

# **GASTROBACK®**

## **BEDIENUNGSANLEITUNG** LATTE MAGIC



Art.-Nr. Latte Magic »42325/42326«

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 Latte Magic kennenlernen .....	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 .....	11
Sicherheitseinrichtungen .....	11
Tipps für beste Ergebnisse .....	11
Vor der ersten Verwendung .....	13
Bedienung .....	14
Das Gerät vorbereiten .....	15
Herstellung von warmem Milchschaum .....	17
Herstellung von kaltem Milchschaum .....	17
Erhitzen von Milch .....	17
Hilfe bei Problemen .....	18
Pflege und Reinigung .....	19
Aufbewahrung .....	21
Entsorgungshinweise .....	22
Information und Service .....	23
Gewährleistung/Garantie .....	23
Rezepte .....	24

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

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

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

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

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

Ihre Gastroback GmbH

## IHREN LATTE MAGIC KENNENLERNEN

### Transparenter Deckel

mit Dichtung, BPA-frei

### Behälter

für ca. 350 ml feinen Milchschaum,  
360° frei drehbar,  
Innenbehälter antihafbeschichtet

### Integrierte Heizfunktion

Automatisches Erhitzen der Milch

### Kalt-Aufschäum-Funktion

ideal für Kuchen & Torten

### magnetisches Antriebssystem

Einfache Bedienung, besonders  
eise – ohne Antriebs-Kupplung

### 500 Watt Leistung

leiser Motor, automatische  
Abschaltung

### »Soft-Touch«- Start-/Stopschalter

rot oder blau beleuchtet

### Basistation/Sockel

### Standfüße

rutschfest



**»Schwebende« Milchschaumspirale**  
produziert warmen und kalten Milchschaum in Sekun-  
denschnelle (max. 350ml); magnetische & heraus-  
nehmbare Spirale; einfache Reinigung

## SICHERHEITSHINWEISE

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

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

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt,

Telefon: (04165) 22250

### ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie

das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Nehmen Sie den Krug immer vom Sockel herunter, bevor Sie den Milchschaum entnehmen. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf den Sockel legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder den heißen Krug über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.
- Lassen Sie auf allen Seiten des Geräts mindestens 10 cm und darüber mindestens 50 cm frei, um unbehindert arbeiten zu können. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Milchschaum in haushaltsüblichen Mengen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Flüssigkeit läuft aus, Überhitzung).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- **Kleine Kinder könnten den Aufschäumaufsatz verschlucken und dadurch ersticken! Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte

oder Zwecke verwenden. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln).
- Niemals harte Zutaten oder große Mengen pulveriger Zutaten mit dem Gerät verarbeiten. Schließen Sie den Deckel des Kruges immer sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten. Niemals während des Betriebs den Deckel öffnen.
- Niemals den Krug über die MAX-Füllmarke füllen. Andernfalls könnte Flüssigkeit über den Rand herauslaufen. Beachten Sie dazu bitte die unterschiedlichen maximalen Füllmengen für die verschiedenen Anwendungen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Achten Sie immer darauf, dass der Krug an den Außenseiten völlig trocken ist, bevor Sie ihn auf den Sockel stellen. Sollten Flüssigkeiten über oder in den Sockel gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Füllen Sie den Krug immer mindestens bis zur MIN-Füllmarke auf, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Gießen Sie die aufgeschäumte Milch mit Vorsicht aus, um Verbrühungen zu vermeiden. Während des Betriebs und kurz danach könnte heißer Dampf am Deckel entweichen. Außerdem wird der Krug sehr heiß. Fassen Sie Krug und Deckel nur an den Handgriffen an. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie kurz nach dem Betrieb den Deckel öffnen.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie den Sockel immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät an Krug, Deckel oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals den

Sockel, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten über den Sockel oder das Netzkabel gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals den Sockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: »Pflege und Reinigung«). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

### **VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT**

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

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

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 1500 W (oder 10 A) ausgelegt sein und über einen korrekt angeschlossenen Schutzleiter verfügen.
- Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür,

dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

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

### **HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR**


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

- Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die Außenseiten von Krug und Deckel des Gerätes mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren oder den Krug auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen. Fassen Sie die Bauteile des Gerätes während und nach dem Betrieb immer nur an den Griffen (Henkel des Krugs) an.
- Auch bei korrekt geschlossenem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Deckels und beim Ausgießen heruntertropfen.
- Niemals hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Flüssigkeiten mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden.

## BEWEGLICHE BAUTEILE

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

## TECHNISCHE DATEN

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

## EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN 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.

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

## SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

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

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

## TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Verwenden Sie immer kalte, frische (oder frisch geöffnete) Milch.
- Füllen Sie zum Aufschäumen nur höchstens bis zur 1. Füllmarke MAX auf. Ganz allgemein erhalten Sie mehr Schaum, wenn Sie mehrere kleine Portionen verarbeiten.
- Geben Sie weitere Zutaten erst hinzu, wenn das Gerät die Milch etwas angewärmt hat (nach einigen Sekunden bis 1 Minute).
- Schäumen Sie die Milch direkt vor der Verwendung auf. Milchschaum fällt nach

einiger Zeit zum großen Teil wieder zusammen.

