

aerolatte®

Der originale dampffreie Milchaufschäumer

Den **aerolatte®** Milchaufschäumer bitte vor dem ersten Gebrauch reinigen. Das Gerät in heißes, spülmittelhaltiges Wasser tauchen und einschalten, anschließend abspülen – dies sorgt für gründliche Reinigung des Edelstahl-Rührbesens und -Schaftes. Zum Trocknen einige Sekunden einschalten. Nicht versuchen, den Stab vom Griff abzuschrauben – er ist am Motor befestigt. Stab nicht verbiegen. Griff mit feuchtem Tuch abwischen; Griff, Motorgehäuse und Batteriefach nicht mit Wasser in Kontakt kommen lassen. Gerät nicht im Geschirrspüler reinigen.

Drei Schritte zu perfektem Milchschaum

- 1) Einen hohen Kaffeebecher ein Drittel mit Milch füllen und auf 60°C erhitzen. Nicht kochen. Für Milchshakes sollte die Milch so kalt wie möglich sein.
- 2) Den Rührbesen des **aerolatte®** Milchaufschäumers bis knapp oberhalb des Becherbodens in die Milch eintauchen.
- 3) Einschalten und Rührbesen 15 – 20 Sekunden lang *langsam* an der Becherwand entlang führen. Sobald die Milch sich verdickt, den **aerolatte®** Milchaufschäumer anheben, so dass er stets gerade noch in die Schaumschicht eintaucht. Bitte daran denken, den **aerolatte®** Milchaufschäumer abzuschalten, bevor Sie ihn aus der Milch nehmen!

Rezepte

Cappuccino:

Streng genommen sollte ein Cappuccino aus einem Drittel Kaffee, einem Drittel heißer Milch und einem Drittel Schaum bestehen – lassen Sie sich also nicht dazu hinreißen, zu viel Schaum zuzubereiten! Gießen Sie Ihren Lieblingskaffee schwarz durch die aufgeschäumte Milch und bestäuben Sie das Ganze zur perfekten Krönung mit Kakaopulver oder Zimt.

Caffè Latte:

Dies ist im Grunde ein Milchkaffee mit einer etwa einen Zentimeter hohen Schaumhaube. Entweder wie einen Cappuccino mit etwas weniger Schaum zubereiten, oder mit einem Löffel separat aufgeschäumte Milch hinzugeben.

Heiße Schokolade:

Trinkschokolade oder Kakao und Zucker in die heiße Milch geben und noch ein wenig aufschäumen oder bereits vor dem Aufschäumen hinzugeben. Für einen ganz besonderen Schlummertrunk können Sie auch etwas Orangen- oder ähnlichen Likör hinzugeben.

Milchshakes:

Fruchtsirup (oder kernlose Konfitüre) in eiskalte Milch geben; anschließend zu einem üppig-schaumigen Milchshake aufschäumen. Und falls Sie gerade Diät halten, geben Sie einfach ein Fruchtjoghurt in fettfreie Milch – so entsteht ein gesunder, kalorienarmer und doch köstlicher Drink.

Eissschokolade:

Trinkschokolade oder Schokoladensirup in eiskalte Milch geben. Zu einem dicken Schaum schlagen, dann einen Löffel Vanille-Eis hinzugeben, mit Schokoladensauce krönen.

Frappé:

Hier kann man die Milch getrost vergessen. Lösliches Kaffee-Granulat und Zucker in kaltes Wasser geben und zu einem üppig-schaumigen Drink aufschäumen. Eiswürfel oder Eiscreme hinzugeben – gleich fühlen Sie sich wieder wie im Urlaub am Mittelmeer!

aerolatte® Gourmet Marco Finnochiaro aus Italien hat noch andere tolle Rezeptvorschläge ausgearbeitet. Diese und weitere nützliche Informationen und Angaben zu allen unseren Produkten finden Sie auf unserer Website www.aerolatte.de

Hinweise:

Milch: Sie können beliebig frische Vollfettmilch, fettarme und fettfreie Milch verwenden. Der **aerolatte®** Milchaufschäumer funktioniert auch mit Ziegen-, Schafs- und Soja-Milch sowie UHT-Milch und Milchpulver. Für Milchshakes sollte die Milch direkt aus dem Kühlschrank kommen, für Kaffeespezialitäten auf etwa 60 °C erhitzt werden. Nicht kochen, dies verhindert die Schaumbildung. Als Richtlinie: Eine kleine Menge Milch wird in einer 850-Watt-Mikrowelle bei voller Leistungsstufe in rund 55 Sekunden erhitzt. Experimentieren Sie ein wenig, um die richtige Zeitdauer für Ihre Mikrowelle zu finden.

Batterien: Der **aerolatte®** Milchaufschäumer wird mit zwei hochqualitativen AA-Alkali-Batterien mit dem Markennamen **aerolatte®** geliefert (vor dem ersten Gebrauch muss der Plastik-Schutzstreifen entfernt werden). Tauschen Sie die Batterien aus, wenn der Motor anfängt, deutlich langsamer zu laufen, und der Schaft zu flattern beginnt (nach rund 150 Einsätzen). Alle Alkali-Batterien sind geeignet. Sie brauchen nicht den Markennamen **aerolatte®** zu tragen, sollten jedoch von ähnlicher Qualität sein.

Die Green Lane Products Ltd. ist stolz auf ihre Produkte. Wir sind nicht nur auf die Entwicklung innovativer, nützlicher Artikel spezialisiert, sondern fertigen und überprüfen diese auch gemäß den höchsten Standards. Das Gerät und die Bauteile des dampffreien **aerolatte®** Milchaufschäumers sind bei normalem Gebrauch im Haushalt entsprechend der Pflege- und Gebrauchshinweise für fünf Jahre garantiert. Eine datierte Quittung bildet Teil der Garantie.

Die Green Lane Products Ltd. repariert oder ersetzt nach eigenem Ermessen alle Geräte, die im Rahmen der Garantiebestimmungen als mangelhaft gelten. Diese Garantie hat keinen Einfluss auf Ihre Verbraucherrechte.

aerolatte® ist ein Warenzeichen bzw. ein eingetragenes Warenzeichen der Green Lane Products Ltd. in Großbritannien. Das Design ist in Großbritannien, den USA und China eingetragen. In Großbritannien, den USA und Deutschland wurde ein Patent angemeldet.

Wir nehmen Verstöße gegen unser geistiges Eigentumsrecht sehr ernst. Falls Sie ein ähnliches Produkt sehen, das kein echtes **aerolatte®** Produkt ist, wenden Sie sich bitte an uns.



Diese Hinweise bitte aufbewahren.

