

GASTROBACK®

LATTE MAGIC

MANUEL D'UTILISATION



Art.-N° 42325 »Latte Magic« (blanc)

Art.-N° 42326 »Latte Magic« (noir)

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

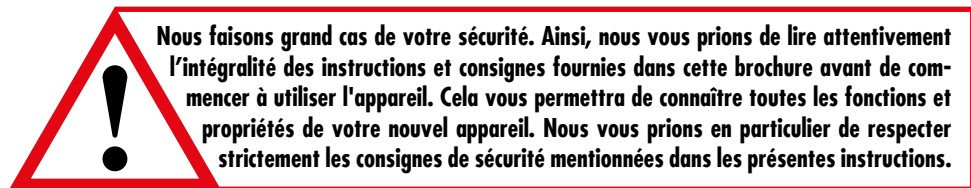


TABLE DES MATIÈRES

Importantes mesures de protection	5
Consignes générales de sécurité.....	5
Importantes mesures de protection afférentes à tous les appareils électriques..	8
Températures élevées – Risque de brûlures	9
Pièces mobiles	10
Caractéristiques techniques	10
Familiarisation avec votre latte magic.....	11
Propriétés de votre nouvel émulseur de lait.....	12
Concept de sécurité	12
Astuces pour de meilleurs résultats.....	12
Avant la première utilisation	13
Utilisation.....	14
Préparation de l'appareil.....	15
Émulsion de lait chaud.....	17
Émulsion de lait froid	18
Chauffage de lait	18
Résolution des problèmes.....	20
Entretien et nettoyage.....	21
Nettoyage du socle d'alimentation.....	21
Nettoyage du disque émulseur	21
Nettoyage de la carafe	21
Rangement.....	23

Remarques relatives à la mise au rebut.....	24
Informations et Services	24
Recettes de mousse pour toute la famille.....	26

CHER CLIENT / CHÈRE CLIENTE!

Toutes nos félicitations ! Votre nouvel émulseur de lait Latte Magic est doté de caractéristiques remarquables et vous est livré en deux couleurs – noir et blanc – pour la préparation d'une délicieuse mousse de lait. Sans fournir aucun effort, vous pourrez préparer une mousse de lait veloutée.

De la mousse de lait chaud et froid en un temps record. L'émulseur de lait Latte Magic de Gastroback transforme les spécialités de café lacté et d'autres friandises en une expérience chaude. En peu de temps, l'appareil transforme environ 150 ml de lait en 350 ml de mousse de lait onctueuse. D'une puissance de 500 watts, le moteur économe à entraînement magnétique de cet appareil fonctionne très silencieusement. L'arrêt thermique automatique permet d'éviter que le lait se brûle. La fonction de chauffage intégrée est contrôlée de façon thermodynamique. La mousse de lait, produite à l'aide du Latte Magic de GASTROBACK, est une excellente alternative à faible teneur en matières grasses à la crème. Vous pouvez également utiliser cette fonction uniquement pour chauffer le lait sans mousse.

Le présent manuel d'utilisation vous fournit des informations sur les différentes fonctions et caractéristiques de l'appareil, lesquelles vous permettent de prendre plaisir à utiliser votre tout nouveau Latte Magic.

Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau Latte Magic.

Cordialement, GASTROBACK® GmbH



IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Veillez lire attentivement l'intégralité du présent manuel avant d'utiliser cet appareil, puis conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Ne pas tenter d'utiliser cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans les présentes instructions. Toute autre utilisation, en particulier une mauvaise utilisation, peut causer des blessures ou des dommages graves par électrocution, les pièces mobiles, la chaleur ou un incendie.

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

Toute utilisation, réparation et tout entretien technique de l'appareil ou de toute pièce de celui-ci autre que ceux décrits dans les présentes instructions doit être effectué exclusivement dans un centre de service agréé. Veuillez contacter votre fournisseur.



CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Le présent appareil est destiné uniquement à l'usage intérieur ; il n'est pas conçu pour être utilisé dans les véhicules en mouvement. Ne pas utiliser ou ranger l'appareil dans des endroits humides ou mouillés, ou à l'extérieur. Toute utilisation d'accessoires, d'outils ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant ou endommagés de quelque façon peut entraîner des dommages et/ou des blessures aux personnes.
- Contrôlez régulièrement l'ensemble de l'appareil pour un fonctionnement correct – en particulier le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ou l'une de ses pièces pourrait être endommagé(e), afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou tout autre dommage corporel et/ou matériel. L'appareil pourrait être endommagé s'il a subi une contrainte inadmissible (p. ex., une surchauffe, un choc mécanique ou électrocution) ou s'il comporte des fissures, des pièces excessivement usées ou fondues, des déformations, ou encore si l'appareil ne fonctionne pas correctement. Dans ce cas, débranchez immédiatement l'appareil et renvoyez l'ensemble de l'appareil (y compris toutes les pièces et accessoires) à un centre de service après-vente agréé pour examen et réparation.
- Faites fonctionner l'appareil sur une grande table ou un grand comptoir facilement accessible, stable, plat, sec, résistant à l'eau et appro-

prié. Veuillez toujours garder l'appareil et la table ou le comptoir propres et secs, et essuyez immédiatement les liquides renversés. Veuillez toujours retirer la carafe du socle d'alimentation avant de servir les aliments qui y sont contenus. Ne mettre aucun vêtement ou tissu, ou tous autres objets sous ou sur le socle d'alimentation en cours de fonctionnement, afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de surchauffe. Ne pas poser l'appareil ou la carafe chaude sur un cordon d'alimentation ou à proximité du bord de la table ou du comptoir, ou sur des surfaces mouillées ou inclinées.

