

GASTROBACK®

Automatischer Milchaufschäumer

Bedienungsanleitung und Rezeptbuch
Ideal für die ganze Familie



Art.-Nr. 42410

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!



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

WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION

Den besten Milchschaum erhalten Sie mit kalter, fettarmer 0,3 % Milch.

Nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen und lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.

Die Reinigung der Schaumflügel

Nehmen Sie die Schaumflügel auseinander und reinigen Sie diese gründlich in einer warmen Spülmittellösung. Spülen Sie die Spülmittellösung anschließend mit klarem Wasser gut ab. **Hinweis:** Sollten sich noch Fettrückstände an den Schaumflügeln befinden wird der Aufschäumprozess gestört und Sie erhalten keinen oder nur sehr wenig Schaum.

Die Reinigung des Schaumbehälters

- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Reinigen Sie den Schaumbehälter niemals in der Geschirrspülmaschine, da dieser elektronische Bauteile besitzt, die durch Wasserkontakt beschädigt werden!
- Gießen Sie sofort nach der Verwendung etwas warmes Wasser in den Schaumbehälter, um Rückstände aufzuweichen. Das Wasser verhindert, dass sich Rückstände von Milch und Aromastoffen an der Antihaf-Beschichtung ansammeln und festtrocknen. Dadurch wird die Reinigung erleichtert und ein Anbrennen der Zutaten bei der nächsten Verwendung verhindert.
- Die Bodenplatte des Schaumbehälters muss besonders vorsichtig gereinigt und getrocknet werden, damit die Antihaf-Beschichtung nicht beschädigt wird.

ACHTUNG: Verwenden Sie hierfür nur Putzschwämme, die für Antihaf-Beschichtung 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 aus.
- Reinigen Sie den Milchaufschäumer auch zwischen den einzelnen Durchläufen, wenn Sie mehrere Portionen nacheinander aufschäumen. Dadurch kann ein eventuelles Anbrennen verhindert werden.
- Hartnäckige Rückstände lassen sich mühelos entfernen, wenn Sie einen Geschirrspültab in den Schaumbehälter 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.

WICHTIG: Verwenden Sie Geschirrspültabs/-pulver nur selten und in Ausnahmefällen, da das Reinigungsmittel auf Dauer die Antihaft-Beschichtung angreifen könnte.

- Um alle Rückstände des Spülmittels zu entfernen, setzen Sie das Gerät zusammen, füllen Sie klares Wasser bis zur MAX-Markierung ein und schalten Sie das Gerät ein. Gießen Sie das Wasser im Anschluss weg. Das Gerät ist jetzt wieder einsatzbereit.
- Der Schaumbehälter darf auf keinen Fall überfüllt werden, da sonst Flüssigkeit in den Motorblock laufen kann. (Füllstandsanzeige MAX beachten!)
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer auf einer trockenen Arbeitsfläche verwendet wird.

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 und dass kein Wasser über den Griff gegossen wird, um Schäden dieser Art zu vermeiden.

Wir weisen darauf hin, dass dieser Milchaufschäumer ein Haushaltsgerät ist. Bei gewerblicher Nutzung verfällt die Garantie.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Anleitungen und Hinweise zum Gerät vor der Verwendung sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät und/oder Teile des Gerätes nur in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch) und führen Sie nur die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personen- und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Überhitzung und Feuer führen. **Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt geeignet. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.**

- Prüfen Sie vor jeder Verwendung, ob das Gerät und alle Teile davon in einwandfreiem Zustand sind. **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Reparatur und Wartung des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden. Versuchen Sie **niemals**, das Gerät und/oder Teile des Gerätes zu öffnen oder mit ungeeigneten oder defekten Bauteilen zu betreiben.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung des Gerätes stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät **niemals** unbeaufsichtigt, wenn es für kleine Kinder erreichbar ist. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann. **Niemals** kleine Kinder mit dem Gerät oder Teilen des Gerätes spielen lassen. Bewahren Sie das Gerät und alle zugehörigen Bauteile stets an einem trockenen sauberen Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich und vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie keine schweren, harten oder scharfkantigen Gegenstände auf/oder in das Gerät.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel stets fern von anderen Wärmequellen (Öfen, Heizungen, Gebläse). **Niemals** das Gerät oder das Netzkabel in oder auf Öfen, Heizungen oder andere Oberflächen stellen oder legen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammengebaut haben. **Niemals** den Schaumbehälter überfüllen. Wasser könnte so in den Motorblock gelangen und die sich dort befindenden elektronischen Bauteile beschädigen.
- Nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen! Nicht für den Gebrauch im Freien oder in fahrenden Fahrzeugen oder Booten.

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets folgende wichtige Sicherheitshinweise beachtet werden.