- Wärmen Sie aufgeschäumte Milch nicht wieder auf.
- Krug und Aufschäumaufsatz müssen vor JEDER Verwendung sauber sein. Wenn Sie mehrere Portionen hintereinander zubereiten wollen, dann reinigen Sie den Krug mit einem feuchten Tuch, bevor Sie die nächste Portion aufschäumen.
- Die Ergebnisse hängen von vielen Einflüssen ab. Probieren Sie verschiedene Milchsorten aus.

Milchsorten: Geeignet sind frische Milch und H-Milch (Beispiel: Kuh, Schaf, Ziege) oder Milch-Ersatz (Beispiel: Hafer, Soja, Mandeln) mit unterschiedlichem Fettanteil. Allerdings liefert ein geringerer Fettanteil der Milch meist mehr seidigeren Schaum.

Weitere Zutaten: Säure und Fettanteil der Zutaten haben einen großen Einfluss auf die Schaumbildung. Die Zugabe von pulverigen Zutaten kann den Schaum zusammenfallen lassen (Beispiel: Kakao).

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

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

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

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

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

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

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

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

## BEDIENUNG

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

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

- Wenn der Krug auf dem Sockel steht und/oder das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist: Niemals in den Krug fassen oder irgendwelche Fremdkörper hinein stecken (Beispiel: Kochbesteck, Tücher). Stellen Sie den Krug immer erst auf den Sockel, nachdem Sie ihn richtig für den Betrieb vorbereitet haben (Aufschäumaufsatz eingesetzt, gefüllt, Deckel 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 vorgesehen Griff. Halten Sie Ihre Hände und Gesicht nicht über das Gerät. Achten Sie darauf, dass heißer Dampf am Deckel des Kruges austreten könnte. Kondenswasser kann sich unter dem Deckel sammeln und beim Öffnen des Deckels herunter tropfen. Niemals während des Betriebes (Kontrollleuchte leuchtet rot oder blau) den Deckel oder den Krug abnehmen, um ein Überlaufen oder Überhitzung zu verhindern. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (START/STOP-Taste drücken) oder warten Sie, bis das Gerät sich automatisch abschaltet (Kontrollleuchte verlischt), bevor Sie den Krug auf eine feuchtigkeits- und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen und den Deckel abnehmen. Niemals den heißen Krug auf wärmeempfindliche Gegenstände stellen.

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

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

### Hinweis:

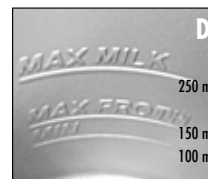
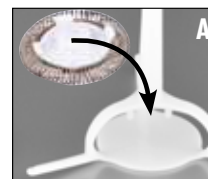
Bei der ersten Verwendung kann ein leichter Geruch beim Einschalten des Motors entstehen. Dies ist normal und völlig unbedenklich. Der Geruch wird sich nach mehreren Anwendungen legen.

## DAS GERÄT VORBEREITEN

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

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

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



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

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

2. Nehmen Sie die Milchschaumspirale und platzieren Sie diese mit der Auswölbung nach oben zeigend zwischen den drei Stiften an der Spiralenhalterung – die Spirale wird durch einen Magneten an die richtige Position gebracht. (Abb. A und B).
3. Nehmen Sie die Halterung mit der eingebauten Milchschaumspirale und stellen Sie diese aufrecht, den langen Stift nach oben zeigend, (siehe Abb. C) auf den Boden des Schaumbehälters.
4. Gießen Sie die gewünschte Menge gekühlte Milch in den Behälter. Sie können Magermilch, fettreduzierte Milch



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

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

#### Hinweis:

Nehmen Sie den Behälter zum Befüllen immer von der Basisstation.

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

#### Hinweis:

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

#### Note:

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

5. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und vergewissern Sie sich, dass der Behälter richtig verschlossen ist.
6. Setzen Sie den Behälter auf die Basisstation so dass die Kontakte in die entsprechenden Öffnungen an der Basisstation gleiten. Der Behälter passt in jeder Orientierung auf den Kontakt der Basisstation.  
Der Startknopf (Abb. E) befindet sich am Behälter.
7. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

## HERSTELLUNG VON WARMEM MILCHSCHAUM

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

#### Füllmengen:

- 100 ml Milch (Markierung MIN) ergeben ca. 300 ml Milchschaum.
- 150 ml Milch (Markierung MAX FROTH) ergeben ca. 350 ml Milchschaum

## HERSTELLUNG VON KALTEM MILCHSCHAUM

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

#### Füllmengen:

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

## ERHITZEN VON MILCH

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

#### Füllmengen:

- maximal 250 ml Milch (Markierung MAX MILK)
- minimal 100 ml Milch (Markierung MIN)

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

#### Hinweis:

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

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

### Hinweis:

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

10. Nehmen Sie den Behälter von der Basisstation, um den üppigen und dicken Schaum mit dem Löffel aus dem Behälter zu entnehmen.
11. Wenn Sie Ihren Milchschaum nach Wunsch verarbeitet haben, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
12. Reinigen Sie den Behälter und alle verwendeten Bauteile und Zubehör sofort nach jeder Verwendung und spülen Sie den Behälter vor jeder Verwendung mit kaltem klarem Wasser aus. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät oder seinen Teilen antrocknen (siehe: >Pflege und Reinigung).

