

# cilio

Mixstab mit Spirale

Gehäuse

Batteriefach

Ein-/Ausschalter

## MILCHAUFSCÄUMER CREMOSO DELUXE

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen hochwertigen Milchaufschäumer entschieden haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

### Wichtige Hinweise

Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßem Gebrauch zurückzuführen sind, kann cilio keine Haftung übernehmen. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Öffnen Sie das Batteriefach, setzen die Batterien ein und schließen das Batteriefach.
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen Tuch (ggf. leicht angefeuchtet) ab.
- Reinigen Sie den Mixstab inkl. Spirale mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Der Milchaufschäumer ist nun betriebsbereit.

### Ersetzen der Batterien

- Öffnen Sie das Batteriefach.
- Setzen Sie 2 Batterien (Type 1,5 V AAA) unter Berücksichtigung der Polarität in das Batteriefach.
- **Hinweis:** cilio empfiehlt die Verwendung von Alkaline Batterien für eine längere Betriebsdauer.
- Schließen Sie das Batteriefach.

### Gebrauch

- Füllen Sie einen hohen Becher zu  $\frac{1}{4}$  mit Milch.
- Tauchen Sie nun den Mixstab so weit wie möglich in die Milch ein. Die Spirale sollte den Boden nicht berühren, und auch das Gehäuse darf nicht in die Milch eingetaucht werden.
- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter. Bewegen den Milchaufschäumer langsam am Rand kreisend von unten nach oben, bis die Milch die von Ihnen gewünschte Konsistenz erhält (ca. 20 Sekunden).
- Schalten Sie den Milchaufschäumer aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter erneut drücken, bevor Sie diesen aus dem Milchschaum herausnehmen. **Spritzgefahr!**
- **Achtung:** Biegen oder strecken Sie den Mixstab nicht, um die Funktion nicht zu beeinträchtigen oder das Gerät zu beschädigen.
- Den cremigen Milchschaum können Sie nun zur Zubereitung Ihrer Kaffeespezialitäten verwenden.

### Tipps und Tricks

- Für heiße Kaffee-Spezialitäten verwenden Sie warme Milch (ca. 60°C).
- Zum Aufschäumen können Sie frische Milch in den verschiedenen Fettstufen, H-Milch, Sojamilch aber auch Ziegen- und Schafsmilch oder Milchpulver mit Wasser einsetzen.
- Die Konsistenz des Milchschaums kann je nach Milchsorte, Fettgehalt oder auch Aufschäumtemperatur variieren.
- Für Milchshakes oder kalte Kaffeespezialitäten sollte die Milch kühl-schrankkalt sein.

### Reinigung

- Reinigen Sie den Mixstab mit der Spirale unmittelbar nach dem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Funktionsteil (Stab und Spirale) in warmes Wasser (evtl. mit Spülmittel) ein und schalten das Gerät ein. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

**Achtung:** Der Mixstab ist fest mit dem Griff verbunden und kann nicht abgenommen werden.

- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie den Milchaufschäumer nicht in der Spülmaschine.

# cilio

## Rezepte

### Caffè Macchiato

Geben Sie zu einem Espresso eine kleine Milchschaumhaube.

### Latte Macchiato

Schäumen Sie warme Milch in einem Latte Macchiato-Glas auf und gießen Sie dann langsam einen Espresso dazu. Dadurch bilden sich die typischen 3 Schichten von Milch, Kaffee in der Mitte und als Krönung köstlicher Milchschaum. Servieren Sie den Latte Macchiato mit einem langstieligen Löffel.

### Caffè frappè

Schäumen Sie Instantkaffee in einem hohen Glas mit kaltem Wasser und nach Belieben mit Zucker auf. Mit Eiswürfeln oder Vanilleeis servieren.

### Eischnee

Eier sorgfältig trennen und das Eiweiß bis zur gewünschten Konsistenz aufschlagen.

### Milchshakes

Milch und Fruchtsirup nach Geschmack in einen Becher füllen und aufschäumen.

### Mayonnaise

1 Eigelb tropfenweise mit Öl bis zur gewünschten Konsistenz verrühren (beide Zutaten sollen Zimmertemperatur haben).

### Salatdressing

Senf, Öl und Essig, Pfeffer und Salz in einen Becher füllen und durchrühren. Danach beliebig Kräuter beimischen.