- En cours d'utilisation, maintenez l'appareil à une distance appropriée de 10cm au moins de chaque côté et de 50cm au-dessus de tous meubles, murs, panneaux, rideaux et de tout autre objet fragile ou délicat. Utilisez l'appareil exclusivement pour la préparation de produits alimentaires comestibles et à des fins domestiques. Débranchez immédiatement l'appareil si vous observez un quelconque dysfonctionnement ou un problème (p. ex., écoulement de liquide, surchauffe).
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent les risques que l'appareil présente. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **Les enfants en bas âge risquent d'avaler les disques émulseurs, ce qui entraînerait un risque d'étouffement ! Les enfants doivent toujours être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, des pièces de l'appareil ou l'emballage.** Vous devez toujours garder l'appareil dans un endroit sec, à l'abri du gel, propre et hors de la portée des enfants en bas âge. Ne pas laisser l'appareil ou l'une de ses pièces sans surveillance lorsqu'il/elle est à la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de

l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les enfants en bas âge pourraient s'étouffer en ingérant le disque émulseur de lait flottant ! Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil, des pièces de l'appareil ou les matériaux d'emballage.

Rangez toujours l'appareil dans un endroit sec, propre, sans gel et hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance au cas où des enfants en bas âge pourraient y avoir accès.

- Ne posez pas l'appareil ou l'une de ses pièces sur ou près des surfaces chaudes (p. ex., un brûleur, un appareil de chauffage ou un four). N'utilisez aucune pièce de l'appareil sur aucun autre appareil ou à d'autres fins. Ne pas manipuler l'appareil ou l'une de ses pièces avec violence.
- Ne pas utiliser d'objet dur, coupant ou tranchant (p. ex., couteaux, fourchettes) sur l'appareil.
- Ne pas préparer d'ingrédients durs ou des quantités importantes d'ingrédients en poudre dans l'appareil. Fermez toujours solidement le couvercle et maintenez le verre doseur en place avant la mise en marche. Ne pas ouvrir le couvercle en cours de fonctionnement.
- Évitez de trop remplir la carafe. Dans le cas contraire, les liquides risquent de s'écouler par la goulotte. Veuillez respecter les différents niveaux de remplissage maximaux pour les différents ingrédients. Essayez toujours les liquides renversés et assurez-vous que la carafe est complètement sèche avant de la poser sur le socle d'alimentation. En cas d'écoulement ou de renversement de liquides sur le socle d'alimentation, débranchez immédiatement l'appareil. Cependant, ne faites pas fonctionner l'appareil sans liquide. Remplissez toujours la carafe au moins jusqu'au niveau de remplissage MIN.
- Soyez prudent lorsque vous versez la mousse de lait de la carafe après chauffage, car à des températures élevées, le lait chaud peut ébouillanter. Pendant le fonctionnement de l'appareil et peu de temps après, de la vapeur chaude pourrait s'échapper par le couvercle. Par ailleurs, la carafe devient très chaude. Touchez la carafe et le couvercle uniquement par les poignées. Faites attention à la vapeur chaude et au condensat lorsque vous ouvrez le couvercle peu après utilisation.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché à la source d'alimentation. Débranchez toujours l'appareil avant de le déplacer, le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Pour déplacer ou soulever l'appareil, tenez le socle d'alimentation toujours par les deux côtés près de la partie inférieure. **Ne pas tenir l'appareil par la carafe, le couvercle ou le cordon d'alimentation pour le déplacer.** Ne placer aucun objet dur et/ou lourd sur l'appareil ou sur l'une de ses pièces.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons de nettoyage (p. ex., un tampon à récurer métallique) ou de produits chimiques corrosifs (p. ex., un javellisant) pour le nettoyage. Ne pas plonger le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans aucun autre liquide. Ne pas renverser ni faire couler du liquide sur le socle d'alimentation ou sur le cordon d'alimentation afin prévenir tout risque d'incendie et d'électrocution. **Ne pas mettre le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaisselle automatique.**
- Ne laisser aucun aliment sécher sur l'appareil. Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation pour éviter toute accumulation d'aliments cuits (voir: « Entretien et Nettoyage »). Gardez toujours l'appareil ainsi que ses pièces propres.



IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION AFFÉRENTES À TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

Cet appareil est à commande électrique. Placez l'appareil à proximité d'une prise de courant murale appropriée pour le connecter directement à une alimentation secteur munie d'un conducteur de protection (terre/masse) correctement connecté. Assurez-vous que la tension nominale de votre alimentation secteur corresponde aux exigences de tension de l'appareil (220-240V, 50-60Hz, AC, pour au moins 10A). Il est fortement recommandé d'installer un disjoncteur à courant résiduel (RCCB) avec un courant de fonctionnement résiduel nominal maximum de 30 mA dans l'alimentation du circuit électrique. En cas de doute, contactez votre électricien pour de plus amples informations.

Dans plusieurs pays étrangers, les spécifications d'alimentation électrique sont sujettes à des normes incompatibles. En conséquence, les alimentations électriques dans les pays étrangers pourraient ne pas remplir les conditions de fonc-

tionnement en toute sécurité de votre appareil. Ainsi, avant de mettre l'appareil en marche à l'étranger, assurez-vous qu'une utilisation sûre est possible.

- Ne pas utiliser de minuteur externe, de systèmes de commande à distance ou de multiprises de bureau. Il est préférable d'éviter d'utiliser des rallonges électriques, mais si vous souhaitez en utiliser, utilisez uniquement une rallonge pour un courant continu maximum de 10A (ou 1500W) munie d'un conducteur de protection (terre/masse) correctement connecté.
- Tâchez de toujours manipuler les cordons d'alimentation avec précaution. Tâchez de toujours dérouler complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation. Ne pas placer l'appareil sur un cordon d'alimentation. Vous ne devez jamais nouer, torsader, tirer, tendre ou presser les cordons d'alimentation. Ne pas laisser la fiche ou le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher des surfaces chaudes ou des bords tranchants. Assurez-vous que personne ne tire l'appareil par le cordon d'alimentation. Prenez garde de ne pas vous empêtrer dans le cordon d'alimentation. Tenez toujours la fiche pour débrancher le cordon d'alimentation. Ne pas toucher l'appareil ou la fiche d'alimentation avec des mains mouillées lorsque l'appareil est branché à la source d'alimentation.
- **NE laissez AUCUN liquide s'écouler à l'extérieur de la carafe lorsque celle-ci est montée sur le socle d'alimentation. Ne pas placer la carafe sur le socle d'alimentation lorsqu'elle est mouillée à l'extérieur. Dans le cas contraire, le liquide pourrait s'infiltrer dans le socle d'alimentation.** Lorsque des liquides se renversent sur le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation, débranchez immédiatement l'appareil. Nettoyez ensuite l'appareil et laissez-le sécher pendant au moins 1 jour (voir : « Entretien et Nettoyage »).



