

GASTROBACK®

ÉMULSEUR DE LAIT DESIGN MILK & CHOCOLATE ADVANCED

MANUEL D'UTILISATION



Art.-N° 42359 »Émulseur de lait - Design Milk & Chocolate Advanced«

Veuillez lire l'intégralité des consignes et instructions avant la première utilisation!
Le modèle et les accessoires peuvent l'objet de modifications!
Prévu exclusivement pour un usage domestique !

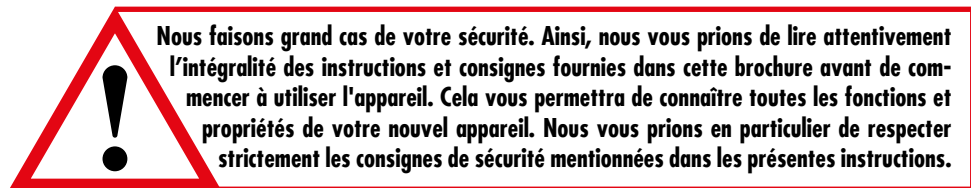


TABLE DES MATIÈRES

Importantes mesures de protection	4
Consignes générales de sécurité.....	4
Importantes mesures de protection afférentes aux appareils électriques	7
Température élevée : risque de brûlures	8
Caractéristiques techniques	9
Familiarisation avec votre nouvel émulseur de lait.....	10
Propriétés de votre émulseur de lait.....	11
Fonctions.....	11
Dispositif de protection à réinitialisation automatique	12
Avant la première utilisation	12
Utilisation	13
Préparation de la tige d'agitation.....	14
Utilisation de l'appareil	14
Résolution des Problèmes	16
Entretien et nettoyage.....	19
Élimination des résidus tenaces de la tige d'agitation	21
Montage de la tige d'agitation	21
Rangement.....	22
Remarques relatives à la mise au rebut.....	23
Informations et Services	23
Garantie.....	24
Recettes	25

CHER CLIENT / CHÈRE CLIENTE!

Votre nouvel Émulseur de Lait « DESIGN MILK & CHOCOLATE ADVANCED » vous permet de préparer de la mousse de lait délicieuse et onctueuse pour concocter des boissons à base de café, de cacao ou de chocolat et même faire des desserts raffinés sans effort. Selon la technologie innovante à induction, plus besoin de plaque chauffante : seul le contenu du pot à lait est chauffé comme par magie. Même la tige d'agitation est actionnée sans contact, évitant les points faibles causés par un axe d'entraînement dans le socle d'alimentation ou le pot à lait. Ainsi, ce dispositif facilite également le nettoyage. La détection de la température intégrée permet toujours de porter le chauffage du lait à la température optimale.

Le présent manuel d'utilisation vous fournit des informations sur les diverses fonctions et caractéristiques de l'appareil, lesquelles vous permettent de prendre plaisir à utiliser votre tout nouvel Émulseur de lait.

Votre GASTROBACK® GmbH



IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Veillez lire attentivement l'intégralité du présent manuel avant d'utiliser cet appareil, puis conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Ne pas tenter d'utiliser cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans les présentes instructions.

Toute autre utilisation, en particulier une mauvaise utilisation, peut causer des blessures ou des dommages graves par électrocution, la chaleur ou un incendie.

Les présentes instructions constituent une partie essentielle de l'appareil. Ne pas céder l'appareil à des tiers sans le présent manuel.

Toute utilisation, réparation et tout entretien technique de l'appareil ou de toute pièce de celui-ci autre que ceux décrits dans les présentes instructions doit être effectué exclusivement dans un centre de service agréé (voir : « Garantie »).



CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et **NON** destiné à être utilisé dans des véhicules en mouvement. Ne pas utiliser ou ranger l'appareil dans des endroits humides ou mouillés, ou à l'extérieur. Toute utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant ou endommagés de quelque manière que ce soit peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
- **NE PAS** laisser le socle d'alimentation de l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché à la source d'alimentation.
- Risque d'étouffement ! Les enfants en bas âge risquent d'avaler l'aimant émulseur. Il suffit d'un moment d'inattention ! En conséquence, assurez-vous toujours que toutes les pièces de l'appareil se trouvent hors de portée des enfants en bas âge !
- Vérifiez régulièrement l'état de l'ensemble de l'appareil afin de vous assurer de son bon fonctionnement. Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque des liquides s'échappent en cours d'utilisation. Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ou l'une de ses pièces pourrait être endommagé(e), afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou tout autre dommage corporel et/ou matériel. L'appareil ou ses pièces

risquent d'être endommagés, s'il a subi une contrainte inadmissible (p. ex., surchauffe, chocs mécaniques ou électrocution) ou s'il comporte des fissures, des pièces excessivement usées ou fondues, des déformations, ou encore si l'appareil ne fonctionne pas correctement. Si l'un de ces cas se produit en cours de fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil et contactez un centre de service agréé pour examen et/ou réparation. Ne pas essayer d'utiliser l'appareil lorsque celui-ci ou une pièce de ses pièces est endommagé(e). Ne pas essayer d'ouvrir le socle d'alimentation de l'appareil.

- Faites fonctionner l'appareil sur une grande table ou un comptoir bien accessible, stable, nivelé, propre, sec et adapté, résistant à la chaleur et à l'humidité. Essuyez toujours les liquides renversés immédiatement. Assurez-vous toujours que l'extérieur du pot à lait est complètement sec avant de placer celui-ci sur le socle d'alimentation.
- Ne mettre aucun vêtement ou tissu, ou tous autres objets sous ou sur l'appareil en cours de fonctionnement, afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de surchauffe. Ne pas obstruer les orifices d'aération situés au dos du socle d'alimentation afin de prévenir tout risque de surchauffe. Ne pas placer l'appareil sur des surfaces humides ou inclinées (p. ex., évier ou paille).
- Cet appareil peut être utilisé ou manipulé par des personnes, y compris des enfants âgés de 8 ans et plus, avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation, fournies par la personne responsable de leur sécurité. Même le nettoyage ne peut être effectué par des enfants sans surveillance. Les enfants doivent toujours être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, des pièces de l'appareil ou l'emballage. Vous devez toujours garder l'appareil dans un endroit sec, à l'abri du gel, propre et hors de la portée des enfants en bas âge. Ne pas laisser l'appareil ou l'une de ses pièces sans surveillance lorsqu'il/elle est à la portée des enfants en bas âge.
- Ne pas poser l'appareil ou l'une de ses pièces sur ou à proximité de surfaces chaudes (p. ex., un brûleur, un appareil de chauffage ou un four). N'utilisez aucune pièce de l'appareil avec un autre appareil

ou à d'autres fins que celles décrites dans la présente brochure. Pour le fonctionnement, laissez au moins 50cm d'espace libre au-dessus de l'appareil et au moins 20cm d'espace libre de chaque côté pour offrir un accès facile et afin d'éviter tous dommages dus à la vapeur et aux éclaboussures. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous des planches suspendues et des lampes en suspension ou à proximité d'objets délicats (p. ex. des rideaux) afin d'éviter les dommages dus aux éclaboussures. Ne pas user de violence.