- Das Gerät darf nur an eine Wandsteckdose (Schukosteckdose) mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Schließen Sie das Gerät **nicht** an eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen und lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.**
- Behandeln Sie das Kabel stets sorgsam. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- **Niemals** das Gerät am Kabel hochheben oder am Kabel zerren.
- Niemals den Schaumbehälter oder den Motorblock des Gerätes in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über den Griff oder den Motorblock gießen oder tropfen lassen. Niemals das Kabel und den Motorblock in der Spülmaschine reinigen. Wenn eine Flüssigkeit in den Gerätesockel oder die Heizung des Schaumbehälters eingedrungen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät danach von einer Fachwerkstatt überprüfen.

Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr

Der Automatische Milchaufschäumer dient zum Aufschäumen von Milch. Durch das aufheizen der Milch wird die Außenflächen des Schaumbehälters und des Deckels erwärmt. Außerdem kann während des Betriebes und noch einige Minuten nach dem Ausschalten heißer Dampf an den Seiten und oben am Deckel austreten.

- Fassen Sie das Gerät beim Betrieb nur am Griff und am Motorblock an.
- **Niemals** während des Betriebes oder kurz nach dem Gebrauch den Milchaufschäumer mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit heiß. Stellen/legen Sie keine Fremdkörper auf oder in den

Milchaufschäumer. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass keine Fremdkörper im Schaumbehälter liegen, bevor Sie das Gerät befüllen oder in Betrieb nehmen.

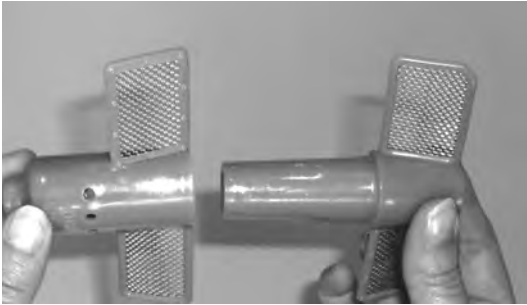
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ausreichend stabile, feste, hitzebeständige, glatte und trockene Unterlage (Beispiel: Glas, Keramik, Stein).
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammen gebaut haben, die Schaumflügel richtig eingesetzt sind und die richtige Menge Milch eingefüllt ist. Achten Sie stets auf die MAX-Anzeige und überfüllen Sie den Schaumbehälter nicht.
- Halten Sie den Deckel stets geschlossen, wenn Sie das Gerät einschalten. Durch die Bewegung der Schaumflügel würde die erwärmte Milch sonst aus dem Behälter heraus spritzen. Beachten Sie, dass beim Anheben des Deckels heißer Dampf entweicht und heißes Kondenswasser heruntertropfen kann. Halten Sie beim Öffnen des Deckels niemals Ihr Gesicht, Ihre Hände oder wärmeempfindliche Gegenstände über das Gerät.
- Halten Sie niemals die Hand oder andere Gegenstände in den Schaumbehälter, wenn der Schaumbehälter auf dem Gerätesockel steht.
- Legen Sie während des Betriebes keine empfindlichen und wertvollen Gegenstände neben das Gerät, um Sachschäden durch Hitze, Kondenswasser und Spritzer zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Niemals das Gerät einschalten oder Milch oder andere Flüssigkeiten in den Schaumbehälter gießen, wenn der Schaumflügel (Froth Whip™) nicht eingesetzt ist.
- Niemals das Gerät ohne eine geeignete Flüssigkeit im Schaumbehälter einschalten. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden. Geeignete Flüssigkeiten können Milch, Wasser oder anderes sein. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt oder vom Hersteller reparieren.
- Niemals Arbeiten am Gerät durchführen, die in diesen Anleitungen nicht beschrieben werden. Versuchen Sie niemals, den Gerätesockel zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schaumflügel richtig zusammen gebaut und eingesetzt sind und der Schaumbehälter richtig auf dem Gerätesockel steht, bevor Sie das Gerät einschalten.
- **WARNUNG:** Die erhitzte Milch ist heißer als der Schaum. Wenn Sie für Kinder aufschäumen, dann warten Sie bis die Milch etwas abgekühlt ist. Nippen Sie zuerst vorsichtig daran.

Das Gerät kennenlernen

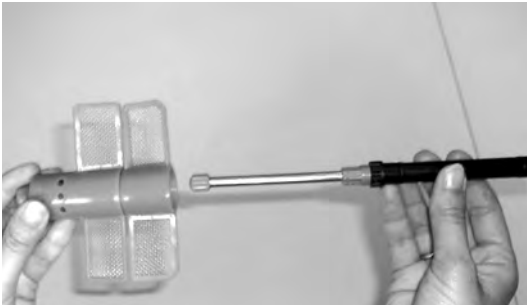
Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien von dem Gerät und dem Zubehör und reinigen Sie den Schaumbehälter und den Schaumflügel mit etwas warmem Spülwasser. Spülen Sie diese Geräteteile danach mit kaltem Wasser und trocknen Sie sie ab.