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

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
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.	Der Krug steht nicht richtig auf dem Sockel. Der Bearbeitungsprozess ist nicht gestartet.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vergewissern Sie sich, dass der Krug richtig auf dem Sockel steht.</li><li>• Drücken Sie 1 x die START/STOP-Taste, um das Gerät einzuschalten; danach muss die Kontrollleuchte rot leuchten.</li></ul>
Aufschäumaufsatz bewegt sich nicht oder ist locker.	Aufschäumaufsatz ist nicht richtig eingelegt.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Drücken Sie 2 x 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>
Zutaten schmelzen nicht.	Die Milch war bei der Zugabe noch nicht warm genug.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lassen Sie das Gerät einige Sekunden heizen, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.</li></ul>

Die Milch ist zu heiß oder zu kalt	Zu viel oder zu wenig Milch im Krug.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Achten Sie darauf, dass der Füllstand im Krug zwischen der MAX und MIN Füllmarke liegt.</li></ul>
Das Gerät hört plötzlich auf zu arbeiten.	Stromausfall in der Stromversorgung. Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	<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. 30 Sekunden, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.</li></ul>

## PFLEGE UND REINIGUNG

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

**WICHTIG:** Durch unachtsame Handhabung kann Wasser in den Behälterboden eindringen.

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

Beachten Sie außerdem folgende Hinweise:

### REINIGUNG DER BASISSTATION

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

### REINIGUNG VON DER MILCHSCHAUMSPIRALE

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

### Hinweis:

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

## REINIGUNG DES BEHÄLTERS

- Reinigen Sie den Behälter niemals in der Geschirrspülmaschine, da dieser elektrische

Bauteile besitzt, die durch Wasserkontakt beschädigt werden!

- Gießen Sie sofort nach der Verwendung etwas warmes Wasser in den Behälter, um Rückstände aufzuweichen. Das Wasser verhindert, dass sich Rückstände von Milch und Aroma-stoffen an der Antihafbeschichtung ansammeln und fest trocknen. Dadurch wird die Reinigung erleichtert und ein Anbrennen der Zutaten bei der nächsten Verwendung verhindert.

- Reinigen Sie den Behälter und den Deckel vorsichtig mit warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu ein Tuch oder einen Spülschwamm. Spülen Sie die Geräteteile danach aus und trocknen Sie alle Geräteteile mit einem weichen Tuch.

- Die Innenseiten des Behälters müssen besonders vorsichtig gereinigt und getrocknet werden, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.

- Falls die Unterseite des Behälters verunreinigt wird, wischen Sie diese mit einem leicht angefeuchteten Tuch vorsichtig ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den elektrischen Kontakt gelangt.

- **ACHTUNG:** Verwenden Sie nur Putzschwämme, die für Antihafbeschichtungen geeignet sind. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, metallene Topfreiniger oder ähnliche Reinigungshilfen mit harten Oberflächen aus Kunststoffen oder Metall.

- **WICHTIG:** Achten Sie darauf, nach jeder Benutzung alle Rückstände vom Behälterboden vollständig zu beseitigen. Rückstände auf dem Boden des Behälters führen zum Anbrennen der Zutaten.

- Spülen Sie den Behälter nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser ab.

- Hartnäckige Rückstände lassen sich mühelos entfernen, wenn Sie einen Geschirrspültab in den Behälter legen und ein bisschen heißes Wasser dazu geben. Weichen Sie die Rückstände ca. 15 Minuten mit dieser Lösung ein und spülen Sie den Behälter im Anschluss mit frischem Wasser gut aus.

- Um alle Rückstände des Spülmittels zu entfernen setzen Sie das Gerät zusammen. Füllen Sie klares Wasser bis zur MAX-Markierung (für Milchschaum) ein und schalten Sie das Gerät ein. Gießen Sie das Wasser im Anschluss weg. Das Gerät ist jetzt wieder einsatzbereit.

- Hin und wieder sollten Sie den Latte Magic zur Reinigung bis zur MAX-Markierung (für Milchschaum) mit Wasser und einem Tropfen Spülmittel füllen und anschließend das Gerät einschalten.

- Achten Sie bei der Reinigung besonders sorgfältig auf die kleinen Geräteteile (Milchaufschäumspirale). Achten Sie darauf, dass Sie diese Teile nicht mit dem Spülwasser wegschütten, eventuell verlieren oder versehentlich in den Müll werfen.