TEMPÉRATURES ÉLEVÉES – RISQUE DE BRÛLURES

L'émulseur de lait est conçu pour l'émulsion et le chauffage du lait ; et de ce fait, le lait, la carafe, le couvercle et le verre doseur peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation et peu de temps après. Veuillez garder cela à l'esprit afin d'éviter des brûlures et dommages.

- Ne pas toucher la carafe, le couvercle et le verre doseur de l'appareil avec vos mains, vos bras ou toute autre partie de votre corps, ou tout objet sensible à la chaleur ou à l'humidité. Ne pas placer la carafe sur des surfaces sensibles à la chaleur peu de temps après utilisation. Touchez la carafe et le couvercle uniquement par les poignées (p. ex., la poignée de la carafe, le trou de doigt sur le couvercle) pendant l'utilisation et peu de temps après.
- Même lorsque le couvercle est correctement fermé, la vapeur pourrait s'échapper pendant l'utilisation et peu de temps après. Le condensat pourrait s'accumuler sous le couvercle et le verre doseur, et s'égoutter lorsque vous versez le contenu de la carafe ou lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Ne préparez pas de liquide à forte teneur en alcool ou des denrées alimentaires alcoolisées (p. ex., vin chaud, grog) dans l'appareil pour éviter tout risque d'explosion et d'incendie.



PIÈCES MOBILES

Le disque émulseur de lait de l'appareil est commandé électriquement au moyen d'un aimant. Pour cette raison, vous devez toujours éviter d'introduire vos mains ou un objet fragile dans la carafe lorsque celui-ci est placé sur le socle d'alimentation et que l'appareil est branché à la source d'alimentation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle :	Art.-N° 42325 Latte Magic / 42326 Latte Magic
Source d'alimentation :	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Consommation d'énergie :	420 - 500 W
Révolutions :	2 500 – 3 000 par minute
Longueur du cordon d'alimentation :	env. 75 cm
Poids (avec couvercle) :	env. 0,88 kg
Dimensions :	env. 155 x 120 x 200 mm (l x p x h)
Capacité :	0,5 Litre
Conformité :	CE

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

FAMILIARISATION AVEC VOTRE LATTE MAGIC

Couvercle transparent

Muni d'un joint d'étanchéité, sans BPA

Récipient

Pour env. 350 ml de fine mousse de lait ; rotation libre sur 360° ; intérieur en revêtement antiadhésif

Fonction de chauffage intégrée

Chauffage automatique du lait

Fonction Émulsion à Froid

Idéale pour tartes et gâteaux

Système d'entraînement magnétique

pour une manipulation aisée, particulièrement silencieuse — sans accouplement d'entraînement

500 Watts

moteur silencieux, coupure automatique

Bouton marche/arrêt « Soft-Touch »

rouge ou bleu éclairé

Soacle d'alimentation

Pieds

antidérapants



Disque émulseur de lait « flottant »

produit de la mousse de lait chaud et froid en quelques secondes (350 ml au max.) ; spirale magnétique et amovible ; nettoyage facile

PROPRIÉTÉS DE VOTRE NOUVEL ÉMULSEUR DE LAIT

Votre nouvel émulseur de lait a été conçu spécifiquement pour faire mousser le lait et les produits laitiers.

Important : L'appareil n'est pas conçu pour épaissir ou chauffer les substances alimentaires (p. ex., les crèmes anglaises, les soupes, les sauces), ou fouetter la crème ou le blanc d'œuf. Par ailleurs, l'appareil n'est pas conçu pour mélanger une grande quantité d'ingrédients secs et/ou solides (p. ex., les arachides, les épices, la farine, la poudre de cacao, les herbes) ou faire fondre de gros morceaux d'aliments (p. ex., chocolat ou beurre).

Le disque émulseur est entraîné sans contact grâce aux aimants. Aucune ouverture n'est nécessaire dans la carafe pour l'arbre d'entraînement, ce qui permet d'éviter des points faibles et des fuites. En conséquence, le nettoyage est également beaucoup plus facile. En raison du joint sur le bord du couvercle, le contenu ne s'écoule ni ne fait des éclaboussures à l'extérieur de la carafe lorsque l'appareil est utilisé correctement.

CONCEPT DE SÉCURITÉ

Pour votre protection et votre confort, votre nouvel émulseur de lait vous offre un design innovant.

- Après utilisation, l'émulseur de lait se met hors tension automatiquement et le touche allumée s'éteint.
- Protection contre la surchauffe : L'émulseur de lait cessera automatiquement de fonctionner en cas de surchauffe de la carafe. Attendez 30 secondes avant de remettre l'appareil en marche.
- L'appareil fonctionne à l'aide d'un système d'entraînement magnétique. Ainsi, les blessures peuvent être évitées autant que possible, dans la mesure où il est impossible de toucher involontairement une pièce chauffée ou mobile du socle d'alimentation. Gardez simplement à l'esprit que la carafe est chauffée et de ce fait, tout ce qu'elle touche deviendra également chaud. Pour cette raison, après avoir utilisé l'appareil et retiré la carafe, laissez refroidir le socle d'alimentation pendant quelques minutes avant de déplacer ou de nettoyer l'appareil.

ASTUCES POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Utilisez toujours du lait froid et frais (ou fraîchement ouvert).
- Pour des résultats d'émulsion optimaux, ne pas dépasser la marque de remplissage MAX indiquée à l'intérieur de la carafe. En règle générale, vous obtiendrez plus de mousse en préparant plusieurs petites portions.