### Piña Colada

6 cl brauner Rum, 8 cl Ananassaft, 2 Barlöffel feste oder 4–6 cl flüssige Kokosmilch

Geben Sie alle Zutaten in ein hohes Glas und verrühren Sie diese mit dem Milchaufschäumer. Dekorieren Sie das Glas mit Ananas und Cocktailkirsche. Sofort servieren.

Artikel nur für den Hausgebrauch!

Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!



### Entsorgung/Recycling

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z.B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen



und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verbrauchte Batterien nicht in den Hausmüll werfen, sondern in die entsprechenden Entsorgungsdepots oder Sammelstellen geben.

### Gewährleistung

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren beginnend ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbonn/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

# cilio

Mixing rod with whisk

Housing

Battery compartment

On/off switch

## MILK FROTHER CREMOSO DELUXE

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Thank you for purchasing this high-quality milk frother. Read through the instructions carefully and keep them for future users.

### Important Information

Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair the safety and result in danger for the user. cilio cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use. **This appliance is intended for domestic use only.**

### Before the first use

- Remove all packaging material.
- Open the battery compartment, insert the batteries and close the battery compartment.
- Wipe off the housing with a soft, if needed slightly moistened cloth only.
- Clean the mixing rod incl. whisk only with warm water and a mild detergent.
- The milk frother is now ready to use.

### Changing the batteries

- Open the battery compartment.
- Insert 2 batteries (Type 1.5 V AAA) into the battery compartment, respecting the polarity.  
**Note:** cilio recommends the use of alkaline batteries to prolong the running time.
- Close the battery compartment.

### Use

- Fill a tall cup about 1/3 full with milk.
- Now immerse the mixing rod as far as possible into the milk. The whisk should not touch the bottom and the housing must not be immersed into the milk.
- Press the on/off switch. Move the milk frother in slow circles at the edge from bottom to top until the milk achieves the desired consistency (approx. 20 seconds).
- Switch off the milk frother by pressing the on/off switch again, before you lift it out of the milk foam. **Risk of splashes!**
- **Attention:** Do not bend or straighten the mixing rod in order to avoid impairing the function or damaging the device.
- Now you can use the creamy milk foam to prepare your coffee delicacies.

### Tips and tricks

- For hot coffee specialties use warm milk (approx. 60°C).
- You can use fresh milk with different amounts of fat, oat milk, soy milk, goat milk and sheep milk or milk powder with water for frothing.
- The consistency of the milk foam may vary depending on the type of milk, fat content or foaming temperature.
- For milkshakes or cold coffee delicacies, the milk should be refrigerator cold.

### Cleaning

- Clean the mixing rod with the whisk immediately after use.
- Immerse the functional part (rod and whisk) in warm water (detergent, if necessary) and switch on the device. Then rinse with clear water and dry off completely.  
**Attention:** The mixing rod is permanently attached to the handle and cannot be removed.
- Clean the housing with a dry or slightly dampened cloth only. Never immerse the housing in water or other liquids and do not clean the milk frother in the dishwasher.

# cilio

## Recipes

### Caffè Macchiato

Top off an espresso with a small hood of milk foam.

### Latte Macchiato

Foam warm milk in a latte macchiato glass and then slowly add an espresso. This process will form the three typical layers of milk, coffee in the middle and delicious milk foam on top. Serve the Latte Macchiato with a long-handled spoon.

### Caffè frappè

Foam instant coffee in a tall glass with cold water and sugar to taste. Serve with ice cubes or vanilla ice cream.

### Beaten egg white

Carefully separate the eggs and beat the egg white until the desired consistency is reached.

### Milkshakes

Add milk and fruit syrup to taste in a cup and froth.

### Mayonnaise

Stir oil drop by drop with 1 egg yolk until the desired consistency is achieved (both ingredients should be at room temperature).

### Salad dressing

Pour mustard, oil and vinegar, salt and pepper in a cup and combine. Then, add herbs as desired.

### Piña Colada

6 cl brown rum, 8 cl pineapple juice, 2 bar spoons solid or 4 – 6 cl liquid coconut milk

Pour all ingredients into a tall glass and stir them with the milk frother. Decorate the glass with pineapple and a cocktail cherry. Serve immediately.