- Mettez toujours hors tension l'appareil (appuyez sur la touche STOP), débranchez, puis patientez jusqu'au refroidissement complet de l'appareil, avant de déplacer ou de nettoyer celui-ci et lorsque vous ne l'utilisez pas. L'appareil est conçu pour chauffer et faire mousser des boissons. Ne pas remplir d'objets étrangers ou de liquides afin de prévenir tout risque de blessures et tous dommages dus à l'incendie, à l'électrocution et à des températures élevées. Avant toute utilisation, toujours verser une quantité suffisante de boissons dans le pot à lait (au moins 300ml/MIN). Cependant, ne pas remplir plus que le montant maximum (repère MAX : 300ml pour faire de la mousse, 600ml pour le chauffage). Si le pot à lait est trop rempli, du liquide chaud risque de s'écouler sur le socle.
- Si des liquides s'écoulent ou sont renversés sur le socle d'alimentation ou sur l'extérieur du pot à lait en cours d'utilisation, débranchez immédiatement l'appareil. Essuyez toujours les liquides renversés immédiatement. En cas de doute, retirez une petite quantité de liquide du pot à lait avant de réutiliser l'appareil.
- Ne placer aucun objet dur et/ou lourd sur l'appareil ou sur l'une de ses pièces ou sur l'un de ses accessoires.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons de nettoyage (p. ex., un tampon à récurer métallique) ou de produits chimiques corrosifs (p. ex., un javellisant) pour le nettoyage. Ne pas mettre le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaisselle automatique !
- Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation. Les résidus d'aliments sur la tige d'agitation peuvent considérablement affecter les performances de l'appareil.



IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION AFFÉRENTES AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'appareil est chauffé à l'électricité via un dispositif de chauffage par induction. Placez l'appareil à proximité d'une prise de courant appropriée afin de brancher l'appareil directement à une alimentation secteur protégée par un conducteur de protection (terre/masse) correctement branché. Assurez-vous que les caractéristiques de votre alimentation électrique correspondent aux exigences de l'appareil (220-240V AC, 50/60Hz, indiquées pour 10A).

- Il est fortement recommandé d'installer un disjoncteur à courant résiduel (RCCB) avec un courant de fonctionnement résiduel nominal maximum de 30mA dans l'alimentation du circuit électrique. En cas de doute, contactez votre électricien pour de plus amples informations.
- Dans plusieurs pays étrangers, les spécifications d'alimentation électrique sont sujettes à des normes incompatibles. En conséquence, les alimentations électriques dans les pays étrangers pourraient ne pas remplir les conditions de fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. Ainsi, avant de mettre l'appareil en marche à l'étranger, assurez-vous qu'une utilisation sûre est possible.
- Ne pas utiliser de multiprises de bureau, de minuteur externe, de télécommande ou de rallonge. La prise de courant doit toujours être facilement accessible de sorte qu'il soit possible de débrancher immédiatement l'appareil en cas de dysfonctionnement ou de danger.
- Les broches de la fiche d'alimentation doivent être lisses et propres sans décoloration. Tâchez de toujours manipuler les cordons d'alimentation avec précaution. Ne pas placer l'appareil sur un cordon d'alimentation. Vous ne devez jamais nouer, torsader, tirer, tendre ou presser les cordons d'alimentation. Ne pas laisser la fiche ou le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir. Le cordon d'alimentation ne doit jamais toucher des surfaces chaudes, des bords tranchants ou des pièces mobiles. Assurez-vous que personne ne tire l'appareil par le cordon d'alimentation. Prenez garde de ne pas vous empêtrer dans le cordon d'alimentation. Tenez toujours la fiche pour débrancher le cordon d'alimentation. Ne pas

toucher l'appareil ou la fiche d'alimentation avec les mains mouillées lorsque l'appareil est branché à la source d'alimentation.

- Ne pas placer ou plonger le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans aucun autre liquide. NE PAS renverser ni faire égoutter du liquide sur le socle d'alimentation ou sur le cordon d'alimentation afin prévenir tout risque d'incendie et d'électrocution. Lorsque des liquides s'accumulent dans ou sous le socle d'alimentation ou s'écoulent à l'extérieur, débranchez immédiatement l'appareil. Veuillez consulter les instructions ou consignes du chapitre « Résolution des problèmes ».
- Ne pas placer le socle d'alimentation sur une surface métallique afin d'éviter tout risque élevé d'électrocution, de surchauffe ou d'incendie, en cas de déversement ou d'écoulement de liquides.
- Pour le remplissage de liquides, retirez toujours le pot à lait du socle d'alimentation.




TEMPÉRATURE ÉLEVÉE : RISQUE DE BRÛLURES

L'émulseur de lait « DESIGN MILK & CHOCOLATE ADVANCED » est conçu pour chauffer des boissons. Ainsi, l'appareil risque de causer des brûlures et des dommages lorsqu'il n'est pas utilisé correctement.

