

GASTROBACK®

Istruzioni per l'uso

Latte Magic



Art. N° 42325 Latte Magic (bianco)

Art. N° 42326 Latte Magic (nero)

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo!
Modello e accessori possono essere soggetti a cambiamenti!
Solo per uso domestico!



Leggere attentamente e integralmente tutte le istruzioni e il manuale d'uso forniti con l'apparecchio prima di metterlo in funzione e fare attenzione a tutte le avvertenze menzionate nel seguente manuale d'uso.

INDICE

SCOPRIRE IL NUOVO MONTALATTE LATTE MAGIC	4
AVVERTENZE DI SICUREZZA.....	5
AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI.....	5
CAUTELE NELL'USO DI APPARECCHI ELETTRICI	6
ALTE TEMPERATURE - PERICOLO DI USTIONE	7
PARTI MOBILI.....	7
DATI TECNICI.....	8
CARATTERISTICHE DEL VOSTRO NUOVO MONTALATTE	8
PRESIDI DI SICUREZZA.....	8
CONSIGLI PER I MIGLIORI RISULTATI	8
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	9
UTILIZZO	10
PREPARARE L'APPARECCHIO	10
AIUTO IN CASO DI PROBLEMI	13
MANUTENZIONE E PULIZIA	14
CUSTODIA	16
AVVERTENZE PER LO STOCCAGGIO	16
INFORMAZIONI E SERVIZI	17
GARANZIA	17
RICETTE CON SCHIUMA DI LATTE PER TUTTA LA FAMIGLIA	18

Gentile cliente!

Complimenti! Siamo sicuri che godrà appieno del suo nuovo montalatte Latte Magic – disponibile in bianco e nero. Senza fatica creerà come per magia una gustosissima schiuma di latte.

Schiuma di latte calda o fredda in tempi record: il montalatte Latte Magic di GASTROBACK vi permetterà di creare deliziose specialità al caffè con una componente di latte e altre leccornie, per una calda esperienza sempre da gustare. In pochissimo tempo l'apparecchio trasforma 150 ml di latte in 350 ml di cremosa schiuma. A lavorare è un motore a basso consumo da 500 Watt- motore con un silenzioso meccanismo magnetico. Il sistema termico di spegnimento automatico fa sì che il latte non si bruci mai. La funzione di riscaldamento integrata è regolata termicamente. La schiuma di latte realizzata con il montalatte Latte Magic di GASTROBACK è una fantastica alternativa light alla panna montata. Si può in alternativa utilizzare la funzione di riscaldamento del latte senza schiuma.

La invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Informandosi su tutte le caratteristiche prima della messa in funzione potrà subito sfruttare al meglio tutti i vantaggi del suo nuovo montalatte!

Le auguriamo una piacevole esperienza con il suo nuovo montalatte Latte Magic!

Il suo team Gastroback GmbH



Scoprire il nuovo montalatte Latte Magic

spirale per schiuma fluttuante

coperchio trasparente
con guarnizione, senza BPA

Contenitore/caraffa
per circa 350 ml di delicata schiuma;
girevole a 360°;
Contenitore interno con rivestimento
antiaderente

Funzione riscaldamento integrata
riscaldamento del latte automatico

Funzione schiuma fredda
ideale per pan di spagna e torte

Sistema di azionamento magnetico
per un uso semplice e silenzioso -
senza giuntura per l'azionamento

500 Watt di potenza
motore silenzioso,
spegnimento automatico

Pulsante start/stop "soft-touch"
Illuminazione blu o rossa

Base

Piedini
antiscivolo



Spirale per schiuma "fluttuante"

in pochi secondi crea schiuma di latte calda e fredda (max. 350 ml); spirale magnetica ed estraibile; pulizia facile



AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente e integralmente tutte le istruzioni e il manuale d'uso forniti con l'apparecchio prima di metterlo in funzione e conservare bene il libretto di istruzioni. Utilizzare l'apparecchio e/o sue parti solo nelle modalità indicate e per lo scopo descritto (uso per le finalità previste) ed eseguire sull'apparecchio solo azioni che vengono descritte in questo manuale d'uso. Un uso non conforme a quello previsto o un cattivo uso dell'apparecchio possono arrecare danni a cose o persone causati da tensione elettrica, incendio, parti mobili o alte temperature. Effettuare con l'apparecchio esclusivamente operazioni che siano descritte in questo manuale d'uso.

Questo manuale è una parte importante dell'apparecchio. Non dare a terzi l'apparecchio senza includervi le seguenti istruzioni.

Riparazioni e manutenzioni tecniche dell'apparecchio possono essere effettuate solo da centri assistenza autorizzati. Rivolgersi eventualmente al vostro rivenditore. Per domande circa l'apparecchio rivolgersi a: Gastroback GmbH, Gewebestr. 20, 21279 Hollenstedt, telefono: +49 (04165) 22250

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

- Solo per l'uso in ambienti chiusi e per l'uso domestico. Non utilizzare né custodire l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi o bagnati. Non utilizzare l'apparecchio in imbarcazioni o in veicoli in movimento. Utilizzare solo parti, accessori e ricambi che siano stati consigliati e previsti per questo scopo dal produttore. Parti ed accessori danneggiati o non compatibili durante l'utilizzo potrebbero rompersi, sciogliersi, deformarsi, portare a surriscaldamento e causare danni a cose o persone.
- Controllare regolarmente eventuali danni all'apparecchio e al cavo elettrico. Non utilizzare mai l'apparecchio quando esso o sue parti sono danneggiate, quando subisce severi colpi o danni (Esempio: caduta, colpi, surriscaldamento o infiltrazione di liquidi), quando si surriscalda o quando non è più in grado di funzionare opportunamente. Rimuovere immediatamente la spina dalla presa di corrente e far controllare l'apparecchio da un centro riparazioni specializzato. Non cercare mai di riparare l'apparecchio autonomamente.
- Porre l'apparecchio su una superficie di lavoro ben accessibile, stabile, piana, asciutta, resistente all'umidità e al calore e sufficientemente grande. Mantenere l'apparecchio e la superficie di lavoro sempre asciutta e pulita e ripulire subito in caso di una fuoriuscita di liquidi. Rimuovere sempre la caraffa dalla base prima di versare la schiuma di latte. Mai porre panni, tovaglioli o altri oggetti sopra o sotto la base durante il funzionamento per evitare danni a cose o persone che potrebbero venire causati da incendio, scossa elettrica e calore. Mai porre l'apparecchio o la caraffa calda su di un cavo elettrico, sul bordo della superficie di lavoro o su di un piano inclinato.
- Lasciare liberi ad ogni lato dell'apparecchio almeno 10 cm e almeno 50 cm al di sopra per poter lavorare liberamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di schiuma di latte in quantità idonee all'uso domestico. Spegner subito l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa nel caso in cui sorgano disfunzioni durante il funzionamento (esempio: infiltrazione di liquidi, surriscaldamento).
- Il seguente apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con poca esperienza se questi sono sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e ne hanno capito i potenziali pericoli. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

