



Dampfri mælkeskummer



Din *aerolatte*® pisker kan være beskyttet af en sort beskyttelsesstang. Fjern venligst denne for anvendelse ved at trække den lodret op gennem piskerens hoved. Den kan bortskaffes eller sættes i igen efter brug for bedre beskyttelse mod bøjning af skaftet.

Reinlg de *aerolatte*® melkoppschumer vóór het eerste gebruik. Gebruik het in heet zeepwater en spoel het vervolgens grondig om de roestvrij stalen garde en de as grondig te reinigen. Zet het voor een paar seconden aan om te drogen. Probeer niet om de mixstaaf van de handgreep te trekken omdat het stevig tegen de motor is bevestigd. Buig niet de as. Veeg de handgreep met een vochtige doek af, maar laat de handgreep die de motor en batterijen bevat niet met water in contact komen. Zet het apparaat niet in de vaatwasser.

Tre trin for perfekt, varmt opskummet mælk

1. Fyld mælk en tredjedel op i et højt krus og opvarm mælken til 60 °C/140 °F. Må ikke koge.
2. Hold *aerolatte*® skummeren i mælken tæt ved krusets bund.
3. Tænd i 15-20 sekunder og bevæg piskeriset langsomt rundt i krusets yderkant. Efterhånden som mælken tykner løft *aerolatte*® skummeren, så den hele tiden er lige under det øverste af skummet. Husk at slå *aerolatte*® skummeren fra, før du løfter den op af mælken!

Opskrifter

Cappuccino Strengt taget skal en cappuccino være en tredjedel kaffe, en tredjedel mælk og en tredjedel skum – så sorg for ikke at lade dig rive med og opskumme for meget! Hæld din favoritkaffe lige igennem den opskummede mælk og drys med chokoladepulver eller kanel for en perfekt finish.

Caffè Latte Helt basalt en mælkeagtig kaffe med omtrent en centimeter skum på toppen. Fremstilles enten som en cappuccino med mindre skum eller lav kaffe med mælk og læg nogle skeer skum oven på kaffen.

Varm Chokolade Tilføj chokolade- eller kakaopulver og sukker til den varme mælk og opskum yderligere. Eller tilføj det til mælken for opskumning. Prov at tilføje lidt orangesmag eller likør til mælken for en helt speciel godnat drink.

Milkshakes Tilføj sirup med forskellige smage (eller endda marmelade uden kerner) til iskold mælk, for det opskummes til en fyldig, tyk milkshake. Hvis du er på slankekur forsøg at tilsætte pureret frugt til din skummetmælk for en sund og fedtfattig, men lækker drink.

Is-chokolade Tilføj drikke-chokolade eller chokoladesirup til iskold mælk. Opskum til en tyk skum og tilføj en skefuld vanille is og pynt med chokoladesovs.

Opbevar venligst disse instruktioner til fremtidigt brug og bortskaft produktet på en miljøbevidst måde.

Unit 1, The Corn Works,
Station Road, Radlett
WD7 8JY, UK
Tel: +44 (0) 1923 851185
info@aerolatte.com



Coador de leite sem vapor



A vara bateadeira do *aerolatte*® pode estar protegida com uma vara preta de transporte. Retire-a antes de utilizar, puxando na vertical através da cabeça da bateadeira. Pode deixá-la fora ou recolocá-la após o uso para uma melhor proteção, evitando que eixo de se dobre.

Limpe o espumador *aerolatte*® antes da primeira utilização. Utilize-o em água quente com detergente e, em seguida, passe por água corrente para limpar bem a vara em aço inoxidável e o eixo. Ligue durante alguns segundos para secar. Não tente puxar a vara bateadeira do cabo, uma vez que está firmemente fixa ao motor. Não dobre o eixo. Limpe o cabo com um pano húmido, mas evite que o mesmo entre em contacto com água, pois contém o motor e as pilhas. Não coloque o aparelho na máquina de lavar.

Três passos para um leite quente espumoso e perfeito

1. Encha um terço de uma caneca alta com leite e aqueça a 60°C/140°F. Não deixe ferver.
2. Introduza a vareta do espumador *aerolatte*® no leite, junto da base da caneca.
3. Ligue durante 15-20 segundos, movendo a bateadeira lentamente à volta na caneca. À medida que o leite começa a engrossar, eleve o espumador *aerolatte*® de modo a que fique sempre logo abaixo da parte superior da espuma. Não se esqueça de desligar o espumador *aerolatte*® antes de retirá-lo do leite!

