

**GASTROBACK®**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

DESIGN MILK & CHOCOLATE ADVANCED



Art.-Nr. 42359 »Design Milk & Chocolate Advanced«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!  
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!  
Nur für den Hausgebrauch!



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

## **INHALTSVERZEICHNIS**

Ihren neuen Milchaufschäumer kennen lernen	4
Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	9
Technische Daten	10
Eigenschaften Ihres neuen Milchaufschäumers	10
Funktionen	10
Überhitzungsschutz	11
Vor der ersten Verwendung	12
Bedienung	12
Hilfe bei Problemen	16
Pflege und Reinigung	19
Aufbewahrung	21
Entsorgungshinweise	22
Information und Service	22
Gewährleistung/Garantie	23
Rezepte	24

## **SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!**

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen GASTROBACK »Design Milk & Chocolate Advanced« entschieden haben! Problemlos und schnell bereiten Sie herrlich cremigen Milchschaum für Kaffee, Kakao, Milchgetränke und raffinierte Desserts. Aufgrund der innovativen Induktionstechnik kommt der Milchaufschäumer ohne eine Heizplatte aus – wie von Geisterhand wird nur der Inhalt des Kruges erwärmt. Das Rührwerk arbeitet ebenfalls kontaktlos, vermeidet so Schwachpunkte im Krug und erleichtert die Reinigung: es gibt keine Durchführung einer Antriebswelle. Der integrierte Temperatursensor garantiert, dass die Milch immer die optimale Temperatur erreicht.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen »Design Milk & Chocolate Advanced«.

Ihre GASTROBACK GmbH

# IHREN NEUEN MILCHAUFSCÄUMER KENNEN LERNEN

**Deckel** – verhindert Spritzer und dient als Führung für den Rührstab, die abnehmbare **Silikondichtung** hält den Deckel fest auf dem Krug.

**Milchkrug** aus Edelstahl; mit Füllmarken an der Innenwand und Gießtülle.

Thermisch isolierter **Henkel**

**Motorsockel** – Induktionsspule und motorgetriebener Rührmagnet heizen und rühren die Milch im Milchkrug kontaktlos.

**Schokolade-Taste:** diese Funktion ist für heiße Schokolade und heiße Milchshakes bestens geeignet.

**Heiße Milch-Taste:** erzeugt eine cremige heiße Milch für Kaffee und zum Trinken.

**Schaum-Taste:** Rühren und Aufschäumen mit oder ohne Heizen für Cappuccino, Latté oder kalte Drinks.

**STOP-Taste:** bricht die laufende Funktion ab und schaltet sofort zurück in den Standby-Modus.

**Netzkabel**

**Gummifüße** sorgen für einen sicheren Stand auf glatten Flächen.

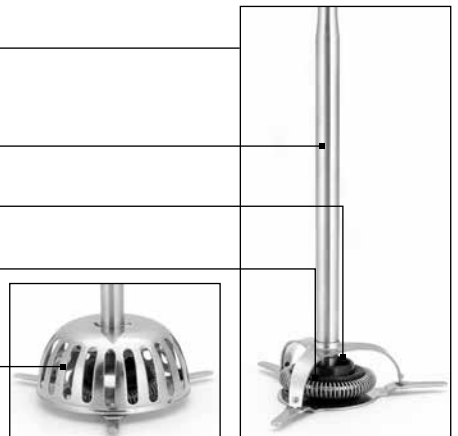
Zerlegbarer **Rührstab** erzeugt eine seidige, cremige Beschaffenheit der Milch.

**Schaft**

**Magnethalter**

**Rührmagnet** mit induktiv betriebener **Heizwendel**

Abnehmbares **Körbchen** verhindert, dass der Rührmagnet verklebt, wenn Schokolade oder ähnliche Zutaten aus größeren Stücken zugegeben werden.





## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen.

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 oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: ‚Gewährleistung / Garantie‘).

Fragen zum Gerät beantwortet: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.



## ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. 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 oder Gefährdung durch Elektrizität führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

- **Niemals den Motorsockel des Gerätes unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.**

- **Erstickengefahr! Der Rührmagnet kann von kleinen Kindern verschluckt werden. Ein kleiner Moment der Unachtsamkeit kann dazu bereits ausreichen! Achten Sie deshalb unbedingt immer darauf, dass alle Bauteile des Gerätes für kleine Kinder unerreichbar sind.**

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Risse, Undichtig-

keiten, Verformungen, Verfärbungen an den Steckkontakten des Netzsteckers). Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auslaufen! Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind (Beispiel: Rührstab ist verformt, Heizwendel ist verkrustet, Netzkabel ist beschädigt) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, in den Motorsockel eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu benutzen, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind. Versuchen Sie nicht, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen.

- Die Arbeitsfläche muss ausreichend groß, gut zugänglich, fest, eben, waagrecht, sauber, trocken und beständig gegen Feuchtigkeit und Hitze sein. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Die Außenseiten des Milchkruges müssen immer ganz trocken sein, bevor Sie den Milchkrug auf den Motorsockel stellen.
- Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Überhitzung, elektrischen Schlag und hohe Temperaturen zu vermeiden. Die Belüftungsschlitze auf der Rückseite des Motorsockels müssen immer frei bleiben, um eine Überhitzung zu vermeiden. Niemals das Gerät auf nasse oder geneigte Unterlagen stellen (Beispiel: Spüle).
- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder von 8 Jahren und älter) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. Die Reinigung darf von Kindern **nicht ohne Beaufsichtigung** durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, saubereren, frostfreien, **für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.**
- Niemals das Gerät oder seine Bauteile in, auf oder in die Nähe von

starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer). Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder für Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind. Lassen Sie zum Betrieb immer mindestens 50cm Platz über dem Gerät und mindestens 20cm auf allen Seiten des Gerätes frei, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nicht unter überhängenden Regalen oder Hängelampen oder in der Nähe von empfindlichen Gegenständen (Beispiel: Vorhänge). Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

- Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (STOP-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen und wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

- Das Gerät ist ausschließlich zum Erhitzen und Aufschäumen von Getränken vorgesehen. Füllen Sie zum Betrieb niemals andere Flüssigkeiten oder irgendwelche Fremdkörper in den Milchkrug, um Verletzungen und Schäden durch Feuer, Elektrizität und hohe Temperaturen zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie den Milchkrug mit einer ausreichenden Menge Flüssigkeit (mindestens 300 ml / MIN) gefüllt haben. Füllen Sie aber auch niemals mehr als bis zur MAX-Markierung ein: 300 ml beim Aufschäumen; 600 ml beim Erwärmen. Andernfalls können während des Betriebes Flüssigkeiten auslaufen und in den Motorsockel eindringen.

- Sollten bei der Verwendung Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel oder über die Außenseiten des Milchkruges gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Gießen Sie im Zweifelsfall einen Teil des Inhalts aus, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.

- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehör mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden.

**Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in der Geschirrpülmaschine reinigen!**

- Reinigen Sie das Gerät sofort nach jeder Verwendung. Lebensmittlrückstände auf dem Rührstab könnten die Leistung des Gerätes erheblich beeinträchtigen.



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

Das Gerät wird über ein Induktionssystem kontaktlos beheizt und darf nur an eine Schuko Steckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240V Wechselstrom, 50/60 Hz) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät direkt dort an. Die Steckdose muss für mindestens 10A abgesichert sein, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

- Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA 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, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen für das Gerät. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können.
- Die Kontakte am Netzstecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. 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 kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netz-



stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn während des Betriebes Flüssigkeiten überlaufen oder sich unter dem Motorsockel sammeln, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel ‚Hilfe bei Problemen‘.
- Niemals den Motorsockel zum Betrieb auf eine metallene Unterlage stellen. Wenn Flüssigkeiten verschüttet werden und sich unter dem Motorsockel sammeln, könnte dies zu einer Gefährdung durch Kurzschluss, Überhitzung und Feuer führen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Nehmen Sie den Milchkrug zum Einfüllen von Flüssigkeiten immer vom Motorsockel herunter.**



#### **HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR**

Der »Design Milk & Chocolate Advanced« ist für das Erhitzen von Getränken vorgesehen. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung Verbrühungen und Verbrennungen verursachen.

- Halten Sie den gefüllten Milchkrug immer waagrecht, um den Inhalt nicht zu verschütten. Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen.
- Auch bei geschlossenem Deckel können während des Betriebes heißer Dampf austreten und heiße Flüssigkeiten herausspritzen. Niemals während des Betriebes und wenn der Milchkrug heiß ist Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Milchkrug halten.
- Auch die Außenseiten des Motorsockels und des Milchkruges können während des Betriebes und einige Zeit danach heiß sein. Berühren Sie

den Motorsockel und den Milchkrug während der Verwendung nur an den Bedienungselementen und am Henkel.

- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

## TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42359 Design Milk & Chocolate Advanced
Stromversorgung:	220-240V Wechselstrom, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	max. 650W; max. 1W in Standby (alle Tasten leuchten)
Länge des Netzkabels:	ca. 80 cm
Gewicht:	ca. 1,7kg
Abmessungen:	ca. 190 x 140 x 252 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen:	ca. 300 ml (Milchschaum); ca. 600 ml (heiße Milch oder heiße Schokolade)
Temperatur:	67°C (heiße Schokolade: 77°C); Abweichungen: +/- 5°C
Prüfzeichen:	 





Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN MILCHAUFSCHÄUMERS

Ihr neuer Design Milk & Chocolate Advanced erhitzt/erwärmt Milch und bereitet heiße Schokolade und einen cremigen Milchschaum für verschiedene Getränke. Nachdem die programmierte Temperatur und/oder Zeit erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch AUS und ein Signal ertönt.

## FUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über 4 Funktionen:

<b>Funktion</b>	<b>Taste</b>	<b>Symbol</b>	<b>Dauer</b>	<b>Maximale Menge</b>	<b>Temperatur</b>
kalter Milchschaum	Schaum-Taste 2 Sekunden gedrückt halten; Taste leuchtet blau		ca. 120 Sekunden (2 Minuten)	300 ml ergibt 1 Teil Milch und 2 Teile Schaum	ohne Heizung
heißer Milchschaum	Schaum-Taste kurz drücken; Taste leuchtet rot		bis 210 Sekunden (3 1/2 Minuten)	300 ml ergibt 1 Teil Milch und 2 Teile Schaum	ca. 67°C
heiße Milch	Heiße Milch-Taste		bis 360 Sekunden (6 Minuten)	600 ml ergibt ca. 1/5 Schaum	ca. 67°C
heiße Schokolade	Schokolade-Taste		bis 415 Sekunden (fast 7 Minuten)	300 ml (ohne Körbchen) 600 ml (mit Körbchen) plus 2-6 Stück einer 100g-Schokoladentafel	ca. 77°C

Wenn bereits eine Funktion gestartet ist, dann sind die Funktionstasten inaktiv. Allerdings können Sie mit der STOP-Taste jede laufende Funktion sofort abbrechen. Das Gerät schaltet dadurch in den Standby-Modus zurück und Sie können eine neue Funktion wählen.

## ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Der »Design Milk & Chocolate Advanced« ist mit einem automatischen Überhitzungsschutz ausgerüstet, der die Heizwendel des Rührmagneten und die Induktionsspule im Motorsockel vor Überlastung schützt. Wenn der Überhitzungsschutz angesprochen hat, dann schaltet das Gerät die Induktionsspule und das Rührwerk automatisch aus (spätestens nach 20 Sekunden). Die STOP-Taste blinkt und ein akustisches Signal wird erzeugt. Drücken Sie dann die STOP-Taste und beseitigen Sie das Problem. Danach können Sie sofort eine neue Funktion starten. Eine automatische Abschaltung kann folgende Ursachen haben:

- Zu wenig Flüssigkeit im Krug. Füllen Sie den Krug zum Betrieb immer mindestens bis zur MIN-Markierung (300ml).
- Sie haben während des Betriebes den Rührstab entfernt oder den Krug vom Motorsockel herunter genommen.
- Der Rührstab fehlt oder ist nicht richtig zusammengesetzt (siehe: „Pflege und Reinigung / Den Rührstab zusammensetzen“).
- Der Rührmagnet steckt fest oder die Heizwendel ist beschädigt.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠ WARNUNG:** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bedenken Sie bitte, dass der Rührmagnet von kleinen Kindern leicht verschluckt werden könnte. Erstickungsgefahr! Achten Sie immer darauf, dass besonders der Rührmagnet außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel des Gerätes in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals den Motorsockel in der Geschirrspülmaschine reinigen.**

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren neuen Milchaufschäumer kennen lernen‘). Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild.

**WICHTIG:** Der Magnethalter am unteren Ende des Rührstabes bildet einen Käfig, in dem der Rührmagnet frei beweglich eingelegt ist. Das ist normal und kein Grund zur Beanstandung. Behandeln Sie den Rührstab mit Vorsicht, um Magnethalter, Rührmagnet und Heizwendel nicht zu beschädigen.

2. Vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung: Wischen Sie den Motorsockel und das Netzkabel mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie Milchkrug, Körbchen, Rührstab und Deckel mit etwas warmer Spülmittellösung und spülen Sie die Teile dann unter fließendem Wasser sorgfältig ab (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Trocknen Sie die Bauteile danach gut ab.

## BEDIENUNG

**⚠ WARNUNG:** Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre, besonders der Rührmagnet, für kleine Kinder unzugänglich sind. Das Gerät dient ausschließlich zum Erhitzen von Getränken und wird kontaktlos durch elektrische Systeme betrieben. Versuchen Sie niemals, den Krug mit anderen Wärmequellen zu heizen. Niemals, andere Flüssigkeiten oder irgendwelche Fremdkörper mit dem Milchaufschäumer erhitzen, um Verletzungen und Schäden durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität und hohe Temperaturen zu vermeiden. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie es nicht mehr benutzen. **Niemals den Motorsockel unbeaufsichtigt lassen, wenn er an die Stromversorgung angeschlossen ist! Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen.** Wenden Sie niemals Gewalt an.

Stellen Sie das Gerät nur auf einer festen, ebenen, waagerechten und trockenen

Arbeitsfläche ab. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb **niemals an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Oberflächen**. Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer Metallfläche. Wenn Flüssigkeiten auslaufen oder herausspritzen, könnte dies zu einer erhöhten Gefährdung durch Elektrizität führen.

Wenn während des Betriebes Flüssigkeiten aus dem Milchkrug auslaufen, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘).

Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie den Milchkrug mit einer ausreichenden Menge Flüssigkeit (mindestens 300ml / MIN-Markierung) gefüllt haben. Überfüllen Sie den Milchkrug aber auch nicht (300ml zum Aufschäumen / 600ml zum Erwärmen). Andernfalls kann während des Betriebes Flüssigkeit in den Motorsockel laufen und zu einer Gefährdung durch Überhitzung und Elektrizität führen. **Nehmen Sie den Milchkrug immer zuerst vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Milchkrug füllen.** Halten Sie den Milchkrug immer waagrecht, wenn er gefüllt ist. Stellen Sie immer zuerst den gefüllten Milchkrug auf den Motorsockel und setzen Sie den Rührstab ein, bevor Sie das Gerät einschalten. Spülen Sie den Rührstab nach der Verwendung immer sofort ab, damit sich keine hartnäckigen Rückstände auf dem Rührstab bilden.

## **DEN RÜHRSTAB VORBEREITEN**



Wenn Sie feste Zutaten zugeben wollen (Beispiel: Schokolade-Stücke), dann brauchen Sie das Körbchen, damit die Zutaten den Rührmagneten nicht verkleben oder blockieren. Wenn Ihr Rezept nur flüssige Zutaten und Pulver (Beispiel: Kakaopulver, Gewürze) oder fein-kristalline Zutaten verlangt (Beispiel: Zucker, Salz), dann arbeiten Sie ohne Körbchen.

- **Das Körbchen abnehmen:** Ziehen Sie Magnethalter und Körbchen einfach auseinander, um die Teile voneinander zu lösen. Heben Sie das Körbchen dann nach oben vom Schaft des Rührstabes ab.
- **Das Körbchen einbauen:** Stellen Sie den Rührstab auf den Tisch. Stecken Sie das Körbchen mit der großen Öffnung nach unten auf den Schaft. Drücken Sie das Körbchen dann ganz nach unten bis es mit einem Klicken auf dem Magnethalter einrastet.

## **DAS GERÄT FÜR DEN BETRIEB VORBEREITEN UND EINE FUNKTION STARTEN**

1. Stellen Sie den Motorsockel auf eine geeignete Arbeitsfläche in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose. Halten Sie mindestens 20cm Abstand zur Kante der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘).
2. Nehmen Sie den Milchkrug vom Motorsockel herunter. Nehmen Sie den Deckel des Milchkruges ab.

3. Füllen Sie den Milchkrug mit frischer, kalter Milch. **Der Flüssigkeitsstand im Milchkrug muss zum Betrieb immer zwischen den Markierungen MIN (ca. 300ml) und MAX (ca. 600ml) liegen.** Halten Sie den Milchkrug immer waagrecht, sobald er gefüllt ist.

Wenn Sie mit den Funktionen zum Aufschäumen (Schaum-Taste ) arbeiten wollen oder die Schokolade-Funktion ohne das Körbchen verwenden wollen (Schokolade-Taste ) , dann füllen Sie immer 300ml ein, um die besten Ergebnisse zu erhalten und ein Überlaufen des Milchkruges durch den gebildeten Schaum zu verhindern.


Wenn Sie heiße Milch oder heiße Schokolade (mit Körbchen) herstellen wollen, dann können Sie zwischen 300ml und 600ml Milch einfüllen (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Milchaufschäumers / Funktionen‘).


**WICHTIG:** Achten Sie beim Füllen darauf, dass die Außenseiten des Milchkruges sauber und trocken bleiben, damit keine Flüssigkeiten in den Motorsockel eindringen können.

4. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Milchkruges sauber und trocken sind und stellen Sie den Milchkrug auf den Motorsockel. Setzen Sie den Rührstab mit dem Magnethalter nach unten in den Milchkrug.
5. Wenn Sie das Körbchen installiert haben, dann sollten Sie die größeren Stücke (Beispiel: Schokolade) bereits jetzt zugeben.
6. Wenn Ihr Rezept die Zugabe weiterer, fein gemahlener Zutaten verlangt, dann lassen Sie den Deckel zunächst geöffnet. Halten Sie diese Zutaten bereit. Andernfalls schließen Sie den Deckel.
7. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein Signalton erklingt und alle Funktionstasten blinken. Die STOP-Taste leuchtet rot. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit (Standby-Modus).

**⚠️ WARNUNG:** Die Außenseiten des Milchkruges und der obere Teil des Motorsockels werden beim Betrieb heiß. Berühren Sie das Gerät nur am Henkel und den Bedienungselementen. Niemals während des Betriebes Gesicht, Hände oder andere Körperteile oder empfindliche Gegenstände über den Milchkrug halten.

8. Drücken Sie die Taste der gewünschten Funktion, um das Gerät zu starten (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Milchaufschäumers / Funktionen‘).

 **Kalter Milchschaum:** Halten Sie diese Taste 2 Sekunden lang gedrückt, etwa 2/3 kalten Milchschaum und 1/3 kalte Milch zu erhalten. Die Taste leuchtet blau.

 **Heißer Milchschaum:** Drücken Sie diese Taste kurz, um etwa 2/3 heißen Milchschaum und 1/3 heiße Milch zu erhalten. Die Taste leuchtet rot.



**Heiße Milch** (maximal 1/5 Milchschaum).



**Heiße Schokolade.**

**HINWEIS:** Während des Betriebes ist nur die STOP-Taste aktiv. Alle anderen Tasten zeigen keine Reaktion. Wenn Sie die laufende Funktion während des Betriebes abbrechen wollen, dann drücken Sie die STOP-Taste. Das Gerät kehrt dann sofort in den Standby-Modus zurück. Danach können Sie eine andere Funktion starten.

9. Sobald sich ein Strudel in der Milch gebildet hat, können Sie die fein gemahlene Zutaten in die Milch geben (Beispiel: Streuzucker). Verschließen Sie danach den Milchkrug mit dem Deckel. Sobald die voreingestellte Temperatur und Rührzeit erreicht ist, schaltet das Gerät mit einem akustischen Signal automatisch in den Standby-Modus zurück. Ihre Milch oder Ihr Getränk ist jetzt fertig.

**HINWEIS:** Wenn Sie Milchschaum (Beispiel: für Cappuccino oder Latte) hergestellt haben, dann lassen Sie zum Ausgießen der Milch zunächst den Deckel auf dem Milchkrug. Dadurch bleibt der Milchschaum beim Ausgießen der Milch im Milchkrug zurück. Nehmen Sie dann den Deckel ab und den Rührstab heraus und verteilen Sie den Milchschaum mit einem Kunststofflöffel auf dem Kaffee.

10. Nehmen Sie den Deckel ab und nehmen Sie den Rührstab aus dem Milchkrug. Um Ihren Arbeitsplatz sauber zu halten, können Sie den Rührstab auf den Deckel legen. Leeren Sie dann den Milchkrug aus.
11. Spülen Sie den Rührstab unbedingt nach jeder Verwendung sofort mit kaltem Wasser ab.
12. Reinigen Sie Rührstab, Deckel und Milchkrug nach jeder Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Lebensmittelrückstände auf der Heizwendel des Rührmagneten könnten die Leistung des Gerätes erheblich beeinträchtigen.
13. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig an die Stromversorgung angeschlossen, um nutzlose Energieverluste zu vermeiden. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr brauchen.

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problem</b>
Alle Tasten bleiben dunkel. Das Gerät reagiert nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist der Netzstecker in eine geeignete Schuko-Steckdose mit den richtigen Nennwerten eingesteckt? Prüfen Sie durch Anschließen einer Lampe, ob die Steckdose Strom hat.
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an GASTROBACK, Tel. 04165/2225-0 oder info@GASTROBACK.de
Der Deckel lässt sich nicht aufsetzen.	Sie haben die Silikondichtung nicht richtig am Deckel eingelegt.	Der Wulst an der Silikondichtung muss am Deckel nach oben und außen weisen. Die Dichtung muss an allen Stellen in die Rille am Deckelrand eingelegt sein.
Der Deckel fällt beim Ausgießen des Kruges herunter.	Sie haben den Deckel nicht richtig auf dem Milchkrug herunter gedrückt.	Wenn der Deckel richtig auf dem Milchkrug aufgesetzt ist, hält die Silikondichtung den Deckel beim Ausgießen fest. Drücken Sie den Deckel ganz nach unten.
	Die Silikondichtung ist falsch eingelegt.	Wenn die Silikondichtung falsch eingelegt ist, dann lässt sich der Deckel nicht richtig schließen. Legen Sie die Silikondichtung mit dem Wulst nach oben und außen in die Rille am Deckelrand ein.
	Die Silikondichtung fehlt.	Legen Sie die Silikondichtung am Deckelrand ein (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).



<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problem</b>
Die STOP-Taste blinkt und eine Reihe von Signaltönen erklingt. Der Überhitzungsschutz hat angesprochen.	Sie haben den Milchkrug nicht oder nicht ausreichend gefüllt.	Drücken Sie die STOP-Taste. Füllen Sie den Milchkrug mit mindestens 300ml Flüssigkeit und versuchen Sie es erneut.
	Der Rührstab fehlt oder ist nicht richtig zusammengesetzt.	Drücken Sie die STOP-Taste. Vergewissern Sie sich, dass der Rührstab richtig zusammengesetzt ist und der Rührmagnet im Magnethalter ohne Widerstand frei beweglich ist. Stellen Sie den Rührstab in den Milchkrug und versuchen Sie es dann erneut.
	Sie haben den Milchkrug vom Motorsockel genommen.	Drücken Sie die STOP-Taste. Stellen Sie den Milchkrug wieder auf den Motorsockel. Danach können Sie das Gerät neu starten.
	Der Milchkrug steht nicht richtig auf dem Motorsockel.	Wenn der Milchkrug auf dem Motorsockel verkantet ist, kann das Gerät nicht arbeiten. Vergewissern Sie sich, dass der Milchkrug richtig steht. Drücken Sie die STOP-Taste. Versuchen Sie es danach erneut.
	Der Rührmagnet ist blockiert. Wenn sich feste Zutaten (Beispiel: Zucker, Salz) vor dem Start des Gerätes am Boden des Milchkruges sammeln, kann der Rührmagnet stecken bleiben.	Bewegen Sie den Rührstab mit der Hand etwas hin und her, damit die Zutaten in der Milch aufgewirbelt werden. Versuchen Sie es dann sofort erneut. Geben Sie feste Zutaten erst nach dem Start des Gerätes in den Krug. Warten Sie, bis sich ein Strudel in der Milch gebildet hat und füllen Sie die Zutaten dann langsam ein. Verwenden Sie bei größeren Stücken das Körbchen.
	Der Rührstab ist beschädigt.	Wenden Sie sich an GASTROBACK, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@GASTROBACK.de">info@GASTROBACK.de</a>
Nur wenig Milchschaum.	Sie haben die falsche Funktion gewählt.	Verwenden Sie zum Aufschäumen die Schaum-Taste (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Milchaufschäumers‘).
	Das Körbchen ist auf dem Rührstab installiert.	Nehmen Sie das Körbchen zum Aufschäumen ab. Rühren Sie feste Zutaten nach dem Aufschäumen von Hand in die Milch.
	Die Milch ist nicht frisch genug oder Sie haben eine ungeeignete Sorte verwendet.	Verwenden Sie möglichst frische Milch, da nur richtig frische Milch gut schäumt. Beachten Sie auch, dass nicht alle Milchsorten gleich gut zum Aufschäumen geeignet sind.
	Auf dem Rührstab befinden sich störende Ablagerungen.	Zerlegen Sie den Rührstab zur Reinigung und weichen Sie ihn ein (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘)