- Spülen Sie den Latte Magic vor jedem Durchlauf zuerst vorsichtig mit kaltem Wasser aus, auch zwischen den einzelnen Durchläufen, wenn Sie mehrere Portionen nacheinander aufschäumen. Sie garantieren dadurch eine angemessene Funktion. (Achten Sie darauf, dass kein Wasser über die Außenseiten gelangt.)

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

## AUFBEWAHRUNG

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

- Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

- Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

- Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät AUSgeschaltet ist (Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich oder ist aus). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile (siehe: »Pflege und Reinigung«).

2. Legen Sie das Kabel lose um die Kabelaufwicklung im Boden des Sockels.

3. Setzen Sie den Behälter auf die Basisstation.

4. Legen Sie den Schaum Aufsatz mit der Halterung in den Krug.

5. Setzen Sie den Deckel auf den Krug.

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

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



## ENTSORGUNGSHINWEISE

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

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der 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

### KLASSISCHER MILCHSCHAUM

#### (3-4 Portionen)

- » Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch

Geben Sie die Milch in den Behälter. Beachten Sie dabei die MAX-Markierung für Milchschaum im Behälter. Die Milch wie in der Bedienungsanleitung unter "Bedienung" beschrieben erwärmen und aufschäumen. Geben Sie den Schaum mit dem Löffel auf Ihr Lieblingsgetränk oder Dessert.

### AROMATISIERTER MILCHSCHAUM

#### (3-4 Portionen)

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

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

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

### CAPPUCCINO GRANDE

#### (3-4 Portionen)

- » Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- » 2 Tassen heißer starker Kaffee oder Espresso
- » Mögliche Extra-Zutaten zum Darüberstreuen: geraspelte oder zerstoßene Schokolade, gesüßtes Schokoladenpulver, Schoko-Karamell, grober Zucker oder Zimt und Zucker.

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Klassischer Milchschaum“ zu. Verteilen Sie den Kaffee oder Espresso auf 3-4 Tassen. Nehmen Sie den Deckel vom Behälter und gießen Sie die gewünschte Menge Milch in den Kaffee. Nehmen Sie einen Löffel und geben Sie den Schaum in den Kaffee. Streuen Sie ein paar Prisen der gewünschten Extra-Zutaten darüber.

### SCHAUMIGER INSTANT-KAFFEE ODER CAPPUCCINO

#### (2 Portionen)

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

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

Gießen Sie die Mischung in 2 Becher.

### MILCHSCHAUM-KRONEN

#### (3-4 Portionen)

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

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

Füllen Sie 2 große Tassen oder alternativ 3-4 kleinere Tassen bis zur Hälfte mit heißem Kaffee, Espresso, heißer Schokolade oder mit etwas Likör\*. Geben Sie den aromatisierten Milchschaum mit dem Löffel in die vorbereiteten Tassen. Gießen Sie die abgesetzte heiße Milch (nach Geschmack) in das Getränk.

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

### SAMTWEICHE HEISSE SCHOKOLADE

#### (2 Portionen)

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

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

### LATTE

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

#### (1 Portion):

- » 250 ml frische, kalte Milch
- » 1 Portion Chai Latte Tee-Konzentrat
- » Etwas gemahlene Muskatnuss oder Zimt.

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

### MILCHKAFFEE

#### (1 Portion):

- » 1 kleine Tasse Espresso
- » 250 ml frische, kalte Milch

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

### „SCHLAGSAHNE“ OHNE REUE; KLASSISCH ODER AROMATISIERT

#### (3-4 Portionen)

- » Magermilch
- » Vanillesirup für Milchschaum oder ein anderer aromatisierter Sirup\* oder Süßstoff

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

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

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

### MILCHSTRASSE

#### (2 Portionen)

- » Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- » 1 Esslöffel Ovomaltine (einfach oder mit Schokoladengeschmack)
- » Schokoladensirup
- » Als Extra zum Servieren: Mini-Marshmallows

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

Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter und nehmen den Behälterdeckel ab. Gießen Sie die Mischung in 2 Becher. Servieren Sie das Getränk mit Mini-Marshmallows.

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

## HERRLICHER EIERPUNSCH

### (2 Portionen)

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

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

Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter und den Behälterdeckel ab. Gießen Sie die Mischung in 2 Becher. Träufeln Sie den Karamellsirup über das Getränk.

## HEISSER SAMTIGER RUM

### (2 Portionen)

- » Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- » Rum

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

Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter, nehmen den Behälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 Becher.

## SCHOKOLADEN-MOUSSE ZUM NIPPEN

### (2-3 Portionen)

- » Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch
- » 1 Esslöffel Dessertpulver (z. B. Paradies, Creme Schokolade)
- » Schokoladensirup
- » Als Extra zum Servieren:  
½ Tasse Minz- oder Schokoladen-Splitter

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

Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation und nehmen den Behälterdeckel ab. Geben Sie die Schokoladen-Splitter dazu und heben Sie sie vorsichtig mit einem Löffel unter den Schaum. Verzehren Sie das Dessert mit dem Löffel oder trinken Sie das Dessert in kleinen Schlucken.