- Tenez toujours le pot à lait à niveau lorsqu'il est rempli, afin d'éviter tout déversement. Le pot à lait et son contenu peuvent être chauds même au bout d'un certain temps. Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Même avec le couvercle fermé correctement, de la vapeur chaude et des éclaboussures pourraient s'échapper en cours d'utilisation. Ne pas tenir le visage ou toutes autres parties du corps au-dessus du pot à lait en cours de fonctionnement afin d'éviter tous risques de brûlures.
- Même l'extérieur du socle d'alimentation et du pot à lait devient chaud en cours de fonctionnement. Touchez uniquement le socle d'alimentation et le pot à lait au niveau des éléments de commande et de la poignée, lorsqu'il est chaud.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle :	Art.- N° 42359 Émulseur de lait - Design Milk & Chocolate Advanced
Source d'alimentation :	220 - 240V AC, 50/60Hz
Consommation d'énergie maximale :	650 W au max. ; 1 W au max. en mode Veille (avec touches les touches allumées)
Longueur du cordon d'alimentation :	env. 80 cm
Poids :	env. 1,7 kg
Dimensions :	env. 190 x 140 x 252 mm (l x p x h)
Capacité :	300 ml (mousse de lait) 600 ml (lait chaud, chocolat chaud)
Température :	67°C (fonction Chocolat chaud : 77°C) ; écart : +/- 5°C
Conformité :	

Ces caractéristiques peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE NOUVEL ÉMULSEUR DE LAIT

Couvercle — pour éviter toutes éclaboussures et pour guider la tige d'agitation, le **joint en silicone** amovible maintient le couvercle hermétiquement en place.

Pot à lait en acier inoxydable avec repères de remplissage sur la paroi latérale intérieure et le bec verseur.

Poignée à isolation thermique

SoCLE d'alimentation — avec système d'induction et aimant agitateur actionné par un moteur permettant un chauffage et une agitation sans contact.

Touche Chocolat : cette fonction est parfaitement adaptée aux boissons à base de chocolat et aux milk-shakes.

Touche Lait chaud : pour préparer du lait chaud onctueux pour votre café ou simplement pour boire.

Touche Émulsion : servir utiliser cette fonction pour obtenir de la mousse de lait.

Touche STOP : abandonne la fonction en cours.

Cordon d'alimentation

Les pieds en caoutchouc assurent un support stable sur les surfaces lisses.

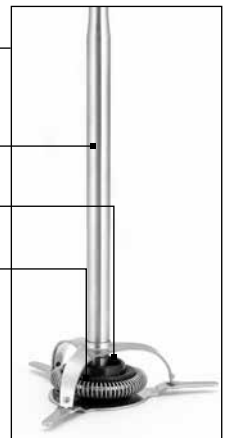
Tige d'agitation pour produire une mousse de lait d'une texture onctueuse et fondante ; composée de ...

Axe

Outil de maintien

Aimant émulseur avec un **serpentin chauffant** fonctionnant par induction.

Le **panier de chocolat** amovible empêche l'aimant émulseur de se coincer et de surchauffer lors de l'ajout de chocolat et d'autres morceaux plus gros d'ingrédients.







PROPRIÉTÉS DE VOTRE ÉMULSEUR DE LAIT

Votre nouvel Émulseur de lait « DESIGN MILK & CHOCOLATE ADVANCED » est conçu pour chauffer et donner de la texture au lait, ainsi que pour préparer du chocolat chaud et bien d'autres boissons délicieuses. Après avoir atteint la température et/ou la durée optimales préprogrammées, l'appareil interrompt automatiquement le processus d'émulsion/agitation en émettant un signal sonore.

FONCTIONS

L'appareil peut fonctionner avec 4 fonctions préprogrammées.

Fonctions	Touches	Symboles	Durée	Quantité maximum	Température
Mousse froide	maintenez la touche Émulsion enfoncée pendant 2 secondes ; la touche s'allume en bleu		env. 120 secondes (2 minutes)	300 ml produit 1 part de lait et 2 parts de mousse	sans chauffage
Mousse chaude	appuyez un court instant sur la touche Émulsion ; la touche s'allume en rouge		jusqu'à 210 secondes (3 1/2 minutes)	300 ml produit 1 part de lait et 2 parts de mousse	env. 67°C
Lait chaud	Touche Lait chaud		jusqu'à 360 secondes (6 minutes)	600 ml produit env. 1/5 de mousse	env. 67°C
Chocolat chaud	Touche Chocolat		jusqu'à 415 secondes (presque 7 minutes)	300 ml (sans panier de chocolat) 600 ml (avec panier de chocolat) plus 2 à 4 morceaux d'une tablette de chocolat de 100 g	env. 77°C

Lorsqu'une fonction est déjà en cours, toutes les autres touches de fonction sont désactivées. Cependant, vous pouvez annuler n'importe quelle fonction en cours à tout moment en appuyant sur la touche STOP, ramenant l'appareil en mode Veille. Par la suite, vous pouvez sélectionner une autre fonction.

DISPOSITIF DE PROTECTION À RÉINITIALISATION AUTOMATIQUE

L'émulseur de lait « DESIGN MILK & CHOCOLATE ADVANCED » est équipé d'un dispositif de protection à réinitialisation automatique qui protège contre la surchauffe du serpentin chauffant situé au bord de l'aimant émulseur et du système d'induction du socle d'alimentation. En cas de risque surchauffe, l'appareil désactive automatiquement le système d'induction et le moteur d'agitation dans le socle d'alimentation (dans un délai de 20 secondes). Dans ce cas, la touche STOP clignote et l'appareil émet un signal sonore. Appuyez sur la touche STOP pour revenir en mode Veille.

Réglez le problème. Par la suite, vous pouvez réactiver la fonction souhaitée.

Une mise hors tension automatique peut résulter des conditions suivantes :

- Quantité insuffisante de liquide (lait ou eau) dans le pot à lait. Respectez toujours le niveau de remplissage MIN (300 ml).
- Vous avez retiré la tige d'agitation ou retiré le pot à lait du socle d'alimentation en cours fonctionnement.
- La tige d'agitation est manquante ou n'est pas montée correctement.
- L'aimant émulseur s'est coincé ou le serpentin chauffant est endommagé ou bloqué.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT: NE PAS laisser les enfants en bas âge jouer avec l'appareil ou l'une de ses pièces, ou son emballage ! Les enfants en bas âge risquent d'avaler l'aimant émulseur, ce qui entraînerait un risque d'étouffement ! Ainsi, veuillez toujours à garder surtout l'aimant émulseur hors de portée des enfants en bas âge. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne pas plonger le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides ou ne renverser aucun liquide sur le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage afin d'éviter d'endommager les surfaces. **Ne pas mettre le socle d'alimentation dans un lave-vaisselle automatique.**

1. Déballez l'appareil ainsi que toutes ses pièces et tous ses accessoires avec précaution. Assurez-vous qu'aucune pièce n'est endommagée ou manquante (voir : « Familiarisation Avec Votre Émulseur De Lait »). Retirez soigneusement tous les matériaux d'emballage, et d'expédition, les autocollants et tout le matériel promotionnel. NE PAS retirer toutefois la plaque signalétique.