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problem</b>
Die Milch hat einen schalen Geschmack.	Die Milch ist nicht frisch genug.	Verwenden Sie möglichst frische Milch.
	Deckel, Milchkrug und/oder Rührstab könnten verunreinigt sein.	Milch nimmt sehr leicht unangenehme Gerüche und Geschmack an. Halten Sie alle Teile des Gerätes absolut sauber. Zerlegen Sie den Rührstab zur Reinigung und weichen Sie ihn ein. Weichen Sie auch den Milchkrug, den Deckel und die Dichtung zur Reinigung ein (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
Der Milchschaum bleibt kalt.	Sie haben die Schaum-Taste zu lange gedrückt.	Wenn Sie die Schaum-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Heizwendel ausgeschaltet. Drücken Sie die Schaum-Taste nur kurz, um heißen Milchschaum zu erhalten.
	Die Heizwendel ist beschädigt.	Wenden Sie sich an GASTROBACK, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@GASTROBACK.de">info@GASTROBACK.de</a>
Flüssigkeit sammelt sich im Motorsockel und/oder läuft an den Außenseiten des Milchkruges herunter.	Sie haben zu viel Flüssigkeit eingefüllt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Trocknen Sie alle Teile des Gerätes sorgfältig ab, bevor Sie es erneut benutzen. Füllen Sie abhängig von der verwendeten Funktion niemals mehr als 300ml/600ml ein (siehe: ‚Bedienung‘).
	Sie haben etwas Flüssigkeit auf den Außenseiten des Milchkruges verschüttet.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Trocknen Sie alle Teile des Gerätes sorgfältig ab, bevor Sie es erneut benutzen. Halten Sie den Milchkrug immer waagrecht, wenn Sie den gefüllten Milchkrug bewegen. Achten Sie darauf, dass die Außenseiten des Milchkruges trocken und sauber sind, wenn Sie den Milchkrug auf den Motorsockel stellen.
Der Motorsockel wird während des Betriebes warm.	Eine Erwärmung des Motorsockels ist normal.	Keine Maßnahmen erforderlich.
	Wenn der Motorsockel richtig heiß wird, ist ein ernstes Problem aufgetreten.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an GASTROBACK, Tel. 04165/2225-0 oder <a href="mailto:info@GASTROBACK.de">info@GASTROBACK.de</a>
Der Lüfter arbeitet auch noch einige Minuten nach dem Betrieb.	Das ist normal.	Keine Maßnahmen erforderlich.

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst in den Standby-Modus (STOP-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. **Achten Sie immer darauf, dass die Teile des Gerätes für kleine Kinder unerreichbar sind. Erstickungsgefahr! Achten Sie besonders darauf, dass kleine Kinder den Rührmagneten nicht verschlucken.**

**Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel oder über das Netzkabel gießen oder den Motorsockel des Gerätes in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden.**

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen und die Dichtung des Deckels nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände (Beispiel: Messer, Schaber). Niemals Gewalt anwenden! **Behandeln Sie besonders den Rührmagneten mit Vorsicht, um die Heizwendel nicht zu beschädigen.**

**NIEMALS den Motorsockel oder das Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen!**

**WICHTIG:** Spülen Sie den Rührstab immer sofort nach der Verwendung sorgfältig ab, damit sich keine hartnäckigen Ablagerungen auf den Oberflächen ansammeln. Verkrustete Lebensmittelrückstände auf den Rührstab verursachen unangenehme Gerüche und einen schalen Geschmack und können das Ergebnis beim Aufschäumen der Milch ganz erheblich verschlechtern.

1. Nehmen Sie den Deckel ab und den Rührstab aus dem Milchkrug und leeren Sie den Milchkrug vollständig aus. Spülen Sie Milchkrug, Deckel und besonders den Rührstab unter fließendem Wasser sorgfältig ab.
2. Füllen Sie den Milchkrug bis zur MIN-Markierung mit klarem Wasser und geben Sie einen kleinen Tropfen Spülmittel dazu. Trocknen Sie die Außenseiten des Milchkruges ab. Setzen Sie den Rührstab ein, schließen Sie den Milchkrug mit dem Deckel und stellen Sie den Milchkrug auf den Motorsockel.
3. Drücken Sie die Schokolade-Taste und lassen Sie das Gerät einen Heizzyklus durchlaufen. Nehmen Sie den Milchkrug dann vom Motorsockel. Nehmen Sie Deckel und Rührstab ab.

**HINWEIS:** Zur Reinigung können Sie die Silikondichtung des Deckels abnehmen.

4. Reinigen Sie Milchkrug und Deckel mit warmer Spülmittellösung und einer weichen Spülbürste. Sie können dafür die warme Lösung im Milchkrug verwenden.
5. Spülen Sie alle Teile mit klarem Leitungswasser sorgfältig ab.

**HINWEIS:** Die meisten Getränkereste werden Sie auf diese Weise entfernen können.

Wenn der Rührstab jedoch nicht vollständig sauber geworden ist, dann arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung ‚Hartnäckige Ablagerungen vom Rührstab entfernen‘.

**HINWEIS:** Sie können den Milchkrug, Deckel und Rührstab in der Geschirrspülmaschine reinigen. Legen Sie Rührstab und Deckel dazu in den oberen Korb.

**⚠ ACHTUNG:** Legen Sie den Rührstab immer nur zusammengesetzt in die Spülmaschine, da die kleinen Teile sonst während des Spülvorganges leicht verloren gehen können oder beschädigt werden.

Niemals irgendwelche Flüssigkeiten auf oder in den Motorsockel laufen lassen.

6. Wischen Sie Motorsockel und Netzkabel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab. Trocknen Sie danach alle Teile sorgfältig ab.
7. Lassen Sie die Teile dann noch 1 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unerreichbar sind.
8. Legen Sie die Silikondichtung wieder in die Rille an Rand des Deckels ein. Die Seite mit dem etwas dickeren Wulst muss dabei nach oben und zur Außenseite des Deckels weisen.

**WICHTIG:** Nach der Reinigung sollten Sie den Milchkrug auf den Motorsockel stellen und den Rührstab in den Milchkrug setzen. Wenn Sie das Gerät mehrere Tage nicht benutzen wollen, dann legen Sie den Deckel neben das Gerät. Andernfalls könnten unangenehme Gerüche im Milchkrug entstehen.

## **HARTNÄCKIGE ABLAGERUNGEN VOM RÜHRSTAB ENTFERNEN**

**⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr! Achten Sie darauf, dass alle Teile des Rührstabes für kleine Kinder immer unerreichbar sind. Kleine Kinder könnten den Rührmagneten sonst verschlucken und dadurch ersticken!**

Sie können den Rührstab für die Reinigung zerlegen.

1. Das Körbchen abnehmen: Das Körbchen ist einfach auf dem Magnethalter eingerastet. Ziehen Sie Magnethalter und Körbchen vorsichtig auseinander, um das Körbchen abzunehmen. Achten Sie dabei darauf, den Magnethalter nicht zu verbiegen. Heben Sie das Körbchen dann nach oben vom Schaft des Rührstabes ab.
2. Nehmen Sie den Magnethalter in die Handfläche und schrauben Sie den Schaft des Rührstabes mit der anderen Hand vom Magnethalter ab. Achten Sie dabei darauf, dass der Rührmagnet nicht herunter fällt.
3. Legen Sie die Teile des Rührstabes für ca. 10 Minuten in warme Spülmittellösung.

4. Reinigen Sie die Teile des Rührstabes danach mit einer kleinen weichen Bürste (Beispiel: saubere Zahnbürste). Bürsten Sie dabei die Heizwendel am Rand des Rührmagneten, die Innenseiten des Magnethalters und das Gewinde am Ende des Schaftes vorsichtig ab. Das Körbchen und den Schaft können Sie mit einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.
5. Spülen Sie die Teile nach der Reinigung unter fließendem Leitungswasser sorgfältig ab und trocknen Sie die Teile dann ab. Lassen Sie die Teile anschließend ca. 1 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind.
6. Setzen Sie den Rührstab nach der Reinigung wieder zusammen, damit die Teile nicht verloren gehen können (siehe: ‚Den Rührstab zusammensetzen‘).

Den Rührstab zusammensetzen

7. Stellen Sie den Magnethalter mit der flachen Seite nach unten auf den Tisch. Legen Sie dann den Rührmagneten mit der glatten Seite nach unten etwa mittig in den Magnethalter ein.
8. Halten Sie den Magnethalter mit einer Hand fest und schrauben Sie den Schaft des Rührstabes in das Loch in der Mitte des Magnethalters bis Sie einen deutlichen Widerstand spüren. Drehen Sie den Schaft nur leicht fest. Der Rührmagnet muss sich jetzt noch frei im Magnethalter bewegen können, darf aber nicht herausfallen. Der Rührstab ist jetzt wieder betriebsbereit.

## AUFBEWAHRUNG

**⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Niemals den Motorsockel unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

Reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘), bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen.

Niemals das Gerät am Netzkabel halten, um es zu bewegen. Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. Zur Aufbewahrung können Sie das Netzkabel lose um das Gerät legen.

Legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder die Bauteile. Verwenden Sie die Bauteile und Zubehör des Gerätes niemals für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frost-

freien 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. Zur Aufbewahrung sollten Sie den Milchkrug auf den Motorsockel stellen und den Rührstab in den Milchkrug stellen.

**WICHTIG:** Wenn Sie das Gerät mehrere Tage nicht benutzen, lassen Sie alle Geräteteile unbedingt vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wegstellen. Setzen Sie den Rührstab in den Milchkrug und legen Sie den Deckel neben das Gerät. Wenn Sie den Milchkrug mit dem Deckel verschließen, könnten unangenehme Gerüche im Milchkrug entstehen.



## 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



### CAPPUCCINO

#### Für 2 Personen

---

- » ca. 150ml schwarzer Kaffee (z.B. Long Black)
  - » 300ml frische, kalte, fettarme Milch
  - » 1 Teelöffel Schokoladenraspel
- 

Nehmen Sie den Milchkrug vom Gerät und füllen Sie die Milch in den Milchkrug. Setzen Sie den Rührstab (ohne Körbchen) in den Milchkrug und stellen Sie den Milchkrug auf den Motorsockel. Drücken Sie kurz die Schaum-Taste. Lassen Sie das Gerät bis zum Ende der Funktion arbeiten.

