

# cilio



## Aerolatte hot – 100600

– automatický pěnič mléka, elektrický, z ušlechtilé oceli

- dělá ze studeného mléka horkou mléčnou pěnu
- plně automatické
- originální aerolatte spirála
- pro cappuccino, latte macchiato, kakao nebo mléčné šejky
- pro ca. 2 – 3 šálky

pro dosažení perfektní mléčné pěny

1/ odejměte víko a nalijte studené mléko do nádoby mezi rysku maximum a minimum. Nepřesahujte rysku „max“!

2/ zavřete víko a zkontrolujte, zda správně zapadlo. Dejte na elektrický podstavec a zapojte do zásuvky.

3/ zmáčkněte spouštěcí tlačítko, které se rozsvítí červeně. Aerolatte spirála se začne otáčet, mléko se napění a zahřeje ca na 60°C. Po přibližně jedné minutě se spirála zastaví a mléčná pěna je hotová

4/ Nalijte připravenou mléčnou pěnu přímo do vašeho nejoblíbenějšího nápoje. Vypláchněte nádobu, víko se spirálou po každém použití.

Hned po vypnutí přístroje můžete přístroj znovu použít, ale nejprve ho vypláchněte studenou vodou než znovu nalijete mléko.

Čistění:

Před prvním použitím vyčistěte aerolatte hot důkladně. Odejměte víko a opláchněte spirálu horkou vodou. Ponořte až po víko do vody. Neobávejte se, že by se spirála od víka oddělila, oba díly jsou spolu pevně spojeny. Nádobu vymyjte mycím prostředkem a pak důkladně vypláchněte vodou. Poté nechte všechny části důkladně oschnout.

Víko a nádoba mohou být omývány vodou. Nádoba nesmí být ponořena do vody a přístroj nesmí být myt v myčce.

Nepoužívejte k čistění houbu nebo hadr.