Important: L'outil de maintien à l'extrémité inférieure de la tige d'agitation forme une cage avec l'aimant émulseur librement mobile à l'intérieur. Il s'agit d'un phénomène normal, pas de lieu de s'inquiéter. Toujours manipuler la tige d'agitation avec précaution afin d'éviter d'endommager l'outil de maintien ainsi que l'aimant émulseur.

2. Essuyez le socle et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et humide avant la première utilisation et après une longue période de rangement. Nettoyez le pot à lait, le panier de chocolat, la tige d'agitation et le couvercle de l'appareil à l'eau de vaisselle tiède (voir : « Entretien et Nettoyage »). Ensuite, rincez, puis essuyez le produit soigneusement.

UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous toujours que l'appareil et toutes ses pièces et tous ses accessoires, en particulier l'aimant émulseur, se trouvent hors de portée des enfants en bas âge. L'appareil est conçu pour chauffer des boissons et pour faire de la mousse de lait via des systèmes au fonctionnement sans contact. Ne pas essayer de chauffer le pot à lait à l'aide d'un autre dispositif que le socle d'alimentation dédié. Ne pas remplir d'objets étrangers ou de liquides étrangers afin d'éviter tous risques de blessures et de dommages dus à la surchauffe, à l'incendie, à l'électrocution et à des températures élevées. Une utilisation incorrecte ou une mauvaise utilisation peut causer de graves blessures et dommages. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le déplacer ou de nettoyer l'appareil et lorsque vous n'utilisez pas l'appareil. Ne pas laisser le socle d'alimentation sans surveillance pendant qu'il est branché à la source d'alimentation. Débranchez toujours le socle d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas l'appareil. Ne pas user de violence.

Veillez à placer l'appareil sur une surface nivelée, plane, stable et sèche. Pour l'utilisation, ne placez pas l'appareil à proximité du bord de l'espace de travail ou sur des surfaces inclinées. Ne pas utiliser l'appareil sur une surface métallique afin d'éviter tout risque élevé d'électrocution en cas de débordement ou d'éclaboussures.

En cas d'écoulement de liquides en cours d'utilisation, débranchez immédiatement l'appareil (voir : « Résolution des problèmes »). Avant toute utilisation, toujours verser une quantité suffisante de liquide dans le pot à lait (au moins 300ml/MIN). Cependant, ne pas remplir plus que le montant maximum (300ml pour faire de la mousse, 600ml pour le chauffage). Dans le cas contraire, du liquide chaud risque de gicler et/ou de s'écouler dans le socle d'alimentation, entraînant un risque de surchauffe et d'électrocution. Pour remplir le pot à lait, retirez toujours celui-ci du socle d'alimentation. Veillez toujours à maintenir le pot à lait à niveau, lorsqu'il est rempli. Placez toujours le pot à lait correctement rempli sur le socle d'alimentation,

puis insérez la tige d'agitation avant de mettre en marche l'appareil. Toujours rincer la tige d'agitation immédiatement après chaque utilisation afin d'éviter que des résidus de boissons ne sèchent sur l'aimant émulseur.

PRÉPARATION DE LA TIGE D'AGITATION

Si vous souhaitez ajouter des ingrédients solides (p. ex. des morceaux de chocolat), le panier de chocolat doit être installé sur la tige d'agitation afin d'éviter que l'aimant émulseur ne reste coincé.

Si votre recette nécessite uniquement des ingrédients liquides ou des ingrédients finement cristallins (p.ex. poudre de cacao, épices, sucre en poudre ou sel), le panier de chocolat n'est pas nécessaire.

- Pour démonter le panier de chocolat : Tirez l'outil de maintien et le panier de chocolat l'un hors de l'autre pour desserrer le panier de chocolat. Puis soulevez le panier de chocolat pour le retirer de l'axe de la tige d'agitation.
- Pour monter le panier de chocolat : Placez la tige d'agitation à la verticale sur une table. Ensuite, avec la grande ouverture orientée vers le bas, placez le panier de chocolat sur l'axe de la tige d'agitation, puis appuyez dessus doucement jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur l'outil de maintien en un clic.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placez le socle d'alimentation sur le lieu de travail indiqué à proximité d'une prise de courant appropriée. Laissez au moins 20 cm d'espace libre par rapport au bord de l'espace de travail et à tout autre objet (voir : « Consignes générales de sécurité »)
2. Retirez le pot à lait du socle d'alimentation, puis retirez le couvercle.
3. Versez la quantité souhaitée de liquide et d'ingrédients dans le pot à lait. Assurez-vous que le niveau de remplissage est entre les repères MIN (300 ml) et MAX (600 ml). Gardez toujours le pot à lait à niveau, lorsqu'il est rempli.

Pour faire de la mousse de lait à l'aide de la touche Émulsion ou de la fonction Chocolat sans le panier de chocolat, vous devez toujours remplir 300 ml pour obtenir des résultats optimaux et éviter le débordement dû à la mousse produite.

Si vous souhaitez préparer du lait chaud ou du chocolat chaud à l'aide du panier de chocolat, vous pouvez remplir de 300 ml à 600 ml (voir : « Propriétés de Votre Nouvel Émulseur de lait »).

Important: Pour éviter d'endommager le socle d'alimentation, gardez l'extérieur du pot à lait propre et sec lorsque vous placez celui-ci sur le socle d'alimentation.

4. Assurez-vous que l'extérieur du pot à lait est propre et sec, puis placez le pot à lait sur le socle d'alimentation. Placez la tige d'agitation dans le pot à lait.
5. Si vous avez installé le panier de chocolat, vous pouvez à présent ajouter des morceaux d'ingrédients plus gros (p. ex. des morceaux de chocolat).
6. Si votre recette nécessite l'ajout d'autres ingrédients finement moulus, laissez le couvercle ouvert et tenez ces ingrédients à portée de main. Dans le cas contraire, fermez le couvercle.
7. Branchez l'appareil à la source d'alimentation. Un signal sonore retentit avec toutes les touches de fonction qui clignotent. Le touche STOP sera allumée en continu. L'appareil est à présent prêt à fonctionner (mode Veille).