- **I bambini piccoli potrebbero ingerire l'accessorio per la schiuma di latte e soffocare! Mai lasciare giocare i bambini con l'apparecchio, con sue parti o con i materiali di imballaggio!** Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito, non soggetto a gelate e fuori dalla portata dei bambini. Mai lasciare l'apparecchio o sue parti incustodite quando questi sono accessibili ai bambini.
- Mai avvicinare l'apparecchio o sue parti a fonti di calore o superfici calde (esempio: caloriferi, forni, griglie, fuoco). Mai utilizzare parti dell'apparecchio per altri apparecchi o per altri scopi. Non usare mai forza eccessiva quando si utilizza l'apparecchio.
- Mai utilizzare oggetti duri o appuntiti quando si lavora con l'apparecchio (esempio: coltelli, forchette).
- Mai elaborare con l'apparecchio ingredienti solidi o grandi quantità di ingredienti in polvere. Chiudere il coperchio della caraffa sempre con attenzione prima di accendere l'apparecchio. Mai aprire il coperchio durante il funzionamento.
- Mai riempire la caraffa oltre il livello massimo MAX di riempimento. Altrimenti i liquidi potrebbero fuoriuscire dal bordo. Fare attenzione alle diverse quantità massime a seconda dei diversi utilizzi. Pulire sempre immediatamente i liquidi fuoriusciti. Fare attenzione che la caraffa sia sempre esternamente asciutta prima di posizionarla sulla base. Nel caso in cui dei liquidi siano caduti sulla base rimuovere subito la spina dalla presa di corrente. Riempire sempre la caraffa almeno fino al livello MIN per evitare surriscaldamento.
- Versare con attenzione il latte schiumato per evitare di scottarsi. Durante il funzionamento e subito dopo si potrebbe sviluppare del vapore caldo sul coperchio. Inoltre la caraffa diventa molto calda. Afferrare la caraffa e il coperchio solo tramite gli appositi manici. Fare attenzione al vapore caldo e alla condensa per non ustionarsi quando si apre il coperchio subito dopo il funzionamento.
- Mai lasciare l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita nella presa. Rimuovere sempre prima la spina dalla presa prima di spostare o pulire l'apparecchio o quando non lo si utilizza. Afferrare la base sempre da entrambi i lati quando si vuole spostare l'apparecchio. **Mai spostare l'apparecchio afferrandolo tramite la caraffa, il coperchio o il cavo elettrico.** Non appoggiare nessun oggetto duro o pesante sull'apparecchio, su sue parti o sugli accessori.
- Mai pulire l'apparecchio e le sue parti con sostanze o mezzi abrasivi (esempio: spugna per pentole). Mai utilizzare detersivi aggressivi (esempio: candeggina) per la pulizia. Mai immergere la base o il cavo in acqua o altri liquidi né versare liquidi sulla base o sul cavo per evitare pericoli da corrente elettrica. **Mai lavare la base o il cavo elettrico in lavastoviglie.**
- Non lasciar seccare nessun alimento sull'apparecchio. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo secondo le indicazioni riportate nel seguente manuale (ved. "Manutenzione e pulizia"). Mantenere sempre l'apparecchio e tutte le sue parti pulite.

Cautele nell'uso di apparecchi elettrici

- L'apparecchio funziona elettricamente e può essere collegata solo ad una presa CEE 7/4 Schuko con un voltaggio adeguato (220/240 V con 50/60 Hz; corrente alternata). Porre l'apparecchio vicino ad una presa adeguata di almeno 10 A. Inoltre questa dovrebbe essere assicurata ad un interruttore differenziale, il quale dovrebbe essere tarato con una sensibilità non superiore a 30 mA. In caso di dubbi rivolgersi al proprio elettricista. L'approvvigionamento elettrico all'estero potrebbe non corrispondere ai requisiti sopra citati. Poiché all'estero valgono norme differenti per il sistema elettrico, non possiamo costruire e testare l'apparecchio per tutte le possibili e diverse modalità di approvvigionamento di rete elettrica.

Qualora si voglia far funzionare l'apparecchio all'estero, assicurarsi prima che il funzionamento in loco possa avvenire senza pericoli.

- Non utilizzare timer, telecomandi o prese da tavolo. Si sconsiglia l'utilizzo tramite prolunghes. Qualora si voglia fare uso di una prolunga, utilizzare una prolunga con un sovraccarico prolungato di almeno 1500 W (o 10 A) e che sia collegata ad una messa a terra.
- Manipolare sempre con attenzione il cavo elettrico. Srotolare sempre completamente il cavo utilizzato prima di mettere in funzione l'apparecchio. Non porre mai l'apparecchio sopra un cavo elettrico. Tenere il cavo lontano da superfici calde o da bordi spigolosi. Non lasciare pendere i cavi dal bordo della superficie di lavoro. Fare attenzione che nessun calpesti il cavo o inciampi in esso. Non tirare, strappare, piegare, schiacciare o annodare mai il cavo. Afferrare la spina tramite il suo alloggiamento quando si estrae dalla presa di corrente. Mai afferrare la spina o l'apparecchio con le mani bagnate quando questo è collegato alla corrente elettrica.
- **Mai lasciar scorrere liquidi sulla superficie esterna della caraffa quando questa è posizionata sulla base. Assicurarsi sempre che le superfici esterne della caraffa siano asciutte prima di posizionarla sulla base, altrimenti i liquidi si potrebbero infiltrare nella base.** Rimuovere subito la spina dalla presa nel caso in cui liquidi si siano riversati sulla base o sul cavo. Pulire poi l'apparecchio e lasciarlo asciugare per un giorno (ved. "Manutenzione e pulizia").