Verteilen Sie den Kaffee auf zwei große Cappuccino-Tassen. Verteilen Sie die heiße Milch gleichmäßig auf die beiden Tassen. Gießen Sie die Milch dabei mit geschlossenem Deckel aus.

Nehmen Sie den Deckel des Milchkruges ab und nehmen Sie den Rührstab aus dem Milchkrug. Verteilen Sie dann den Milchschaum mit einem Kunststofflöffel auf die beiden Tassen.

Streuen Sie etwas Schokoladenraspel auf den Milchschaum und servieren Sie sofort.

### LATTE

#### Für 3 Personen

---

- » ca. 150ml schwarzer Kaffee (z.B. Espresso)
  - » 300ml frische, kalte, fettarme Milch
- 

Nehmen Sie den Milchkrug vom Gerät und füllen Sie die Milch in den Milchkrug. Setzen Sie den Rührstab (ohne Körbchen) in den Milchkrug und stellen Sie den Milchkrug auf den Motorsockel. Drücken Sie kurz die Schaum-Taste. Lassen Sie das Gerät bis zum Ende der Funktion arbeiten.

Verteilen Sie den Kaffee auf drei hohe Gläser. Halten Sie ein Glas mit Kaffee etwas geneigt und gießen Sie die Milch mit geschlossenem Deckel langsam am Rand des Glases herunter, so dass die heiße Milch eine Schicht über dem Kaffee bildet. Verteilen Sie die heiße Milch in dieser Weise gleichmäßig auf die Gläser (ca. 50ml pro Glas).

Nehmen Sie den Deckel des Milchkruges ab und nehmen Sie den Rührstab aus dem Milchkrug. Verteilen Sie dann den Milchschaum mit einem Kunststofflöffel auf die Gläser. In den Gläsern müssen nun 3 Schichten sein.

Servieren Sie sofort.



## HEISSE SCHOKOLADE

### Für 2 Personen

---

- » 4 Stück Schokolade
  - » 300ml frische, kalte Milch
  - » Zum Garnieren:  
Etwas steif geschlagene Sahne
- 

Nehmen Sie den Milchkrug vom Gerät und füllen Sie die Milch in den Milchkrug. Installieren Sie das Körbchen und setzen Sie den Rührstab dann in den Milchkrug. Brechen Sie die Schokolade in kleinere Stücke. Geben Sie die Schokolade dann in den Milchkrug und stellen Sie den Milchkrug auf den Motorsockel. Drücken Sie kurz die Schokolade-Taste. Lassen Sie das Gerät bis zum Ende der Funktion arbeiten.

Verteilen Sie die heiße Schokolade auf 2 große Becher. Garnieren Sie mit einem Löffel geschlagene Sahne. Servieren Sie sofort.



## KAKAO RUSTIKAL

### Für 2 Personen

---

- » 300ml fettarme Milch
  - » 25ml Schlagsahne (ca. 30%ig)
  - » 3 leicht gehäufte Teelöffel Kakaopulver
  - » 2 Teelöffel Rohrzucker, nach Geschmack
  - » 1 Päckchen Vanillezucker
  - » 1 kleine Messerspitze Nelkenpulver
  - » 1 kleine Prise gemahlene Muskatnuss
  - » 1 kleine Messerspitze Instant-Kaffee
  - » eine Prise Salz
  - » ein Hauch schwarzer Pfeffer
  - » Zum Garnieren:  
2 Teelöffel steif geschlagene Sahne und  
1 Teelöffel geraspelte Zartbitter-Schokolade
- 

Nehmen Sie den Krug vom Motorsockel und füllen Sie die Milch ein. Geben Sie Sahne, Kakaopulver, Nelkenpulver, Muskatnuss und Pfeffer dazu.

Setzen Sie den Rührstab (ohne Körbchen) in den Krug und stellen Sie den Krug auf den Motorsockel. Halten Sie Vanille-Zucker, Rohrzucker, Instant-Kaffee und Salz bereit.

Schalten Sie das Gerät mit der Schokolade-Taste ein. Sobald sich ein Strudel in der Milch gebildet hat, geben Sie die restlichen Zutaten dazu. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät bis zum Ende der Funktion arbeiten.

Verteilen Sie den Kakao rustikal auf 2 Becher und garnieren Sie mit einem Sahnehäubchen. Streuen Sie ein wenig geraspelte Schokolade darauf.



# **GASTROBACK®**

## **OPERATING INSTRUCTIONS**

### DESIGN MILK & CHOCOLATE ADVANCED



Art.-No. 42359 »Design Milk & Chocolate Advanced«

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



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

## **TABLE OF CONTENTS**

Knowing Your New »Design Milk & Chocolate Advanced« .....	30
Important Safeguards .....	31
General Safety Instructions.....	31
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	33
High Temperature—Risk of Burns .....	34
Technical Specifications .....	35
Properties of Your Milk Frother .....	36
Functions .....	36
Self-Resetting Protection Device .....	36
Before First Use.....	37
Operation .....	38
Solving Problems.....	41
Care and Cleaning .....	44
Storage .....	46
Notes for Disposal .....	47
Information and Service.....	47
Warranty.....	48
Recipes .....	50

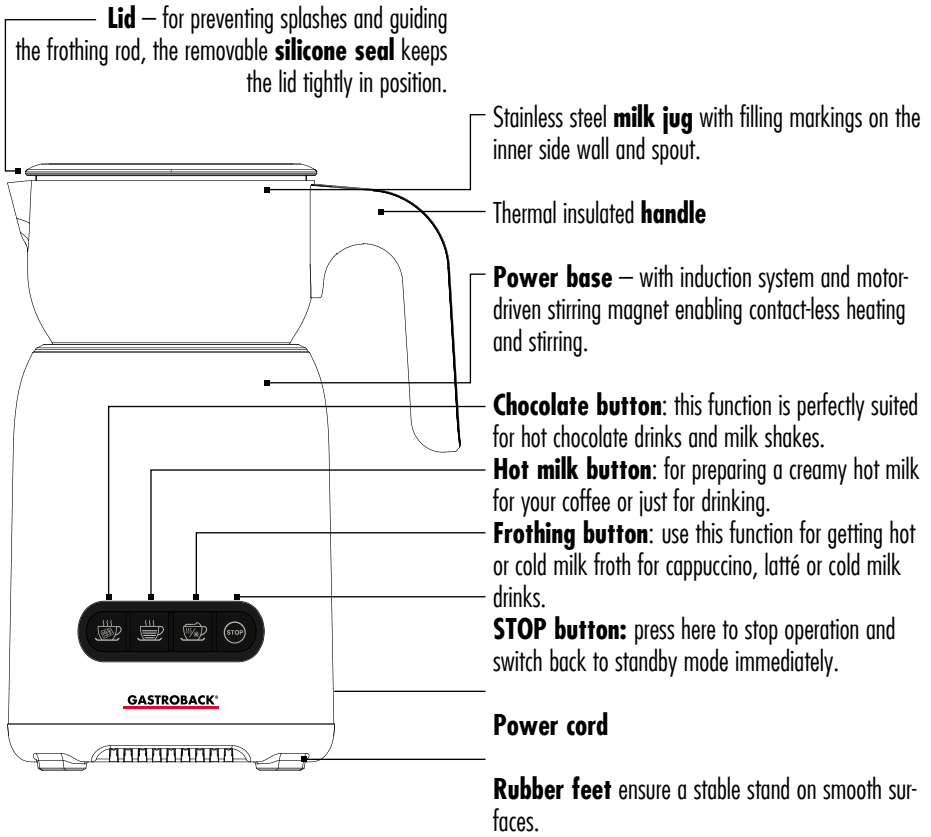
## **DEAR CUSTOMER!**

Using your new »Design Milk & Chocolate Advanced« you will prepare delicious silky milk froth for coffee, cocoa, milk drinks and even refined desserts without effort. According to the innovative induction technology, there is no heating plate—only the contents of the milk jug is heated as if by magic. Even the frothing rod is driven contact-less, avoiding weak points caused by a drive shaft in the power base or milk jug. Thus, cleaning is made easy, too. The integrated temperature detection ensures heating the milk always to the optimum temperature.

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

Your GASTROBACK GmbH

# KNOWING YOUR NEW DESIGN MILK & CHOCOLATE ADVANCED



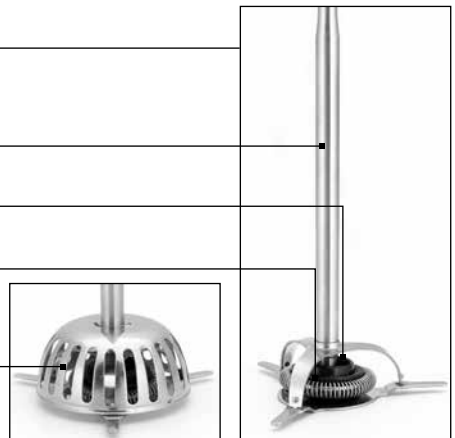
**Frothing rod** – for generating a frothy and silky milk texture; consisting of ...