Only intended for household use!  
Do not immerse in liquids!



### Disposal/Recycling



According to the Electrical and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in the normal household waste at the end of its life. Therefore, give it to a municipal collection point (e.g. recycling center) for the recycling of electrical and electronic equipment. About disposal options, contact your municipal or city council. To save the environment, do not throw used batteries into household waste, but hand in the appropriate disposal depots or collection centers.

### Warranty

We cover this product with a guarantee of 2 years from the date of purchase. Excluded from the guarantee are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translation are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.

# cilio

Mixeur plongeant avec spirale

Boîtier

Compartiment de pile

Bouton marche/arrêt

## MOUSSEUR À LAIT CREMOSO DELUXE

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !

Merci d'avoir choisi le moussEUR à lait de haut de gamme. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur.

### Informations importantes

Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisant peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. cilio ne peut pas se porter garant pour les dommages dus à une utilisation inappropriée. **Cet appareil n'est prévu que pour un usage domestique.**

### Avant la première mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Ouvrez le compartiment de pile, insérez les piles et refermez le compartiment de pile.
- Essuyez uniquement la boîtier avec un chiffon doux, légèrement humidifié en cas de besoin.
- Lavez le mixeur plongeant avec la spirale à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.
- Le moussEUR à lait est maintenant prêt pour l'utilisation.

### Remplacement des piles

- Ouvrez le compartiment de pile.
- Installez 2 piles (Type 1,5 V AAA) dans le compartiment de pile en respectant les polarités (+/-) des piles.
- **Conseil** : N'utilisez que des piles alcalines pour une durée de vie plus longue.
- Refermez le compartiment de pile.

### Mise en service

- Remplissez un gobelet haut à 1/3 avec du lait.
- Plongez maintenant le mixeur plongeant aussi profondément que possible dans le lait. La spirale ne doit pas toucher le fond et la boîtier ne doit pas être plongée dans le lait.
- Appuyez le bouton marche/arrêt. Déplacez lentement le moussEUR à lait contre le bord en faisant des cercles du bas vers le haut, jusqu'à ce que le lait prenne la consistance souhaitée (env. 20 secondes).
- Éteignez le moussEUR à lait en appuyant à nouveau sur le bouton marche/arrêt, avant de le retirer de la mousse de lait. **Risque d'éclaboussures !**
- **Attention** : Ne tordez pas ou n'allongez pas le mixeur plongeant afin de ne pas altérer le fonctionnement ou détériorer l'appareil.
- Vous pouvez maintenant utiliser la mousse de lait crémeuse pour préparer vos spécialités de café.

### Trucs et astuces

- Pour des spécialités de café chaudes, utilisez du lait chaud (env. 60°C).
- Pour le moussage, vous pouvez utiliser du lait frais de n'importe quelle teneur en matières grasses, du lait longue conservation, du lait de soja, mais aussi du lait de chèvre ou de brebis, ainsi que du lait en poudre avec de l'eau.
- La consistance de la mousse de lait peut varier selon le type de lait, la teneur en matières grasses ou la température de moussage.
- Pour réaliser des milkshakes ou des spécialités de café froides, le lait doit être froid (réfrigéré).

### Nettoyage

- Lavez le mixeur plongeant avec la spirale immédiatement après utilisation.
- Plongez la partie fonctionnelle (tige et spirale) dans l'eau chaude (éventuellement additionnée de produit vaisselle) et allumez l'appareil. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez pour sécher.
- **Attention** : Le mixeur plongeant est fixé à la poignée et ne peut pas être retiré.
- Essuyez uniquement la boîtier avec un chiffon doux, légèrement humidifié en cas de besoin. Ne plongez pas la boîtier dans l'eau ou dans d'autres liquides, et ne lavez pas le moussEUR à lait au lave-vaisselle.

# cilio

## Recettes

### Caffè Macchiato

Ajoutez une petite couche de mousse de lait sur un expresso.

### Latte Macchiato

Faites mousser du lait chaud dans un verre de latte macchiato et versez ensuite lentement un expresso dessus. Ainsi, les 3 couches classiques se forment : lait, café au milieu et une mousse de lait délicieuse pour couronner le tout. Servez le latte macchiato avec une cuillère à long manche.

