

D

Der LeXpress Luxus-Aufschäumer ist ideal zum Aufschäumen von Milch oder Sahne für großartigen Cappuccino, Latte, Mocha, heiße Schokolade oder Milkshakes. Auch ausgezeichnet für Nachspeisen, Schaumgebäck oder Salatdressings geeignet.

GEBRAUCH UND PFLEGE

Spülen Sie nur den Schaumschläger von Hand. Alle anderen Flächen nur abwischen. Das Produkt funktioniert, indem es vorwärts die silberne Taste auf der Seite von das frother betätigt. Das Freigeben der Taste stoppt das frother. Das Gerät wird durch Drücken des schwarzen Knopfs am Ende des Aufschäumers in Betrieb gesetzt. Wird der Knopf losgelassen, so beendet der Aufschäumer den Betrieb. Scheibe und Stange nach jedem Gebrauch stets abwischen, damit sie sauber bleiben. Beim Aufschäumen heißer Flüssigkeit vorsichtig vorgehen. Aufschäumer stets gut festhalten, um Spritzer zu vermeiden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit warmer Milch oder Sahne. Milch oder Sahne in einem Behälter aufschäumen und dann dem Getränk hinzufügen. Es wird empfohlen, den Aufschäumer in kurzen Abständen zu verwenden, um das beste Ergebnis zu erzielen. Bitte mit Vorsicht gebrauchen und außer Reichweite von Kindern halten.

BATTERIE EINLEGEN

Um die Batterien einzusetzen, rutschen Sie die silberne Abdeckung auf der Unterseite. Setzen Sie 2 Größenbatterien x-AA in die Unterseite des frother Körpers ein. Schieben Sie die Abdeckung zurück.

REZEPTE

AMARETTO CAPPUCCINO

½ Tasse kochendes Wasser
1 Teelöffel Kaffeepulver
2 Esslöffel Amaretto Likör
½ Tasse warme Milch
Kakaopulver zum Bestäuben
Wasser und Kaffeepulver in einer Tasse verrühren und Likör hinzufügen.
Milch aufschäumen und in die Tasse geben. Mit Kakaopulver bestäuben.

MOCHA MIT KAKAO

1½ Teelöffel ungesüßter Kakao
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Kaffeepulver
1 Topf Magemilch
¼ Teelöffel Vanilleextrakt
Kakaopulver, Zucker und Kaffeepulver in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze allmählich die Milch einrühren.
Von der Kochstelle nehmen und Vanilleextrakt einrühren.
Mischung in eine Kanne gießen und abkühlen lassen.
Aufschäumen und in Gläser gießen.

BEHALTEN SIE BITTE DIESE INSTRUKTIONEN FÜR DIE ZUKÜNFTIGE VERWEISUNG.

leXpress

is a registered trade mark owned by
Kitchen Craft, Thomas Plant (Birmingham) Ltd.
Plumbob House, Valepits Road,
Garretts Green, Birmingham B33 0TD, UK.
established 1850. www.kitchencraft.co.uk

leXpress

DRINKS FROTHER

Easily whips up creamy delicious froth for cappuccinos, lattes, mochas and milkshakes

GB

The LeXpress drinks frother can be used for frothing milk and cream for great cappuccinos, lattes mochas, hot chocolate or milkshakes. Also great for desserts, meringues or smoothing salad dressings.

CARE & USE

Hand wash the frother attachment only. Wipe clean all other sections. The product operates by pressing forward the silver button on the side of the frother. Releasing the button stops the frother. To ensure disc and rod stay clean, always wipe after each use. Take care when frothing hot liquids. To avoid splashing, always hold the frother steady. For best results, always use warm milk or cream.

Froth the warm milk or cream in a separate container and then add to the drink. It is recommended to use the frother in short bursts to achieve the maximum results. Please handle with care and always keep away from children.

INSERTING BATTERY

To insert the batteries, slide off the silver cover on the base of the frother. Insert the 2 x AA batteries included and slide the cover back on.

RECIPES

AMARETTO CAPPUCCINO

½ cup of boiling water
1 tbsp instant coffee
2 tbsp Amaretto liqueur
½ cup of warm milk
cocoa powder to dust
Combine water and instant coffee in cup and add liqueur.
Froth milk until foamy and add to cup. Dust with cocoa powder.

COCOA MOCHA

1½ tsp unsweetened cocoa
1 tbsp sugar
1 tbsp instant coffee granules
1 pan skimmed milk
¼ tsp vanilla extract
Combine cocoa powder, sugar and coffee granules in a small pan and gradually stir in milk over a medium heat.
Remove from heat and stir in vanilla extract.
Transfer mixture to a jug.
Froth until foamy and pour into mugs.