Alte temperature - pericolo di ustione




Il montalatte viene utilizzata per schiumare o riscaldare il latte. Pertanto insieme al contenuto anche la caraffa e il coperchio dell'apparecchio potrebbero essere molto caldi durante il funzionamento e poco dopo lo spegnimento. Tenere sempre presente questo aspetto per evitare ustioni e danni.

- Durante il funzionamento e subito dopo l'uso non toccare mai le parti esterne della caraffa e il coperchio dell'apparecchio con il corpo o con oggetti sensibili al calore, né appoggiare la caraffa su superfici sensibili al calore. Afferrare le parti dell'apparecchio durante e dopo il funzionamento sempre solo tramite le apposite impugnature (manico della caraffa).
- Anche quando il coperchio è correttamente chiuso si potrebbe formare del vapore durante il funzionamento e alcuni minuti dopo lo spegnimento. Sotto il coperchio si potrebbe accumulare della condensa calda e questa potrebbe gocciolare nell'aprire il coperchio o nel versare.
- Mai riscaldare con l'apparecchio bevande con alto contenuto alcolico (esempio: vin brûlé, grog) o liquidi contenenti alcol, per evitare pericoli causati da esplosioni o incendio.

Parti mobili

L'agitatore dell'apparecchio viene azionato elettricamente tramite un magnete. Pertanto in linea generale si dovrebbe evitare di mettere mano all'interno della caraffa o di inserirvi oggetti delicati quando la caraffa è posta sulla base e quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.

DATI TECNICI

Modello:	Art. N° 42325 Latte Magic/ 42326 Latte Magic
Alimentazione elettrica:	220-240 V corrente alternata, 50/60 Hz
Potenza massima:	420-500 Watt
Giri:	2.500-3.000 al minuto
Lunghezza del cavo:	75 cm ca.
Peso (con coperchio):	0,88 kg ca.
Misure:	15,5 mm x 12,0mm x 20,0 mm (larghezza x profondità x altezza)
Marchi di controllo:	

CARATTERISTICHE DEL VOSTRO NUOVO MONTALATTE

Il vostro nuovo montalatte riscalda e schiuma latte per bevande a base di latte.

IMPORTANTE: L'apparecchio NON è adatto per riscaldare o per far addensare budini, creme, zuppe, salse, né per montare a neve la panna o gli albumi o per altri alimenti. Allo stesso modo l'apparecchio NON è adatto per mixare grandi quantità di ingredienti in polvere o solidi (esempio: cacao, noci tritate, farina, spezie, erbe) o per sciogliere grandi quantità di ingredienti solidi (esempio: burro, cioccolato).

L'accessorio per montare viene azionato tramite un magnete. Pertanto non sono presenti aperture nella caraffa per inserire assi del meccanismo di propulsione. In tal modo la caraffa si può pulire senza problemi. La guarnizione del coperchio fa sì che il contenuto non schizzi fuori durante il funzionamento.

Presidi di sicurezza

Il suo nuovo montalatte è dotato di una serie di caratteristiche di costruzione innovative per la sua sicurezza.

- Quando non si utilizza il montalatte, l'apparecchio si spegne da solo. La luce di controllo blu o rossa sul bottone si spegne.
- **Surriscaldamento:** il montalatte si spegne automaticamente in caso di surriscaldamento. Attendere 30 secondi prima di accendere di nuovo l'apparecchio e utilizzarlo.
- L'apparecchio funziona con un agitatore magnetico. Pertanto si evitano in modo sensibile lesioni, in quanto la base non contiene nessun elemento che si potrebbe surriscaldare o muovere e che potrebbe essere toccato accidentalmente. Tenere presente tuttavia, che la caraffa stessa si può surriscaldare e pertanto si potrebbero scaldare anche parti che sono in contatto con essa. Lasciare quindi raffreddare la base per alcuni minuti dopo che si è rimossa la caraffa e prima di pulire o spostare l'apparecchio.

Consigli per i migliori risultati

- Utilizzare sempre latte fresco freddo (o appena aperto).

- Per schiumare riempire solo al massimo fino alla tacca di livello 1. In generale si ottiene più schiuma se si lavorano più porzioni piccole.
- Aggiungere ulteriori ingredienti solo quando l'apparecchio ha iniziato a scaldare il latte (da dopo alcuni secondi fino ad 1 minuto).
- Schiumare il latte appena prima dell'utilizzo. La maggior parte della schiuma di latte si disfa di nuovo dopo un po' di tempo.
- Non riscaldare di nuovo il latte già schiumato.
- La caraffa e l'accessorio per la schiuma devono essere puliti dopo OGNI utilizzo. Se si vogliono preparare più porzioni una dopo l'altra, pulire la caraffa con un panno umido prima di schiumare la porzione successiva.
- Il risultato dipende da molti fattori. Provare differenti tipi di latte.
 - Tipi di latte: idonei sono latte fresco e latte a lunga conservazione (esempio: mucca, pecora, capra) o sostituti del latte (esempio: avena, soia, mandorla) con differenti percentuali di grasso. Tuttavia una minor percentuale di grasso porta generalmente ad una schiuma più leggera.
 - Ulteriori ingredienti: acidità e percentuale di grasso degli ingredienti hanno molta influenza sulla formazione della schiuma. L'aggiunta di ingredienti in polvere può far smontare la schiuma (esempio: cacao). Si possono ad esempio aggiungere i seguenti ingredienti: polvere di cacao, miscele per bibite al cacao e tè Chai, scaglie di cioccolato, sciroppo (esempio: acacia, frutti di bosco, asperula), miele.
- Anche il momento dell'aggiunta può essere decisivo. Alcuni ingredienti (ad esempio cacao) impediscono al latte di montare. Questi ingredienti dovrebbero essere aggiunti dopo la formazione della schiuma.
- Con l'apparecchio si possono realizzare diverse ricette. Esempi: cioccolata calda e fredda, tè Chai e specialità al caffè (esempio: cappuccino, latte, caffè freddo).

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA: Mai far giocare i bambini con l'apparecchio, con le sue parti o con il materiale di imballaggio!

1. Estrarre attentamente l'apparecchio e tutte le parti dall'imballo.
2. Assicurarsi che sia completo di tutte le parti e che nessuna sia danneggiata (ved. "Conoscere il suo Latte Magic").
3. Rimuovere assolutamente prima dell'uso tutti i materiali pubblicitari dall'apparecchio. NON rimuovere però l'etichetta con le avvertenze e la targa del modello dell'apparecchio. Assicurarsi in modo particolare che nessun corpo estraneo (esempio: materiale di imballaggio) sia rimasto nella caraffa.