### Caffè frappè

Faites mousser du café instantané dans un verre haut avec de l'eau froide et du sucre selon les goûts. Servir avec des glaçons ou de la glace à la vanille.

### Oeufs en neige

Séparer délicatement les oeufs et battre le blanc jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

### Milkshakes

Verser du lait et du sirop de fruits, selon les goûts, dans un gobelet et faire mousser.

### Mayonnaise

Mélanger 1 jaune d'oeuf avec de l'huile ajoutée goutte par goutte jusqu'à obtention de la consistance souhaitée (les deux ingrédients doivent être à température ambiante).

### Sauce salade

Verser de la moutarde, de l'huile et du vinaigre, du poivre et du sel dans un gobelet et mélanger. Ajouter ensuite des herbes selon les goûts.

### Piña Colada

6 cl de rhum brun, 8 cl de jus d'ananas, 2 cuillères de bar de lait de coco solide ou 4 à 6 cl de lait de coco liquide

Verser tous les ingrédients dans un verre haut et mélangez-les avec le mousser à lait. Décorez le verre avec de l'ananas et une cerise à cocktail. Servir immédiatement.

Réservé à un usage domestique !  
Ne pas plonger dans des liquides !



### Mise au rebut/Recyclage



Selon la directive des déchets d'équipement électriques et électroniques ce produit, au terme de son utilisation, ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Contactez votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent. Ne pas jeter des piles usagées dans les ordures ménagères, mais remettre dans les dépôts d'élimination ou des centres de collecte appropriés.

### Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclue de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

# cilio

Frullino montalatte con serpentina

Scocca

Vano batterie

Tasto di accensione/spengimento

## SBATTITORE PER LATTE CREMOSO DELUXE

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Grazie per aver scelto questo sbattitore per latte. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori.

### Informazioni importanti

Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriata, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme cilio non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino. **Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per scopi domestici.**

### Prima del primo uso

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Aprire il vano batterie, inserire le batterie e chiudere il vano batterie.
- Strofinare la scocca solamente con un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito.
- Lavare il frullino montalatte e la serpentina con acqua calda e detersivo delicato.
- Lo sbattitore per latte è ora pronto per l'uso.

### Sostituire le batterie

- Aprire il vano batterie.
  - Inserire 2 batterie (Tipo 1,5 V AAA) nello vano batterie facendo attenzione ai segni +/-.
- Nota:** cilio raccomandano l'impiego di batterie alcaline per una maggiore durata.
- Chiudere il vano batterie.

### Messa in funzione

- Versare il latte in una tazza alta riempiendola per 1/3.
  - Quindi immergere il frullino più possibile a fondo nel latte. Tuttavia la serpentina non deve toccare il fondo e la scocca non deve essere immersa nel latte.
  - Premere l'interruttore di accensione/spengimento. Eseguire con il frullino dei movimenti circolari lenti seguendo il bordo della tazza e procedendo dal basso verso l'alto finché il latte assume la consistenza desiderata (circa 20 secondi).
  - Spegnerlo il frullino montalatte premendo nuovamente l'interruttore di accensione/spengimento prima di estrarlo dal latte schiumato.
- Pericolo di spruzzi!**
- **Attenzione:** Non piegare o stirare il frullino montalatte in modo da non pregiudicare il funzionamento e da non danneggiare l'apparecchio.
  - La schiuma di latte cremosa può ora essere usata per preparare le vostre specialità di caffè.

### Suggerimenti e accorgimenti

- Per le specialità di caffè calde si raccomanda di usare latte caldo (circa 60°C).
- Per preparare la schiuma è possibile usare latte fresco nelle diverse gradazioni di grasso, latte H e di soia, ma anche di capra o di pecora oppure latte in polvere con acqua.
- La consistenza della schiuma di latte può variare a seconda del tipo di latte, del contenuto di grassi o della temperatura.
- Per frappè o specialità di caffè fredde il latte deve essere freddo di frigo.

