the instructions in section Care and Cleaning.
- During operation and shortly thereafter: Only touch the jug or lid at the designated

handles. Do not hold your hands or face over the appliance. Steam could escape from under the lid. Additionally, condensate could accumulate under the lid and measuring cup and drip, when opening the lid. Do not remove the lid or jug, while the appliance is working (indicator is blinking), to avoid overflow and overheating. Add further ingredients via the opening in the lid, where the measuring cup is placed. Always switch OFF (press START/STOP button once) the appliance or wait until it stops working automatically (acoustic signal sounds twice, indicator is illuminated continuously or goes out), before removing the jug. Place the jug on a stable, level, moisture-resistant, and heat-resistant surface, before removing the lid. Keep the hot jug away from heat-sensitive objects.

- Only use the appliance for food. Do not process thick mixtures, solid, or high-proof alcoholic foodstuffs. The appliance is NOT suited for melting, mixing or chopping solid ingredients.

## PREPARING THE APPLIANCE

**⚠ WARNING:** Only place the appliance on a stable, dry, level, and clean surface. Do not place the appliance on inclined surfaces. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation, to avoid risk of fire or electric shock. Do not block the ventilation slots at the bottom and rear of the power base. During operation, the operating elements (see: Knowing Your »Latté Art Milk Frother Advanced«) must be accessible any time.

Before assembling the appliance, always ensure that all parts and accessories you wish to use are in proper working order (e.g. not cracked, chapped, broken or distorted). Do not use any damaged or unsuitable parts to avoid risk of injuries and damage.

Do not operate the appliance with the filling level below the MIN filling mark or exceeding the MAX filling mark. Ensure not to spill any liquids on the power base. The jug must always be clean and dry, when placed on the power base to avoid risk of electric shock or damage.

1. Place the power base on a flat, stable, moisture-resistant and heat-resistant surface near a suitable wall power outlet (see: Important Safeguards) with the START/STOP push dial facing to you. Leave at least 10 cm of free space to walls, curtains, boards and other objects on each side of the appliance. Leave at least 50 cm of free space above the appliance to get unhindered access. Ensure that the appliance is unplugged.
2. Select the appropriate frothing disc and insert it in the jug.
  - select the cappuccino frothing disc (like a cogwheel) for thick and creamy froth.
  - select the latté frothing disc (smoothly shaped) for silky and smooth milk.

Put the frothing disc on the shaft in the middle of the jug. For this, the level side of the

frothing disc must face downwards. Press the frothing disc gently down, until it tangibly engages on the shaft.

3. Fill the desired amount of cold fresh milk in the jug. For this, always observe the filling marks within the jug.

- The filling level must lay above the MIN filling mark (at least 200 ml).
- If you wish to froth milk (e.g. for cappuccino or latté), then the filling level may not exceed the CAPP LATTE MAX filling mark (approx. 500 ml).
- If you wish to prepare cacao, the filling level may reach the HOT CHOC MAX filling mark, because cacao is scarcely frothing.

Even if you wish to add further ingredients during operation, always observe the MAX filling level, therefore starting with a smaller amount.

4. Place the lid onto the jug and press it down gently to avoid leaking.

5. Place the measuring cup into the lid. For this, turn the measuring cup a little until it slips down into the opening of the lid. The brim of the measuring cup may not protrude the lid. Then turn the measuring cup to lock it in the lid. Otherwise, the measuring cup could fall out later.

**⚠ WARNING:** Do not place the jug on the power base, when the jug is wet to avoid risk of electric shock and damage. Always keep the exterior of the jug dry and clean, when it is mounted on the power base.

6. Ensure that the exterior of the jug is clean and dry. Then place the jug on the power base. The appliance is ready for operation now.

## **FROTHING MILK**

1. Connect the appliance to the power supply.

The indicator in the START/STOP push dial illuminates.

**Tip:** After being idle for 30 seconds the Milk Frother will enter standby mode (indicator goes out, fan stops working). Simply press the START/STOP button once to re-activate the appliance.