Den Froth au Lait verwenden

Zusammensetzen der Schaumflügel



Schieben Sie den Schaumflügel A auf den unteren Schaumflügel B.



Stecken Sie die Antriebswelle durch die beiden Flügel.



Drücken Sie die beiden Flügel mit Kraft fest auf die Welle, bis die Flügel eingerastet sind und nicht mehr von der Welle rutschen können.

Demontieren Sie die Schaumflügel gelegentlich und reinigen Sie einzelnen Bauteile gründlich.

Auf diese Weise können sich keine Keime in den Zwischenräumen festsetzen.



1. Halten Sie den Schaumflügel am oberen Handgriff fest und führen Sie die Unterseite des Schaumflügels in das Edelstahl-Mittelteil des Schaumbehälters ein (siehe obere Abbildung). Drücken Sie den Schaumflügel vorsichtig nach unten, bis der Schaumflügel einrastet. Drehen Sie den Schaumflügel dabei eventuell etwas.

2. Stellen Sie den Gerätesockel auf einen trockenen Tresen oder Tisch und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Setzen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel, so dass die Kontakte in die entsprechenden Öffnungen im Gerätesockel gleiten.

3. Gießen Sie die gewünschte Menge gekühlte Milch in den Schaumbehälter. Sie können Magermilch, fettreduzierte Milch oder Vollmilch verwenden. Messen Sie die gewünschte Menge mit einem Messbecher oder verwenden Sie die Flüssigkeitsstand-Markierungen an der Rückseite des Schaumbehälters als Anhaltspunkt (siehe untere Abbildung).



Wichtig: Sie können mindestens 1/2 und höchstens 1 1/2 Tassen Milch aufschäumen. Volumen und Beschaffenheit des Schaums hängen von der Art und Menge der Milch und der Aromastoffe ab.

Der Froth au Lait erzeugt das größte Volumen von üppigem und dickem 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 1/2 Tasse Magermilch etwa 1 bis 2 Portionen. Aus 1 Tasse Milch erhalten Sie etwa 4 Portionen und 1 1/2 Tassen liefern etwa 6 Portionen.



4. Setzen Sie den Deckel auf den Schaumbehälter. Die RUN-Markierung muss dabei über dem Ausguss des Behälters liegen. Drücken Sie dann den Deckel nach unten und schalten Sie das Gerät ein. Der Startknopf befindet sich am Gerätesockel (siehe obere Abbildung).

5. Wenn Sie aromatisierten Schaum, Schaumgetränke, Dessertsoßen oder Desserts herstellen wollen, dann 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.



Nachdem das Gerät etwa 1 1/2 bis 2 Minuten gearbeitet hat, oder wenn der Schaumbehälter sich erwärmt hat, drücken Sie die Vorderseite des Deckels mit einer Hand nach unten und heben Sie mit der anderen Hand den Deckel der Aromaöffnung in der Mitte des Schaumbehälterdeckels nach oben ab.

Geben Sie die gewünschten Aromastoffe in den Schaumbehälter und verschließen die Aromaöffnung wieder (siehe untere Abbildung) .

6. Nachdem der Durchlauf aus Heizen und Aufschäumen beendet ist (etwa 3 Minuten), schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Sie können den Durchlauf aus Heizen und Aufschäumen jederzeit anhalten. Nehmen Sie den Schaumbehälter dazu einfach vom Gerätesockel herunter.

Warten Sie bis zu 1 Minute, bis sich die heiße Milch abgesetzt hat. Drehen Sie danach den Schaumbehälterdeckel in die POUR-Stellung und gießen Sie die gewünschte Menge heiße Milch für Cappuccinos, Milch-Drinks oder andere Getränke-Spezialitäten aus. Die unten abgesetzte flüssige Milch ist stets heißer als der Schaum. Wenn Sie Milch für Kinder aufschäumen, dann warten Sie vor dem Servieren, bis die heiße Milch etwas abgekühlt ist, oder nehmen Sie den Schaumbehälter etwas früher vom Gerätesockel herunter.

7. Drehen Sie den Deckel über die POUR-Stellung hinaus und nehmen Sie ihn vom Schaumbehälter ab. Nehmen Sie den außergewöhnlich üppigen und dicken Schaum mit dem Löffel aus dem Schaumbehälter heraus. Sie können den Schaumbehälter nach Wunsch vom Gerätesockel abnehmen und zum Servieren auf den Tisch stellen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr als 6mal nacheinander.
9. Reinigen Sie Ihren Schaumbehälter nach der Verwendung. Arbeiten Sie dazu nach den Pflege- und Reinigungsanleitungen. Denken Sie daran, den Schaumbehälter vor der nächsten Verwendung mit kaltem Wasser auszuspülen.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Flüssigkeiten zum Aufschäumen und geben Sie Pulvermischungen nur zum Aromatisieren dazu. Feste Nahrungsmittel können den Schaumflügel beschädigen und dürfen bei der Arbeit mit dem Froth au Lait nicht verwendet werden.