**Shaft**

**Retaining tool**

**Frothing magnet** with inductive operated **heating coil**

Removable **chocolate basket** prevents the frothing magnet from getting stuck and overheated when adding chocolate and other larger parts of ingredients.





## **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, 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 (see: 'Warranty').



## **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 injuries to persons and/or damage.

- DO NOT leave the power base of the appliance unattended while connected to the power supply.

- Risk of Suffocation! The frothing magnet could be swallowed by young children. It could be just a moment without supervision! Thus, always ensure that all parts of the appliance are out of reach of young children!

- Check the entire appliance regularly for proper operation. Do not operate the appliance, when liquids escape during operation. 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 or its parts are 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 or leaks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance, and get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair. Do not attempt to use the appliance when the appliance or any part of it is damaged. Do not attempt to open the power base of the appliance.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, clean, dry, and suitable large table or counter that is resistant against heat and moisture. Always wipe off spilled liquids immediately. Always ensure that the exterior of the milk jug is completely dry before placing the milk jug onto the power base.
- Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock, and overheating. Do not block the ventilation slots at the rear of the power base to avoid over-heating. Do not place the appliance on wet or inclined surfaces (e.g. sink or drain board).
- This appliance may be used or handled by persons (including children from 8 years and above) 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 by a person responsible for their safety. Even cleaning may not be performed by children without supervision. 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 in reach of young children.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet. For operation, leave at least 50cm of free space above the appliance and at least 20cm of free space on each side for easy access and to avoid damage due to steam and splashes. Do not operate the appliance under overhanging boards and drop-lights or near any delicate objects (e.g. curtains) to avoid damage due to splashes. Do not use violence.
- Always switch OFF the appliance (press the STOP button), unplug and wait for the appliance to cool down completely, before moving or cleaning the appliance and when the appliance is not in use. The appliance is intended for heating and frothing beverages. Do not fill in any foreign objects or liquids to avoid injuries and damage due to fire, electric shock, and high temperatures. Before operation, always fill a sufficient amount of beverages into the milk jug (at least 300 ml / MIN). However, do not



fill in more than the maximum amount (MAX marking: 300 ml for frothing, 600 ml for heating). If the milk jug is overfilled, hot liquid may run out and onto the base.

- If liquids run out or are spilled onto the power base or the exterior of the milk jug during use, immediately unplug the appliance. Always wipe off spilled liquids immediately. If in doubt, take out some liquid from the milk jug, before operating the appliance again.
- Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part or accessory 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 place the power base or power cord in an automatic dishwasher!
- Always clean the appliance after each use. Residues of food on the frothing rod could affect the performance of the appliance considerably.



### **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES**

The appliance is heated electrically via an inductive device. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the ratings of your mains power supply correspond to the requirements of the appliance (220-240V AC, 50/60Hz, rated for 10A).

- The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.
- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.
- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, remote control systems or extension cord. The power outlet must always be easily

accessible so that it would be possible to unplug the appliance immediately in case of any malfunction or danger.

- The pins of the power plug must be smooth and clean without discolourations. Always handle power cords with care. 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 never touch hot surfaces, sharp edges, or any moving parts. 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 with the appliance connected to the power supply.
- Do not place or immerse the power base or power cord in water or any other liquid. DO NOT spill or drip any liquids in or on the power base or the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids accumulate in or under the power base or run down on the exterior, immediately unplug the appliance. Refer to the instructions in chapter 'Solving Problems'.
- Do not place the power base on a metal surface to avoid high risk of electric shock, overheating, or fire, if liquids are spilled or run out,
- For filling in liquids, always remove the milk jug from the power base.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



### **HIGH TEMPERATURE – RISK OF BURNS**



The »Design Milk & Chocolate Advanced« is intended for heating up beverages. Thus, the appliance could cause scalds, burns and damage, when used improperly.

- Always hold the milk jug level when filled, to avoid spilling. The milk jug and the contents may be hot even for some time after operation. Always leave the appliance cool down before cleaning and storing.
- Even with the lid closed properly, hot steam and splashes could

escape during operation. Do not hold your face or other parts of your body over the milk jug during operation to avoid scalds.

- Even the exterior of the power base and milk jug will get hot during operation. Only touch the power base and milk jug at the operating elements and handle, when it is hot.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 42359 »Design Milk & Chocolate Advanced«
Power supply:	220-240 V AC, 50/60Hz
Power consumption:	max. 650W; max. 1W in standby (with all buttons illuminated)
Length of power cord:	approx. 80cm
Weight:	approx. 1.7kg
Dimensions:	approx. 190 x 140 x 252 mm (width x depth x height)
Capacity:	300ml (milk froth); 600ml (hot milk, hot chocolate)
Temperature:	67°C (hot chocolate function: 77°C); deviation: +/- 5°C
Certification:	  





These specifications may change without notice.

## PROPERTIES OF YOUR MILK FROTHER

Your new »Design Milk & Chocolate Advanced« is intended for heating and texturing milk, and for preparing hot chocolate and other delicious drinks. After reaching the pre-programmed optimum temperature and/or time, the appliance will shut off the frothing/stirring process automatically with an acoustic signal.

### FUNCTIONS

The appliance can operate 4 preprogrammed functions.

Function	Button	Symbol	Duration	Maximum Amount	Temperature
Cold Froth	hold frothing button pressed for 2 seconds; button is illuminated in blue		approx. 120 seconds (2 minutes)	300 ml generates 1 part of milk and 2 parts of froth	no heating
Hot Froth	press frothing button shortly; button is illuminated in red		up to 210 seconds (3 1/2 minutes)	300 ml generates 1 part of milk and 2 parts of froth	approx. 67°C
Hot Milk	Hot Milk button		up to 360 seconds (6 minutes)	600 ml generates approx. 1/5 froth	approx. 67°C
Hot Chocolate	Chocolate button		up to 415 seconds (almost 7 minutes)	300 ml (without chocolate basket) 600 ml (with chocolate basket) plus 2-4 pieces of a 100g bar of chocolate	approx. 77°C

With a function already running, all other function buttons are inactive. However, you may cancel any running function at any time by pressing the STOP button, bringing the appliance back to standby mode. Thereafter, you can select another function.

### SELF-RESETTING PROTECTION DEVICE

The »Design Milk & Chocolate Advanced« is fitted with a self-resetting protection device, which safeguards against overheating of the heating coil at the brim of the frothing magnet and the induction system in the power base. If the risk of overheating occurs, the appliance will automatically switch off the induction system and stirring motor within the power base (within 20 seconds). In this case, the STOP button will flash with an acoustic signal. Press the STOP button to switch back to standby mode.

Solve the problem. Thereafter, you may start the desired function again.

An automatic shut-off may be a result of the following conditions:

- Not enough liquid (milk or water) in the milk jug. Always observe the MIN filling level (300ml).
- You have taken out the frothing rod or removed the milk jug from the power base during operation.
- The frothing rod is missing or is not assembled correctly.
- The frothing magnet got stuck or the heating coil is damaged or blocked.

## BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging! The frothing magnet could easily get swallowed by young children, causing a high risk of suffocation! Thus, always ensure to keep especially the frothing magnet out of reach of young children.** Always unplug the appliance before cleaning it, and when it is not in use. Do not place or 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 use any abrasive or corrosive cleaners for cleaning to avoid damage to the surfaces. **Do not place the power base in an automatic dishwasher.**

1. Unpack the appliance and all parts and accessories carefully. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Milk Frother'). Carefully remove all packaging, shipping materials, stickers, and promotional materials. However, DO NOT remove the model label.

**IMPORTANT:** The retaining tool at the lower end of the frothing rod is forming a cage, with the frothing magnet freely movable in it. This is normal no reason for concern. Always handle the frothing rod with care to avoid damage to the retaining tool and frothing magnet.

2. Before first use and after a longer period of storage, wipe the power base and power cord with a soft damp cloth. Clean the milk jug, chocolate basket, frothing rod, and lid of the appliance with some warm dishwater (see: 'Care and Cleaning'). Then rinse and wipe dry thoroughly.

## OPERATION

**⚠ WARNING:** Always ensure that the appliance and all its parts and accessories, especially the frothing magnet, are out of reach of young children. The appliance is intended for heating beverages and frothing milk via contact-less operated systems. Do not attempt to heat the milk jug via any other device than the dedicated power base. Do not fill in any foreign objects or foreign liquids to avoid injuries and damage due to overheating, fire, electric shock, and high temperatures. Improper use or misuse may cause severe injuries and damage. Unplug the appliance and leave it cool down completely, before moving or cleaning the appliance, and when the appliance is not in use. Do not leave the power base unattended while connected to the power supply. Always unplug the power base when the appliance is not in use. Do not use violence.

Ensure to place the appliance on a level, flat, stable, and dry surface. For operation, do not place the appliance near the edge of the working space or on inclined surfaces. Do not operate the appliance on a metal surface to avoid high risk of electric shock, when overflow or splashing occurs.