### Pulizia

- Lavare il frullino montalatte con la serpentina immediatamente dopo l'uso.
  - Immergere la parte funzionale (frullino e serpentina) in acqua calda (eventualmente con del detersivo) e accendere l'apparecchio. Quindi sciocquarli con acqua pulita e asciugarli accuratamente.
- Attenzione:** Il frullino montalatte è collegato all'impugnatura in maniera fissa e non può essere staccato.
- Strofinare la scocca solamente con un panno umido, eventualmente leggermente inumidito. Non immergere mai la scocca in acqua o altri liquidi e non lavare il frullino in lavastoviglie.

# cilio

## Ricette

### Caffè Macchiato

Aggiungere a un espresso un cappuccio di schiuma di latte.

### Latte Macchiato

Trasversare la schiuma di latte calda in un bicchiere da latte macchiato e quindi aggiungere lentamente un espresso. In questo modo si formano i 3 tipici strati di latte, con il caffè al centro e la deliziosa schiuma di latte quale corona. Servire il latte macchiato con un cucchiaino a manico lungo.

### Caffè frappè

In un bicchiere alto montare a schiuma del caffè istantaneo con acqua fredda e con lo zucchero se vuoi. Servire con cubetti di ghiaccio o gelato alla vaniglia.

### Chiara d'uovo montata a neve

Eier sorgfältig trennen und das Eiweiß bis zur gewünschten Konsistenz aufschlagen.

### Milk-shake

Versare il latte e lo sciroppo di frutta del gusto preferito in una tazza e quindi montare a schiuma il composto.

### Maionese

Lavorare con il frullino 1 tuorlo d'uovo con dell'olio versato a filo fino a ottenere la consistenza desiderata (entrambi gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente).

### Condimento da insalata

Mettere in un recipiente e lavorare con il frullino senape, olio e aceto, pepe e sale. Quindi aggiungere erbe a piacere.

### Piña Colada

6 cl di rum scuro, 8 cl di succo d'ananas, 2 cucchiaini da bar di latte di cocco solido oppure 4 – 6 cl di latte da cocco liquido

Mettere tutti gli ingredienti in un bicchiere alto e lavorarli con il frullino. Decorare il bicchiere con ananas e una ciliegia da cocktail. Servire immediatamente.

Articolo solo per uso domestico!

Non immergere in liquidi!



### Smaltimento/Riciclaggio

Questo prodotto non può essere smaltito nei comuni rifiuti domestici al termine della sua durata di vita ma deve essere consegnato presso un centro di raccolta adibito al riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Ciò è indicato dal rispettivo simbolo apposto sul prodotto o riportato in queste istruzioni per l'uso o sulla confezione. Si prega di informarsi sul centro di raccolta competente presso la propria amministrazione comunale. Non gettare le batterie usate in rifiuti domestici, ma dare nel corrispondente deposito di smaltimento o punto di raccolta.



### Garanzia

La garanzia su questo prodotto ha validità di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali non ché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovvero la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.



# cilio

Batidora con espiral

Carcasa

Compartimiento de la batería

Interruptor de encender/apagar

## BATIDORA PARA LECHE CREMOSO DELUXE

¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Muchas gracias por la compra de esta batidora de leche de alta calidad. Antes de poner en marcha este producto, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro.

### Indicaciones importantes

Debido a un uso o una utilización erróneos o a una limpieza y un cuidado insuficientes, puede verse afectada la seguridad y pueden surgir peligros para el usuario. cilio no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto. **Este producto está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.**

### Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Abrir el compartimiento de la batería, inserte las pilas y cierre el compartimiento de la batería.
- Limpie la carcasa solo con un paño suave y, en su caso, ligeramente humedecido.
- Limpie la batidora y la espiral con agua caliente y con un detergente suave.
- La batidora de leche está ahora lista para su uso.

### Cambiar las pilas

- Abrir el compartimiento de la batería.
- Inserte 2 pilas (Tipo 1,5 V AAA) en los compartimientos de pila y preste atención a los símbolos +/-.
- **Indicación:** cilio recomienda el uso de pilas alcalinas para una vida útil más larga.
- Cierre el compartimiento de la batería.