- Patientez jusqu'à ce que l'appareil ait chauffé le lait avant d'ajouter d'autres ingrédients.
- Versez rapidement la mousse de lait pour éviter que le lait ne se sépare.
- Ne pas réchauffer de la mousse de lait n'ayant pas été utilisée immédiatement.
- Assurez-vous que la carafe et le disque émulseur sont propres avant **chaque** utilisation. Lorsque vous préparez consécutivement plusieurs portions, tâchez de toujours essuyer la carafe à l'aide d'un chiffon propre avant de faire mousser la prochaine portion de lait.
- Vous pouvez obtenir des résultats d'émulsion différents en fonction de diverses influences. Faites l'expérience avec différentes options de lait, différents ingrédients et différentes températures pour obtenir le résultat souhaité.
 - Produits laitiers : utilisez du lait frais ou du lait UHT (p. ex., lait de vache, de brebis ou de chèvre) ou les substituts du lait (p. ex., soja, avoine ou amende) avec différentes teneurs en matières grasses. Toutefois, l'utilisation du lait faible en matières grasses permettra quelque peu d'obtenir une mousse plus veloutée.
 - Autres ingrédients : l'acidité et la teneur en matières grasses des ingrédients ont une influence importante sur l'émulsion. L'ajout d'ingrédients en poudre pourrait, dans certains cas, empêcher la formation de la mousse (p. ex., la poudre de cacao).

À titre d'exemple, vous pouvez ajouter les ingrédients suivants : poudre de cacao, mélanges pour boissons chocolatées et thé chai, flocons de chocolat, sirops (p. ex., sirop d'érable, de baies, d'aspérule odorante), miel.

- Même le temps d'ajout des ingrédients peut avoir une influence importante sur les résultats. Certains ingrédients (p. ex., le cacao) empêchent l'émulsion du lait. Vous devriez ajouter les ingrédients comme ceux indiqués ci-dessous après émulsion.
- Vous pouvez préparer différentes recettes. Exemples : chocolat chaud et glacé, recettes de café (cappuccino, latté, chai latté, café glacé, moka glacé).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : NE PAS laisser les enfants en bas âge jouer avec l'appareil ou l'une de ses pièces, ou son emballage !

1. Déballez l'appareil et tous ses accessoires avec précaution.
2. Vérifiez qu'aucune pièce n'est endommagée ou manquante (voir : « Familiarisation Avec Votre Latte Magic »).
3. Retirez avec précaution tous les matériaux d'expédition et le matériel de publicité, mais n'enlevez aucune étiquette de mise en garde ou l'étiquette du modèle. Veillez

en particulier à ce qu'aucun objet étranger (p. ex., les matériaux d'emballage) ne se retrouve à l'intérieur de la carafe et lors du raccordement du socle d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT : Tâchez de toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas plonger le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides ou ne renverser aucun liquide sur le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation. Ne pas mettre le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaisselle automatique.

⚠ ATTENTION : Votre Latte Magic est conçu pour l'émulsion et le chauffage du lait. Ne jamais mettre aucun autre liquide dans la carafe.

4. Avant la première utilisation et après une longue période de rangement, nettoyez l'appareil ainsi que ses pièces (voir : « Entretien et Nettoyage »).

⚠ AVERTISSEMENT : Tâchez de toujours débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant avant le nettoyage. Ne jamais plonger le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide, ne jamais y verser des liquides, ne jamais nettoyer le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaisselle.

UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous toujours que l'appareil et toutes ses pièces sont **hors de la portée des enfants. Cette consigne est particulièrement valable pour le disque émulseur que risquent d'avaler les enfants en bas âge, ce qui entraînerait un risque de suffocation.**

Cet appareil est conçu pour chauffer et mélanger le lait et les substituts du lait (p. ex., le lait de vache, le lait de soja). De ce fait, la carafe peut devenir très chaude pendant l'utilisation. Tâchez de toujours respecter les précautions de sécurité suivantes afin d'éviter des blessures et dommages :

- Lorsque la carafe est montée sur le socle d'alimentation et/ou l'appareil est branché à la source d'alimentation : Ne pas introduire les mains ou des objets étrangers (p. ex., ustensiles de cuisine, tissus) dans la carafe. Tâchez de toujours préparer complètement la carafe pour l'utilisation (disque émulseur inséré, carafe remplie, couvercle et verre doseur insérés) avant de la placer sur le socle d'alimentation.

Ne laisser couler aucun liquide à l'extérieur de la carafe ou sur le socle d'alimentation. Essuyez immédiatement les liquides renversés. Lorsqu'un liquide sort par le couvercle, s'écoule à l'extérieur de l'appareil et/ou s'accumule en dessous de l'appareil,

débranchez immédiatement l'appareil pour éviter des blessures ou dommages causés par l'électricité. Nettoyez et asséchez l'appareil conformément aux instructions fournies dans la section Entretien et Nettoyage.

- Pendant l'utilisation et peu de temps après : Touchez la carafe ou le couvercle uniquement par les poignées désignées. Ne pas mettre les mains ou le visage au-dessus de l'appareil. De la vapeur pourrait s'échapper du couvercle. Par ailleurs, le condensat pourrait s'accumuler sous le couvercle et le verre doseur, et s'égoutter lorsque vous ouvrez le couvercle. Ne pas retirer le couvercle ou la carafe lorsque l'appareil est en marche (le voyant clignote) pour éviter tout débordement et toute surchauffe. Ajoutez les autres ingrédients à travers l'ouverture du couvercle, à l'endroit où est placé le verre doseur. Tâchez de toujours mettre hors tension (appuyez une fois sur la touche START/STOP) l'appareil ou attendez qu'il cesse automatiquement de fonctionner (le signal acoustique retentit deux fois, le voyant reste continuellement allumé ou s'éteint) avant de retirer la carafe. Avant de retirer le couvercle, placez la carafe sur une surface stable, plate, résistante à l'humidité et à la chaleur. Éloignez la carafe chaude des objets sensibles à la chaleur.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour préparer des aliments. N'y préparez pas de mélanges épais, solides ou des denrées alimentaires à forte teneur en alcool. L'appareil n'est pas adapté pour faire fondre, pour mélanger ou hacher des ingrédients solides.

⚠ ATTENTION : Toutes les pièces (socle d'alimentation, carafe, couvercle avec joint, disque émulseur flottant) ne sont pas résistants au lave-vaisselle.

Remarque

Pendant la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur lorsque le moteur est en marche. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et sans aucun danger. L'odeur disparaîtra après quelques applications.