Das Gerät eignet sich nur zur Verwendung im Haushalt.

Pflege- und Reinigungsanleitungen

Nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen. Spülen Sie den Schaumbehälter jedesmal 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 und dass kein Wasser über den Griff gegossen wird, um Schäden dieser Art zu vermeiden.

Beachten Sie außerdem folgende Hinweise:

Reinigung des Gerätesockels

- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- 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 in den Gerätesockel laufen.

Reinigung der Schaumflügel

Nehmen Sie die Schaumflügel auseinander (siehe Seite 7) und reinigen Sie diese gründlich in einer warmen Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu ein Tuch oder einen

Spülschwamm. Spülen Sie den Behälter anschließend mit klarem Wasser gut ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

Hinweis: Sollten sich noch Fettrückstände an den Schaumflügeln befinden wird der Aufschäumprozess gestört, da sich das Fett der frischen Milch nicht ausfiltrieren kann.

Reinigung des Schaumbehälters

- Reinigen Sie den Schaumbehälter niemals in der Geschirrspülmaschine, da dieser elektronische Bauteile besitzt, die durch Wasserkontakt beschädigt werden!
- Gießen Sie sofort nach der Verwendung etwas warmes Wasser in den Schaumbehälter, um Rückstände aufzuweichen. Das Wasser verhindert, dass sich Rückstände von Milch und Aromastoffen an der Antihaf-Beschichtung ansammeln und festtrocknen. Dadurch wird die Reinigung erleichtert und ein Anbrennen der Zutaten bei der nächsten Verwendung verhindert.
- Reinigen Sie den Schaumbehälter, und die Deckel des Schaumbehälters und der Aromaöffnung (Flavor Hatch™) vorsichtig mit warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu ein Tuch oder einen Spülschwamm, die für Teflon oder Antihaf-Beschichtungen geeignet sind. Spülen Sie die Geräteteile danach aus und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Die Bodenplatte des Schaumbehälters muss besonders vorsichtig gereinigt und getrocknet werden, damit die Antihaf-Beschichtung nicht beschädigt wird.
- **ACHTUNG:** Verwenden Sie nur Putzschwämme, die für Antihaf-Beschichtungen 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 Schaumbehälter 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 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 Froth au Lait zur Reinigung mit 1 1/2 Tassen Wasser und einem Tropfen Spülmittel füllen und anschließend das Gerät einschalten.

- Achten Sie bei der Reinigung besonders sorgfältig auf die kleinen Geräteteile, wie den Deckel der Aromaöffnung. Achten Sie darauf, dass Sie diese Teile nicht mit dem Spülwasser wegschütten, eventuell verlieren oder versehentlich in den Müll werfen.
- Spülen Sie den Froth au Lait vor jedem Durchlauf zuerst mit kaltem Wasser aus, auch zwischen den einzelnen Durchläufen, wenn Sie mehrere Portionen nacheinander aufschäumen. Sie garantieren dadurch eine angemessene Funktion.

WARNUNG: Gefährdung durch Feuer und Elektrizität. Niemals zum Reinigen den Gerätesockel öffnen. Das Blitz-Symbol weist auf gefährliche elektrische Spannung hin. Das Ausrufezeichen weist auf allgemeine Gefahrenstellen hin. Beachten Sie dazu unbedingt die Anleitungen in diesem Heft.

WARNUNG: Entfernen Sie niemals Bauteile des Gerätesockels. Dazu gehört besonders die Bodenabdeckung. Zerlegen Sie niemals die Heizung des Schaumbehälters. Um eine Gefährdung durch Feuer und/oder Elektrizität oder Verletzungen von Personen zu vermeiden, darf das Gerät nur von dafür autorisiertem Fachpersonal geöffnet und repariert werden.

Willkommen bei Froth au Lait

Als Nahrungsmitteldesignerin und Herausgeberin für das Sunset Magazin und Kochbuchautorin habe ich fast alle Küchengeräte ausprobiert, die in den letzten 40 Jahren auf den Markt kamen. Nur ein paar konnten sich halten – aber ich bin sicher, der Froth au Lait wird bleiben. Er ist einzigartig. Er arbeitet außergewöhnlich gut. Er ist so einfach anzuwenden, sehr leicht zu reinigen und kann allen Familienmitgliedern viel Freude machen.

Drücken Sie einfach auf den Knopf und innerhalb kurzer Zeit schlägt und quirlt das Gerät Magermilch in eine üppige, dichte und erstaunlich stabile weiße Wolke aus Schaum und schaltet sich danach automatisch aus. Der Froth au Lait leistet eine ebenso hervorragende Arbeit beim Aufschlagen von 1 – 2%iger Milch in cremige Schäume und er gibt Vollmilch eine bezaubernde samtige Beschaffenheit. Tatsächlich ergibt jede Art von Milch etwas andere Ergebnisse und Sie werden alle Möglichkeiten ausprobieren wollen, um Ihre eigenen bevorzugten Schaumdichten für jede Verwendungsmöglichkeit zu entwickeln. Dazu werden auch die folgenden Rezepte gehören.

