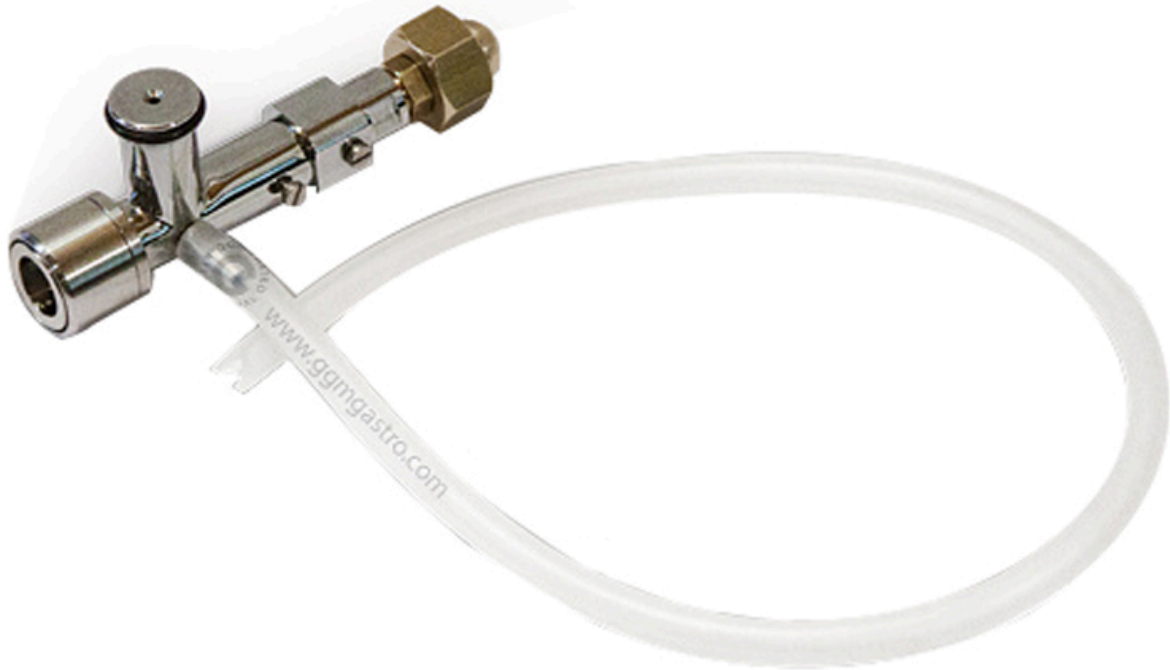


# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: MSPE

### Professional milk frother - in stainless steel



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Professional Milk Frother in Stainless Steel

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Professional Milk Frother in Stainless Steel. This kitchen appliance is designed to froth milk quickly and efficiently, perfect for preparing café-style beverages at home or in a professional setting.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the milk frother is used with the correct voltage as indicated on the product label.
- **Hot Surfaces:** The frother can become hot during use. Always allow it to cool down before handling.
- **Avoid Water Contact:** Do not immerse the frother/appliance in water. Keep the electric parts dry at all times.
- **Children:** This product is not a toy. Keep it out of reach of children to avoid hazards.
- **Usage:** Only use the appliance as intended. Improper use may void the warranty and pose safety risks.

### 3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Power:** 500W
- **Voltage:** 220-240V
- **Frequency:** 50-60Hz
- **Dimensions:** (insert dimensions from technical data)
- **Weight:** (insert weight from technical data)

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the milk frother from the packaging. Make sure all components are included.
2. **Location:** Place the frother on a stable, heat-resistant surface near a power outlet. Ensure there is adequate space for ventilation.
3. **Assembly:** If the frother requires assembly, follow the specific instructions included in the package. Ensure all parts fit securely.
4. **Power Connection:** Plug the frother into a suitable power outlet. Ensure that your hands are dry when handling the plug.

### 5. Operation

1. Fill the frothing jug with milk or liquid to the indicated fill line.
2. Select the desired frothing function or setting according to the guidelines provided.
3. Press the power button to start the frothing process. Once the milk has reached the desired texture, the machine will automatically shut off or signal completion.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, rinse the frothing jug with warm water, avoiding any abrasive materials that could scratch the surface.
- **Deep Cleaning:** Periodically wash the frother components with mild soap and warm water. Do not use harsh chemicals or scouring pads.
- **Drying:** Allow all components to air dry completely before storage.
- **Maintenance:** Regularly check the power cord for any signs of wear. If damaged, discontinue use and contact customer service.