## GOLDENE ZABAGLIONE

### (3-4 Portionen)

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

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

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

Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter, nehmen den Behälterdeckel ab und gießen die Mischung in 3-4 Weingläser. Genießen Sie das Dessert mit dem Löffel oder trinken Sie das Dessert in kleinen Schlückchen.

Sie erhalten ein kühles Dessert oder eine Soße, wenn Sie die Zabaglione-Mischung in

eine Schale geben und etwa 10 Minuten kühlen. Mischen Sie danach kräftig durch und servieren Sie.

## HEISSE AHORN-DESSERTSOSSE

### (3-4 Portionen)

- » Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch,
- » ¼ Tasse Milchgetränkpulver,
- » echter Ahornsirup,
- » Haselnusssirup

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

Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter wieder von der Basisstation herunter, nehmen den Behälterdeckel ab und gießen die Mischung über die einzelnen Portionen des Desserts: Apfelkuchen, Pekanuskekuchen, Kürbiskuchen oder Ihre Lieblings-Eiscreme.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### LATTE MAGIC



Art.-Nr. Latte Magic »42325/42326«

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 Latte Magic.....	30
Important safeguards.....	31
General Safety Instructions.....	31
Important Safeguards for all Electrical Appliances.....	33
High Temperatures—Risk of Burns.....	34
Moving Parts.....	34
Technical Specifications.....	35
Properties of Your New Milk Frother.....	35
Safety Concept.....	35
Tips for Best Results.....	36
Before First Use.....	37
Operation.....	37
Preparing the Appliance.....	38
Frothing Warm Milk.....	40
Frothing Cold Milk.....	40
Heating Milk.....	41
Solving Problems.....	42
Care and Cleaning.....	43
Storage.....	45
Notes for Disposal.....	46
Information and Service.....	46
Warranty.....	47
Recipes.....	48

## DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Your new milk frother Latte Magic comes with some remarkable features and in two colours – black and white – for preparing delicious milk froth. Without any effort you prepare delicious silky milk froth.

Hot and cold milk froth in record time. Gastrobacks milk frother Latte Magic turns coffee specialties with milk content and other treats into a hot experience. Within a short time the appliance turns about 150 ml of milk to 350 ml creamy milk froth. Here the thrifty 500-watt motor with magnetic drive operates very quietly. The automatic thermal shutdown ensures that the milk can not burn. The integrated heating function is thermodynamically controlled. Milk foam, which was produced with the Latte Magic by GASTROBACK, is an excellent low-fat alternative to cream. Or use only the function for heating the milk without froth.

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

We hope that you will enjoy your new Latte Magic.

Your Gastroback GmbH

## KNOWING YOUR LATTE MAGIC

### Transparent Lid

with seal, BPA-free

### Jug

for ca. 350 ml of fine milk froth;  
360° freely swiveling;  
inside with non-stickcoating

### Integrated Heating Function

automatical heating of the milk

### Cold-Frothing-Function

ideal for pies & cakes

### Magnetic Drive System

for easy handling, especially  
quiet – without drive coupling

### 500 Watt

quiet motor,  
automatic switch-off

### »Soft-Touch«- Start-/Stop button

red or blue illuminated

### Power Base

### Feet

nonslip



## 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.

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 and per-

### »Floating« Milk Frothing Disc

produces warm and cold milkfroth in a matter of seconds (max. 350 ml); magnetic & removable spiral; easy cleaning





sons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

• **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.

• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. **Small children could choke on the floating milk frothing disc! Do not allow children to play with the appliance, parts of the appliance or the packaging materials.** Always store the appliance on a dry, clean, frost-free surface, out of reach of small children. Never leave the appliance unsupervised, if small children might reach the appliance.

• 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 ALL 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, 50-60 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 to 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 milk frothing disc 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

Model:	Art.-Nr. 42325 Latte Magic / 42326 Latte Magic
Power supply:	220 – 240 V AC, 50 – 60 Hz
Power consumption:	420 – 500 W
Revolutions:	2,500 – 3,000 per minute
Length of power cord:	ca. 75 cm
Weight (with lid):	ca. 0.88 kg
Dimensions:	ca. 15.5 cm x 12.0 cm x 20.0 cm (width x depth x height)
Capacity:	0.5 Litre
Compliance:	

## 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 disc is 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. Due to the seal at the brim of the lid, the contents will not drip or splash out of the jug, when operated correctly.

### SAFETY CONCEPT

For your protection and convenience, your new milk frother offers an innovative design.

- After being used the milk frother will switch off automatically and the illuminated button turns off.
- Overheat Protection: The Milk Frother will automatically cease to operate, if the jug overheats. Wait 30 seconds before turning the appliance back on.
- The appliance operates via an magnetic drive 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 MAX 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 wipe the jug with a clean cloth, before frothing the next portion of milk.
- Different frothing results may be achieved depending on various influences. Experiment with different milk options, ingredients, temperatures 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).

## 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 Latte Magic‹).
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.