PLEASE RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

F

Le fouet à lait deluxe LeXpress est idéal pour fouetter le lait ou la crème pour d'excellents cappuccinos, lattes, mochas, chocolats chauds ou milkshakes. Parfait aussi pour les desserts, les meringues ou pour réduire les vinaigrettes.

INDICATIONS D'EMPLOI

Lavez l'accessoire du mousser à lait à la main uniquement. Essayez toutes les autres parties.

Pour s'assurer que le disque et la tige restent propres, essuyez-les après chaque utilisation.

Prendre garde en fouettant des liquides chauds.

Pour éviter les éclaboussures, toujours bien tenir le fouet à lait.

Faites mousser le lait ou la crème chaude dans un récipient séparé.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez du lait ou de la crème chaude.

Fouetter le lait ou la crème chaude dans un récipient séparé puis rajouter à la boisson.

Pour obtenir un meilleur résultat, il est recommandé d'utiliser le fouet par petits à-coups.

Veillez manipuler avec soin et tenir hors de portée des enfants.

INSERTION DE LA PILE

Pour insérer les batteries, glissez la couverture argentée sur le bas du frother. Insérez 2 batteries de taille de x AA dans la base du corps de frother. Glissez la couverture de nouveau dans l'endroit.

RECETTES

AMARETTO CAPPUCCINO

½ tasse d'eau bouillante
1 c.à.s. de café soluble
2 c.à.s. de liqueur Amaretto
½ tasse de lait tiède
Du cacao en poudre pour saupoudrer
Mélanger l'eau et le café soluble dans une tasse puis ajouter la liqueur.
Fouetter le lait jusqu'à ce qu'il mousse puis ajouter à la tasse.
Saupoudrer de cacao.

MOCHA CACAO

1½ c.à.s. de cacao non sucré
1 c.à.s. de sucre
1 c.à.s. de café soluble
1 casserole de lait écrémé
¼ c.à.s. d'extrait de vanille
Mélanger le cacao en poudre, le sucre et le café soluble dans une petite casserole et y incorporer graduellement le lait, sur feu moyen. Oter du feu et y incorporer l'extrait de vanille. Transférer le mélange ainsi obtenu dans un récipient et laisser refroidir un peu. Fouetter jusqu'à ce qu'une mousse apparaisse et verser dans des tasses.

RETENEZ S'IL VOUS PLAÎT CES INSTRUCTIONS POUR LA RÉFÉRENCE FUTURE.

E

El batidor LeXpress deluxe es ideal para espumar leche o nata de cara a la preparación de excelentes capuchinos, cafés con leche, cafés moka, chocolates calientes o batidos lácteos. Resulta igualmente útil para preparar merengues y otros postres o para suavizar los aliños de las ensaladas.

MANTENIMIENTO Y USO

Lavar a mano solamente el dispositivo para hacer espuma. Limpiar todas las áreas. Se adjuntan las instrucciones completas.

El producto funciona pulsando el botón negro situado en el extremo del batidor. Al soltar el botón se detiene el batidor.

Para asegurarse de que el disco y la varilla se mantengan limpios, páseles siempre un paño después de cada uso.

Preste atención cuando bata líquidos calientes.

Mantenga siempre sujeto el batidor para evitar salpicaduras.

Para los mejores resultados, utilice siempre leche caliente o nata.

Bata la leche o la nata en un recipiente separado para añadirlos después a la bebida correspondiente.

Para obtener óptimos resultados, se recomienda utilizar el batidor mediante pulsaciones cortas.

Manipular con cuidado y mantener fuera del alcance de los niños.

INSERCIÓN DE LA PILA

Para insertar las baterías, deslice la cubierta de plata en la base del frother. Inserte una pila alcalina de tamaño C en la mitad superior del cuerpo del batidor y acople nuevamente la base girándola en sentido horario hasta que encaje.

RECETAS

CAPUCHINO CON AMARETTO

½ taza de agua hirviendo
1 cucharada de café soluble
2 cucharadas de licor amaretto
½ taza de leche tibia
cacao en polvo para espolvorear
Mezclar el agua y el café soluble en una taza; añadir el licor.
Batir la leche hasta espumarla y añadirla a la taza.
Espolvorear por encima el cacao en polvo.

CAFÉ MOKA

1½ cucharaditas de cacao sin azúcar
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de café soluble granulado
1 cazo de leche desnatada
¼ cucharadita de extracto de vainilla
Mezclar el cacao en polvo, el azúcar y el café granulado en un cazo pequeño y añadir gradualmente la leche revolviendo sobre calor medio. Retirar del calor y añadir revolviendo el extracto de vainilla. Transferir la mezcla a una jarra y dejar enfriar ligeramente. Batir hasta espumar y verter en tazones.

POF AVOR RETENGA ÉSTOS INSTRUCCIONES PARA LA FUTURA REFERENCIA.