If liquids run out during operation, immediately unplug the appliance (see: ‚Solving Problems‘). Before operation, always fill a sufficient amount of liquid into the milk jug (at least 300ml / MIN). However, do not fill in more than the maximum amount (300ml for frothing, 600ml for heating). Otherwise, hot liquid may splash out and/or run into the power base, causing risk of overheating and electric shock. Always remove the milk jug from the power base for filling the milk jug. Always ensure to hold the milk jug level, when it is filled. Always place the milk jug correctly filled onto the power base and insert the frothing rod before starting the appliance. Always rinse the frothing rod immediately after each use to avoid that any residues of beverages dry on the frothing magnet.

## PREPARING THE FROTHING ROD

If you wish to add solid ingredients (e.g. pieces of chocolate), the chocolate basket must be installed on the frothing rod to avoid that the frothing magnet gets stuck. If your recipe only demands liquid ingredients or finely crystalline ingredients (e.g. cocoa powder, spices, caster sugar, or salt), the chocolate basket is not required.

- To disassemble the chocolate basket: Pull the retaining tool and chocolate basket from one another to loosen the chocolate basket. Then lift the chocolate basket up to remove it from the shaft of the frothing rod.
- To assemble the chocolate basket: Place the frothing rod in upright position on a table. Then, with the large opening facing downwards, put the chocolate basket onto the shaft of the frothing rod and gently push it down, until it engages on the retaining tool with a click.

## OPERATING THE APPLIANCE

1. Place the power base on the designated working place near an appropriate wall power outlet. Leave at least 20 cm of free space to the edge of the workspace and any other objects (see: 'General Safety Instructions')
2. Remove the milk jug from the power base and remove the lid.
3. Fill the desired amount of liquid and ingredients into the milk jug. Ensure that the filling level is between MIN (300ml) and MAX (600ml). Always keep the milk jug level, when it is filled.

For frothing milk via the frothing button ( ) or using the chocolate function ( ) without the chocolate basket, you should always fill in 300ml to get the best results and avoid overflow due to the generated froth.


If you wish to prepare hot milk or hot chocolate using the chocolate basket, you may fill in from 300ml to 600ml (see: 'Properties of Your New Milk Frother').


**IMPORTANT:** To avoid damage to the power base, keep the exterior of the milk jug clean and dry, when placing the milk jug on the power base..


4. Ensure that the exterior of the milk jug is clean and dry and place the milk jug onto the power base. Place the frothing rod into the milk jug.
5. If you have installed the chocolate basket, you may add larger pieces of ingredients (e.g. pieces of chocolate) now.
6. If your recipe requires the addition of further, finely ground ingredients, leave the lid open and hold these ingredients at hand. Otherwise, close the lid.
7. Connect the appliance to the power supply. A beep sounds with all function buttons flashing. The STOP button will be illuminated continuously. The appliance is now ready for operation (standby mode).

**⚠ WARNING:** The milk jug and upper part of the power base may get hot during operation. Only touch the appliance at the operating elements and handle. Do not hold your face, hands, or other parts of your body, or any delicate objects over the milk jug during operation.

- Simply press the dedicated button to start the desired function (see: 'Properties of Your Milk Frother / Functions').

 **Cold milk froth:** hold this button pressed for 2 seconds to get approx. 2/3 of froth and 1/3 of milk. The button will be illuminated in blue.

 **Hot milk froth:** press this button only shortly to get approx. 2/3 of hot froth and 1/3 of hot milk. The button will be illuminated in red.

 **Hot milk** (max. 1/5 milk froth).

 **Hot chocolate.**

**NOTE:** During operation, only the STOP button is active. The other buttons will be idle. If you wish to cancel the running function, press the STOP button. The appliance will switch back to standby mode immediately. Thereafter you can start a new function.

- As soon as a vortex is generated within the milk, you may add finely ground solid ingredients (e.g. caster sugar). Close the milk jug with the lid. When the pre-set temperature and time is reached, the appliance will switch to standby mode automatically and a signal will sound. Your milk or beverage is ready for consumption now.

**NOTE:** After making milk froth (e.g. for cappuccino or latte), you can pour the hot milk by leaving the lid on the milk jug. This way, the froth will be left within the milk jug. Then, after removing the lid and frothing rod, you can take out the milk froth using a plastic spoon.

- Remove the lid and the frothing rod from the milk jug. To keep your workspace clean, you may place the the frothing rod onto the lid. Empty the milk jug.
- Always rinse the frothing rod with cold water immediately after usage.
- It is crucial to clean the lid, milk jug, and frothing rod after each usage (see: 'Care and Cleaning'). Residues of food on the frothing rod could affect the performance of the appliance considerably.
- Do not leave the appliance connected to the power supply, when it is not in use, to avoid useless energy loss. Unplug the appliance, if you do not wish to use the appliance again.



## SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find the solution here.

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>The Solution</b>
All buttons remain dark. The appliance doesn't react.	The appliance is not live.	Ensure that the appliance is connected to a suitable wall power outlet. Ensure that the wall power outlet is live by connecting a lamp.
	A severe problem occurred.	Immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorised Service Centre for examination and repair.
You cannot close the lid tightly.	The silicone seal is not assembled correctly.	The bulge at the silicone seal must face upwards and outwards and the silicone seal must lie in the groove at the rim of the lid.
When pouring, the lid falls down.	You did not press down the lid for sealing it on the milk jug.	With the lid closed tightly, the silicone seal will keep the lid from falling when pouring. Press the lid down on the milk jug to close the lid tightly.
	The silicone seal is not installed correctly on the lid.	With the silicone seal installed in wrong orientation, the lid cannot be closed tightly. The silicone seal must lie in the groove at the rim of the lid with the bulge facing upwards and outwards.
	The silicone seal is missing.	Assemble the silicone seal at the rim of the lid (see: 'Care and Cleaning').
The STOP button is flashing and a series of beeps sound. The protection device has been triggered.	The appliance has been operated without liquid or with too little liquid.	Press the STOP button. Fill the milk jug with at least 300ml of cold liquid and try again.
	The frothing rod is missing or is not assembled correctly.	Press the STOP button. Ensure that the frothing rod is correctly assembled with the frothing magnet freely moveable within the retaining tool. Place the frothing rod in the milk jug. Then try again.
	You removed the milk jug from the power base during operation.	Press the STOP button to switch back to standby mode. Place the milk jug back onto the power base. Thereafter you may start operation again.
	The milk jug is not placed correctly on the power base.	With the milk jug tilted on the power base, the appliance will not work. Ensure to place the milk jug correctly on the power base. Press the STOP button to switch back to standby mode. Then try again.
	The frothing magnet got stuck. Solid ingredients may have accumulated at the bottom of the milk jug before operation.	Move the frothing rod to and fro manually to whirl up solid ingredients. Then immediately try again. Add solid ingredients after starting operation. Wait until a vortex is seen within the centre of the milk. Then slowly add the ingredients. For ingredients containing larger pieces, use the chocolate basket.
	The frothing rod is damaged.	Get in contact with your vendor or an authorized Service Centre.

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>The Solution</b>
Not enough froth.	The wrong function has been selected.	For frothing, use the frothing function (see: 'Properties of Your Milk Frother').
	The chocolate basket is installed on the frothing rod.	For frothing, remove the chocolate basket. Add large pieces of ingredients manually after frothing.
	The milk is not really fresh or you may have used an insufficient type of milk.	Only really fresh milk will build large amounts of froth. However, not all types of milk are suited for frothing.
	The frothing rod is polluted.	Disassemble and soak the frothing rod for cleaning (see: 'Care and Cleaning').
The milk has a stale taste.	The milk is not really fresh.	Only use really fresh milk.
	Lid, milk jug, or frothing rod may be polluted.	Milk easily takes unpleasant odour and taste. Thus, all parts of the appliance must be kept thoroughly clean. Disassemble and soak the frothing rod for cleaning. Additionally, soak and clean the milk jug, lid and silicone seal thoroughly. (see: 'Care and Cleaning')
The milk froth is not heated.	You have pressed the frothing button too long.	When pressing the frothing button for 2 seconds, the heating coil is deactivated. Only press the frothing button shortly for getting hot milk froth.
	The heating coil is damaged.	Get in contact with your vendor or an authorized Service Centre.
Liquid accumulates in the power base or runs down on the exterior of the milk jug.	There is too much liquid in the milk jug.	Immediately unplug the appliance. Then remove the milk jug and wipe the appliance dry and clean completely. Depending on the used function, always observe the MAX filling level (300ml or 600ml; see: 'Operation').
	You spilled some liquid when filling or moving the milk jug.	Immediately unplug the appliance. Then remove the milk jug and wipe the appliance dry and clean completely. Always ensure that the exterior of the milk jug is dry and clean, before placing the milk jug onto the power base. Always hold the milk jug level when it is filled.

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>The Solution</b>
The power base gets hot during operation.	The upper part of the power base gets warm during operation. This is normal.	No need for any action.
	If the power base gets really hot, a severe problem occurred.	Immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
The fan is still running even some minutes after operation.	This is normal.	No need for any action.