**ATTENTION:** Your Latte Magic is designed for frothing and heating milk. Never place other liquids into the jug.

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

**WARNING:** Always unplug the power cord from the wall outlet before cleaning. Never immerse the base or power cord in water or any other liquid or pour liquids over or clean base or power cord in the dishwasher.

## 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 disc 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.

**ATTENTION:** All parts (base, jug, lid with seal, floating milk frothing disc) are not dishwasher safe.

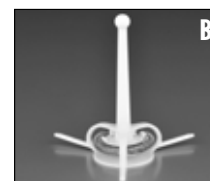
Note: During the first use the appliance may develop a slight odor when turning on the engine. This is normal and completely harmless. The smell will vanish after a couple of applications.

## 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 Latte Magic‹) 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 button 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.

Note: Clean the jug with cold water before frothing milk.

2. Take the milk frothing disc and place it with the bulge pointing upwards between the three pins on the frothing disc mount - the spiral is brought by a magnet to the correct position. (pic. A and B).
3. Grab the disc mount with the inserted frothing disc and place it upright, the long pin facing up (see pic C) at the bottom of the foam jug.
4. Pour the desired amount of chilled milk into the jug. You can use skim milk or whole milk. Pay attention to the MAX mark the inside of the jug when pouring the milk. The MAX mark for heating milk is 250 ml and the MAX mark for frothing milk in 150 ml. The MIN mark is 100 ml. For frothing milk you need less milk because the finished foam has a larger volume than heated milk and would otherwise overflow. Keep the container it as upright as possible. (see pic D).

### Note:

Take the jug of the power base before filling.

**IMPORTANT:** There are two max level indicators inside the jug. The lower level max level indicator is for frothing milk and the upper max level indicator for heating milk (picture C). You need less milk for frothing because the volume of milk froth is bigger than the volume of heated milk. Using too much milk when frothing would cause overrunning.

**IMPORTANT:** Never overfill the jug. Spilling liquids can cause damage to the electronic components.

**Note:**

The volume, texture, and taste of froth vary depending on the fat content and amount of milk and flavouring used. The milk frother produces the greatest volume of rich, thick, froth using cold, fat free milk. 0,3%, 1,5%, 3,5% and whole milk froth well, but due to a higher fat content they produce a froth with a slightly different texture and less volume but sweeter. To prepare toppings for coffee or dessert, using the maximum amount of milk will produce approximately 3-4 servings generous servings.

**Note:**

To make flavoured froth, frothy drinks, dessert toppings or desserts, you may add syrups, powders, sugar, sugar substitutes or liqueurs to the milk. See milk froth recipes in the back of the manual instructions.

5. Place the lid on the jug and ensure the it is closed properly.
6. Place the jug onto the power base. The electric contacts of the multi-directional power base will slide into a corresponding opening in the bottom of the jug. The power base will work out in any orientation. The start button is on the jug (picture E).
7. Place the plug into the power outlet

**FROTHING WARM MILK**

- A. Press once for 1 second on the start button.
- B. The button lights up red. The appliance starts to heat the milk and froth.
- C. The foaming process is completed when the button is no longer illuminated.

**Capacities:**

100 ml milk (MIN mark) result in about 300 ml of milk foam.  
150 ml milk (MAX mark FROTH) result in about 350 ml of milk foam

**FROTHING COLD MILK**

- A. Press once for 3 seconds the start button.
- B. The switch lights up blue. The appliance begins to foam the milk without heating.
- C. The foaming process is completed when the button is no longer illuminated.

**Capacities:**

100 ml milk (MIN mark) result in about 150 ml of milk foam.  
150 ml milk (MAX mark FROTH) result in about 280 ml of milk foam

**HEATING MILK**

- A. Press quickly twice on the start button.
- B. The switch flashes red. The appliance starts to heat the milk.
- C. The heating process is completed when the buttonswitch is no longer illuminated.

**Capacities:**

maximum of 250 ml of milk (MILK MAX mark)  
minimum of 100 ml of milk (MIN mark)

8. Once the heating and frothing or whipping cycle is complete, the appliance will shut off automatically. The button is not illuminated any more.

**Note:**

The heating and frothing cycle can be stopped at anytime by simply lifting the jug off the power base or by pressing the start button twice.

9. After frothing allow 1 minute for the hot milk to settle after the cycle is complete. Take the lid of the jug and pour desired amount of hot milk for Cappuccinos, Lattes or other Specialty Drinks. Take a spoon to hold back the froth when pouring the milk.

**Note:**

Remember that the liquid milk heats to a higher temperature than the froth. If serving to children, wait until hot milk cools slightly or stop the frothing & heating cycle earlier by lifting jug off the power base.

10. Spoon out the exceptionally rich froth. If desired, the jug can be removed from the power base and used for serving. If you want the milk froth or hot milk pour out, please ensure that the attachments will be hold back. They may fall out, because it is loose on the clutch.
11. After processing the milk froth, unplug the appliance from the power outlet.
12. After each use, clean your appliance following the ›Care & Cleaning‹ instructions. Remember to rinse in cold water before each use. Do not let any food dry onto the appliance.