⚠ AVERTISSEMENT: Le pot à lait et la partie supérieure du socle d'alimentation peuvent devenir chauds en cours de fonctionnement. Touchez l'appareil uniquement au niveau des éléments de commande et de la poignée. Ne pas tenir le visage, les mains ou toutes autres parties du corps ou des objets délicats au-dessus du pot à lait en cours de fonctionnement.

8. Appuyez simplement sur la touche dédiée pour activer la fonction souhaitée (voir: « Propriétés de Votre Émulseur de lait /Fonctions »).

Mousse de lait froid : maintenez cette touche enfoncée pendant 2 secondes pour obtenir env. 2/3 de mousse et 1/3 de lait. La touche s'allume en bleu.

Mousse de lait chaud : appuyez un court instant sur cette touche pour obtenir env. 2/3 de mousse chaude et 1/3 de lait chaud. Le touche s'allume en rouge.

Lait chaud (1/5 mousse de lait au maximum).

Chocolat chaud.

Remarque

En cours de fonctionnement, seule la touche STOP est activée. Les autres touches sont désactivées. Si vous souhaitez annuler la fonction en cours, appuyez sur la touche STOP. L'appareil repasse en mode Veille immédiatement. Par la suite, vous pouvez activer une nouvelle fonction.

9. Dès qu'un tourbillon est généré dans le lait, vous pouvez ajouter des ingrédients solides finement broyés (p. ex. du sucre en poudre). Fermez le pot à lait à l'aide du couvercle. Lorsque la température et la durée prédéfinies sont atteintes, l'appareil passe automatiquement en mode Veille et un signal sonore retentit. Votre lait ou votre boisson est à présent prêt(e) à être consommé(e).

Remarque

Après avoir fait de la mousse de lait (p. ex. pour du cappuccino ou du café au lait), vous pouvez verser le lait chaud en laissant le couvercle sur le pot à lait. De cette façon, la mousse reste dans le pot à lait. Ensuite, après avoir retiré le couvercle et la tige d'agitation, vous pouvez retirer la mousse de lait à l'aide d'une cuillère en plastique.

10. Retirez le couvercle et la tige d'agitation du pot à lait. Pour garder votre espace de travail propre, vous pouvez placer la tige d'agitation sur le couvercle. Videz le pot à lait.
11. Toujours rincer la tige d'agitation à l'eau froide immédiatement après utilisation.
12. Il est essentiel de nettoyer le couvercle, le pot à lait et la tige d'agitation après chaque utilisation (voir : « Entretien et Nettoyage »). Les résidus d'aliments sur la tige d'agitation peuvent considérablement affecter les performances de l'appareil.
13. Ne pas laisser l'appareil branché à la source d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas afin d'éviter une perte d'énergie inutile. Débranchez l'appareil si vous ne souhaitez pas l'utiliser à nouveau.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

En cas de problèmes en cours d'utilisation, veuillez consulter la section suivante pour trouver la solution.

Problèmes	Cause	Solution
Tous les touches restent éteintes. L'appareil ne réagit pas.	L'appareil n'est pas sous tension.	Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise de courant appropriée. Assurez-vous que la prise de courant est sous tension en y branchant une lampe.
	Un problème grave est survenu.	Débranchez immédiatement l'appareil. Contactez un centre de services agréé pour examen et réparation.
Impossible de fermer le couvercle hermétiquement.	Le joint en silicone n'est pas correctement monté.	Le renflement du joint en silicone doit être orienté vers le haut et vers l'extérieur et le joint en silicone doit reposer dans la rainure au bord du couvercle.
En versant du liquide, le couvercle tombe.	Vous n'avez pas appuyé sur le couvercle pour le fermer sur le pot à lait.	Avec le couvercle fermé hermétiquement, le joint en silicone empêche le couvercle de tomber lors du versement. Appuyez le couvercle sur le pot à lait pour fermer le couvercle hermétiquement.

Problèmes	Cause	Solution
	Le joint en silicone n'est pas installé correctement sur le couvercle.	Lorsque le joint en silicone installé dans une mauvaise orientation, impossible de fermer le couvercle hermétiquement. Le joint en silicone doit poser dans la rainure située sur le bord du couvercle, le renflement étant orienté vers le haut et vers l'extérieur.
	Le joint en silicone est manquant.	Montez le joint en silicone sur le bord du couvercle (voir : « Entretien et Nettoyage »).
Le touche STOP clignote et une série de signaux sonores se déclenche. Le dispositif de protection a été déclenché.	L'appareil a été utilisé sans liquide ou avec une quantité de liquide trop insuffisante.	Appuyez sur la touche STOP. Remplissez le pot à lait avec au moins 300 ml de liquide froid, puis réessayez.
	La tige d'agitation est manquante ou n'est pas montée correctement.	Appuyez sur la touche STOP. Assurez-vous que la tige d'agitation est correctement montée avec l'aimant émulseur librement mobile dans l'outil de maintien. Placez la tige d'agitation dans le pot à lait. Puis réessayez.
	Vous avez retiré le pot à lait du socle d'alimentation en cours de fonctionnement.	Appuyez sur la touche STOP pour revenir en mode Veille. Remplacez le pot à lait sur le socle d'alimentation. Après quoi, vous pouvez recommencer à utiliser le produit.
	Le pot à lait n'est pas placé correctement sur le socle d'alimentation.	Lorsque le pot à lait est incliné sur le socle d'alimentation, l'appareil ne fonctionne pas. Veuillez à placer le pot à lait correctement sur le socle d'alimentation. Appuyez sur la touche STOP pour revenir en mode Veille. Puis réessayez.
	L'aimant émulseur s'est coincé. Des ingrédients solides peuvent s'être accumulés au fond du pot à lait avant utilisation.	Déplacez manuellement la tige d'agitation pour faire tourbillonner les ingrédients solides. Ensuite, réessayez immédiatement. Ajoutez des ingrédients solides après le début d'utilisation. Patientez jusqu'à apparition d'un tourbillon au centre du lait. Puis, ajoutez lentement les ingrédients. Pour les ingrédients contenant des morceaux plus gros, utilisez le panier de chocolat.
	La tige d'agitation est endommagée.	Contactez votre fournisseur ou un centre de services agréé.
Quantité insuffisante de mousse.	Sélection d'une fonction erronée.	Pour faire de la mousse, utilisez la fonction Émulsion (voir : « Propriétés de Votre Émulseur de lait »).