PRÉPARATION DE L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT : Placez l'appareil uniquement sur une surface stable, sèche, plate et propre. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces inclinées. Ne mettez aucun vêtement ou tissu ou d'autres objets étrangers sur ou en dessous de l'appareil pendant le fonctionnement, afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Ne pas obstruer les orifices d'aération situés sur la partie inférieure et au dos du socle d'alimentation. Pendant le fonctionnement, les éléments de commande (voir : « Familiarisation avec votre Latte Magic ») doivent être accessibles à tout moment.

Avant de monter l'appareil, assurez-vous toujours que toutes les pièces et accessoires que vous souhaitez utiliser sont en bon état de fonctionnement (p. ex., pas fissurés, gercés, cassés ou déformés). N'utilisez aucune pièce endommagée ou inadaptée afin d'éviter tout risque de blessures et de dommages.

Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque le niveau de remplissage de la carafe est inférieur à la marque de remplissage MIN ou lorsqu'il dépasse la marque de remplissage MAX. Assurez-vous de ne renverser aucun liquide sur le socle d'alimentation. La carafe doit toujours être propre et sèche lorsqu'elle est placée sur le socle d'alimentation, afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de dommage.

1. Placez le socle d'alimentation sur une surface plane, stable, résistante à l'humidité et à la chaleur, à proximité d'une prise de courant adaptée (voir : « Importantes mesures de protection ») avec la touche START/STOP orientée vers vous. Laissez un espace d'au moins 10 cm de chaque côté entre l'appareil et les murs, rideaux, ou autres objets. Laissez un espace d'au moins 50 cm au-dessus de l'appareil pour garantir un accès sans entrave. Assurez-vous que l'appareil est débranché.

Remarque

Nettoyez la carafe à l'eau froide avant de faire mousser du lait.

2. Prenez le disque émulseur et fixez-le entre les trois broches situées sur le support du disque émulseur en orientant le renflement vers le haut – la spirale est amenée dans la position correcte par un aimant.
3. Agrippez le support du disque à l'aide du disque émulseur inséré et placez-le à la verticale, la longue broche orientée vers le haut au fond de la carafe de mousse.
4. Versez la quantité souhaitée de lait réfrigéré dans la carafe. Vous pouvez utiliser du lait écrémé ou entier. En versant le lait, prêtez attention à la marque MAX indiquée à l'intérieur de la carafe. La marque MAX pour le chauffage du lait est 250 ml et la marque MAX pour l'émulsion du lait est 150 ml. La marque MIN est 100 ml. Pour l'émulsion de lait, vous avez besoin de moins de lait dans la mesure où le volume de la mousse finie est plus important que le lait chauffé, et la mousse déborderait autrement. Maintenez la carafe à la verticale dans la mesure du possible.

Remarque

Retirez la carafe du socle d'alimentation avant de la remplir.

Important : Il existe deux indicateurs de niveau à l'intérieur de la carafe. L'indicateur de niveau max. inférieur est pour l'émulsion du lait et l'indicateur de niveau max. supérieur est pour le chauffage du lait. Vous avez besoin de moins de lait pour l'émulsion, étant donné que le volume de la mousse de lait est supérieur à celui du lait chauffé. L'utilisation d'une grande quantité de lait pour l'émulsion entraînerait un débordement.

Important : Ne jamais remplir excessivement la carafe. Si des liquides sont renversés sur l'appareil, les composants électroniques risquent d'être endommagés.

Remarque

Le volume, la texture et le goût de la mousse varient en fonction de la teneur en matières grasses, de la quantité de lait et des arômes utilisés. L'émulseur de lait produit le plus grand volume de lait riche, épais, à mousse froide et sans matières grasses. 0,3 %, 1,5 % et 3,5 % de lait entier permettent d'obtenir une bonne mousse, mais en raison de la forte teneur en matières grasses, ils produisent une mousse ayant une texture légèrement différente et de volume réduit, mais plus sucrée. Pour préparer des garnitures pour café ou dessert, l'utilisation d'une quantité maximale de lait permettra d'obtenir environ 3 à 4 portions généreuses.

Remarque

Pour préparer une mousse aromatisée, des boissons mousseuses, des garnitures pour dessert ou des desserts, vous pouvez ajouter au lait des sirops, des poudres, du sucre, des succédanés de sucre ou des liqueurs. Consultez les recettes de mousse de lait à la fin du manuel d'utilisation.

5. Placez le couvercle sur la carafe et assurez-vous qu'il est correctement fermé.
6. Placez la carafe sur le socle d'alimentation. Les contacts électriques du socle d'alimentation multidirectionnel coulisseront dans une ouverture correspondante dans la partie inférieure de la carafe. Le socle d'alimentation fonctionnera dans n'importe quel sens. La touche Start (Démarrer) se trouve sur la carafe.
7. Branchez la fiche à la prise de courant

ÉMULSION DE LAIT CHAUD

- A. Appuyez une fois sur la touche Start (Démarrer) pendant 1 seconde.
- B. La touche **s'allume en rouge**. L'appareil commence à chauffer et à faire mousser le lait.
- C. Le processus d'émulsion est terminé lorsque la touche s'éteint.

Capacités :

100 ml de lait (marque MIN) permettent d'obtenir environ 300 ml de mousse de lait.

150 ml de lait (marque MAX FROTH) permettent d'obtenir environ 350 ml de mousse de lait

ÉMULSION DE LAIT FROID

- A. Appuyez une fois sur la touche Start pendant 3 secondes.
- B. Le commutateur s'allume en bleu. L'appareil commence à faire mousser le lait sans le chauffer.
- C. Le processus d'émulsion est terminé lorsque la touche s'éteint.

Capacités :

100 ml de lait (marque MIN) permettent d'obtenir environ 150 ml de mousse de lait.

150 ml de lait (marque MAX FROTH) permettent d'obtenir environ 280 ml de mousse de lait

CHAUFFAGE DE LAIT

- A. Appuyez rapidement deux fois sur la touche Start.
- B. Le commutateur clignote en rouge. L'appareil commence à chauffer le lait.
- C. Le processus de chauffage est terminé lorsque le commutateur à bouton n'est plus éclairé.