Besonders für Anfänger bietet der elegante Magermilchschaum so viele Verwendungsmöglichkeiten, dass es jede Vorstellung übertrifft. Aus dieser leichten bekömmlichen Basis entstehen auf ganz natürliche Weise gesunde Getränke und sogar Desserts und Dessertsoßen, die von unglaublich üppigem weichem Geschmack und ebensolcher Beschaffenheit sind.

Wenn Sie einen Toast machen können, dann können Sie auch mit dem Froth au Lait arbeiten. Selbst Kinder können den köstlichen Kakao selbst herstellen. Der Schaumbehälter wird zwar warm, aber nicht unangenehm heiß. Aber denken Sie daran, dass die Milch, die sich unter dem Schaum absetzt, heiß ist. Die übliche Vorsicht ist geboten, wenn die Milch aus dem Schaumbehälter ausgegossen wird und man daran nippt.

Für Kaffeeliebhaber ergibt sich ein dampfender Milchschaum, der sehr gut zum Kaffee schmeckt. Für einen Cappuccino Plus ergibt sich eine heiße Milch als Geschmackszusatz. Für einen Spitzenklasse-Milchkaffee wird einfach nur Kaffee eingequirlt und zusammen aufgeschäumt.

Sie wollen einen exquisiten Drink? Mit Instant-Kaffee in heißer Schokolade erhalten Sie eine Mokka-Sensation. Oder geben Sie einen Likör dazu, um sich nach der Mahlzeit zu verwöhnen.

Der grundlegende Milchschaum kann in einer fast unendlichen Vielfalt aromatisiert werden. Geben Sie aromatische Sirupe dazu – jeder davon ergibt seinen eigenen speziellen Drink. Manche bevorzugen Haselnuss, andere schwärmen von Vanille und Karamell. Diese Liste lässt sich beliebig fortführen.

Tee-Liebhaber? Sie werden begeistert sein von der samtigen Weichheit des Milchschaums aus dem Froth au Lait im duftenden Tee und würzigen Chais (versuchen Sie Raj's Chai auf Seite 20 mit Milch als Getränkebasis).

Um die Arbeit mit dem Froth au Lait noch weiterzuentwickeln, giessen Sie die heiße aromatisierte geschlagene Creme über Früchte oder sogar Eiscreme und erhalten sensationelle Desserts oder heiße Creme für das Frühstücks-Müsli; von kalten Granolas bis zum heißen Haferbrei.

Als ich mit dem Froth au Lait arbeitete und die Ergebnisse mit anderen austauschte – Hobby- und auch Profi-Köche – war die erste Frage, die man mir stellte: „Wie kann ich einen bekommen?“. Alle wollten eine neue Idee ausprobieren. Sie werden Ihren Froth au Lait haben und sind bereit, den Reichtum neuer Geschmacksempfindungen kennen zu lernen und zu genießen.

Jerry Anne Di Vecchio



Milchschaum-Rezepte für die ganze Familie

Klassik

Klassischer Milchschaum (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Die Milch nach der Bedienungsanleitung erwärmen und aufschäumen. Nachdem Sie den Startknopf gedrückt haben, wird ein köstlicher üppiger Schaum erzeugt. Das Gerät arbeitet auch unbeaufsichtigt und schaltet sich automatisch ab.

Das gilt für alle Rezepte:

* Sie können Vollmilch für diese Rezepte verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Aromatisierter Milchschaum (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Milchschaumsirup, aromatisierte Lebensmittelpulver**, Zucker oder Süßstoff.

Die Milch wird im Froth au Lait nach der Bedienungsanleitung erwärmt und aufgeschlagen, bis sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt (etwa 1 1/2 bis 2 Minuten). Während das Gerät arbeitet, halten Sie den Schaumbehälterdeckel fest und nehmen den Deckel der Aromaöffnung ab. Geben Sie die gewünschte Menge (nach Geschmack) aromatisierten Sirup, Lebensmittelpulver oder Süßstoff durch die Aromaöffnung und verschließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Nachdem der Milchschaumbereiter automatisch angehalten hat, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und geben den Schaum mit dem Löffel auf Ihr Lieblingsgetränk oder Dessert.

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

Milchschaum-Kronen (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 bis 4 Esslöffel Milchschaumsirup (Geschmacksrichtung Vanille, Haselnuss, Karamell oder Himbeere) oder ein Likör.

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem vorhergehenden Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Füllen Sie 4 große Tassen bis zur Hälfte mit heißem Kaffee, Espresso oder heißer Schokolade. Alternativ füllen Sie kleinere Tassen mit 2 bis 3 Esslöffeln Likör**. Geben Sie den aromatisierten Milchschaum mit dem Löffel in die vorbereiteten Tassen. Gießen Sie die abgesetzte heiße Milch (nach Geschmack) in das Getränk.