ATTENZIONE: non collegare mai l'apparecchio tramite prolunga o tramite presa multipla per evitare incendi e pericoli dovuti all'elettricità. Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa assicurata a muro singola (ved. "avvertenze di sicurezza"). Utilizzare il contenitore esclusivamente con la base prevista.

ATTENZIONE: Il montalatte Latte Magic è fatto per schiumare e riscaldare il latte. Non mettere mai nessun altro alimento nel contenitore.

4. Pulire le parti removibili (contenitore, coperchio, accessorio per la schiuma) prima del primo utilizzo e dopo un lungo periodo in cui l'apparecchio è rimasto inutilizzato con una soluzione di detersivo tiepida secondo le istruzioni contenute nel capitolo "manutenzione e pulizia".

ATTENZIONE: rimuovere sempre prima la spina dalla presa prima di pulire l'apparecchio. Mai

immergere la base o il cavo in acqua o altri liquidi né versarvi sopra liquidi o lavare la base o il cavo in lavastoviglie.

UTILIZZO

AVVERTIMENTO: Fare sempre attenzione che l'apparecchio e tutte le sue parti e accessori siano sempre **lontano dalla portata dei bambini. Questo vale in particolar modo anche per l'accessorio per schiuma che potrebbe venire ingerito dai bambini e portare al soffocamento.**

L'apparecchio è pensato per riscaldare e mescolare latte e sostituti del latte (esempio: latte di mucca, latte di soia). La caraffa può pertanto diventare molto calda. Fare attenzione alle seguenti precauzioni per evitare lesioni e danni ad oggetti:

- Quando la caraffa è posta sulla base e/o l'apparecchio è collegato alla corrente elettrica: mai mettere mano nella caraffa o introdurre qualsiasi corpo estraneo (esempio: posate, panni). Porre sempre la caraffa sulla base solo dopo averla ben preparata per il funzionamento (aver inserito l'accessorio per la schiuma, averla riempita, aver posto il coperchio).
Mai versare nessun liquido sulla caraffa. Pulire immediatamente nel caso di una fuoriuscita di liquidi. Mai lasciar scorrere liquidi sopra o sotto la base! Quando dei liquidi fuoriescono da sotto il coperchio, se vanno sotto la caraffa e/o si raccolgono sotto l'apparecchio rimuovere subito la spina dalla presa e pulire ed asciugare l'apparecchio (ved. "manutenzione e pulizia") per evitare lesioni e danni da elettricità.
- Durante il funzionamento e subito dopo: toccare la caraffa e il coperchio solo tramite le apposite impugnature. Mai tenere viso e mani sopra l'apparecchio. Fare attenzione in quanto vapore caldo potrebbe fuoriuscire dal coperchio della caraffa. Della condensa si può formare sotto il coperchio e gocciolare quando lo si apre. Mai rimuovere il coperchio o la caraffa durante il funzionamento (la luce di controllo si illumina in blu o rosso), per evitare fuoriuscite o un surriscaldamento. Spegnerne sempre prima l'apparecchio (premere il tasto START/STOP) o attendere finché l'apparecchio non si spegne automaticamente (la luce di controllo si spegne) prima di porre la caraffa su una superficie di lavoro resistente al calore e all'umidità e rimuovere il coperchio. Mai appoggiare la caraffa calda su oggetti sensibili al calore.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la schiuma di latte. Non lavorare nessun alimento viscoso, solido o con un'alta gradazione alcolica. L'apparecchio **NON** è adatto per sciogliere, mescolare o tritare ingredienti solidi.
ATTENZIONE: Tutte le parti (base, contenitore, coperchio con guarnizione, spirale per schiuma) **NON** si possono lavare in lavastoviglie.
CONSIGLIO: Durante il primo utilizzo potrebbe svilupparsi un leggero odore all'accensione del motore. Questo è assolutamente normale e non deve destare preoccupazione. L'odore scomparirà dopo alcuni utilizzi.

Preparare l'apparecchio

AVVERTENZA: Il supporto deve essere sufficientemente solido, stabile, asciutto, piano e pulito. Mai mettere in funzione l'apparecchio su piani inclinati. Non porre nessun panno o tovagliolo sopra o sotto

l'apparecchio per evitare danni causati da incendio o scossa elettrica. L'apertura di ventilazione posta sul fondo della base così come l'elemento di comando (pulsante start/stop) (ved. "conoscere il suo Latte Magic") devono sempre rimanere liberi e accessibili.

Assicurarsi sempre prima del montaggio che tutti le parti e gli accessori dell'apparecchio che si vogliono utilizzare siano integri e in perfetto stato (esempio: nessuna incrinatura, crepa, rottura, deformazione). Mai utilizzare parti danneggiate o non conformi, per evitare lesioni e danni!

Ma mettere in funzione l'apparecchio quando il livello del liquido nella caraffa è al di sotto della tacca di minimo MIN o sopra quella di massimo MAX. Fare attenzione a non versare nessun liquido sulla base. La parte esterna della caraffa deve essere sempre pulita e asciutta quando è posta sulla base dell'apparecchio, per evitare pericoli legati all'elettricità.

1. Posizionare la base su di un supporto piano, stabile, resistente all'umidità e possibilmente liscio (ved. "avvertenze di sicurezza"). Il pulsante START/STOP deve essere rivolto verso di voi. Lasciare almeno 10 cm liberi ad ogni lato dell'apparecchio. Al di sopra dell'apparecchio devono rimanere almeno 50 cm liberi per potervi accedere liberamente. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.
2. Prendere la spirale per schiuma di latte e posizionarla nel supporto per spirale tra i tre perni in modo che la parte sporgente sia rivolta verso l'alto – la spirale viene attirata nella posizione corretta tramite un magnete (Fig. A e B).
3. Prendere il supporto con la spirale inserita e metterlo in posizione verticale con i tre perni rivolti verso l'alto (ved. Fig. C) sul fondo del contenitore per schiuma.
4. Versare la desiderata quantità di latte freddo nel contenitore. Si può utilizzare latte scremato, a basso contenuto di grassi o latte intero. Quando si versa il latte fare sempre attenzione ai livelli di riempimento MIN e MAX del contenitore. Il livello massimo di riempimento per riscaldare il latte è pari a 250 ml e il livello massimo per schiumare il latte è posto a 150 ml. Il livello minimo di riempimento è pari a 100 ml. Per creare schiuma di latte serve meno latte in quanto la schiuma ha un volume maggiore rispetto al latte riscaldato e pertanto provocherebbe una fuoriuscita. Tenere il contenitore il più possibile dritto. (ved. Fig. D).