Capacités :

maximum de 250 ml de lait (marque MAX MILK)

minimum de 100 ml de lait (marque MIN)

- 8. Une fois le cycle de chauffage, d'émulsion ou de fouettage terminé, l'appareil se met hors tension automatiquement. La touche est éteinte.

Remarque

Les cycles de chauffage et d'émulsion peuvent être interrompus à tout moment en retirant simplement la carafe du socle d'alimentation ou en appuyant à deux reprises sur la touche Start (Démarrer).

- 9. Après l'émulsion, laissez le lait chaud reposer pendant une minute au terme du processus. Retirez le couvercle de la carafe, puis versez la quantité souhaitée de

lait chaud pour les cappuccinos, les lattés et d'autres boissons spéciales. Servez-vous d'une cuillère pour retenir la mousse pendant que vous versez le lait.

Remarque

Ne pas oublier que le lait liquide chauffe à une température plus élevée que la mousse. Si vous devez le servir à des enfants, patientez jusqu'au refroidissement du lait chaud ou arrêtez le cycle d'émulsion et de chauffage plus tôt en retirant la carafe du socle d'alimentation.

10. Savourez la mousse particulièrement riche. Si vous le souhaitez, vous pouvez retirer la carafe du socle d'alimentation et l'utiliser pour servir. Si vous souhaitez verser la mousse de lait ou le lait chaud, veuillez vous assurer que les accessoires restent en place. Ils peuvent tomber, car ils ne sont pas fixes sur l'accouplement.
11. Après la préparation de la mousse de lait, débranchez l'appareil de la prise de courant.
12. Après chaque utilisation, nettoyez votre appareil conformément aux instructions de la section « Entretien et Nettoyage ». Ne pas oublier de le rincer à l'eau froide avant chaque utilisation. Ne laisser aucun aliment sécher sur l'appareil.

⚠ ATTENTION : Utilisez exclusivement des aliments liquides pour faire mousser et n'y ajoutez de la poudre que pour aromatiser. Les aliments solides peuvent endommager la spirale à mousse ainsi que le moteur et, par conséquent, leur utilisation est interdite.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

En cas de problèmes pendant l'utilisation, vous trouverez des solutions dans cette section.

Problèmes	Cause	Solution
Le lait ne mousse pas		Commencez par du lait froid et frais. Ne faites pas mousser de nouveau du lait déjà chauffé. Essayez de réduire le volume du lait contenu dans la carafe.
L'appareil ne chauffe pas	La carafe n'est pas positionnée de façon convenable sur le socle d'alimentation. Le processus tarde à démarrer.	<ul style="list-style-type: none">• Veillez à positionner correctement la carafe sur le socle d'alimentation.• Appuyez une fois sur la touche START pour mettre en marche l'appareil ; après quoi, la touche Start s'allume en rouge.
Le disque émulseur ne bouge pas ou est délogé.	Le disque émulseur n'est pas correctement inséré.	<ol style="list-style-type: none">1. Interrompez le fonctionnement.2. Retirez le liquide de la carafe.3. Assurez-vous au touché que la carafe est suffisamment froide, puis insérez solidement le disque dans la carafe.4. Remplissez de nouveau la carafe avec le liquide.
Les ingrédients ne fondent pas.	Les ingrédients ont été ajoutés avant que le lait ne chauffe.	Laissez chauffer pendant quelques secondes le Latte Magic avant d'y ajouter les ingrédients.
Le lait est soit trop froid soit trop chaud.	Il y a trop ou trop peu de lait dans la carafe.	Faites toujours fonctionner l'appareil dans l'intervalle des marques de remplissage MIN et MAX (indiquées à l'intérieur de la carafe).
L'appareil s'arrête brusquement.	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que la sortie d'alimentation est sous tension.• Débranchez et laissez refroidir l'appareil (pendant environ 30 secondes).• Par la suite, vous pouvez continuer de le faire fonctionner comme d'habitude.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Après chaque utilisation il est important de nettoyer convenablement l'appareil. Vous devez rincer la carafe à l'eau froide avant de faire mousser.

Important : Une manipulation imprudente peut faire pénétrer de l'eau dans le fond de la carafe et endommager les composants électroniques et entraîner des risques d'incendie, d'électrocution et de surchauffe. Évitez de plonger la carafe dans de l'eau afin de prévenir tous dommages. Respectez les consignes suivantes : Évitez de plonger la carafe, le socle d'alimentation ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

⚠ ATTENTION : La carafe, le couvercle, la spirale à mousse, l'agitateur à lait et le socle d'alimentation ne sont pas résistants au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU SOCLE D'ALIMENTATION

- Débranchez toujours le socle d'alimentation avant de nettoyer.
- Évitez de plonger le socle d'alimentation ou cordon d'alimentation dans l'eau. Nettoyez le socle d'alimentation à l'aide d'un chiffon humide chaud ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'une serviette douce. Ne laissez pénétrer aucun liquide dans le socle d'alimentation.

NETTOYAGE DU DISQUE ÉMULSEUR

Retirez le disque émulseur de la tige et lavez-le délicatement à l'eau chaude savonneuse en utilisant soit une éponge, soit un tampon frotteur. Rincez à l'eau et séchez-le à l'aide d'une serviette douce.

Remarque

En cas de résidus de graisse sur le disque émulseur, le processus d'émulsion sera perturbé, car la graisse du lait frais ne pourra pas être filtrée. Par conséquent, vous obtiendrez peu ou pas de mousse.

NETTOYAGE DE LA CARAFE

- Évitez de plonger la carafe dans de l'eau.
- La carafe ne doit jamais être mise dans un lave-vaisselle automatique ! Cela endommagerait les composants électroniques se trouvant dans la partie inférieure de la carafe.
- Immédiatement après chaque utilisation, versez une petite quantité d'eau tiède dans la carafe pour la faire tremper. Cette eau permet d'éviter le dépôt d'ingrédients sur la surface revêtue antiadhésive et facilite le nettoyage.

- Lavez délicatement la carafe et le couvercle à l'eau chaude savonneuse en utilisant une éponge ou un linge adapté au nettoyage du revêtement antiadhésif. Rincez-la à l'eau froide et séchez-la à l'aide d'une serviette douce.
- Prenez soin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la carafe.