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

Cappuccino Grande (4 Portionen)

*1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch**

3 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“. Verteilen Sie den Kaffee oder Espresso auf 3 bis 4 Tassen. Nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel und drehen Sie den Schaumbehälterdeckel in die POUR-Position zum Ausgießen. Gießen Sie die gewünschte Menge Milch in den Kaffee. Nehmen Sie den Schaumbehälterdeckel ab und geben Sie den Schaum in den Kaffee. Streuen Sie ein paar Prisen der gewünschten Extra-Zutaten darüber.

Espresso mit Milch (1 oder 2 Portionen)

Wenn Sie gesüßten Kaffee schätzen, dann geben Sie Irish Cream oder andere geeignete aromatisierte Sirupe, Zucker oder Süßstoff dazu.

*1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch**

1 Tasse zu etwa 2/3 gefüllt mit heißem Espresso oder starkem heißem Kaffee

2 Esslöffel Irish-Cream-Sirup (nach Wunsch)

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Klassischer Milchschaum“, bis sich Schaum gebildet hat und der Schaumbehälter sich warm anfühlt. Während das Gerät noch arbeitet, gießen Sie den Espresso oder starken Kaffee und den Sirup durch die Aromaöffnung. Sobald die Zutaten gemischt sind, heben Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter. Nehmen Sie den Schaumbehälterdeckel ab und gießen Sie die Mischung in 1 bis 2 große Becher.



Schaumiger Instant-Kaffee oder Cappuccino (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *

4 Esslöffel Instant-Pulver für Cappuccino oder ein anderes aromatisiertes Instant-Kaffeepulver.

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Gießen Sie die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

Samtweiche heiße Schokolade (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *

2 einzelne Servierpäckchen für heiße Kakao-Mischung oder 3 bis 4 Esslöffel Schokoladensirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Gießen Sie die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

„Schlagsahne“ ohne Reue; klassisch oder aromatisiert (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, 2 bis 4 Teelöffel Vanillesirup für Milchschaum oder ein anderer aromatisierter Sirup**

1 oder 2 Päckchen Süßstoff

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

Bratlinge aus Möhren, (Soja-)Keimen oder mit Füllung, Müslis (Granola, heißer Haferbrei, heißer Grießpudding oder Traubenkerne), Früchte (Himbeere, Erdbeere, gebackene Äpfel, Apfeloße, gebackene Birnen), Götterspeisen, Eiscreme, Joghurteis und Pasteten mit Apfel, Beerenfrüchten, Vanillepudding, Pekanüssen und Kürbis.

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

Regenbogen-Schaum (4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *

Lebensmittelfarbstoff

2 bis 4 Esslöffel leicht gefärbter aromatisierter Sirup (Beispiel: Vanille oder Haselnuss), Zucker, oder: leicht gefärbtes Lebensmittelpulver (Beispiel: einfaches Milchgetränkpulver oder Kuchendessertpulver).

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Färben Sie die Milch bis zur gewünschten Farbe mit wenigen Tropfen des Lebensmittelfarbstoffs und geben Sie nach Geschmack das Aroma dazu. Es macht Spaß, die Farbe dem Anlass anzupassen. Dies ist ein einfacher Weg, Ihre Getränke und Desserts aufregend zu gestalten.

Rezepte für Jung und Alt

Heiße Mandel-Brownies (2 Portionen)

- 1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *
- 2 einzelne Servierpäckchen für heißes Kakao-Mixgetränk
- 2 Esslöffel Schokoladensirup, 1 Esslöffel Amaretto-(Mandel)-Sirup
- 1/2 Teelöffel Instant-Espresso-Kaffeepulver oder Instant-Kaffeepulver

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie Kakao-Pulver, Schokoladensirup, Amaretto-Sirup und das Kaffeepulver dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf. Stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

Mokka-Wunder (1 oder 2 Portionen)

- 1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *
- 1 Esslöffel Karamellsirup oder Karamelloße
- 2 Teelöffel Instant-Kaffeepulver
- 2 Esslöffel Schokoladensirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie Karamell, Kaffeepulver und Schokoladensirup in den Milchschaum. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

Haselnuss-Traum (1 oder 2 Portionen)

- 1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *
- 3 Esslöffel Haselnusssirup
- 2 Esslöffel Milchgetränkpulver



Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ bis sich der Schaumbehälter warm anfühlt. Während das Gerät arbeitet, geben Sie den Sirup und das Milchgetränkpulver durch die Aromaöffnung in den Schaumbehälter und schließen die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den

Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.
Nach Wunsch: Geben Sie zusammen mit dem Haselnusssirup 2 Esslöffel Schokoladensirup dazu.