AVVERTENZA: Pulire il contenitore con acqua fredda prima di schiumare il latte.

IMPORTANTE: nella parte interna del contenitore si trovano due tacche di riempimento massimo e una tacca di livello minimo.

AVVERTENZA: Per riempire il contenitore rimuoverlo sempre dalla base.

IMPORTANTE: Mai riempire eccessivamente il contenitore. Liquidi potrebbero fuoriuscire durante il funzionamento e potenzialmente danneggiare parti elettroniche.

AVVERTENZA: Volume e consistenza della schiuma dipendono dal tipo e dalla quantità di latte e di aromi. Latte Magic crea un grande volume di schiuma spumosa quando si utilizza




latte parzialmente scremato freddo. Sono adatti anche il latte a basso contenuto di grassi (1% fino a 2% di grassi) e latte intero. Tuttavia la schiuma ha una consistenza diversa e meno volume a causa della maggior quantità di grasso. Con una singola quantità massima di latte si ottengono circa 3-4 porzioni abbondanti per creare una spuma per caffè o dolci. **AVVERTENZA:** Se si vogliono creare schiuma aromatizzata, bevande spumose, creme per dessert o dessert, si possono aggiungere al latte sciroppo, additivi in polvere, zucchero o dolcificanti, prodotti liquidi da aggiungere al caffè o liquori. Vedere a proposito le ricette indicate in fondo al manuale d'uso.

5. Porre il coperchio sul contenitore e assicurarsi che sia ben chiuso.
6. Porre il contenitore sulla base in modo che i contatti entrino nelle corrispondenti aperture poste sulla base. Il contenitore si inserisce in ogni direzione nei contatti della base. Il pulsante di accensione (Fig. E) si trova sul contenitore.
7. Inserire la spina nella presa di corrente.



E

Preparare schiuma di latte calda


- A. Premere una volta per 1 secondo sul pulsante di accensione 
- B. Il pulsante si **illumina di rosso**. L'apparecchio inizia a riscaldare il latte e a schiumarlo.
- C. Il processo di creazione della schiuma è terminato quando il pulsante non si accende più.

Quantità di liquido:

Da 100 ml di latte (livello MIN) si ottengono circa 300 ml di schiuma.

Da 150 ml di latte (livello MAX FROTH) si ottengono circa 350 ml di schiuma.

Preparare schiuma di latte fredda


- A. Premere una volta per 3 secondi sul pulsante di accensione. 
- B. Il pulsante si **illumina di blu**. L'apparecchio inizia a schiumare il latte senza riscaldarlo.
- C. Il processo di formazione della schiuma è terminato quando il pulsante non si illumina più.

Quantità di liquido:

Da 100 ml di latte (livello MIN) si ottengono circa 150 ml di schiuma.

Da 150 ml di latte (livello MAX FROTH) si ottengono circa 280 ml di schiuma.

Riscaldare il latte

- A. Premere per due volte velocemente il pulsante di accensione. 
- B. Il pulsante si **illumina di rosso**. L'apparecchio inizia a riscaldare il latte.
- C. Il processo di riscaldamento si conclude quando il pulsante non si illumina più.

Quantità di liquido: al massimo 250 ml di latte (livello MAX MILK)
minimo 100 ml di latte (livello MIN)

8. Dopo che il programma ha terminato di montare e schiumare, l'apparecchio si spegne in maniera automatica e la luce di controllo si spegne.

AVVERTENZA: si può interrompere il programma di riscaldamento e montaggio della schiuma in qualsiasi momento. Rimuovere semplicemente il contenitore dalla base o premere per due volte sul pulsante start/stop finché la luce di controllo non si spegne.

9. Attendere fino ad 1 minuto finché il latte si è depositato. Rimuovere poi il coperchio dal contenitore e versare la quantità desiderata di latte caldo per cappuccini, drink a base di latte o altre bevande. Aiutarsi con un cucchiaino per contenere la schiuma di latte quando la si versa.

AVVERTENZA: Il latte liquido che rimane sul fondo è sempre più caldo della schiuma. Se si schiuma del latte per i bambini attendere che questo si sia raffreddato un po' prima di servirlo.

10. Rimuovere il contenitore dalla base per rimuovere la schiuma densa e spumosa con un cucchiaino.
11. Quando avete processato la schiuma di latte secondo i vostri gusti rimuovere la spina dalla presa.
12. Pulire il contenitore, tutte le parti e gli accessori utilizzati subito dopo ogni utilizzo e sciacquare il contenitore prima di ogni utilizzo con acqua fredda pulita. Non lasciare seccare nessun alimento sull'apparecchio o su sue parti (ved. "Manutenzione e pulizia").

ATTENZIONE: Utilizzare solo liquidi per creare la schiuma e aggiungere miscele in polvere solo per aromatizzare. Alimenti solidi possono danneggiare la spirale da schiuma e il motore e non vanno utilizzati con Latte Magic.

AIUTO IN CASO DI PROBLEMI

Nel caso in cui insorgano problemi durante l'utilizzo, qui di seguito le soluzioni.

Problema	Causa	Soluzione al problema
Il latte non si monta		<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare latte fresco freddo. Non utilizzare latte che è già stato riscaldato una volta. Diminuire la quantità.
Il latte non si scalda	La caraffa non è posizionata correttamente sulla base. Il processo di lavorazione non inizia.	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che la caraffa sia posizionata correttamente sulla base.• Premere una volta il pulsante START/STOP, per accendere l'apparecchio. Dopodiché la luce di controllo dovrebbe illuminarsi di rosso.
L'accessorio per schiumare non si muove o è allentato.	L'accessorio per schiumare non è inserito correttamente.	<ol style="list-style-type: none">1. Premere due volte il tasto START/STOP per interrompere la lavorazione.2. Svuotare il liquido dalla caraffa-

		<p>3. Assicurarsi che la caraffa non sia calda e inserire correttamente l'accessorio per schiumare.</p> <p>4. Riempire nuovamente con il liquido.</p>
Gli ingredienti non si sciolgono.	Il latte non era ancora caldo quando si sono aggiunti gli ingredienti.	<ul style="list-style-type: none"> • Far scaldare l'apparecchio per alcuni secondi prima di aggiungere gli ingredienti.
Il latte è troppo caldo o troppo freddo	Il latte nella caraffa è troppo tanto o troppo poco.	<ul style="list-style-type: none"> • Fare attenzione che il liquido nella caraffa sia ad un livello compreso tra la tacca di MAX e MIN.
L'apparecchio improvvisamente smette di funzionare.	Interruzione di corrente elettrica. Si è attivato il sistema di sicurezza da surriscaldamento.	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che l'apparecchio abbia corrente elettrica. • Rimuovere la spina dalla presa di corrente e attendere circa 30 secondi prima di riaccendere l'apparecchio.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Dopo ogni utilizzo l'apparecchio deve essere pulito accuratamente. Sciacquare ogni volta il contenitore con acqua fredda prima di utilizzare l'apparecchio.