2. Turn the selection dial to the desired temperature. See: Tips for Best Results

If temperature setting is changed during operation, the appliance will stop at the new temperature.

**Tip:** The function COLD STIR leaves the heating system deactivated while the stirrer is agitating. For instance, use this function to prepare cold drinks. The appliance will stop automatically after 1 minute.

**⚠ WARNING:** Especially when selecting high temperatures, the exterior of the jug will become very hot. Ensure, not to get scalded by steam and condensate. Only touch the jug and lid at the handles to avoid scalding. Do not hold your hands or face over the jug during operation and shortly thereafter.

3. Press the START/STOP button to switch on the appliance.

The appliance starts working, an acoustic signal sounds once, and the indicator starts to flash. Depending on the used quantity of milk and the selected temperature, the appliance will take between 2 and 8 minutes to reach the adjusted temperature.

**Note:**

Do not remove the jug or the lid during operation. To stop operation at any time, press the START/STOP button once. An acoustic signal sounds twice and the indicator is illuminated continuously.

Even after switching OFF, the fan of the appliance continues working audibly, and the indicator illuminates continuously. This does NOT mean that stirrer and heater are still operating. After 30 seconds without operation the fan will shut down automatically and the indicator goes out.

**⚠ WARNING:** Do not place the hot jug on a heat-sensitive or inclined surface where it can tilt or fall. Beware of hot liquid, condensate and steam, when opening the lid and pouring out the contents.

Due to the contact with the hot jug, the mounting of the jug in the power base could be slightly hot. Let the power base cool down for some minutes, before touching the upper sides of the power base.

4. Carefully remove the jug from the power base as the jug and contents could be hot. Place the jug on a heat-resistant level surface.
5. Holding the jug by the handle, remove the lid. Then pour out the frothed milk. Use a wooden or plastic spoon (e.g. cocktail spoon with especially long handle) to take out the froth.
6. Flush out the jug with cold tap water immediately after emptying.
7. If you wish to prepare another portion of milk, just continue as described in this section.
8. After you have processed your milk as desired, unplug the appliance.
9. Clean the appliance and all used parts and accessories immediately after use. Do not let any food dry on the surfaces (see: ‚Care and Cleaning‘).

## ADDING FURTHER INGREDIENTS

**⚠ WARNING:** Ensure not to spill any liquids on the appliance, when adding further ingredients through the opening in the lid. Do not overfill the jug. Do not remove the lid, while the appliance is operating. Always pour further ingredients through the opening for the measuring cup. Otherwise the jug could overflow, and liquid could drip on the power base, causing electrical hazard.

Additionally, the contents of the jug could splash, when pouring in further ingredients. Thus, do not hold your face over the opening in the lid while the stirrer is agitating. Keep delicate objects in sufficient distance from the appliance.

It is best to slowly add further ingredients with the stirrer operating and after the appliance has slightly warmed up the milk (some seconds up to 1 minute). This way, the ingredients are mixed evenly and you get the best results. Prefer liquids rather than solid ingredients (e.g. sugar syrup is better than caster sugar). Whenever possible, dissolve solid ingredients in a small amount of milk (e.g. caramel) and/or melt it (e.g. butter or chocolate).

1. Remove the measuring cup from the lid. For this, turn the measuring cup until you can lift it up and out.

You can use the measuring cup for measuring out the required amount (up to 30 ml).

2. Slowly pour the ingredients into the opening in the lid.

Always pour slowly and in small quantities, to avoid splashes and achieve an even mixture. Additionally, adding ingredients too quickly may cause the frothing disc to dislodge or stop spinning.

3. Turn the measuring cup upside down, and insert the measuring cup in the opening in the lid. The bottom of the measuring cup must be on a level with the top of the lid. Turn the measuring cup to lock it in the lid.



## SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section.

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>The Solution</b>
Milk is not frothing		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Start with cold, fresh milk. Do not re-foam already heated milk. Try reducing milk volume in jug.</li> </ul>
Appliance is not heating.	<p>The jug is not placed properly on the power base.</p> <p>The process has not yet been started.</p> <p>The selected temperature is too low.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure jug is correctly positioned on to power base.</li> <li>• Press START/STOP button to switch on the appliance; thereafter, the indicator must flash.</li> <li>• Increase temperature by turning the selection dial clockwise.</li> </ul>
Frothing disc is not moving or is dislodged.	<p>Frothing disc is not inserted correctly.</p> <p>Ingredients have been added too quickly.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stop operation.</li> <li>2. Remove liquid from jug.</li> <li>3. Insert disc firmly into jug.</li> <li>4. Refill jug with liquid.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Add ingredients slowly and in small quantities. Finely cut large pieces before adding.</li> </ul>
Ingredients are not melting.	<p>Ingredients have been added before milk has warmed up.</p> <p>Ingredients are too large.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the Milk Frother to heat for a few seconds before adding ingredients.</li> <li>• Finely cut large pieces before adding.</li> </ul>
Milk is too cold or too hot.	<p>Wrong temperature setting.</p> <p>Too much or too less milk in the jug.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust selection dial to suit personal preference.</li> <li>• Always operate the appliance between MIN and MAX filling marks (inside the jug).</li> </ul>

<p>The appliance suddenly stops.</p>	<p>Power failure.</p> <p>The overheat protection is active.</p> <p>The thermal cut-out is active.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure that the power outlet is live.</li> <li>• Unplug the appliance and wait for the appliance to cool down (approx. 5 minutes). Thereafter you can continue working as usual.</li> <li>• Unplug the appliance and send the appliance to an authorized service centre for repair.</li> </ul>
--------------------------------------	---	---

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING:** Always ensure that the appliance and any parts and accessories of it are **out of reach of young children. This holds especially for the frothing discs that could be swallowed by young children, thus causing risk of suffocation.**

Always unplug the appliance, before cleaning. Even shortly after operation, the jug can be very hot. Ensure that the jug cooled down before cleaning.

Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning. Do not immerse the power base or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the power base, or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. Do not use violence!

Do not let any food dry up on the appliance or any parts of it to prevent accumulation of baked-on foods. Always clean the appliance after each use according to the following instructions.

## CLEANING THE APPLIANCE

### Note:

Only the jug, lid, measuring cup and frothing discs can be washed in the automatic dishwasher (top rack only). Ensure that the frothing disc will not fall down into the dishwasher pan of the dishwasher.

**CAUTION:** Do not place the power base or power cord in an automatic dishwasher.

1. Always unplug the appliance, before cleaning or moving the appliance.
2. Completely empty the jug. You can pour out the liquid via the spout. It is best to use a wooden or plastic spoon with extra-long handle for taking out the froth.

3. Rinse the jug with cold tap water. Thereafter take out the frothing disc.
4. Wash the jug, lid, measuring cap and frothing disc in warm soapy water and rinse thoroughly.

**Note:**

The seal on the lid can be removed and washed separately. However, do not use any hard or sharp-edged objects for removing and cleaning the seal to avoid damage to lid and seal.

5. Wipe the power base with a soft, damp cloth.

**⚠ WARNING:** Always ensure that the appliance and all parts of it are **out of reach of young children**.

6. Dry all parts of the appliance thoroughly and let all parts dry naturally were they are **out of reach of young children**.

7. If you removed the seal, then put the seal into the groove of the lid.

## STORAGE

**⚠ WARNING:** Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. **The frothing discs could be swallowed by young children, thus causing risk of suffocation.** Jug, lid and measuring cup get very hot during operation. Always unplug the appliance when it is not in use. Let the appliance cool down, before cleaning or storing the appliance. Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food (see: ‚Care and Cleaning‘).

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is **out of reach of young children**. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any part of it.

Always handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed.

Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance.