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING:** Always switch the appliance to standby mode (pressing the STOP button), unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning the appliance. Always ensure that all parts of the appliance are **out of reach of young children. Risk of Suffocation! Especially ensure that young children do not swallow the frothing magnet.**

**Do not spill or pour any liquids on or in the power base or power cord. Do not place or immerse the power base or power cord in any liquids to avoid damage, overheating, fire, and electric shock.**

Do not use abrasive cleaning agents or aggressive liquids (e.g. bleach, solvng agents) for cleaning the appliance or any part of it, to avoid damage to the surfaces and seal of the lid. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning (e.g. scoring pads, knives, scrapers). Do not use violence. **Especially, use care when cleaning the frothing magnet to avoid damage to the heating coil.**

**DO NOT place the power base or power cord in an automatic dishwasher!**

**IMPORTANT:** It is crucial to rinse the frothing rod immediately after each usage to avoid the build-up of stubborn residues on the surfaces, because this would decrease the performance of the appliance considerably and could cause unpleasant odours and a stale taste.

1. Remove the lid and take out the frothing rod. Completely empty the milk jug and rinse the milk jug, lid and frothing rod thoroughly with clear tap water.
2. Fill the milk jug up to the MIN marking with clear water and add a little drop of dish-washing liquid. Wipe dry the exterior of the milk jug. Insert the frothing rod and close the milk jug with the lid. Place the milk jug onto the power base.
3. Press the Chocolate button to run a complete heating cycle. Remove the milk jug from the power base and remove lid and frothing rod.

**NOTE:** If required, you may remove the silicone seal of the lid for cleaning.

4. Using a soft nylon brush, clean the milk jug and lid with warm dishwater. For this, you may use the warm solution within the milk jug.
5. Rinse all parts thoroughly with clear tap water.

**TIP:** With stubborn residues on the frothing rod, clean the frothing rod as described in the following section 'Removing Stubborn Residues from the Frothing Rod'.

**NOTE:** You may clean the milk jug, lid and frothing rod in an automatic dishwasher. For this, place the lid and frothing rod on the upper rack.

**⚠ CAUTION:** Do not disassemble the frothing rod before cleaning in the automatic dishwasher, to avoid that small parts get damaged or lost during the cleaning process.

Avoid spilling or dripping any liquid onto the power base.

6. Wipe the power base and power cord with a slightly damp cloth. Then thoroughly wipe dry all parts.
7. Leave all parts dry naturally for approx. 1 hour, where they are **out of reach of young children**.
8. Insert the silicone seal into the groove at the rim of the lid. The bulge on one side of the silicone seal must face to the upper and outer side of the lid.

**IMPORTANT:** After cleaning, you should place the milk jug onto the power base with the frothing rod in the milk jug. This way you avoid damage to the frothing rod. However, if you do not wish to use the appliance for some days, you should not close the milk jug, but lay the lid beside the appliance, to avoid unpleasant odours.

## **REMOVING STUBBORN RESIDUES FROM THE FROTHING ROD**

**WARNING – Risk of Suffocation! Always ensure that all parts of the frothing rod are out of reach of young children! Young children could swallow the frothing magnet and choke to death on it.**

You may disassemble the frothing rod for cleaning.

1. Removing the chocolate basket: The chocolate basket is simply clicked to the retaining tool of the frothing rod. Pull the retaining tool and chocolate basket apart to loosen the chocolate basket. Then lift the chocolate basket upwards to release it from the shaft.
2. Hold the retaining tool in your palm and unscrew the shaft, ensuring that the frothing magnet will not fall down.
3. Place all parts of the frothing rod in warm dishwasher for approx. 10 minutes.
4. Use a small soft brush (e.g. a clean tooth brush) for carefully brushing the heating coil at the brim of the frothing magnet, the interior of the retaining tool, and the thread at the end of the shaft. The chocolate basket and shaft may be cleaned via a soft cloth or sponge.
5. Rinse all parts of the frothing rod with clear tap water and wipe dry. Leave all parts dry naturally for approx. 1 hour where they are **out of reach of young children**.
6. After cleaning, reassemble the frothing rod to avoid damage and loss to the parts (see below: 'Assembling the Frothing Rod').

## ASSEMBLING THE FROTHING ROD

7. Place the retaining tool on the table with the flat side downwards. Place the frothing magnet into the retaining tool with the flat side downwards, too.
8. Hold the retaining tool with one hand and screw the shaft of the frothing rod into the hole in the centre of the retaining tool, until a resistance is felt. However, there is no need to screw the shaft tightly. With the frothing rod assembled correctly, the frothing magnet can move freely within the retaining tool but will not fall out. Now, the frothing rod is ready for usage again.

## STORAGE

**⚠ WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it.** When the appliance is not in use, always unplug the appliance. Always leave the appliance cool down, before cleaning or storing the appliance. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid risk of injuries, electric shock, and fire.

Clean the appliance before storing (see: 'Care and Cleaning').

Do not hold the appliance by the power cord for moving the appliance to avoid damage. Always handle the power cord with care. The power cord 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. For storage, you may wind the power cord loosely around the power base.

Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Do not use any parts or accessories of the appliance for any other appliance or any other purpose than described in this booklet.

Please store the appliance in a frost free, clean and dry place where it is **out of reach of young children** and is protected against excessive load (e.g. mechanical or electric shock, heat, direct sunlight). For storage, we recommend to place the milk jug on the power base and the frothing rod in the milk jug.

**IMPORTANT:** If the appliance is not in use for some days, leave all parts of the appliance dry completely and place the frothing rod into the milk jug, but lay the lid beside the appliance. When closing the milk jug with the lid, unpleasant odours could arise.

## 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.

Restricted use of this appliance for commercial, trade or industrial purposes in offices, guest houses, cafés and baker's shops, and similar facilities is possible. In this case the warranty period is reduced to 1 year.

### 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



### CAPPUCCINO

#### 2 Serves

- » approx. 150 ml hot, black coffee (e.g. Long Black)
- » 300ml fresh, cold, low-fat milk (1.5% fat)
- » 1 teaspoon shredded dark chocolate

Remove the milk jug from the power base and fill in the milk. Insert the frothing rod (without chocolate basket) and place the milk jug onto the power base. Close with the lid.

Shortly press the frothing button to switch on the appliance and leave the appliance operate until finished.

Distribute the coffee among 2 large cappuccino cups. Leaving the lid on the milk jug, add the hot milk to the coffee.

Remove the lid and frothing rod from the milk jug and spoon the froth onto the coffee via a plastic spoon.

Spread some shredded chocolate onto the froth and serve immediately.

### LATTE

#### 3 Serves

- » approx. 150 ml hot, black coffee (e.g. Espresso)
- » 300ml fresh, cold, low-fat milk (1.5% fat)

Remove the milk jug from the power base and fill in the milk. Insert the frothing rod (without chocolate basket) and place the milk jug onto the power base. Close with the lid.

Shortly press the frothing button to switch on the appliance and leave the appliance operate until finished.

Distribute the coffee among 3 high glasses. Hold one of the glasses tilted and, leaving the lid on the milk jug, slowly pour approx. 50ml of hot milk down at the inner side of the glass. Repeat with the other glasses.

Remove the lid and frothing rod from the milk jug and distribute the froth among the coffee glasses via a plastic spoon. There should be 3 layers within each glass. Serve immediately.

## HOT CHOCOLATE

2 serves

- » 4 pieces dark chocolate
- » 300ml milk
- » To garnish:  
some whipped cream

Remove the milk jug from the power base and fill in the milk. Assemble the chocolate basket and insert the frothing rod into the milk jug. Break the pieces of chocolate to smaller pieces. Then add the chocolate to the milk jug and place the milk jug onto the power base. Close with the lid.

Press the chocolate button to switch on the appliance and leave the appliance operate until finished.

Distribute the hot chocolate among 2 mugs. Garnish with a spoonful of whipped cream. Serve immediately.



## COCOA RUSTIC

2 serves

- » 300ml low-fat milk
- » 25ml cream (approx. 30%)
- » 3 lightly heaped teaspoons cocoa powder
- » 2 teaspoons brown sugar, to taste
- » 1 pack vanilla sugar
- » 1 small pinch ground clove
- » 1 small pinch ground nutmeg
- » 1 small pinch instant coffee powder
- » 1 pinch salt
- » a trace of black pepper
- » To garnish:  
some whipped cream and 1 teaspoon  
shredded dark chocolate

Remove the milk jug from the power base and add milk and 25ml cream. Insert the frothing rod (without chocolate basket). Add cocoa powder, clove, nutmeg, and pepper.

Place the milk jug onto the power base. Keep vanilla sugar, brown sugar, instant coffee, and salt at hand.

Switch on the appliance via the chocolate button. As soon as a vortex is built, add the remaining ingredients. Close the lid and leave the appliance operate until finished.

Distribute the Cocoa Rustic among 2 mugs and top with some whipped cream. Spread shredded chocolate on it and serve immediately.

## **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