Problèmes	Cause	Solution
	Le panier de chocolat est installé sur la tige d'agitation.	Pour faire de la mousse, retirez le panier de chocolat. Ajouter les gros morceaux d'ingrédients manuellement après avoir fait de la mousse.
	Le lait n'est pas vraiment frais ou vous avez peut-être utilisé un type de lait insuffisant.	Seul du lait vraiment frais produit de grandes quantités de mousse. Cependant, tous les types de lait ne conviennent pas à la production de mousse.
	La tige d'agitation est polluée.	Démontez et faites tremper la tige d'agitation pour la nettoyer (voir : « Entretien et Nettoyage »).
Le lait a un goût fade.	Le lait n'est pas vraiment frais.	Utilisez exclusivement du lait vraiment frais.
	Le couvercle, le pot à lait ou la tige d'agitation peuvent être pollués.	Le lait prend facilement une odeur et un goût désagréables. Pour cette raison, toutes les pièces de l'appareil doivent être soigneusement nettoyées. Démontez et faites tremper la tige d'agitation pour la nettoyer. De plus, trempez et nettoyez soigneusement le pot à lait, le couvercle et le joint en silicone. (voir : « Entretien et Nettoyage »)
La mousse de lait n'est pas chauffée.	Vous avez exercé une pression trop prolongée sur la touche Émulsion.	Lorsque vous appuyez sur la touche Émulsion pendant 2 secondes, le serpentin chauffant se désactive. Appuyez seulement un court instant sur la touche Émulsion pour obtenir de la mousse de lait chaud.
	Le serpentin chauffant est endommagé.	Contactez votre fournisseur ou un centre de services agréé.
Du liquide s'accumule dans le socle d'alimentation ou s'écoule à l'extérieur du pot à lait.	Il y a trop de liquide dans le pot à lait.	Débranchez immédiatement l'appareil. Retirez ensuite le pot à lait et essuyez l'appareil, puis nettoyez-le entièrement. En fonction de la fonction utilisée, respectez toujours le niveau de remplissage MAX (300 ml ou 600 ml, voir : « Utilisation »).
	Vous avez renversé du liquide lorsque vous remplissez ou déplacez le pot à lait.	Débranchez immédiatement l'appareil. Retirez ensuite le pot à lait et essuyez l'appareil, puis nettoyez-le entièrement. Assurez-vous toujours que l'extérieur du pot à lait est sec et propre, avant de placer le pot à lait sur le socle d'alimentation. Tenez toujours le pot à lait à niveau lorsqu'il est rempli.

Problèmes	Cause	Solution
Le socle d'alimentation devient chaud en cours de fonctionnement.	La partie supérieure du socle d'alimentation chauffe en cours de fonctionnement. Il s'agit d'un phénomène normal.	Pas besoin de mesures.
	Si le socle d'alimentation devient vraiment chaud, un problème grave s'est produit.	Débranchez immédiatement l'appareil. Contactez un centre de services agréé pour examen et réparation.
Le ventilateur tourne encore quelques minutes après utilisation.	Il s'agit d'un phénomène normal.	Pas besoin de mesures.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT: Mettez toujours l'appareil en mode Veille (en appuyant sur la touche STOP), débranchez-le, puis laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Assurez-vous toujours que toutes les pièces de l'appareil se trouvent **hors de portée des enfants en bas âge. Risque d'étouffement ! Assurez-vous surtout que les enfants en bas âge n'ingèrent pas l'aimant émulseur.**

Ne renversez ou ne versez aucun liquide sur ou dans le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation. Ne pas placer ou immerger le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans un liquide afin de prévenir tout risque de dommages, de surchauffe, d'incendie et d'électrocution.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de liquides agressifs (p. ex. agent de blanchiment, solvants) pour nettoyer l'appareil ou toute pièce de celui-ci, afin d'éviter d'endommager les surfaces et d'obturer le couvercle. Ne pas utiliser d'objets durs ou tranchants pour le nettoyage (p. ex., tampons abrasifs, couteaux, grattoirs). Ne pas user de violence. **En particulier, faites attention lors du nettoyage de l'aimant émulseur afin d'éviter d'endommager le serpentin chauffant.**

NE PAS mettre le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaisselle automatique !

Important: Il est essentiel de rincer la tige d'agitation immédiatement après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de résidus tenaces sur les surfaces, car cela diminuerait considérablement les performances de l'appareil et pourrait provoquer des odeurs désagréables et un goût fade.

1. Retirez le couvercle et sortez la tige d'agitation. Videz entièrement le pot à lait, puis rincez soigneusement le pot à lait, le couvercle et la tige d'agitation à l'eau claire du robinet.
2. Remplissez le pot à lait jusqu'au repère MIN avec de l'eau claire, puis ajoutez une petite goutte de liquide vaisselle. Essuyez l'extérieur du pot à lait. Insérez la tige d'agitation et fermez le pot à lait à l'aide du couvercle. Placez le pot à lait sur le socle d'alimentation.
3. Appuyez sur la touche Chocolat pour lancer un cycle de chauffage complet. Retirez le pot à lait du socle d'alimentation, puis retirez le couvercle et la tige d'agitation.

Remarque

Si nécessaire, vous pouvez retirer le joint en silicone du couvercle pour le nettoyer.

4. À l'aide d'une brosse douce en nylon, nettoyez le pot à lait et le couvercle à l'eau de vaisselle tiède. Pour cela, vous pouvez utiliser la solution tiède dans le pot à lait.
5. Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau claire du robinet.

Conseil : Lorsque des résidus tenaces sont présents sur la tige d'agitation, nettoyez la tige d'agitation comme décrit dans la section ci-après « Élimination des résidus tenaces de la tige d'agitation ».

Remarque

Vous pouvez nettoyer le pot à lait, le couvercle et la tige d'agitation dans un lave-vaisselle automatique. Pour cela, placez le couvercle et la tige d'agitation sur le panier supérieur.

⚠ ATTENTION: Ne pas démonter la tige d'agitation avant de la nettoyer dans le lave-vaisselle automatique afin d'éviter que les petites pièces soient endommagées ou perdues pendant le processus de nettoyage.

Évitez de renverser ou de verser du liquide sur le socle d'alimentation.

6. Essuyez le socle d'alimentation et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Ensuite, essuyez soigneusement toutes les pièces.
7. Laissez toutes les pièces sécher naturellement pendant env. 1 heure, dans un endroit où elles se trouvent **hors de portée des enfants en bas âge**.
8. Insérez le joint en silicone dans la rainure située sur le bord du couvercle. Le ren-

flement situé sur un côté du joint en silicone doit être orienté vers le côté supérieur et extérieur du couvercle.

