

cilio



**MILCHAUFSCÄUMER
BARISTA**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

cilio

Gehäuse

Mixstab mit Spirale

Edelstahlständer





Vielen Dank, dass Sie sich für diesen hochwertigen Milchaufschäumer BARISTA von cilio entschieden haben.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Milchaufschäumers diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Gebrauchshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. 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 unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann cilio keine Haftung übernehmen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen Tuch (ggf. leicht angefeuchtet) ab.
- Den Mixstab mit Spirale reinigen Sie von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Umfassen Sie den unteren Teil des Gehäuses, drehen Sie den oberen Teil vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn bis zur Markierung . Setzen Sie die Batterien (AA 1,5 V) in das Batteriefach und achten Sie dabei auf die +/- Markierungen.
- Setzen Sie das Oberteil des Gehäuses auf das Unterteil und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis zur Markierung .
- Der Milchaufschäumer ist nun betriebsbereit.

Ersetzen der Batterien

- Öffnen Sie das Gehäuse.
- Setzen Sie 2 Batterien (Type 1,5 V AA) in das Batteriefach und achten Sie dabei auf die +/- Markierungen.
- Setzen Sie das Ober- und Unterteil des Gehäuses wieder zusammen.
- **Hinweis:** cilio empfiehlt die Verwendung von Alkaline Batterien für eine längere Betriebsdauer.

cilio

Inbetriebnahme

- Füllen Sie einen hohen Becher zu $\frac{1}{3}$ mit Milch.
- Tauchen Sie nun den Mixstab mit Spirale 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 und 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. 60-70 °C).
- Zum Aufschäumen können Sie frische Milch in den verschiedenen Fettstufen, H-Milch, Sojamilch 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 kühschränkkalt sein.

Reinigung

Reinigen Sie den Mixstab mit Spirale unmittelbar nach dem Gebrauch. Tauchen Sie das Funktionsteil (Stab und Spirale) in warmes Wasser (evtl. mit Spülmittel) ein und schalten das Gerät ein und wieder aus. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen. **Achtung:** Der Mixstab mit Spirale 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 es nicht in der Spülmaschine.

Artikel nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

Rezepte

Caffè Macchiato

Geben Sie zu einem Espresso eine kleine Milchschaumhaube.

Latte Macchiato

Schäumen Sie warmen Milchschaum 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.

cilio

Café frappé

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

Eischnee

Das Ei/die 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.

Entsorgung/Recycling

 Dieses Gerät darf lt. Elektro- und Elektronikgeräteregulierung 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 Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren 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 Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.



cilio



**MILK FROTHER
BARISTA**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

cilio

ON / OFF switch

Housing

Mixing rod with whisk

Stainless steel stand





Thank you for purchasing this high-quality milk frother BARISTA from cilio.

Important Information

Read through these operating instructions carefully prior to operating the milk frother for the first time and store them in a safe place.

Pay particular attention, in your own interest, to the instructions for use in order to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. cilio cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use.
- Then remove all packaging materials.
- Only wipe off the housing with a soft cloth (slightly damp, if necessary).
- Clean the mixing rod by hand with warm water and a mild detergent.
- Hold the lower part of the housing in one hand, gently turn the upper part counter clockwise until the marking . Insert the batteries (AA 1.5 V) into the battery compartment, respecting the +/- markings.
- Replace the upper housing on the lower part of the housing and turn it clockwise to the marking .
- The milk frother is now ready to use.

Changing the batteries

- Open the housing.
- Insert 2 batteries (Type 1,5 V AA) into the battery compartment, respecting the +/- markings.
- Reassemble upper and lower part of the housing.
- **Note:** cilio recommends the use of alkaline batteries to prolong the running time.

cilio

Use

- Fill a tall cup about $\frac{1}{3}$ full with milk.
- Now immerse the mixing rod with whisk 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 and 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 with whisk 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

- Use warm milk (approx. 60-70°C) for hot coffee specialties.
- You can use fresh milk with different amounts of fat, oat milk, soy milk or milk powder with water for frothing.
- The consistency of 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 whisk immediately after use. Immerse the functional part (rod and whisk) in warm water (with detergent, if necessary) and switch on the device and switch it off.

Then rinse with clear water and dry off completely.

Attention: The mixing rod with whisk is permanently attached to the handle and cannot be removed. Only wipe off the housing with a soft cloth (slightly damp, if necessary).