### Puesta en marcha

- Llene un recipiente alto con leche hasta 1/3.
- Ahora, sumerja la batidora lo máximo posible en la leche. La espiral no debería tocar el fondo y la carcasa tampoco se debe sumergir en la leche.
- Presione el interruptor de encender/apagar. Mueva el espumador de leche lentamente por el borde, haciendo círculos desde abajo hacia arriba, hasta que la leche tenga la consistencia deseada (aprox. 20 segundos).
- Apague el espumador de leche presionando de nuevo el botón de encender/apagar antes de sacarlo de la espuma de leche. **¡Peligro de salpicaduras!**
- **Atención:** No doble ni estire la batidora para no perjudicar el funcionamiento o dañar el aparato.
- Utilice la espuma de leche cremosa para preparar sus especialidades de café.

### Consejos y trucos

- Para especialidades de café calientes utilice leche caliente (aprox. 60°C).
- Para hacer espuma puede utilizar leche fresca con diferentes niveles de grasa, leche UHT, leche de soja y también leche de cabra y oveja o leche en polvo con agua.
- La consistencia de la espuma de leche puede variar según la clase de leche, el contenido en grasa o incluso por la temperatura de espumado.
- Para batidos o especialidades de café fríos, la leche debe estar a la temperatura del frigorífico.

### Limpieza

- Limpie la batidora con la espiral inmediatamente después del uso.
- Sumerja la parte funcional (varilla y espiral) en agua caliente (añada un poco de detergente si lo cree necesario) y conecte el aparato. A continuación, enjuagar con agua clara y secar.
- **Atención:** La batidora está fijamente unida con el asa y no se puede retirar.
- Utilice únicamente un paño suave para limpiar la carcasa, en caso necesario, ligeramente humedecido. No sumerja nunca la carcasa en agua u otro líquido ni lave la espumadora de leche en el lavavajillas.

# cilio

## Recetas

### Caffè Macchiato

Añada una pequeña campana de espuma de leche a un expreso.

### Latte Macchiato

Haga espuma con leche tibia en un vaso de Latte Macchiato y, después, añada lentamente un expreso. De esta forma, se forman las 3 capas típicas de leche, café en el centro y espuma de leche deliciosa como corona. Sirva el Latte Macchiato con una cuchara con mango largo.

### Caffè frappè

Haga espuma con el café instantáneo en un vaso alto con agua fría y azúcar a gusto. Servir con cubitos de hielo o helado de vainilla.

### Espuma de huevo

Separar los huevos con cuidado y batir la clara hasta obtener la consistencia deseada.

### Batidos

Añadir la leche y el sirope de fruta al gusto en un vaso y espumar.

### Mayonesa

Mezclar 1 yema de huevo con unas gotas con aceite hasta obtener la consistencia deseada (ambos ingredientes deben estar a temperatura ambiente).

### Vinagreta

Añadir mostaza, aceite y vinagre, pimienta y sal en un vaso y mezclar. Después, añadir hierbas al gusto.

### Piña Colada

6 cl de ron marrón, 8 cl de zumo de piña, 2 cucharadas de bar de leche de coco sólida o 4 – 6 cl de leche de coco líquida. Ponga todos los ingredientes en el vaso alto y mézclelos con el espumador de leche. Decore el vaso con piña y una guinda. Servir de inmediato.

¡Artículo solo para el uso doméstico!  
¡No sumergir en líquidos!



### Eliminación/Reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue la batidora de leche en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Su ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de reciclaje. No tirar las baterías usadas a la basura, pero en los depósitos de eliminación apropiados o colección.

### Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

# cilio

Mixstaaf met spiraal

Behuizing

Batterij vak

Aan/uitknop

## MELKOPSCHUIMER CREMOSO DELUXE

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige melkopschuimer hebt gekozen. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze goed.

### Belangrijke aanwijzingen

Door een verkeerde toepassing, foutief gebruik of onjuiste reiniging en onderhoud kan de veiligheid in het gedrang komen. Hierdoor kunnen eventueel zelfs gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan. Voor beschadiging die te wijten is aan onoordeelkundig gebruik kan cilio niet aansprakelijk worden gesteld. Dit artikel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

### Vóór het eerste gebruik

- Verwijder eerst alle verpakkingsmaterialen.
- Open het batterij vak, plaats de batterijen en sluit het batterij vak.
- Veeg de behuizing uitsluitend af met een zachte, evt. iets vochtige doek.
- Reinig de mixstaaf en de spiraal met warm water en een mild afwasmiddel.
- De melkopschuimer is nu klaar voor gebruik.