**ATTENTION:** Use liquid food for frothing only and only add powder for flavouring. Solid food can damage the milk frothing spiral and the motor and therefore are not permitted for use.

## SOLVING PROBLEMS

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

Problem	Reason	The Solution
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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensure jug is correctly positioned onto power base.</li> <li>Press START button once to switch on the appliance; thereafter, the start button lights up red.</li> </ul>
Frothing disc is not moving or is dislodged.	Frothing disc is not inserted correctly.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stop operation.</li> <li>Remove liquid from jug.</li> <li>Make sure the jug is cool enough to touch and insert disc firmly into jug.</li> <li>Refill jug with liquid.</li> </ol>
Ingredients are not melting.	Ingredients have been added before milk has warmed up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow the Latte Magic to heat for a few seconds before adding ingredients.</li> </ul>
Milk is too cold or too hot.	Too much or too less milk in the jug.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Always operate the appliance between MIN and MAX filling marks (inside the jug).</li> </ul>
The appliance suddenly stops.	<p>Power failure.</p> <p>The overheat protection 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. 30 seconds). Thereafter you can continue working as usual.</li> </ul>

## CARE AND CLEANING

After each use it is important that you properly clean the appliance. You should rinse the jug in cold water prior to frothing.

**IMPORTANT:** Careless handling can cause water to permeate the bottom of the jug and causes damage to the electronic components and risk of fire, electric shock and overheating. Never immerse the jug in water to avoid damages. Attend to following details: Do not immerse the jug, power base or power cord in water or any other liquid.

**ATTENTION:** The jug, lid, milk frothing spiral, milk stirrer and power base are not dishwasher safe.

### CLEANING OF THE POWER BASE

- Always unplug the power base before cleaning.
- Never immerse power base or cord in water. Clean the power base with a warm damp cloth or sponge and dry with a soft towel. Do not let any liquid run into the power base.

### CLEANING OF THE FROTHING DISC

Take the frothing disc off the shaft and carefully wash with warm soapy water using a sponge or scrubber pad. Rinse with water and dry with a soft towel.

Note: In case of grease residues on the frothing disc, the frothing process will be disturbed, because the grease of the fresh milk can not get filtered out. The result will be less or no froth.

### CLEANING OF THE JUG

- Never immerse the jug in water.
- The jug should never be placed in an automatic dishwasher! This would cause damage to the electronic components in the bottom of the jug.
- Immediately after each use place a small amount of warm water in the jug to soak. The water helps prevent the build up of ingredients on the non-stick coated surface and makes cleaning easier.
- Carefully wash the jug and lid with warm soapy water using a sponge or cloth that is suitable for cleaning non-stick coating. Rinse with cold water and dry with a soft towel.
- Be careful not to damage the non-stick coating of the jug.

**ATTENTION:** Never use abrasive cleaners, any chemicals, disinfectants, cleaning pads or any sharp utensils (i.e. metal scouring pads) for cleaning.

- Clean the outer housing of the jug with a warm damp cloth or sponge and dry with a soft towel. Do not let any liquid run into the housing of the jug.

**IMPORTANT:** Ensure to clean all residues from the bottom of the jug to avoid scorch of ingredients.

- Always rinse the jug with clear cold water before frothing.
- To clean stubborn residues fill some dishwasher detergent into the jug and add a little bit of hot water. Soak the residues for approximately 15 minutes before emptying the jug. Thoroughly rinse the jug with cold clear water afterwards.
- To clean all residues of the detergent assemble the appliance, fill the jug to the max level indicator for frothing milk (120 ml) with clear cold water and turn the appliance on. Pour out the water. The appliance is ready for use.
- Occasionally, it is recommended to operate the appliance with a small amount of nonsudsing detergent. Fill jug to the max level indicator for milk froth with warm soapy water and turn the appliance on. Rinse thoroughly with cold clear water afterwards.
- Care should be taken when cleaning smaller parts, such as the attachments, to avoid accidentally dropping in the garbage disposal or discarding in the trash.
- Prior to use and between consecutive cycles, the appliance should be rinsed with cold water to insure proper operation.

**WARNING :** To reduce the risk of fire or electrical shock, do not remove the bottom cover from the power base or disassemble the containers heating unit. Repair should be done by authorised service personnel only.

## 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 disc into the jug.
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 ones, 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

### CLASSIC FROTH

#### (3-4 servings)

- » fat free, low fat, or reduced-fat milk

Pour the desired amount and type of refrigerated milk into the pitcher. Pay regard to the max level indicator for frothing milk inside the pitcher.

Heat and froth the milk referring to chapter ›Usage‹.

### FLAVOURED FROTH

#### (3-4 servings)

- » fat free, low fat, or reduced-fat milk
- » flavoured syrups, flavoured beverage powders\*, sugar or sugar substitutes

Pour the desired amount and type of refrigerated milk into the pitcher. Add the desired amount of flavoured syrups or sugar substitutes. Pay regard to the max level indicator for frothing milk inside the pitcher.