Never immerse the housing in water or other liquids and do not clean the milk frother in the dishwasher.

For domestic use only!

Do not immerse in liquids!

Recipes

Caffè Macchiato

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

Latte Macchiato

Foam warm milk foam 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.

Café frappé

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

cilio

Beaten egg whites

Carefully separate the egg(s) 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 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.

Disposal/Recycling

 The device may not be disposed of with normal household waste at the end of its useful life according to the electric and electronic equipment law. Bring it to a free municipal collection point for recycling electric and electronic equipment. The municipal administration will inform you of ways to dispose of it.

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 device with a 2-year guarantee from the date of purchase. Excluded from this warranty is damage that can be attributed to normal wear, nonintended use, improper handling, incorrect operation, insufficient care and cleaning, willful destruction, transport or accidents as well as interference from unauthorized persons. Contact your dealer in case of a warranty claim. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.



cilio



**MOUSSEUR À LAIT
BARISTA**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

cilio

Bouton marche / arrêt

Boîtier

Mixeur plongeant avec spirale

Support en acier inoxydable





Merci d'avoir choisi le mouseur à lait BARISTA de cilio haut de gamme.

Informations importantes

Avant la première utilisation du mouseur à lait, lire attentivement cette notice. Veuillez la conserver soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez bien les consignes d'utilisation afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage.

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.

Avant la première mise en service

- Commencez par lire attentivement le mode d'emploi.
- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux (légèrement humecté si nécessaire).
- Nettoyez le mixeur plongeant avec spirale à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Saisissez la partie inférieure du boîtier, tournez doucement la partie supérieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère . Insérez les piles (AA 1,5 V) dans le compartiment à piles en faisant attention aux repères +/-.
- Placez la partie supérieure du boîtier sur la partie inférieure et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère .
- Le mouseur à lait est maintenant prêt pour l'utilisation.

Remplacement des piles

- Ouvrez le boîtier.
- Installez 2 piles (1,5 V AA) dans l'emplacement prévu à cet effet en respectant les polarités (+/-) des piles.
- Réassemblez les parties supérieure et inférieure du boîtier.
- **Conseil** : cilio recommande l'utilisation de piles alcalines pour une durée de vie plus longue.

cilio

Mise en service

- Remplissez un gobelet haut à $\frac{1}{3}$ avec du lait.
- Plongez maintenant le mixeur plongeant avec spirale aussi profondément que possible dans le lait. La spirale ne doit pas toucher le fond et le boîtier ne doit pas être plongée dans le lait.
- Appuyez sur le bouton marche / arrêt et déplacez lentement le mousser 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 mousser à lait en appuyant à nouveau 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 avec spirale 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, veuillez utiliser du lait chaud (env. 60-70°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 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 et éteignez. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez pour sécher.

Attention : Le mixeur plongeant avec spirale est fixé à la poignée et ne peut pas être retiré. Essuyez uniquement le boîtier avec un chiffon doux, légèrement humidifié en cas de besoin.

Ne plongez pas le boîtier dans l'eau ou dans d'autres liquides, et ne lavez pas le mousser à lait au lave-vaisselle.

Réservé à un usage domestique !

Ne pas plonger dans des liquides !

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.

cilio

Café frappé

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.

Blanc en neige

Séparer délicatement l'œuf / les œufs 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'œuf 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.

Versez 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.

Mise au rebut/Recyclage

 Conformément à la législation sur les équipements électriques et électroniques,  cet appareil ne doit pas être mis au rebut en le jetant dans les ordures ménagères. Il doit au contraire être rapporté dans un centre de collecte (gratuite) communal dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques. La mairie de votre localité ou de votre ville vous informera sur les possibilités qui sont mises à votre disposition. Ne pas jeter des piles usagées dans les ordures ménagères, mais remettre dans les dépôts d'élimination ou des centres de collecte appropriés.

Garantie

Nous assurons une garantie de 2 ans sur cet appareil à compter de la date d'achat. Sont exclus de la garantie les dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions par des personnes non autorisées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie ne pourra être octroyée que si l'appareil est accompagné du bon d'achat ou de la facture.



cilio



**SBATTITORE PER LATTE
BARISTA**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

cilio

Tasto di accensione / spegnimento

Scocca

Frullino montalatte con serpentina

Supporto in acciaio inossidabile





Grazie per aver scelto questo sbattitore per latte BARISTA di cilio di pregio.

Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo dello sbattitore per latte leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze d'uso, al fine di prevenire infortuni e anomalie funzionali.

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.

Prima del primo uso

- Prima leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Si raccomanda di pulire la scocca con un panno morbido (eventualmente leggermente inumidito).
- Il frullino montalatte con serpentina può essere lavato a mano con acqua calda e detersivo delicato.
- Afferrare la parte inferiore dell'alloggiamento, ruotare con cautela la parte superiore in senso antiorario fino al segno . Inserire le batterie (AA 1,5 V) nel vano batterie, facendo attenzione ai segni +/-.
- Posizionare la parte superiore dell'alloggiamento sulla parte inferiore e ruotarla in senso orario fino al segno .
- Lo sbattitore per latte è ora pronto per l'uso.

Sostituire le batterie

- Aprire la scocca.
- Inserire 2 batterie (1,5 V AA) nello scomparto preposto facendo attenzione ai segni +/-.
- Rimontare le parti superiore e inferiore dell'alloggiamento.
- **Nota:** cilio raccomandano l'impiego di batterie alcaline per una maggiore durata.

cilio

Messa in funzione

- Versare il latte in una tazza alta riempiendola per $\frac{1}{3}$.
 - Quindi immergere il frullino montalatte con serpentina 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 / spegnimento ed eseguire con lo sbattitore per latte 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 con serpentina premendo nuovamente l'interruttore ON / OFF prima di estrarlo dal latte schiumato. **Pericolo di spruzzi!**
- Attenzione:** Non piegare o stirare il frullino montalatte con serpentina in modo da non pregiudicarne 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 60-70 °C).
- Per preparare la schiuma è possibile usare latte fresco nelle diverse gradazioni di grasso, latte H e di soia oppure latte in polvere con acqua.
- La consistenza della schiuma può variare a seconda del tipo di latte, del suo contenuto di grassi e della temperatura a cui si effettua la schiumatura.
- Per milk shake o specialità di caffè fredde il latte deve essere freddo di frigo.

Pulizia

Lavare il frullino montalatte con serpentina immediatamente dopo l'uso. Immergere la parte funzionale (frullino e serpentina) in acqua calda (eventualmente con del detersivo) e accendere l'apparecchio e spegnere. Quindi sciacquarli con acqua pulita e asciugarli accuratamente.

Attenzione: Il frullino montalatte con serpentina 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 lo sbattitore per latte in lavastoviglie.

Solo per uso domestico!

Non immergere in liquidi!

Ricette

Caffè Macchiato

Aggiungere a un espresso un cupolino di schiuma di latte.

Latte Macchiato

Travasare 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.

cilio

Café frappé

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

Albumi montati a neve

Separare accuratamente un uovo/delle uova e sbattere gli albumi fino ad ottenere la consistenza desiderata.

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

Condimento da insalata



Mettere in un recipiente e lavorare 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 lo sbattitore per latte. Decorare il bicchiere con ananas e una ciliegia da cocktail. Servire immediatamente.

Smaltimento/Riciclaggio

 Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua  vita di servizio questo apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto, conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. ricicleria) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il suo comune. Non gettare le batterie usate in rifiuti domestici, ma dare nel corrispondente deposito di smaltimento o punto di raccolta.

Garanzia

La garanzia su questo apparecchio 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 nonché interventi esterni di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio è allegato lo scontrino/la fattura.



Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

cilio



**BATIDORA PARA LECHE
BARISTA**

¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

cilio

Interruptor de encender/apagar

Carcasa

Batidora con espiral

Soporte de acero inoxidable





Muchas gracias por la compra de esta batidora de leche BARISTA de cilio de alta calidad.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha la batidora para leche, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de uso para evitar accidentes y averías.

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.

Antes del primer uso

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso.
- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie siempre la carcasa con un paño suave (en caso necesario, ligeramente humedecido).
- La batidora con espiral se lavará a mano con agua templada y un detergente suave.
- Sujete la parte inferior de la carcasa, gire con cuidado la parte superior en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la marca . Introduzca las pilas (AA 1,5 V) en el compartimento de las pilas, prestando atención a las marcas +/-.
- Coloque la parte superior de la carcasa sobre la parte inferior y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta la marca .
- La batidora para leche está ahora lista para su uso.