⚠ ATTENTION : Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs, des produits chimiques, des désinfectants, des tampons nettoyeurs ou des ustensiles coupants (c.-à-d. des tampons à récuser métalliques) pour le nettoyage.

- Nettoyez le boîtier extérieur de la carafe à l'aide d'un chiffon humide chaud ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'une serviette douce. Ne laissez pénétrer aucun liquide dans le boîtier de la carafe.

Important : Assurez-vous de nettoyer tous les résidus se trouvant au fond de la carafe afin d'éviter de brûler les ingrédients.

- Rincez toujours la carafe à l'eau froide et limpide avant de faire mousser.
- Pour nettoyer les résidus tenaces, versez du détergent pour lave-vaisselle dans la carafe et ajoutez-y un peu d'eau chaude. Laissez tremper les résidus pendant environ 15 minutes avant de vider la carafe. Par la suite, rincez minutieusement la carafe à l'eau froide et limpide.
- Pour nettoyer le détergent restant, montez l'appareil, remplissez la carafe avec de l'eau froide et limpide jusqu'à l'indicateur de niveau maximum pour faire mousser le lait (soit 120 ml), puis mettez l'appareil en marche. Versez cette eau. L'appareil est prêt à l'emploi.
- Il est recommandé de faire fonctionner, à l'occasion, l'appareil avec une petite quantité de détergent non moussant. Remplissez de l'eau chaude savonneuse jusqu'à l'indicateur de niveau maximum pour faire mousser le lait et mettez l'appareil en marche. Par la suite, rincez minutieusement à l'eau froide et limpide.
- Des précautions doivent être prises lorsque vous nettoyez les plus petites pièces, à l'instar des accessoires, afin d'éviter qu'elles ne tombent ou que vous les jetiez de façon accidentelle à la poubelle.
- Avant son utilisation et entre deux cycles consécutifs, l'appareil doit être rincé à l'eau froide afin d'en garantir le bon fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie ou d'électrocution, évitez de retirer le couvercle inférieur du socle d'alimentation ou de démonter l'unité de chauffage de la carafe. Les réparations ne doivent être effectuées que par le personnel de service agréé.

RANGEMENT

⚠ AVERTISSEMENT : Il est important de surveiller les enfants en bas âge afin de s'assurer qu'ils ne jouent ni avec l'appareil ni avec l'une de ses pièces. **Ceux-ci risquent avaler les disques émulseurs, ce qui entraînerait un risque de suffocation.** La carafe, le couvercle et le verre doseur chauffent énormément pendant l'utilisation. Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Nettoyer toujours l'appareil ainsi que l'ensemble de ses pièces avant de le ranger pour éviter le dépôt d'aliments séchés (voir : « Entretien et Nettoyage »).

Veillez à ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et à l'abri du gel, des rayons du soleil et des contraintes inadmissibles (chocs mécaniques ou électrocution, chaleur, humidité) et **hors de la portée des enfants en bas âge**. Placez l'appareil sur une surface propre et stable, où il ne risque pas tomber. Ne placez pas d'objets durs ou lourds sur l'appareil ou l'une de ses pièces.

Manipulez toujours le cordon d'alimentation avec précaution. Vous ne devez jamais nouer, torsader, tirer, tendre ou presser les cordons d'alimentation.

N'utilisez pas les pièces ou les accessoires de l'appareil à des fins autres que pour son fonctionnement. Il est recommandé de ranger ensemble les pièces, les accessoires et l'appareil.

1. Assurez-vous que l'appareil est hors tension (voyant éclairé en permanence ou éteint) et débranchez-le. Laissez refroidir l'appareil, puis nettoyez-le ainsi que ses différentes pièces avant de le ranger (voir : « Entretien et Nettoyage »).
2. Enroulez sans serrer le cordon d'alimentation autour de la structure d'enroulement de câble se trouvant dans la partie inférieure du socle d'alimentation.
3. Placez la carafe sur le socle d'alimentation.
4. Insérez le disque émulseur dans la carafe.
5. Placez le couvercle sur la carafe et insérez le verre doseur dans le couvercle.

⚠ ATTENTION : Ne pas tenir l'appareil par la carafe, le cordon d'alimentation ou le couvercle pour le déplacer. Pour déplacer l'appareil, tenez toujours le socle d'alimentation d'alimentation des deux côtés près de la partie inférieure pour éviter tout dommage.

6. Tenez le socle d'alimentation d'alimentation avec vos deux mains sur ses côtés et placez-la sur une surface appropriée, où elle ne peut pas tomber et se trouve **hors de la portée des enfants**.

REMARQUES RELATIVES À LA MISE AU REBUT



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

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

INFORMATIONS ET SERVICES

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

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

GARANTIE

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

Remarque

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

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

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

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

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

RECETTES DE MOUSSE POUR TOUTE LA FAMILLE

MOUSSE CLASSIQUE

(3 à 4 portions)

- » lait sans matières grasses, à faible teneur en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses

Versez la quantité et le type de lait réfrigéré souhaité dans la carafe. Tenez compte de l'indicateur de niveau maximum pour faire mousser le lait indiqué à l'intérieur de la carafe. Chauffez et faites mousser le lait en vous référant au chapitre « Utilisation ».

MOUSSE AROMATISÉE

(3 à 4 portions)

- » lait sans matières grasses, à faible teneur en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses, sirops aromatisés, boissons aromatisées en poudre*, sucre ou succédanés de sucre

Versez la quantité et le type de lait réfrigéré souhaité dans la carafe. Ajoutez-y la quantité désirée de sirops aromatisés ou de succédanés de sucre. Tenez compte de l'indicateur de niveau maximum pour faire mousser le lait indiqué à l'intérieur de la carafe.

* Les boissons en poudre comprennent le lait malté, l'Ovaltine, le cappuccino, le chocolat, le moka ou les mélanges des boissons de cacao pour des boissons chaudes ou froides.

FLOATER

(3 à 4 portions)

- » lait sans matières grasses, à faible teneur en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses, vanille, noisette, caramel ou sirop de framboise ou une liqueur*

Suivez les étapes de préparation de la « mousse aromatisée ». À l'aide d'une cuillère, répartissez la mousse aromatisée remplie à moitié environ de café chaud, d'espresso chaud, de chocolat chaud ou de liqueur, dans 2 grandes tasses ou dans 3 à 4 tasses plus petites. Versez dans la boisson le lait chaud restant (à goûter).