Important: Après le nettoyage, vous devez placer le pot à lait sur le socle d'alimentation avec la tige d'agitation dans le pot à lait. De cette façon, vous évitez d'endommager la tige d'agitation. Toutefois, si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant quelques jours, ne pas fermer le pot à lait, mais posez le couvercle à côté de l'appareil afin d'éviter les odeurs désagréables éventuelles.

ÉLIMINATION DES RÉSIDUS TENACES DE LA TIGE D'AGITATION

⚠️ AVERTISSEMENT: Risque d'étouffement ! Assurez-vous toujours que toutes les pièces de la tige d'agitation se trouvent hors de portée des enfants en bas âge ! Les enfants en bas âge risquent d'avaler l'aimant émulseur et en mourir étouffés.

Vous pouvez démonter la tige d'agitation pour le nettoyer.

1. Retirez le panier de chocolat : Le panier de chocolat est simplement fixé sur l'outil de maintien de la tige d'agitation. Tirez sur l'outil de maintien et le panier de chocolat pour détacher le panier de chocolat. Soulevez ensuite le panier de chocolat pour le dégager de l'axe.
2. Tenez l'outil de maintien dans la paume, puis dévissez l'axe, en vous assurant que l'aimant émulseur ne tombe pas.
3. Placez toutes les pièces de la tige d'agitation dans de l'eau de vaisselle tiède pendant env. 10 minutes.
4. Utilisez une petite brosse souple (p. ex. une brosse à dents propre) pour brosser soigneusement le serpentин chauffant situé sur le bord de l'aimant émulseur, l'intérieur de l'outil de maintien et le filetage situé à l'extrémité de l'axe. Le panier de chocolat et l'axe peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge.
5. Rincez toutes les pièces de la tige d'agitation à l'eau claire du robinet, puis essuyez-les. Laissez sécher toutes les pièces naturellement pendant env. 1 heure dans un endroit où elles se trouvent **hors de portée des enfants en bas âge**.
6. Après le nettoyage, remonter la tige d'agitation afin d'éviter d'endommager et de perdre des pièces (voir ci-dessous : « Montage de la Tige D'agitation »).

MONTAGE DE LA TIGE D'AGITATION

7. Placez l'outil de maintien sur la table avec le côté plat orienté vers le bas. Placez l'aimant émulseur dans l'outil de maintien avec le côté plat orienté vers le bas, également.

8. Tenez l'outil de maintien d'une main, puis vissez l'axe de la tige d'agitation dans le trou au centre de l'outil de maintien, jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance. Cependant, il n'est pas nécessaire de visser l'axe fermement. Lorsque la tige d'agitation est montée correctement, l'aimant émulseur peut se déplacer librement à l'intérieur de l'outil de maintien mais ne tombera pas. La tige d'agitation est à présent prête à être utilisée à nouveau.

RANGEMENT

⚠ AVERTISSEMENT: Il est important de surveiller les enfants en bas âge afin de s'assurer qu'ils ne jouent ni avec l'appareil ni avec l'une de ses pièces. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le toujours. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché à la source d'alimentation afin de prévenir tout risque de blessures, d'électrocution et d'incendie.

Nettoyez l'appareil avant de le ranger (voir : « Entretien et Nettoyage »).

Ne pas tenez l'appareil par le cordon d'alimentation pour le déplacer afin d'éviter de l'endommager. Manipulez toujours le cordon d'alimentation avec précaution. Le cordon d'alimentation ne doit jamais être noué, tordu, tiré, tendu ou écrasé. Ne pas laisser la fiche ou le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir. Pour le rangement, vous pouvez enrouler le cordon d'alimentation de manière lâche autour du socle d'alimentation.

Ne placez aucun objet dur ou lourd sur ou dans l'appareil ou sur une pièce de celui-ci. Ne pas utiliser de pièces ou d'accessoires de l'appareil pour d'autres appareils ou à d'autres fins que celles décrites dans la présente brochure.

Veillez ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et à l'abri du gel, **hors de portée des enfants en bas âge**, et protégé contre toute charge excessive (p. ex., chocs mécaniques ou électrocution, chaleur, rayons du soleil). Pour le range, nous vous recommandons de placer le pot à lait sur le socle d'alimentation et la tige d'agitation dans le pot à lait.

Important: En cas de non-utilisation de l'appareil pendant quelques jours, laissez sécher complètement toutes les pièces de l'appareil et placez la tige d'agitation dans le pot à lait, mais posez le couvercle à côté de l'appareil. Lorsque vous fermez le pot à lait avec le couvercle, des odeurs désagréables peuvent apparaître.

REMARQUES RELATIVES À LA MISE AU REBUT



La mise au rebut de l'appareil et de son emballage doit être effectuée conformément aux réglementations et exigences locales en vigueur pour les appareils électriques et les emballages. Veuillez contacter l'entreprise locale d'élimination des déchets.

Ne pas jeter les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utilisez des installations de collecte séparées. Contactez votre municipalité pour en savoir plus sur les différents systèmes de collecte disponibles. Si les appareils électriques sont éliminés par mise en décharge ou dans des sites d'enfouissement, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et atteindre la chaîne alimentaire, causant ainsi des dégâts pour votre santé et votre bien-être. En remplaçant de vieux appareils par des nouveaux, le distributeur est tenu par la loi de reprendre au moins votre ancien appareil aux fins de mise au rebut sans que vous n'encouriez de frais.

INFORMATIONS ET SERVICES

Veuillez visiter le site Web : www.gastroback.de pour de plus amples informations.

Pour obtenir du support technique, veuillez contacter le centre de service à la clientèle de GASTROBACK par téléphone : +49 (0) 4165/22 25-0 ou par e-mail : info@gastroback.de.

GARANTIE

Nous garantissons que tous nos produits sont exempts de défauts au moment de l'achat. Au regard de tout défaut de fabrication ou de matériaux démontrable, l'appareil sera réparé ou remplacé gratuitement sans possibilité de recours en dommages et intérêts et dans un délai de 2 ans après l'achat de l'appareil. Il n'existe aucune réclamation dans le cadre de la garantie de l'acheteur si les dommages ou le défaut de l'appareil est causé par un traitement inapproprié, une surcharge ou des erreurs d'installation. La réclamation dans le cadre de la garantie expire en cas d'interférence technique d'un tiers sans accord écrit. L'acheteur doit présenter le bordereau de vente lors dans le recours à une garantie et doit supporter tous les frais et coûts du transport.

