




## Cloer 7789 Milchschaumer

### Einstellung Schäumungsgrad und Temperatur

Durch Drücken der Moduswahltaste (Zahnrad-Symbol ) kannst du unterschiedlichen Milchschaum produzieren.

Wenn der Netzstecker nach der Benutzung nicht gezogen wird, speichert das Gerät den letzten Modus. Ansonsten beginnt es mit dem Latte-Modus.

#### 1. Latte Modus

- Heiße Milch mit wenig Milchschaum
- Geeignet für Latte, Latte Macchiato oder Milchkaffee
- Milch wird auf 62-67 °C erhitzt
- Temperaturerhöhung möglich



## 2. Cappuccino Modus

- Viel flüssiger Milchschaum
- Milch wird auf 62-67 °C erhitzt
- Temperaturerhöhung möglich



## 3. Cappuccino Plus-Modus

- Viel fester Milchschaum
- Geeignet für Cappuccino
- Milch wird auf 62-67 °C erhitzt
- Temperaturerhöhung möglich



#### 4. Hohe-Temperatur-Modus

- Moduswahltaste für min. 2 Sekunden drücken, bis rote LED aufleuchtet
- Moduswahltaste erneut betätigen, um Programm auszuwählen
- Milch wird auf 70-75 °C erhitzt



## 5. Kaltumrühr Modus

- kalter, Cremiger Milchschaum
- Geeignet für Frappé, Eiskaffee, Cocktail oder Dessert
- Milch wird nicht erhitzt



## 6. Schoko Modus

- heiße Trinkschokolade aus kleinen Schokoladenstückchen, -raspeln oder -pulver
- füge nicht mehr als 80 g Schokolade hinzu
- Vorgang kann, je nach Füllmenge, bis zu 14 Minuten dauern
- Milch wird auf 83-88 °C erhitzt



---

Die Beschaffenheit und das Volumen des Milchschaums hängen von der jeweiligen verwendeten Milch (u. a. Fett-, Proteingehalt, Temperatur) ab.