Raj's Chai (1 Portion)

Wenn Sie süße Tees lieben, dann verwenden Sie gesüßten Instant-Tee oder geben Sie Zucker nach Geschmack dazu. Die Mischung wird schaumig, aber nicht so reichhaltig.
2 Teelöffel Instant-Teepulver, einfach oder gesüßt
Jeweils 1/8 Teelöffel gemahlene Gewürznelke, Muskatnuss und Zimt
4 oder 5 geschälte Kardamomkerne oder etwa 1/16 Teelöffel gemahlener Kardamom
1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*
1 Esslöffel fein gehackter kandierter Ingwer oder Ingwer-Marmelade
Eine lange Zimtstange (nach Wunsch)

Mischen Sie Teepulver, Gewürznelke, Muskatnuss, Zimt und Kardamom in einer kleinen Schüssel. Erwärmen Sie die Milch im Froth au Lait. Sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie die Teemischung in den Schaumbehälter. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 1 großen Becher. Geben Sie den kandierten Ingwer oder die Ingwer-Marmelade dazu. Geben Sie die Zimtstange (oder das Zimtpulver) dazu und rühren Sie um.

Milchstraße (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*
1 Esslöffel Ovaltine (einfach oder mit Schokoladengeschmack)
2 bis 3 Esslöffel Schokoladensirup
1/2 Tasse Mini-Marshmallows

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ bis sich der Schaumbehälter warm anfühlt. Während das Gerät arbeitet, geben Sie das Ovaltine-Pulver und den Schokoladensirup durch die Aromaöffnung und verschließen die Aromaöffnung wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie die Mini-Marshmallows dazu, heben Sie die Marshmallows unter und gießen Sie die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

Evergreens

Erdnussbutter-Gelees (1 oder 2 Portionen)

3 Esslöffel Erdbeersirup oder Himbeersirup

1 Esslöffel cremige Erdnussbutter

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

Mischen Sie Sirup und Erdnussbutter in einer kleinen Schüssel. Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Während das Gerät arbeitet und sobald sich der Schaumbehälter warm anfühlt, geben Sie die Mischung aus Sirup und Erdnussbutter durch die Aromaöffnung und verschließen die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 1 oder 2 große Becher.

TuttiFrutti-Kaugummi (1 oder 2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 Esslöffel Erdbeersirup

1 Esslöffel (aufgetautes) Pinacolada-Konzentrat

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Während das Gerät arbeitet, geben Sie den Sirup durch die Aromaöffnung und verschließen die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Gießen Sie das Pinacolada-Konzentrat in den Schaumbehälter. Stellen Sie den Schaumbehälter auf dem Tisch ab. Drehen Sie den Schaumflügel im Schaumbehälter mit der Hand um etwa 4 bis 5 Umdrehungen. Der Schaumbehälter darf dazu auf keinen Fall auf den Gerätesockel gestellt werden. Gießen Sie das TuttiFrutti in 1 oder 2 große Becher.

Haferbrei mit Ahorncreme (2 bis 4 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch*

2 Teelöffel Ahornsirup

2 Esslöffel Milchgetränkpulver

2 Tassen heißer gekochter Haferbrei

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Geben Sie den Sirup und das Milchgetränkpulver durch die Aromaöffnung und verschließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Ahorncreme in die Schalen mit dem Haferbrei. Rühren Sie leicht durch.

Köstliches Dessert

Heiße Ahorn-Dessertsoße (4 Portionen)

- 1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *
- 1/4 Tasse Milchgetränkepulver
- 2 Esslöffel echter Ahornsirup
- 1 Esslöffel Haselnusssirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Wenn sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt, dann nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie das Milchgetränkepulver, den Ahornsirup und den Haselnusssirup dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung über die einzelnen Portionen des Desserts: Apfelkuchen, Pekausskuchen, Kürbiskuchen oder Ihre Lieblings-Eiscreme.

After Work

Des Doktors Anweisung (1 oder 2 Portionen)

Dieser Drink ist schaumig, aber nicht sehr reichhaltig.

- 2 Esslöffel Drambuie
- 1 Esslöffel Triple Sec
- 1 Esslöffel Honig
- 1/8 Teelöffel geriebene Zitronen- oder Orangenschale
- 1/8 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/8 Teelöffel gemahlene Gewürznelke
- 1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *

Mischen Sie Drambuie, Triple Sec, Honig, Zitrusfrucht-Schale, Zimt- und Gewürznelkenpulver in einer kleinen Schale. Erwärmen Sie die Milch im Froth au Lait, bis sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt. Nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie die Zutaten-Mischung dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

Heißer samtiger Rum (2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *

2 oder 3 Esslöffel heiße Butter-Rum-Mischung

1/4 Tasse Rum

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Geben Sie die Butter-Rum-Mischung und den Rum durch die Aromaöffnung und schließen Sie die Aromaöffnung danach wieder. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.