L'utilisation restreinte de cet appareil à des fins commerciales, industrielles ou commerciales dans les bureaux, maisons d'hôtes, cafés et boulangeries et autres installations similaires est possible. Dans ce cas, la période de garantie est réduite à 1 an.

Remarque

Les clients d'Allemagne et d'Autriche : Pour toute réparation et tout service, veuillez envoyer les produits Gastroback à l'adresse suivante :

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21 279 Hollenstedt, Allemagne.

Les clients d'autres pays : Veuillez contacter votre revendeur.

Veuillez convenir que nous ne pouvons supporter les frais de réception. Envoi des appareils : Veuillez vous assurer d'emballer l'appareil prêt à être expédié sans accessoires. Ajoutez le bordereau de vente et une brève description de la panne. Le délai de traitement après réception de l'appareil défectueux sera d'env. 2 semaines nous vous informerons automatiquement. Après la période de garantie, veuillez envoyer les appareils défectueux à l'adresse indiquée. Vous recevrez un devis gratuit et, par la suite, pourrez décider si nous réparerons l'appareil aux frais éventuellement encourus, renvoyer gratuitement l'appareil défectueux ou mettre au rebut l'appareil gratuitement.

Cet appareil est prévu exclusivement pour une utilisation domestique et NE doit PAS être utilisé à des fins commerciales. Ne pas essayer d'utiliser cet appareil d'une autre manière ou à d'autres fins que l'utilisation prévue, décrite dans les présentes instructions. Toute autre utilisation est considérée comme une utilisation non prévue ou une mauvaise utilisation, et peut entraîner des blessures ou des dommages graves. Il n'existe aucune réclamation dans le cadre de la garantie de l'acheteur si des blessures ou des dommages sont causés par une utilisation non prévue.

RECETTES

SANGRIA CONGELÉE

Pour 2 personnes

- » env. 150ml de café noir chaud (p. ex., Long Black)
- » 300 ml de lait frais, froid et faible en matières grasses (1,5 % de matières grasses)
- » 1 cuillère à café de chocolat noir râpé

Retirez le pot à lait du socle d'alimentation, puis versez-y du lait. Insérez la tige d'agitation (sans panier de chocolat), puis placez le pot à lait sur le socle d'alimentation. Fermez avec le couvercle.

Appuyez un court instant sur la touche Émulsion pour mettre sous tension l'appareil, puis laissez l'appareil fonctionner jusqu'à la fin.

Répartissez le café dans 2 grandes tasses à cappuccino. En laissant le couvercle sur le pot à lait, ajoutez le lait chaud au café.

Retirez le couvercle et la tige d'agitation du pot à lait, puis mélangez la mousse au café à l'aide d'une cuillère en plastique.

Étaler un peu de chocolat râpé sur la mousse et servir immédiatement.

LATTÉ

Pour 3 personnes

- » environ. 150ml de café noir chaud (p. ex. Espresso)
- » 300ml de lait frais, froid et faible en matières grasses (1,5 % de matières grasses)

Retirez le pot à lait du socle d'alimentation, puis versez-y du lait. Insérez la tige d'agitation (sans panier de chocolat), puis placez le pot à lait sur le socle d'alimentation. Fermez avec le couvercle.

Appuyez un court instant sur la touche Émulsion pour mettre sous tension l'appareil, puis laissez l'appareil fonctionner jusqu'à la fin.

Répartir le café dans 3 verres sur pied haut. Maintenez l'un des verres incliné puis, en laissant le couvercle sur le pot à lait, versez lentement env. 50 ml de lait chaud le long de la paroi intérieure du verre. Répétez avec les autres verres.

Retirez le couvercle et la tige d'agitation du pot à lait et répartissez la mousse entre les verres de café à l'aide d'une cuillère en plastique. Il devrait y avoir 3 couches dans chaque verre. Servir immédiatement.

CHOCOLAT CHAUD

Pour 2 personnes

- » 4 morceaux de chocolat noir
- » 300ml de lait
- » Pour garnir : de la crème fouettée

Retirez le pot à lait du socle d'alimentation, puis versez-y du lait. Montez le panier de chocolat, puis insérez la tige d'agitation dans le pot à lait. Briser les morceaux de chocolat en morceaux plus petits. Ensuite, ajoutez le chocolat au pot à lait, puis placez le pot à lait sur le socle d'alimentation. Fermez avec le couvercle.

Appuyez sur la touche Chocolat pour mettre sous tension l'appareil, puis laissez l'appareil fonctionner jusqu'à la fin.

Distribuer le chocolat chaud dans 2 tasses. Garnir d'une cuillerée de crème fouettée. Servir immédiatement.

CACAO RUSTIQUE

Pour 2 personnes

- » 300 ml de lait faible en matières grasses
- » 25 ml de crème (env. 30 %)
- » 3 petites cuillères à café de poudre de cacao
- » 2 cuillères à café de sucre brun, selon votre goût
- » 1 paquet de sucre vanille
- » 1 petite pincée de clou de girofle moulu
- » 1 petite pincée de noix de muscade moulue
- » 1 petite pincée de café soluble en poudre
- » 1 pincée de sel
- » une trace de poivre noir
- » Pour garnir : de la crème fouettée et 1 cuillère à café de chocolat noir râpé

Retirez le pot à lait du socle d'alimentation et ajoutez du lait et 25 ml de crème. Insérez la tige d'agitation (sans panier de chocolat). Ajouter la poudre de cacao, le clou de girofle, la muscade et le poivre.

Placez le pot à lait sur le socle d'alimentation. Garder le sucre vanille, le sucre brun, le café soluble et le sel à portée de main.

Mettez sous tension l'appareil à l'aide de la touche Chocolat. Dès la formation d'un tourbillon, ajoutez les ingrédients restants. Fermez le couvercle, puis laissez l'appareil fonctionner jusqu'à la fin.

Distribuer le Cacao Rustique dans 2 tasses et garnir de crème fouettée. Étaler le chocolat râpé dessus et servir immédiatement.

GASTROBACK® GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
téléphone +49(0)41 65 / 22 25-0 . fax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de