* Les liqueurs compatibles pour aromatiser le mélange Floater sont les suivantes : Amaretto, Frangelico, Kahlua, Tia Maria, crème irlandaise Baileys, Bénédictine et crème de cacao.

CAPPUCCINO GRANDE

(3 à 4 portions)

- » lait sans matières grasses, à faible teneur en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses, 2 tasses de café chaud fort ou d'espresso
Garnitures facultatives : chocolat râpé, chocolat sucré en poudre, sucre ou sucre à la cannelle.

Suivez les étapes de préparation de la « mousse classique ». Répartissez le café ou l'espresso dans 3 à 4 tasses. Versez la quantité souhaitée de lait chaud dans les tasses. Servez-vous d'une cuillère pour retenir la mousse tout en versant le lait chaud. À l'aide d'une cuillère, versez la mousse sur le café. Saupoudrez la garniture souhaitée sur le café.

CAFÉ MOUSSEUX INSTANTANÉ OU CAPPUCCINO

(2 portions)

- » lait sans matières grasses, à faible teneur en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses, 2 cuillères à soupe de poudre de cappuccino instantané ou d'autres cafés instantanés aromatisés

Suivez les étapes de préparation de la « mousse aromatisée ». Versez le mélange dans 2 tasses.

CHOCOLAT CHAUD VELOUTÉ

(2 portions)

- » lait sans matières grasses, à faible teneur en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses, 1 sachet de cacao chaud ou de sirop de chocolat

Suivez les étapes de préparation de la « mousse aromatisée ». Versez le mélange dans 2 tasses.

GUILT-FREE CLASSIC OU « CRÈME FOUETTÉE » AROMATISÉE

(3 à 4 portions)

- » lait sans matières grasses, sirop de vanille, ou d'autres sirops aromatisés*, ou succédané de sucre

Suivez les étapes de préparation de la « mousse aromatisée ». Ajoutez un succédané de sucre et du sirop de vanille pour relever le goût de la « crème fouettée » classique ou choisissez un autre sirop pour com-

pléter la « crème fouettée » aromatisée : Gâteaux (carotte, couche ou gâteau quatre-quarts), céréales, fruits (framboises, fraises, pommes au four, compote de pommes, poires au four), desserts à la gélatine, crème glacée, yaourt congelé et tartes (pommes, baies, crème pâtissière, noix de pécan et citrouille).
* Les sirops aromatisés compatibles comprennent du sirop d'érable, du chocolat, des fruits, de la noix, du café et de sirops alcoolisés.

LATTÉ

(1 portion)

Le Latté est un mélange d'un 1/3 d'espresso et de 2/3 de lait moussoux.

- » Ingrédients : 1 petite tasse d'espresso, 200 ml de lait frais et froid, du sucre en poudre au goût

Remplissez l'espresso dans un grand verre étroit (environ 300ml). Préparez le lait dans l'émulseur de lait tout en ajoutant du sucre selon votre goût. Inclinez un peu le verre à latté et versez lentement le lait le long de la face interne du verre afin d'obtenir des couches de lait, de café et de mousse.

CHAI LATTÉ

(1 portion)

- » Ingrédients (1 portion) : 250ml de lait frais et froid, 1 portion de thé chai latté concentré, un peu de muscade moulue ou de cannelle

Versez du lait dans la carafe et choisissez la température souhaitée. Au bout d'environ 30 secondes, ajoutez-y du thé concentré. Une fois le traitement du lait terminé, versez et garnissez de muscade ou de cannelle pour relever le goût.

MILKY WAYS

(2 portions)

- » lait sans matières grasses, à faible teneur en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses, 1 cuillère à soupe de chocolat nature ou saveur chocolat Ovaltine, sirop de chocolat

Pour servir : mini-marshmallows

Suivez les étapes de préparation de la « mousse aromatisée ». Versez le mélange dans 2 tasses. Ajoutez les mini-marshmallows et pliez-les légèrement.

GLORIOUS EGGNOG

(2 portions)

- » lait sans matières grasses, à faible teneur en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses, 1 cuillère à soupe de mélange en poudre pour dessert (c.-à-d. Paradies Crème Karamell), sirop de noisette, rhum (facultatif)

Pour servir : 1 ou 2 cuillères à café de sirop de caramel

Suivez les étapes de préparation de la « mousse aromatisée ». Versez le mélange dans 2 tasses. Saupoudrez avec du sirop de caramel pour servir.

GOLDEN ZABAIONE

(3 à 4 portions)

Ce dessert constitue également une délicieuse sauce à servir, chaude ou froide, sur des framboises fraîches, des fraises et des mûres, des pêches ou des abricots tranchés, des pommes ou des poires cuites au four et des poudings cuits à la vapeur.

- » lait sans matières grasses, à faible teneur en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses, 1 cuillère à soupe de mélange en poudre pour dessert (c.-à-d. Paradies Crème Karamell), 1 cuillère à soupe de sherry sec, Chambord, ou sirop de vanille ou de framboise

Suivez les étapes de préparation de la « mousse aromatisée ». Versez le mélange dans 3 à 4 verres à vin. À déguster à la cuillère ou à la gorgée. Pour préparer un dessert ou une sauce fraîche, versez le mélange de zabaione dans un bol et mettez au réfrigérateur pendant environ 10 minutes. Fouettez pour mélanger et servir.

SIPPIN' CHOCOLATE MOUSSE

(2 à 3 portions)

- » lait sans matières grasses, à faible teneur en matières grasses ou à teneur réduite en matières grasses, 1 cuillère à soupe de mélange en poudre pour dessert (c.-à-d. Paradies Crème Karamell), sirop de chocolat

Pour servir : 1/2 tasse de mini pépites de chocolat ou de pépites de chocolat ordinaires

Suivez les étapes de préparation de la « mousse aromatisée ». Incorporez délicatement les pépites de chocolat. Versez le mélange dans 2 à 3 verres à vin. Mangez avec des cuillères ou buvez lentement.

GASTROBACK® GmbH

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