\* Beverage powders include malted milk, Ovaltine, cappuccino, chocolate, mocha or cocoa drink mixes for hot or cold liquids.

### FLOATER

#### (3-4 servings)

- » fat free, low fat, or reduced-fat milk
- » vanilla, hazelnut, caramel or raspberry syrup, or a liqueur\*

Follow steps to make ›flavoured froth‹. Spoon flavoured froth into 2 large cups or alternatively into 3-4 smaller cups, about half filled with hot coffee, hot espresso, hot chocolate, or with some liqueur.\* Pour remaining hot milk (to taste) into beverage.

\* Compatible liqueur choices to flavour Floater mixture are Amaretto, Frangelico, Kahlua, Tia Maria, Bailey's Irish Cream, Benedictine and crème de cacao.

### CAPPUCCINO GRANDE

#### (3-4 servings)

- » fat free, low fat, or reduced-fat milk
- » 2 cups strong hot coffee or espresso
- » Optional toppings: grated chocolate, sweetened chocolate powder, sugar, or cinnamon with sugar.

Follow steps to make ›classic froth‹. Prorate coffee or espresso into 3-4 cups. Pour desired amount of hot milk into the cups. Take a spoon to hold back the froth while pouring out the hot milk. Spoon froth onto the coffee. Sprinkle desired topping onto the coffee.

### INSTANT FROTHY COFFEE OR CAPPUCCINO

#### (2 servings)

- » fat free, low fat, or reduced-fat milk
- » 2 tablespoons of instant cappuccino powder, or other flavoured instant coffee powders

Follow steps to make ›flavoured froth‹. Pour mixture into 2 mugs.

### VELVETY HOT CHOCOLATE

#### (2 servings)

- » fat free, low fat, or reduced-fat milk
- » 1 sachet envelopes of hot cocoa mix or chocolate syrup

Follow steps to make ›flavoured froth‹. Pour mixture into 2 mugs.

### GUILT-FREE CLASSIC OR FLAVOURED "WHIPPED CREAM"

#### (3-4 servings)

- » fat free milk
- » vanilla syrup or other flavoured syrups\* or sugar substitute

Follow steps to make ›flavoured froth‹. Add sugar substitute and vanilla syrup to taste for classic "whipped cream" or choose another syrup for flavoured "whipped cream" to compliment: Cakes (carrot, layer, or pound cake), Cereals, Fruit (raspberries, strawberries, baked apples, applesauce, baked pears), Gelatin Desserts, Ice Cream, Frozen Yogurt, and Pies (apple, berry, custard, pecan, and pumpkin).

\* Compatible flavoured syrups include maple, chocolate, fruit, nut, coffee, and liqueur syrups.

### LATTÉ

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

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

Fill espresso in a huge narrow glass (approx. 300ml 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

#### (1 portion)

- » 250 ml fresh, cold milk
- » 1 portion chai latté tea concentrate
- » some grounded 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.

### MILKY WAYS

#### (2 servings)

- » fat free, low fat, or reduced-fat milk
- » 1 tablespoon plain or chocolate-flavour Ovaltine
- » chocolate syrup
- » For serving: mini-marshmallows

Follow steps to make ›flavoured froth‹. Pour mixture into 2 mugs. Add mini-marshmallows and slightly fold them in.

**Note:** You can use whole milk to make these recipes; the mixtures will be creamy textured but not as thick and frothy.

## GLORIOUS EGGNOG

### (2 servings)

- » fat free, low fat, or reduced-fat milk
- » 1 tablespoons dessert mix powder ( i. e. Paradies Creme Karamell)
- » hazelnut syrup, rum (optional)
- » For serving: 1 or 2 teaspoons caramel syrup

Follow steps to make ›flavoured froth‹. Pour mixture into 2 mugs. Sprinkle with caramel syrup for serving.

## GOLDEN ZABAIONE

### (3-4 servings)

This dessert also makes a delicious sauce, hot or cool, to serve on fresh raspberries, strawberries, and blackberries, sliced peaches or apricots, baked apples or pears, and steamed puddings.

- » fat free, low fat, or reduced-fat milk
- » 1 tablespoons dessert mix powder ( i. e. Paradies Creme Karamell)
- » 1 tablespoon dry sherry, Chambord, or vanilla or raspberry syrup

Follow steps to make ›flavoured froth‹. Pour mixture in 3-4 wine glasses. Enjoy with spoons or sip.

To make a cool dessert or sauce, pour zabaione mixture into a bowl and refrigerate for about 10 minutes. Whisk to blend and serve.

## SIPPIN' CHOCOLATE MOUSSE

### (2-3 servings)

- » fat free, low fat, or reduced-fat milk
- » 1 tablespoons dessert mix powder ( i. e. Paradies Creme Chocolate)
- » chocolate syrup
- » For serving: ½ cup mini or regular chocolate chips

Follow steps to make ›flavoured froth‹. Carefully fold in the chocolate chips. Pour mixture into 2-3 wine glasses. Eat with spoons or sip slowly.

## **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