Receitas

Cappuccino Estritamente falando, um cappuccino deve ser constituído por um terço de café, um terço de leite quente e um terço de espuma - por isso, certifique-se de que não cria demasiada espuma! Deite o seu café favorito no leite espumoso e polvilhe com chocolate em pó ou canela, para o acabamento perfeito.

Caffè Latte Basicamente, trata-se de um café com leite com cerca de um centímetro de espuma em cima. Proceda conforme indicado acima para o cappuccino, mas com um pouco menos de espuma, ou faça um café com leite e coloque algumas colheradas de leite espumoso em cima.

Chocolate Quente Junte chocolate ou cacau em pó e açúcar ao leite quente e faça espuma durante mais alguns instantes. Em alternativa, junte-o ao leite antes de fazer espuma. Experimente juntar um pouco de licor de laranja ou outro licor ao leite e obtenha uma deliciosa bebida para uma noite verdadeiramente especial.

Batidos Junte uma variedade de xaropes aromatizados (ou experimente até juntar compota sem sementes) ao leite gelado antes de fazer espuma e obtenha um batido rico e espesso. Se estiver a fazer dieta, experimente juntar pure de frutas a leite magro (sem gordura) e obtenha uma bebida saudável, baixa em gorduras mas deliciosa.

Guarde estas instruções para consulta futura e elimine o produto de forma segura para o ambiente.

aerolatte Ltd.
Unit 1, The Corn Works,
Station Road, Radlett
WD7 8JY, UK
Tel: +44 (0) 1923 851185
info@aerolatte.com



스치უმを使わないミルク泡立て器



여러분의 *aerolatte*® 휘젓기 막대는 검정색의 중간 막대가 보호하고 있을 수 있습니다. 수직으로 세워 휘젓기 기구 머리 부위를 통해 이것을 사용 전에 제거하십시오. 이것은 사용 후에 버리기나 교체할 수 있는데, 이는 축물을 보다 잘 방지하기 위함입니다.

첫 사용 전에는 *aerolatte*® 거품기를 깨끗하게 합니다. 뜨거운 비눗물에서 작동시키고 행크, 스테인리스 스틸의 휘젓기 기구와 축을 전체적으로 깨끗하게 합니다. 몇 초 동안 켜 놓고 건조시킵니다. 모터에 단단히 연결되어 있기 때문에 휘젓기 막대는 핸들에서 달기라고 하지 마십시오. 축은 구부리지 마십시오. 핸들을 찢은 천으로 닦지만, 모터와 배터리가 있는 핸들을 옮기기 접촉하지 않도록 합니다. 식기 세척기에 넣지 마십시오.

뜨거운 우유 거품을 완벽하게 만들기 위한 3가지 절차.

- 1) 큰 머그잔을 1/3을 채우고 60° C/140° F로 가열합니다. 끓이지 마십시오.
- 2) *aerolatte*® 거품기의 휘젓기 기구를 머그잔 바닥에 가깝게 우유 속으로 넣습니다.
- 3) 스위치를 15-20초 동안 켜고 휘젓기 기구를 머그잔 위쪽 주위로 서서히 움직입니다. 우유가 진하게 되기 시작하면, *aerolatte*® 거품기를 올려 항상 거품 상단 바로 밑에 있도록 합니다. 우유에서 거내가 전에 *aerolatte*® 거품기의 스위치를 끄십시오!

레시피

카푸치노 엄밀히 말하면, 카푸치노는 1/3이 커피이고 1/3은 핫 밀크이며 1/3은 거품이어야 합니다 - 그러나 흥분하지 마시고 거품이 너무 많이 일지 않도록 하세요! 거품이 일어난 우유 속으로 바로, 좋아하는 블레이크퍼를 넣고 완벽한 마루리를 위해 전채를 초콜릿 가루나 계피로 덮습니다.

카페 라떼 기본적으로, 1센티미터 정도의 거품이 위에 있는 밀크 커피입니다. 위와 같이 거품이 약간 더 적은 카푸치노를 만들거나 밀크 커피를 만들어 위에서 거품이 된 우유를 별도로 약간 숟가락으로 떠십시오.

핫 초콜릿 마시는 초콜릿이나 코코아 및 설탕을 핫 밀크와 거품에 조금 더 타거나 아니면, 거품을 내기 전에 이것을 우유에 합니다. 진짜 특별한 밤의 한잔을 위해 우유에 오렌지나 다른 리큐어를 약간 타보십시오.