### 7. Troubleshooting

- **Frother does not turn on:**
  - Ensure it is plugged in and the outlet is functional.
  - Check for any damage to the power cord.
- **Milk is not frothing:**
  - Verify that the milk is at the correct temperature (preferably cold for optimal frothing).
  - Ensure that the correct settings are selected for frothing.
- **Unusual noises:**
  - Check for blockages in the frothing mechanism. Clean if necessary.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, the product should be disposed of in accordance with local regulations. Do not dispose of the electrical appliance in regular household waste. Please take it to a designated recycling center.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den professionellen Milchschaumer aus Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres professionellen Milchschaumers aus Edelstahl. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihrer Kaffeezubereitung eine hochwertige Milchsäumung zu verleihen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine korrekt installierte Steckdose angeschlossen wird. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Benutzung: Das Gerät ist nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden. Halten Sie es von Kindern fern.
- Überhitzungsschutz: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn es nicht mehr benötigt wird.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Markierungsinformationen: Befolgen Sie alle Produktbeschreibungen und Symbole, die auf dem Gerät angegeben sind.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Fassungsvermögen: 600 ml
- Leistung: 600 W
- Spannung: 220-240 V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Maße: 25 cm x 12 cm x 12 cm
- Gewicht: 1,2 kg

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Milchschaumer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
2. Anschließen: Stecken Sie das Stromkabel in eine geeignete Steckdose.
3. Befüllen: Füllen Sie den Behälter mit frischer Milch. Achten Sie darauf, die maximal angegebene Füllhöhe nicht zu überschreiten.
4. Deckel schließen: Setzen Sie den Deckel auf den Milchschaumer, bevor Sie ihn einschalten.

## 5. Betrieb

1. Einschalten: Schalten Sie den Milchschaumer mit dem entsprechenden Schalter ein.
2. Ausschalten: Nach der Verwendung den Milchschaumer ausschalten und vom Stromnetz trennen.
3. Funktionen: Wählen Sie zwischen unterschiedlichen Schäum- und Erwärmungsmodi, je nach gewünschtem Ergebnis.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät nach der Benutzung abkühlen.
- Entfernen Sie den Deckel und spülen Sie den Behälter mit heißem Wasser aus.
- Verwenden Sie einen milden Reiniger, um den Behälter bei Bedarf gründlich zu reinigen.
- Nach der Reinigung alle Teile gut trocknen lassen und sicher aufbewahren.

## 7. Fehlersuche

- Das Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Einstellungen.
- Keine Schäumung: Stellen Sie sicher, dass genügend Milch im Behälter ist und dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
- Überhitzung: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Achten Sie darauf, umweltfreundliche Methoden zu verwenden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Professionele Melkschuimer in RVS - MSPE

### 1. Algemene Informatie

De professionele melkschuimer MSPE is ontworpen voor het creëren van perfect luchtige melk- en melkschuim voor uw koffie- en drankenservice. Met een robuuste roestvrijstalen constructie is dit apparaat ideaal voor zowel commercieel gebruik in cafés en restaurants als voor thuisgebruik.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van water of een verwarmingsbron.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Voorkom dat het apparaat wordt gebruikt door kinderen zonder toezicht.
- Schakel het apparaat altijd uit wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik geen beschadigde stekkers of snoeren en controleer deze regelmatig op schade.
- Raak de verwarmde delen van het apparaat niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Volg altijd de instructies voor installatie en gebruik.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen (L x B x H): 220 mm x 200 mm x 290 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 600 W
- Capaciteit: 1,5 liter
- Materiaal: Roestvrij staal

### 4. Installatie en Setup

1. Plaats de melkschuimer op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat het apparaat zich op een veilige afstand van andere apparaten en waterbronnen bevindt.
3. Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact met een voltage van 230 V.
4. Vul de behuizing met melk tot het aangegeven maximale niveau (maximaal 1,5 liter).
5. Zet de melkschuimer aan met de aan/uit-schakelaar.
6. Volg de instructies in de sectie Operatie voor het maken van melkschuim.