1. Ensure that the appliance is switched OFF (indicator is illuminated continuously or dark) and unplug the appliance. Let the appliance cool down, than clean the appliance and its parts before storage (see: ‚Care and Cleaning‘).

2. Loosely wrap the power cord around the cord wrap in the bottom of the power base.
3. Place the jug on the power base.
4. Insert the frothing discs into the jug.

Alternatively, you can put one of the frothing discs on the on-board disc storage at the rear of the appliance.

5. Place the lid on the jug and insert the measuring cup in the lid.

**CAUTION:** Do not hold the appliance by the jug, power cord or lid for moving the appliance. To move the appliance, always hold the power base at both sides near the bottom to avoid damage.

6. Grasp the power base with both hands at its sides, and place it on a suitable surface, where it cannot fall, and is **out of reach of young children.**

## NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

## WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

### Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

**The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.**

# RECIPES

## HOT CHOCOLATE

Select cappuccino frothing disc

### Ingredients (2 portions):

- » 250 ml cold fresh milk
- » 1 - 2 teaspoon shaved chocolate, melted chocolate or cacao powder
- » caster sugar to taste

Add milk in the jug and allow to heat and froth at the desired temperature setting (recommended: 60 °C) for 30 seconds. Then add chocolate/cacao and sugar slowly and in small portions.

## CAPPUCCINO

A composition of 1/3 lukewarm espresso, 1/3 hot milk, and 1/3 of milk froth.

Select cappuccino frothing disc.

### Ingredients (1 portion):

- » 1 small cup of espresso
- » 200 ml fresh cold milk
- » 1/2 - 1 pack vanilla sugar (to taste)
- » 1/2 teaspoon shaved chocolate or cacao powder

Prepare espresso in a large cappuccino cup (for approx. 300 ml). Fill milk in the jug, select the desired temperature and let the appliance operate for approx. 30 seconds. Slowly add vanilla sugar. As soon as the frothing process is complete, carefully pour the liquid to the espresso. Use a wooden or plastic spoon to cover with froth. At least sprinkle with chocolate or cacao powder.

## LATTÉ

Latté is a blend of 1/3 espresso to 2/3 frothed milk.

Select latté frothing disc.

### Ingredients (1 portion):

- » 1 small cup espresso
- » 200 ml fresh
- » cold milk
- » caster sugar to taste

Fill espresso in a huge narrow glass (approx. 300 ml in size). Prepare milk in the Milk Frother, adding sugar to taste. Tilt the latté glass a little and pour the milk slowly down the inner side of the glass, thus getting layers of milk, coffee and froth.

## CHAI LATTÉ

Select latté frothing disc

### Ingredients (1 portion):

- » 250 ml fresh, cold milk
- » 1 portion chai latté tea concentrate
- » some ground nutmeg or cinnamon

Fill milk in the jug and select the desired temperature. After approx. 30 seconds slowly add the tea concentrate. After processing of milk has been finished, pour out and top with nutmeg or cinnamon to taste.

## FLAT WHITE

Select latté frothing disc

### Ingredients (1 portion):

- » 1 small cup espresso,
- » 250 ml fresh, cold milk.

Fill milk in the jug, select the desired temperature and start the appliance. Prepare espresso. After processing of milk has been finished, pour milk and espresso in a large cup.

## ICED COFFEE OR ICED CHOCOLATE

Select cappuccino frothing disc

### Ingredients (1 portion):

- » 250 ml cold, fresh milk
- » 1 teaspoon instant coffee or chocolate powder
- » 1 scoop of vanilla ice cream
- » whipped cream

Whipping the cream in a mixer, you can possibly add some sugar to taste. Dissolve instant coffee or chocolate powder in a little lukewarm milk. Fill the remaining milk in the jug, turn the selection dial to COLD STIR, and start the appliance. Slowly add the coffee or chocolate mixture. After the appliance switched OFF, pour the coffee/chocolate in a large glass. Add a scoop of vanilla ice cream. Top with some whipped cream.



## **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