밀크 шей크 진하고 풍부한 밀크 шей크 거품을 만들기 전에 다양한 향기의 시럽 (또는 세 없는 펌드 시도함) 들을 여름처럼 차가운 우유에 첨가합니다. 여러분이 다이어트 중이라면, 건강에 좋고 저지방이지만 맛있는 음료수를 만들기 위해 휘레 과일을 스킵 (무지방) 밀크에 첨가해보십시오.

이시츠 초콜릿 마시는 초콜릿이나 초콜릿 시럽을 여름처럼 차가운 우유에 첨가합니다. 진한 거품을 만든 다음, 초콜릿 소스를 위에 얹은 바닐라 아이스크림 한 스푼프를 첨가합니다.

프라페 여기서 우유는 잊습니다. 인스턴트 커피 가루와 설탕을 찬물에 첨가하고 거품 많은 음료수를 만들기 위해 거품을 넣니다. 지중해의 멋진 휴일 기어를 위해 위에 여름 조각이나 아이스크림을 잊습니다!

앞으로의 참조 자료로서 이 설명서를 보관하시고, 제품 폐기는 환경적으로 민감한 방식으로 실행합니다.

aerolatte Ltd.
Unit 1, The Corn Works,
Station Road, Radlett
WD7 8JY, UK
Tel: +44 (0) 1923 851185
info@aerolatte.com



オリジナル 蒸気なし ミルクフロッザー



aerolatte® 泡立て棒は、黒い支え棒で保護される場合があります。泡立て器上から縦方向に引出し、使用前に取り外してください。使用後は、これを捨てるか、交換して、軸が折れ曲がらないように保護しやすくします。

初めて使用する場合は使用前に *aerolatte*® フロッザーを洗ってください。泡立つた温水中に浸けてすぎ、ステンレス鋼製の泡立て器と軸をよく洗います。数秒間スイッチをオンにして乾燥させます。取手はモーターにしっかりと固定されているため、泡立て棒を取手から引き出すとしなくてください。軸を曲げないでください。取手は湿った布で汚れを拭き取りますが、取手にはモーターとバッテリーが装備されているので、水が入らないようにしてください。本機は食洗器に入れないでください。

3つのステップで、暖かい泡立てミルクが出来上がり。

- 1) 深いマグカップに3分の1だけミルクを注ぎ、60°C (140° F) まで温めます。沸騰させないでください。
- 2) *aerolatte*® フロッザーの泡立て器をマグカップ底に近いところまでミルクの中に入れます。
- 3) スwitchをオンにして15~20秒置き、泡立て器をマグカップの外側でゆっくり動かします。ミルクが濃くなってきたら、*aerolatte*® フロッザーを泡部分の下に来るまで持ち上げます。 *aerolatte*® フロッザーをミルクから取り出すときは、その前に、スイッチがオフになっていることを確認してください。

レシビ

カプチーノ 厳密にいうと、カプチーノは1/3コーヒーというべきでしょう。1/3が暖かいミルクで1/3の泡付き。夢中になって泡立てすぎないように注意してください! お気に入りのフラットコーヒーを泡立ったミルクに入れ、全体をチョコレートパウダーやシナモンを入れてかき混ぜたら、出来上がりです。

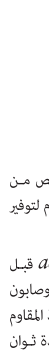
カフェ.ラテ 基本的には、約1cmに泡をトッピングしたミルクコーヒーです。泡の量を少し減らして、上のように、カプチーノを作るか、またはミルクコーヒーを作って、別に泡立てたミルクをスプーンで上に載せます。

ホットチョコレート ホットミルクと泡に飲料チョレートまたはココアと砂糖を少しだけ加えます。または、泡立てる前にミルクに加えます。ミルクにオレインジヤリキュールを少々加えてみると、夜の特別なドリンクになるでしょう。

ミルクセーキ 各種風味のシロップ (お試しにシードレズジャムもよい) を冷たいミルクに加えてから、泡立てると、濃厚なミルクセーキになります。ダイエット中の場合は、スキムミルクにビュール仕立てのフルーツを加えてみると、ヘルシーですし、低脂肪でおいしいドリンクが出来上がります。

今後の参照のため、この説明書は保管しておいてください。また製品は環境に配慮して処分してください。

aerolatte Ltd.
Unit 1, The Corn Works,
Station Road, Radlett
WD7 8JY, UK
Tel: +44 (0) 1923 851185
info@aerolatte.com