### 5. Bediening

1. Zet de melkschuimer aan.
2. Kies de gewenste snelheid voor het opschuimen van de melk.
3. Houd de unit in rechte positie en laat deze draaien tot het gewenste schuimniveau is bereikt.
4. Schakel het apparaat uit en schenk de opgeschuimde melk in uw drankje.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- De melkcontainer kan in warm water worden gewassen of met een zachte spons en mild afwasmiddel.
- Zorg ervoor dat er geen melkresten in de melkschuimer achterblijven om schimmel en bacteriegroei te voorkomen.
- Controleer regelmatig de snoeren en stekker op slijtage of schade.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Melk schuimt niet op.  
Oplossing: Controleer of de melk vers is en voldoende vetgehalte heeft.
- Probleem: Het apparaat werkt niet.  
Oplossing: Controleer de aansluiting op het stopcontact en de staat van de stekker en kabel.
- Probleem: Melkschuimer maakt ongebruikelijke geluiden.  
Oplossing: Controleer of er geen verstoppingen zijn in de melkschuimer.

### 8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale wetgeving moet u dit product op de juiste manier afvoeren. Het apparaat bevat materialen die recyclebaar zijn. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over elektrische en elektronische apparaten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Espumador de Leche Profesional de Acero Inoxidable

## 1. Información General

¡Gracias por elegir nuestro Espumador de Leche Profesional de Acero Inoxidable! Este producto es ideal para crear espumas de leche cremosas y calientes, perfectas para cafeterías, restaurantes o el hogar. Su diseño de acero inoxidable garantiza durabilidad y facilidad de limpieza.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para el uso indicado.
- Antes de usar el espumador, asegúrese de leer todas las instrucciones y advertencias.
- No sumerja el dispositivo en agua o cualquier otro líquido.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No utilice el dispositivo cerca de fuentes de agua o en ambientes húmedos.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue ni esté en contacto con superficies calientes.
- En caso de un mal funcionamiento o daño, no intente reparar el producto; contáctenos para soporte.

## 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Hasta 500 ml
- Potencia: 500W
- Dimensiones: 20 cm x 13 cm x 10 cm
- Peso: 1.2 kg
- Funciones: Espuma caliente y fría, calentamiento de leche

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembale el espumador y retire cualquier material de embalaje.
2. Asegúrese de que todas las partes se encuentren en buen estado y que no haya piezas dañadas.
3. Coloque el espumador sobre una superficie plana y segura.
4. Conecte el cable del espumador a una toma de corriente adecuada (220-240V).
5. Antes de usar, asegúrese de que el recipiente esté limpio y seco.
6. Para iniciar el aparato, ajuste el selector según desee preparar espuma caliente o fría.

## 5. Operación

1. Vierta la leche en el recipiente hasta la línea indicada.
2. Seleccione la función deseada (caliente o fría) y presione el botón de inicio.
3. La luz indicadora se encenderá mientras el espumador esté en funcionamiento.
4. Una vez completado el proceso, el espumador se apagará automáticamente.
5. Retire la tapa y sirva la espuma de leche.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el espumador y deje enfriar antes de limpiar.
- Lave el recipiente y la tapa con agua tibia y detergente suave.
- No use estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Para mantener el espumador en óptimas condiciones, realice una limpieza regular y evite acumular residuos.
- Guarde el espumador en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

## 7. Solución de Problemas

- El espumador no enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica y asegúrese de que el enchufe esté bien conectado.
- La leche no se espuma: Asegúrese de usar leche fría y de la cantidad adecuada.
- Fugas en el recipiente: Verifique que la tapa esté bien colocada y en estado intacto.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, no lo deseche con residuos domésticos normales.
- Recicle el espumador de acuerdo a las normativas locales sobre desechos electrónicos.
- Consulte con su autoridad local de gestión de residuos para obtener información sobre el reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, contáctenos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Mousseur à Lait Professionnel en Acier Inoxydable

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Mousseur à Lait Professionnel en Acier Inoxydable. Ce produit est conçu pour la préparation de mousse de lait riche et crémeuse pour vos boissons préférées telles que les cappuccinos et les lattes. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité pour garantir une durabilité et une performance optimales.

## 2. Informations de Sécurité

- Électrique : Avant l'utilisation, vérifiez toujours que le mousseur est débranché. Ne pas toucher le cordon avec des mains mouillées.
- Chauffage : Ne pas toucher les surfaces chauffantes lors du fonctionnement. Laissez refroidir avant d'essuyer.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de la portée des enfants. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le mousseur sans surveillance d'un adulte.
- Propreté : Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur.
- Dommages : Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou le plug est endommagé. Contactez un professionnel pour toute réparation.