Cambiar las pilas

- Abrir la carcasa.
- Inserte 2 pilas (AA 1,5 V) en los compartimientos de pila previstos para ello y preste atención a los símbolos +/-.
- Vuelva a montar las partes superior e inferior de la carcasa.
- **Indicación:** cilio recomienda el uso de pilas alcalinas para una vida útil más larga.

cilio

Puesta en marcha

- Llene un recipiente alto con leche hasta $\frac{1}{3}$.
 - Ahora, sumerja la batidora con espiral lo máximo posible en la leche. La espiral no debería tocar el fondo y la carcasa tampoco se debe sumergir en la leche.
 - Pulse el interruptor de encender/ apagar y 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 pulsando 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 con espiral 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. 60-70 °C).
- Para hacer espuma puede utilizar leche fresca con diferentes niveles de grasa, leche UHT, leche de soja 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 espiral inmediatamente después del uso.

Sumerja la parte funcional (varilla y espiral) en agua caliente (añada un poco de lavavajillas si lo cree necesario) y encienda y apague el aparato. A continuación, enjuagar con agua clara y secar.

Atención: La batidora con espiral 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.

¡Artículo solo para el uso doméstico!

¡No sumergir en líquidos!

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.

cilio

Café frappé

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 el huevo/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 la batidora para leche. Decore el vaso con piña y una guinda. Servir de inmediato.

Eliminación/Reciclaje

 Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este aparato no debe eliminarse  a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el aparato 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 aparato. 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.



cilio



**MELKOPSCHUIMER
BARISTA**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

cilio

Aan/uit-knop

Behuizing

Mixstaaf met spiraal

Edelstaal roestvrij standaard





Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige melkopschuimer BARISTA van cilio hebt gekozen.

Belangrijke aanwijzingen

Lees vóór ingebruikname van de melkopschuimer deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Houd in uw eigen belang met name de gebruiksaanwijzing in acht om ongevallen en storingen te voorkomen.

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.

Vóór het eerste gebruik

- Lees eerst deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Verwijder eerst alle verpakkingsmaterialen.
- De behuizing uitsluitend met een zachte doek (evtl. licht vochtig gemaakt) afvegen.
- De mixstaaf met spiraal reinigt u met de hand met warm water en een mild afwasmiddel.
- Pak het onderste deel van de behuizing vast en draai het bovenste deel voorzichtig linksom tot de markering . Plaats de batterijen (AA 1,5 V) in het batterijvak en let daarbij op de +/- aanduidingen.
- Plaats het bovenste gedeelte van de behuizing op het onderste gedeelte en draai het met de klok mee tot de markering .
- De melkopschuimer is nu klaar voor gebruik.

Vervangen van de batterijen

- Open de behuizing.
- 2 batterijen (Type 1,5 V AA) in de daarvoor bedoelde batterijvakken leggen en daarbij op de +/- markeringen letten.
- Zet de boven- en onderkant van de behuizing weer in elkaar.
- **Opmerking:** cilio raadt het gebruik van alkaline batterijen aan voor een langere levensduur.

cilio

Gebruik

- Vul een hoge beker voor $\frac{1}{3}$ met melk.
- Dompel nu de mixstaaf met spiraal 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 de aan/uit-knop en 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 nogmaals op de aan/uit-knop te drukken voordat u deze uit het melkschuim haalt. **Kans op spatten!**
Let op: Buig of strek de mixstaaf met spiraal 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. 60-70°C).
- Voor het opschuimen kunt u verse melk met verschillend vetgehalte, houdbare melk, sojamelk 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 spiraal direct na het gebruik. Dompel enkel de staaf en spiraal onder in warm water (evt. met afwasmiddel) en schakel het apparaat in en weer uit. Daarna met helder water uitspoelen en afdrogen. **Let op:** De mixstaaf met spiraal 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 vloeistoffen en reinig de melkopschuimer niet in de vaatwasser.

Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!

Niet in vloeistoffen dompelen!

Recepten

Caffè Macchiato

Voeg aan een espresso een kleine laag melkschuim toe.

Latte Macchiato

Schuim warm melkschuim 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.

Café frappé

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

cilio

Geklopt eiwit

Scheid het eigeel van het ei of de eieren zorgvuldig van het eiwit 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.

Pina 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.

Afvalverwerking/Recycling

 Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet samen met het gewone huisvuil als afval worden verwijderd. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieupark) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Uw gemeente of stadsbestuur informeert u over de mogelijkheden tot afvalverwerking. 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.