IMPORTANTE: Se non si maneggia l'apparecchio con attenzione si può infiltrare acqua nella base del contenitore. Come conseguenza dell'infiltrazione d'acqua le parti elettroniche si possono danneggiare e potrebbe verificarsi un cortocircuito. Fare sempre attenzione che la base del contenitore non venga mai a contatto con acqua per evitare danni di questo tipo.

Inoltre prestare attenzione ai seguenti consigli:

Pulizia della base

- Rimuovere sempre la spina prima di procedere alla pulizia.
- Mai immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Inumidire un panno con acqua tiepida e pulire con questo l'apparecchio. Asciugare poi l'apparecchio. Non far scorrere nessun liquido sulla base.

Pulizia della spirale per schiuma

Prendere l'accessorio dalla base del contenitore e pulirlo a fondo in una soluzione tiepida di acqua e detergente. Utilizzare un panno o una spugna per piatti. Sciacquare poi bene l'accessorio con acqua pulita e asciugarlo con un panno morbido.

Avvertenza: Dovessero ancora esserci residui di grasso sulla spirale non si riesce a creare la schiuma poiché non il grasso del latte fresco non riesce ad essere filtrato. Non si otterrebbe che pochissima o nessuna quantità di schiuma.

Pulizia del contenitore

- Mai lavare in lavastoviglie il contenitore poiché questo contiene parti elettroniche che verrebbero danneggiate a contatto con l'acqua!
- Versare subito dopo l'utilizzo dell'acqua tiepida nel contenitore per ammorbidire i residui. L'acqua evita che i residui di latte e sostanze aromatiche si accumulino e si secchino sulla superficie antiaderente. Si facilita così la pulizia e si evita che gli ingredienti si brucino durante l'utilizzo successivo.
- Pulire bene il contenitore e il coperchio con una soluzione di detersivo tiepida. Utilizzare per questo un panno o una spugna per piatti. Sciacquare poi le parti e asciugare tutte le parti con un panno morbido.
- La parte interna del contenitore deve essere pulita e asciugata con particolare attenzione per non rovinare il rivestimento antiaderente.
- Nel caso in cui la parte inferiore del contenitore si sporchi, passarla delicatamente con un panno leggermente inumidito. Fare attenzione che non penetri acqua nei contatti elettrici.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare solo spugne adatte alle superfici antiaderenti. Non utilizzare mai abrasivi, spugne per pentole in metallo o simili accessori per la pulizia con superfici dure in plastica o metallo.
- **IMPORTANTE:** Fare sempre attenzione a rimuovere completamente tutti i residui dal contenitore dopo ogni utilizzo. Residui sul fondo del contenitore portano a bruciare gli ingredienti.
- Sciacquare a fondo il contenitore con acqua pulita dopo la pulizia.
- Residui ostinati si possono rimuovere senza fatica inserendo una pastiglia per lavastoviglie nel contenitore con un po' di acqua calda. Ammorbidire i resti per circa 15 minuti con questa soluzione e sciacquare poi bene il contenitore con abbondante acqua fresca.
- Per rimuovere tutti i resti di detersivo montare l'apparecchio. Riempirlo con acqua pulita fino al livello massimo MAX (per schiuma) e accendere l'apparecchio. Gettare poi via l'acqua. L'apparecchio è ora pronto all'uso.
- Ogni tanto si consiglia di riempire Latte Magic con acqua e detersivo fino alla livello massimo MAX (per schiuma) e di accendere infine l'apparecchio.
- Durante la pulizia fare particolare attenzione alle parti piccole (spirale per schiuma). Fare attenzione che queste parti non vengano gettate insieme alla soluzione di detersivo, che non vengano eventualmente perse o accidentalmente gettate tra i rifiuti.
- Sciacquare bene Latte Magic con acqua fredda prima di ogni utilizzo, anche tra i singoli usi nel caso in cui si proceda schiumando più porzioni una dopo l'altra. Si garantirà così una funzione ottimale. (Fare attenzione che non ci sia acqua sulle parti esterne). **ATTENZIONE:** Pericolo legato ad incendio e corrente elettrica. Mai aprire la parte inferiore del contenitore per la pulizia.

CUSTODIA

ATTENZIONE: Mai lasciare giocare i bambini con l'accessorio per schiuma, in quanto questo potrebbe venire ingoiato e portare al soffocamento del bambino. La caraffa e il coperchio possono diventare molto caldi durante il funzionamento. Se non si vuole utilizzare l'apparecchio per lungo tempo rimuovere la spina dalla presa di corrente e attendere finché non si sarà raffreddato l'apparecchio. Pulire l'apparecchio e tutti gli elementi prima di riporlo, così che nessun alimento secchi sulle parti (ved. "Manutenzione e pulizia"). Mai lasciare l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita nella presa per evitare pericoli derivanti da elettricità e incendio.

- Conservare sempre l'apparecchio e tutte le sue parti in un luogo pulito, asciutto e al riparo da gelate, in cui non possa subire forti danneggiamenti (cadute, colpi, umidità, gelo, luce del sole diretta) e lontano dalla portata dei bambini. Non porre nessun oggetto duro o pesante sull'apparecchio o sulle sue parti.
- Maneggiare con cura il cavo. Mai piegare, schiacciare o annodare il cavo. Mai tirare o strappare il cavo.
- Mai utilizzare parti o accessori dell'apparecchio per scopi diversi dall'utilizzo dell'apparecchio stesso. Conservare le parti e gli accessori dell'apparecchio preferibilmente insieme all'apparecchio stesso.
 1. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento (luce di controllo è illuminata in modo continuo o spenta). Rimuovere poi la spina dalla presa di corrente e attendere finché l'apparecchio non si sia raffreddato. Pulire l'apparecchio e tutte le sue parti (ved. "Manutenzione e pulizia").
 2. Avvolgere il cavo in maniera allentata intorno all'apposito spazio sul fondo della base.
 3. Porre il contenitore sulla base.
 4. Porre l'accessorio per la schiuma insieme al supporto all'interno della caraffa.
 5. Porre il coperchio sulla caraffa.