### Vervangen van de batterijen

- Open het batterij vak.
- 2 batterijen (Type 1,5 V AAA) in de batterij vak leggen en daarbij op de +/- markeringen letten.  
**Opmerking:** cilio raadt het gebruik van alkaline batterijen aan voor een langere levensduur.
- Sluit het batterij vak.

### Gebruik

- Vul een hoge beker voor 1/3 met melk.
- Dompel nu de mixstaaf zo ver als mogelijk onder in de melk. De spiraal mag de bodem niet raken en ook de behuizing mag niet in de melk worden ondergedompeld.
- Druk op de aan/uitknop. Beweeg de melkopschuimer langzaam langs de rand in rondjes van onder naar boven tot de melk de gewenste consistentie heeft (ca. 20 seconden).
- Schakel de melkopschuimer uit door de aan/uitknop opnieuw drukken, voordat u deze uit het melkschuim haalt. **Kans op spatten!**
- **Let op:** Buig of strek de mixstaaf niet, anders belemmert u de werking of kan het apparaat beschadigd raken.
- Het romige melkschuim kunt u nu voor de bereiding van uw koffiespecialiteiten gebruiken.

### Tips en trucs

- Gebruik voor hete koffiespecialiteiten warme melk (ca. 60°C).
- Dompel nu de mixstaaf u vers melk met verschillend vetgehalte, houdbare melk, sojamelk, maar ook geiten- en schapenmelk of melkpoeder met water gebruiken.
- De consistentie van het melkschuim kan variëren afhankelijk van het soort melk, het vetgehalte of ook de opschuimtemperatuur.
- Gebruik voor milkshakes of koude koffiespecialiteiten melk uit de koelkast.

### Reiniging

- Reinig de mixstaaf met de spiraal direct na het gebruik.
- Dompel enkel de staaf en spiraal onder in warm water (evt. met afwasmiddel) en schakel het apparaat in. Daarna met helder water uitspoelen en afdrogen.

**Let op:** De mixstaaf is vast met het handvat verbonden en kan niet worden verwijderd.

- Veeg de behuizing uitsluitend af met een zachte, indien nodig licht vochtige, doek. Dompel de behuizing niet in water of andere voeistoffen en reinig de melkopschuimer niet in de vaatwasser.

# cilio

## Recepten

### Caffè Macchiato

Voeg aan een espresso een kleine laag melkschuim toe.

### Latte Macchiato

Schuim warme melk op in een latte macchiato-glas en giet dan langzaam een espresso erbij. Daardoor vormen zich de typische 3 lagen van melk, koffie in het midden en als bekroning het heerlijke melkschuim. Serveer de latte macchiato met een lepel met lange steel.

### Caffè frappè

Schuim instantkoffie op in een hoog glas met koud water en suiker naar smaak. Serveer dit met ijsklontjes of vanille-ijs.

### Geklopt eiwit

Scheid de eieren zorgvuldig en klop het eiwit op tot de gewenste consistentie.

### Milkshakes

Doe melk en vruchtensiroop naar smaak in een beker en schuim dit op.

### Mayonaise

Meng 1 eigeel druppelsgewijs met olie tot de gewenste consistentie (beide ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn).

### Sladressing

Doe mosterd, olie en azijn, peper en zout in een beker en meng dit. Voeg daarna naar wens kruiden toe.

### Piña Colada

6 cl bruine rum, 8 cl ananassap, 2 barlepels vaste of 4 – 6 cl vloeibare kokosmelk

Doe alle ingrediënten in een hoog glas en meng deze met de melkopschuimer. Versier het glas met ananas en een cocktailkers. Serveer direct.

Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!

Niet in vloeistoffen dompelen!



## Afvalverwerking/Recycling



Oude en overbodig geworden elektronische apparaten mogen niet met het normale huisvuil worden aangeboden, maar moeten worden ingeleverd bij de een inleverpunt voor klein elektronisch afval. Meer informatie hierover kunt U inwinnen bij Uw plaatselijke gemeente. Oude batterijen dienen gescheiden te worden ingeleverd.

## Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 2 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/ factuur van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.