Schwarzer russischer Royal (2 Portionen)

1 Tasse Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch *

1 Teelöffel Instant-Espressopulver oder Instant-Kaffeepulver

1 Esslöffel Schokoladensirup

1/4 Tasse Kaffeelikör, wie zum Beispiel Kahlua oder Tia Maria

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“. Wenn sich Schaum gebildet hat und sich der Schaumbehälter warm anfühlt, dann nehmen Sie den Schaumbehälter vom Gerätesockel herunter und nehmen den Schaumbehälterdeckel ab. Geben Sie Instant-Espressopulver, Sirup und Likör dazu. Setzen Sie den Schaumbehälterdeckel wieder auf, stellen Sie den Schaumbehälter wieder auf den Gerätesockel und drücken Sie den Startknopf. Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Schaumbehälter wieder vom Gerätesockel herunter, nehmen den Schaumbehälterdeckel ab und gießen die Mischung in 2 große Becher.



Das Gerät aufbewahren

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Stellen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder die Bauteile und dem Zubehör.

Das Gerät bewahren Sie am besten immer komplett zusammen gesetzt auf. Auf diese Weise vermeiden Sie, das Einzelteile verloren gehen.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben.

Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Bevor Sie den Milchaufschäumer zur Überprüfung einschicken, lesen Sie bitte die nachstehenden technischen Lösungsvorschläge:

Problem	Mögliche Fehlerquelle	Lösung
Flügel dreht sich nicht kontinuierlich und produziert keinen ordentlichen Milchschaum	die beiden Flügelteile sind nicht eingerastet Flügel nicht ordnungsgemäß eingesetzt	Stellen Sie sicher, dass beide Flügelteile richtig mit einem hörbarem "Klick" zusammengefügt sind. Stecken Sie danach den Flügel in den Behälter.
Flügel dreht sich nicht, wenn der Startknopf gedrückt und die Kontrollleuchte an ist	Milch oder Sirup sind nicht richtig von der Oberfläche des Motorgehäuses entfernt worden, so dass der Antrieb blockiert ist.	Nehmen Sie den Behälter vom Motorgehäuse. Reinigen Sie mit einem leicht feuchten Schwamm rund um die Antriebswelle die Oberfläche. Danach drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn die Welle, damit das Getriebe sich wieder dreht.
Schaum quillt während des Aufschäumens über	zuviel Milch im Behälter	nur so viel Milch eingeben, wie die Skalierung es erlaubt
Milchreste am Behälterboden	Behälterboden wurde nicht richtig nach dem Gebrauch gereinigt	Beseitigen Sie alle Milchreste nach jedem Gebrauch vom Behälterboden.
Gerät stoppt nicht und Milch schäumt über	Milchreste könnten sich im Startschalter festgesetzt haben	Benutzen Sie einen mit etwas heißen Wasser befeuchteten Schwamm. Wischen Sie vorsichtig über den Schalter. Danach bewegen Sie den Schalter auf und ab. Dann lassen Sie das Gerät trocknen.

Bevor Sie den Milchaufschäumer zur Überprüfung einschicken, lesen Sie bitte die nachstehenden technischen Lösungsvorschläge:

Problem	Mögliche Fehlerquelle	Lösung
Gerät startet nicht automatisch	Gerät nicht angeschlossen	Überprüfen Sie den Anschluß
	Gerät befindet sich im Abkühlungsprozess	Warten Sie einen Moment, bis das Gerät startklar ist. Gießen Sie kaltes Wasser zwischen den einzelnen Aufschäumungsvorgängen in den Behälter.
Gerät produziert nicht ausreichend Schaum	Flügel nicht richtig eingerastet	Flügel richtig zusammen setzen
	zu wenig Milch im Behälter	Milch bis zur Skalierung eingießen
	Rückstände am Behälterboden	Behälterboden von allen Rückständen reinigen
	Auswahl der Milch falsch	Benutzen Sie generell kalte und frische Milch
	Benutzen Sie am besten fettarme Milch.	
	Behälter ist nicht abgekühlt	Kühlen Sie den Behälter nach jedem Vorgang ab
	Behälter nach dem letzten Gebrauch nicht richtig gereinigt (verfettet)	Behälter ordnungsgemäß mit Seifenwasser und einer weichen Bürste reinigen
	Schaumflügel ist nicht richtig gereinigt worden.	Schaumflügel von beiden Seiten mit Spülmittel und Bürste reinigen. Danach gründlich mit klarem Wasser ausspülen.

Bevor Sie den Milchaufschäumer zur Überprüfung einschicken, lesen Sie bitte die nachstehenden technischen Lösungsvorschläge:

Problem	Mögliche Fehlerquelle	Lösung
Gerät produziert nicht ausreichend Schaum		Behälter mit etwas Wasser und Spülmittel in Betrieb nehmen. Danach nur mit Wasser ausspülen.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • D-21279 Hollenstedt/Germany

Telefon: +49 (0)4165/22 25 - 0 • Fax: +49 (0)4165/22 25 - 29

www.gastroback.de • info@gastroback.de