ATTENZIONE: Mai tenere l'apparecchio tramite la caraffa, il coperchio o il cavo quando lo si vuole spostare. Afferrarlo invece sempre sotto la base da entrambi i lati per evitare danni.

6. Afferrare la base da sotto con entrambe le mani sui lati e porre l'apparecchio su una superficie adatta, da cui non possa cadere e che sia inaccessibile per i bambini.

AVVERTENZE PER LO STOCCAGGIO



Apparecchio e imballaggio devono rispettivamente essere stoccati secondo le locali disposizioni per lo stoccaggio di rifiuti di apparecchiature elettroniche e materiale di imballaggio. Informarsi in dato caso presso la propria azienda di stoccaggio territoriale. Non gettare apparecchiature elettriche tra i rifiuti domestici, utilizzare i punti di raccolta del proprio comune. Chiedere alla propria amministrazione comunale dove si trovano i punti di raccolta dei rifiuti. Con lo stoccaggio incontrollato dei rifiuti elettrici c'è il rischio che durante il degrado sostanze pericolose finiscano nelle falde acquifere e quindi nella catena alimentare, o che la flora e la fauna vengano avvelenate per anni. Se si vuole sostituire il vecchio apparecchio con uno nuovo, il rivenditore è legalmente tenuto a provvedere

gratuitamente allo smaltimento del vecchio apparecchio.

INFORMAZIONI E SERVIZI

Ulteriori informazioni sono disponibili in Internet su www.gastroback.de. Rivolgersi in caso di problemi, domande o richieste a : Servizio Clienti Gastroback (Kundenservice), tel.: +49 04165/2225-0 o via mail: info@gastroback.de

GARANZIA

Garantiamo che tutti gli elettrodomestici Gastroback al momento dell'acquisto siano privi di difetti. Difetti di fabbricazione o del materiale dimostrati vengono sostituiti o sistemati in maniera gratuita, fatta esclusione nel caso di rivendicazioni più ampie e conformi alla scadenze legali. La garanzia dell'acquirente non sussiste nel caso in cui danni all'apparecchio possano essere ricondotti ad un uso improprio, a un sovraccarico o ad errori di installazione. Senza il nostro consenso scritto l'intervento tecnico da parte di terzi porta all'immediata estinzione della garanzia.

Per far valere la garanzia l'acquirente deve esibire lo scontrino d'acquisto originale e si fa carico in caso di garanzia dei costi e del rischio del trasporto.

Avvertenza: per lo svolgimento del servizio di riparazione preghiamo di inviare i prodotti Gastroback al seguente indirizzo: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt. Vi preghiamo di comprendere che spedizioni a carico del destinatario non potranno essere accettate. Invio di apparecchi: si prega di imballare l'apparecchio in maniera sicura per il trasporto e di allegare la ricevuta di garanzia insieme a una breve descrizione del difetto. I tempi di lavorazione dall'arrivo della merce difettata sono di circa 2 settimane; verrete informati automaticamente. Per apparecchi difettati fuori garanzia preghiamo di inviarci l'apparecchio all'indirizzo indicato. Riceverete un preventivo gratuito dei costi di riparazione e potrete quindi decidere se far riparare l'apparecchio alla tariffa proposta, se riceverlo indietro non riparato in maniera gratuita o se farlo smaltire in loco in maniera gratuita.

RICETTE CON SCHIUMA DI LATTE PER TUTTA LA FAMIGLIA

Consiglio: In tutte le ricette si può sostituire il latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi con del latte intero. Così i composti avranno una consistenza cremosa, ma saranno meno spumosi e schiumosi.

Schiuma di latte classica

(3-4 Porzioni)

Latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi

Aggiungere il latte nel contenitore. Fare attenzione alla tacca indicante il livello massimo per la schiuma di latte nel contenitore.

Scaldare il latte come indicato nelle istruzioni della sezione "Utilizzo" e schiumare. Con un cucchiaino aggiungere la schiuma alle vostre bevande preferite o ai dessert.

Schiuma di latte aromatizzata

(3-4 porzioni)

Latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi, sciroppo per schiuma di latte, alimenti aromatizzati in polvere, zucchero o dolcificante (a piacere).

Aggiungere il latte e la desiderata quantità (a piacere) di sciroppo aromatizzato, alimenti aromatizzati in polvere o dolcificanti nel contenitore. Fare attenzione alla tacca di livello massimo MAX per la schiuma posta all'interno del contenitore.

*come polvere per bevande si possono aggiungere polveri per bevande a base di latte, Ovomaltine, polvere per cappuccino, cioccolata, moka o per bevande al cocco; per bevande calde o fredde.

Guarnizione con schiuma di latte

(3-4 porzioni)

Latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi, sciroppo per schiuma di latte (al sapore di vaniglia, nocciole, caramello o lampone) o un liquore*

Preparare la schiuma di latte secondo la ricetta per "Schiuma di latte aromatizzata".

Riempire due grosse tazze o in alternativa 3-4 tazze più piccole con caffè caldo, espresso, cioccolata calda o con del liquore fino alla metà. Aggiungere poi nelle tazze preparate la schiuma di latte aromatizzata con un cucchiaino. Versare poi nelle bevande anche il restante latte caldo (a gusto).

*Liquori adatti per aumentare il sapore e per correggere la schiuma di latte sono Amaretto, Frangelico, Baileys Irish Cream e Benedectine.

Cappuccino Grande (3-4 porzioni)

Latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi, 2 tazze di caffè caldo o espresso

Possibile aggiungervi sopra ingredienti extra: cioccolato in scaglie o tritato, cioccolato in polvere dolce, caramello al cioccolato, granella di zucchero o zucchero e cannella.

Preparare la schiuma di latte secondo la ricetta "Schiuma di latte classica". Dividere il caffè o il caffè espresso in 3-4 tazze. Rimuovere il coperchio dal contenitore e versare la desiderata quantità di latte nel caffè. Prendere un cucchiaino e aggiungere la schiuma nel caffè. Cospargere con gli ingredienti aggiuntivi desiderati.