الماكينة الأصلية لإعداد رغوة الحليب بدون بخار



ملاحظات:
الحليب: أنواع الحليب الطازج والحليب كامل الدسم ("الطبيعي") والحليب شبه منزوع الدسم والحليب منزوع الدسم مناسبة جميعا، كما يمكن استخدام ماكينة عمل الرغوة *aerolatte*® مع حليب الممازج وحليب الأقماع وحليب الصويا وكذلك الحليب المعقم والحرارة الفائقة والحليب المحضف؛ يجب أن يكون الحليب إما مثلجا لعمل الحليب شيك أو يتم تسخينه إلى حوالي 60 درجة مئوية. لا تغلي الحليب، حيث أن هذا يفقد القدرة على عمل رغوة الحليب. كدليل إرشادي، ستسخن كمية صغيرة من الحليب في حوالي 55 ثانية باستخدام الطاقة الكاملة لجهاز ميكروويف سعة 850 واط. جرب مقدارا صغيرا للحصول على التوقيت المناسب لجهاز الميكروويف الخاص بك.

البطاريات: ماكينة عمل الرغوة *aerolatte*® الخاصة بك تأتي مجهزة بالثمن من البطاريات القلوية التي تحمل علامة ® عالية الجودة مقاس AA (سيكون عليك إزالة الشريط البلاستيكي الرافعي قبل أول استخدام). استبدال البطاريات عندما يتباطأ المحرك بشكل ملحوظ وبدأ العمود في التمايل (بعد حوالي 150 استخدام). أي بطاريات قلوية ستكون مناسبة. ليس بالضرورة أن تحمل البطاريات علامة *aerolatte*® التجارية، لكن يجب أن تكون بطاريات قلوية ذات نوعية مماثلة ويجب استبدال كلا البطاريتين في نفس الوقت.

ثلاث خطوات للحصول على حليب مثالي ساخن برغوة

- 1) املاً لثمن فنانا طويل بالحليب ثم قم بتسخينه حتى 06 درجة مئوية/041 درجة فهرنهايت، لا تغلي الحليب.
- 2) أدخل مضففة ماكينة عمل الرغوة *aerolatte*® في الحليب بالقرب من قاعدة الفجان.
- 3) قم بتشغيل لمدة 51- 02 ثلثين ثم تحريك المضففة ببطء نحو خارج الفجان. كلما بدأ الحليب يتخن، ارفع ماكينة عمل الرغوة "ettalorea" بحيث تكون دائما أسفل قمة الرغوة بقليل. تذكر إيقاف تشغيل ماكينة عمل الرغوة *aerolatte*® قبل أنزالها من الحليب!

قمة.

الشوكولاتة الساخنة: قم بإضافة شوكولاته شراب أو كاكاو مع السكر إلى الحليب الساخن ثم قم بعمل رغوة قليلة. أو قم بإضافتها إلى الحليب قبل عمل الرغوة. جرب إضافة بعض البرتقال أو الليمون إلى الحليب للحصول على مشروب ليبي فريد حقا.

مليك شيك: أضف مجموعة متنوعة من العصائر المثلجة (أو حتى عرب المرى العالية من البذور) إلى الحليب المثلج قبل عمل الرغوة واحصل على مليك شيك غني وكثيف. إذا كنت تبتع نظاما غذائيا، جرب إضافة الفاكهة المهروسة إلى حليب منزوع الدسم (خالي من الدهن) للحصول على مشروب صحي قليل الدسم ولذيذ في نفس الوقت.

الشوكولاتة المثلجة: قم بإضافة شوكولاته شراب أو شراب الشوكولاتة إلى الحليب المثلج. افضق حتى تحصل على رغوة كثيفة ثم قم بإضافة مغرفة من آيس كريم بطعم الفانيليا مغطى بصلصة الشوكولاتة.

فرايبه: استغن عن الحليب هنا أضف حبيبات القوة الغورية والسكر إلى الماء البارد ثم قم بعمل رغوة. واستمتع شراب غني برغوة. زينه بمكعبات الثلج أو الآيس كريم واجعله ضمن ذكريات عطلة البحر المتوسط الرائعة!

يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات للرجوع إليها في المستقبل والتخلص من المنتج بطريقة حساسة بيئية.

إعداد معالج
Unit 1, The Corn Works,
Station Road, Radlett
WD7 8JY, UK
تلفون: +44 (0) 1923 85 11 85
info@aerolatte.com



The original steam free milk frother

Instructions

aerolatte®

The incredibly frothy coffee company

The incredibly frothy coffee company