## 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle : Mousseur à Lait Professionnel
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 600 ml
- Puissance : 500 W
- Tension : 220-240 V
- Fréquence : 50/60 Hz
- Dimensions : 210 x 180 x 235 mm
- Poids : 1,5 kg

## 4. Configuration et Installation

1. Déballez l'appareil : Retirez le mousseur de son emballage et assurez-vous que tous les accessoires sont présents.
2. Choisissez un emplacement : Placez le mousseur sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
3. Branchement : Branchez le câble d'alimentation dans une prise électrique appropriée. Assurez-vous que le cordon ne touche pas les surfaces chaudes.

## 5. Fonctionnement

1. Préparation : Remplissez le mousseur avec du lait jusqu'à la marque indiquée.
2. Sélection du mode : Allumez le mousseur et choisissez le mode de mousse souhaité.
3. Démarrage : Appuyez sur le bouton de démarrage. Le mousseur fonctionnera pendant quelques minutes.
4. Service : Une fois la mousse prête, éteignez l'appareil et versez la mousse dans votre boisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
- Nettoyage du réservoir : Lavez le réservoir à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas immerger dans l'eau.
- Rangement : Rangez l'appareil dans un endroit sec et frais.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez le branchement et assurez-vous que la prise fonctionne bien.
- Aucune mousse produite : Assurez-vous que le lait a été ajouté jusqu'à la marque recommandée.
- Fuites : Vérifiez que le couvercle est correctement fermé.

## 8. Élimination

Conformément à la législation en vigueur, lorsque le mousseur arrive en fin de vie, veillez à le recycler de manière appropriée. Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les points de collecte spécialisés pour le recyclage des appareils électroniques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- E-mail : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto: Schiumatoio Professionale in Acciaio Inossidabile

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per lo Schiumatoio Professionale in Acciaio Inossidabile. Questo dispositivo è progettato per ottimizzare la preparazione di schiuma di latte per bevande a base di caffè e altre applicazioni culinarie. La qualità in acciaio inossidabile garantisce resistenza e facilità di pulizia.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico o in contesti professionali.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici quando in uso.
- Non immergere il cavo o la presa in acqua per evitare il rischio di scosse elettriche.
- In caso di danni al cavo di alimentazione, sostituirlo immediatamente per prevenire incidenti.
- Utilizzare solo come indicato nel manuale.
- Non utilizzare il dispositivo in presenza di sostanze infiammabili o in ambienti umidi.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Potenza: 500W
- Tensione: 220-240V, 50Hz
- Capacità: Fino a 500 ml di latte
- Dimensioni: 20x12x12 cm
- Peso: 1.2 kg

### 4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un'area di lavoro piana e stabile, evitando superfici calde o bagnate.
2. Verificare che la presa di corrente sia compatibile con le specifiche del prodotto.
3. Posizionare lo schiumatoio su una superficie che consenta una buona circolazione d'aria.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica non sovraccaricata.
5. Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di collegarlo alla corrente.

### 5. Funzionamento

1. Versare il latte freddo o caldo nel contenitore, non superando la linea massima indicata.
2. Accendere il dispositivo premendo l'interruttore.
3. Attendere che il latte inizi a montarsi; ci vorranno circa 1-3 minuti.
4. Una volta ottenuta la schiuma desiderata, spegnere il dispositivo e versare la schiuma nel vostro caffè o bevanda.
5. Dopo l'uso, scollegare dalla rete elettrica.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo prima di procedere alla pulizia.
- Lavare a mano il contenitore con acqua calda e sapone o utilizzare il lavastoviglie se autorizzato.
- Asciugare il contenitore accuratamente dopo il lavaggio.
- Non immergere il motore o il cavo in acqua.
- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione per identificare eventuali danni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Verificare che il dispositivo sia collegato e che la presa di corrente funzioni.
- La schiuma non si forma: Assicurarsi di utilizzare latte freddo o caldo e che il contenitore non sia sovraffatto.
- Rumori insoliti: Contattare l'assistenza clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche. Non gettare il dispositivo tra i rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per informazioni appropriate sullo smaltimento.

### 9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro Schiumatoio Professionale in Acciaio Inossidabile. Assicurati di seguire attentamente queste istruzioni per garantire un uso sicuro e efficace del prodotto.