Cappuccino o caffè istantaneo spumoso (2 porzioni)

Latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi, due cucchiaini di polvere istantanea per cappuccino o un'altra polvere istantanea aromatizzata per caffè

Preparare la schiuma di latte secondo la ricetta "Schiuma di latte aromatizzata". Versare la miscela in 2 tazze.

Cioccolata calda vellutata

(2 porzioni)

Latte parzialmente scremato o latte a basso contenuto di grassi, 1 busta di miscela per cioccolato o sciroppo al cioccolato.

Preparare la schiuma di latte secondo la ricetta "Schiuma di latte aromatizzata". Versare la miscela in 2 tazze.

Latte

Latte è una miscela composta per 1/3 da caffè espresso e 2/3 schiuma di latte.

Ingredienti (1 porzione): 1 tazzina di espresso, 200 ml di latte fresco freddo, zucchero a gusto.

Aggiungere il caffè espresso in un bicchiere grande (per circa 300ml). Preparare il latte nel montalatte. Addolcire a piacimento con zucchero. Tenere il bicchiere con il caffè leggermente inclinato e versarvi lentamente all'interno il latte caldo. Il caffè e il latte dovrebbero così formare due strati separati.

Latte Chai

Ingredienti (1 porzione): 250 ml di latte fresco freddo, 1 porzione di concentrato per tè latte Chai. Un po' di noce moscata o cannella tritata.

Aggiungere il latte nella caraffa, impostare la temperatura desiderata e avviare l'apparecchio. Aggiungere dopo circa 30 secondi il concentrato per tè. Appena l'apparecchio ha terminato il processo versare il latte in una grande tazza e spolverare con della noce moscata o della cannella.

Caffelatte

Ingredienti (1 porzione): 1 tazzina di caffè espresso, 250 ml di latte fresco caldo.

Preparare il caffè espresso. Aggiungere il latte nella caraffa, selezionare la temperatura desiderata e avviare l'apparecchio. Appena il latte è pronto aggiungerlo insieme al caffè espresso in una grossa tazza.

"Panna montata" senza sensi di colpa; classica o aromatizzata

(3-4 porzioni)

Latte parzialmente scremato, sciroppo alla vaniglia per schiuma di latte o un altro sciroppo aromatico* o dolcificante

Preparare la schiuma di latte seguendo la ricetta "Schiuma di latte aromatizzata". Aggiungere a piacere il dolcificante e lo sciroppo di vaniglia – per la variante classica. In alternativa scegliere un altro sciroppo aromatizzato per la vostra "panna montata" aromatizzata.

Servire la "panna montata" come complemento a frittelle di carote, germogli di soia o con farce, muesli, frutta (lamponi, fragole, mele al forno, salsa di mela, pere al forno), gelatina, gelato, gelato allo yogurt e sfoglie alla mela, ai frutti di bosco, al budino alla vaniglia, alle noci pecan e alla zucca.

*sciroppi aromatici adatti sono gli sciroppi per schiuma di latte all'acero, al cioccolato, alla frutta, alla nocciola, al caffè e al liquore.

Via latte (2 porzioni)

Latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi, 1 cucchiaino di ovomaltine (semplice o al gusto cacao), sciroppo al cioccolato

Per servire:

Mini marshmallow

Preparare la schiuma di latte seguendo la ricetta "Schiuma di latte aromatizzata".

Quando gli ingredienti sono mescolati rimuovere il contenitore dalla base e togliere il coperchio. Versare la miscela in 2 tazze. Servire la bevanda con mini marshmallow.

Magnifico zabaione (2 porzioni)

Latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi, 1 cucchiaino di polvere per dessert (ad esempio preparato per creme carameli), sciroppo alla nocciola, rum (a gusto), sciroppo al caramello

Preparare la schiuma di latte seguendo la ricetta "Schiuma di latte aromatizzata".

Quando gli ingredienti sono mescolati rimuovere il contenitore dalla base e togliere il coperchio. Versare la miscela in 2 tazze. Decorare la bevanda con lo sciroppo al caramello.

Zabaione dorato (3-4 porzioni)

Questo dessert è anche un'ottima salsa da servire calda o fredda su lamponi, fragole, more, fette di pesca o albicocca, mele o pere al forno e dolci al vapore.

Latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi, 1 cucchiaino di polvere per dessert (ad esempio preparato per creme caramel), 1 cucchiaino di sherry secco, marsala o di succo di lampone.

Preparare la schiuma di latte seguendo la ricetta "Schiuma di latte aromatizzata".

Quando gli ingredienti sono mescolati rimuovere il contenitore dalla base e togliere il coperchio. Versare la miscela in 3-4 bicchieri da vino. Gustare il dessert con un cucchiaino o berlo in piccoli sorsi.

Si ottiene un dessert freddo o una salsa se si mette la miscela di zabaione in una scodella e la si lascia raffreddare per 10 minuti. Mescolare poi energicamente prima di servire.

Salsa per dessert allo sciroppo d'acero

(3-4 porzioni)

Latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi, 1/4 tazza di preparato per bevande a base di latte, sciroppo d'acero, sciroppo alla nocciola.

Preparare la schiuma di latte seguendo la ricetta "Schiuma di latte aromatizzata".

Quando gli ingredienti sono mescolati rimuovere il contenitore dalla base e togliere il coperchio. Versare la miscela sulle singole porzioni di dessert: torta di mele, torta alle noci pecan, torta alla zucca o sul vostro gelato preferito.

Mousse al cioccolato da bere

(2-3 porzioni)

Latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi, 1 cucchiaino di preparato per dessert (ad esempio per creme caramel, crema al cioccolato), sciroppo al cioccolato

Per guarnire:

½ tazza di scaglie di menta o cioccolato

Preparare la schiuma di latte seguendo la ricetta "Schiuma di latte aromatizzata". Quando gli ingredienti sono mescolati rimuovere il contenitore dalla base e togliere il coperchio. Aggiungere le scaglie di cioccolato e con un cucchiaino incorporarle sotto la schiuma. Gustare il dessert con un cucchiaino o berlo a piccoli sorsi.

Vellutato rum caldo

Latte parzialmente scremato o a basso contenuto di grassi, rum

Preparare la schiuma di latte seguendo la ricetta "Schiuma di latte aromatizzata". Quando gli ingredienti sono mescolati rimuovere il contenitore dalla base, togliere il coperchio e versare il contenuto in due tazze.



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