

cilio



INDUKTIONS- MILCHAUFSCÄUMER PERFETTO

BEDIENUNGSANLEITUNG
BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

cilio



Bedienfeld

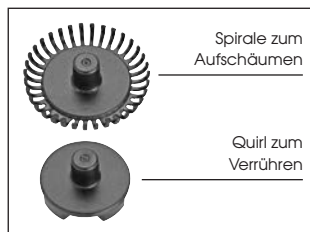
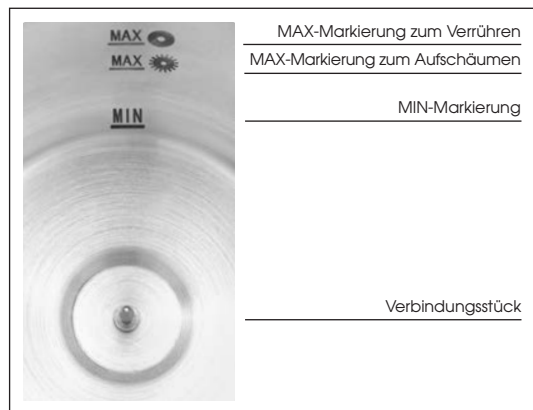
Warmer
Cappuccino-
Milchschaum

Warmes
Verrühren

Warmer
Latte-Macchiato-
Milchschaum

Kaltes Verrühren/
Aufschäumen

Ein-/Ausschalter



Vielen Dank, dass Sie sich für diesen hochwertigen Milchaufschäumer entschieden haben. Dieses Produkt ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

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 Sicherheitshinweise, 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.

Sicherheitshinweise

- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien.**
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder die Milchkanne, die Basis noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Betreiben Sie den Milchaufschäumer nur unter Aufsicht und benutzen Sie ihn ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, zum Erwärmen und Aufschäumen sowie Verrühren von Milch.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf nicht brennbaren, ebenen und stabilen sowie ausreichend hitzebeständigen Oberflächen und nicht in der Nähe von Wasserquellen, heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie außer Reichweite von Kindern.
- Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Schützen Sie empfindliche Oberflächen ausreichend vor eventuell auftretenden Spritzern.
- Verwenden Sie die Milchkanne nur in Verbindung mit der dazugehörigen Basis und nicht auf dem Herd oder auf einer anderen Heizquelle. Verwenden Sie die Basis nur mit der dazugehörigen Milchkanne und nicht mit anderem Kochgeschirr.

- Achten Sie darauf, dass im Gebrauch sowohl die Basis als auch die Unterseite der Milchkanne absolut trocken sind.
- Betreiben Sie den Milchaufschäumer ausschließlich mit Milch und keinesfalls leer oder mit anderen Flüssigkeiten.
- **Achtung:** Füllen Sie zu wenig Milch ein (unterhalb der MIN-Markierung), kann das die Lebensdauer des Gerätes verkürzen. Füllen Sie zu viel Milch ein (oberhalb der MAX-Markierung für die gewählte Funktion), kann die Milch überkochen und Verbrennungen verursachen.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel vor dem Einschalten ordnungsgemäß geschlossen ist.
- Öffnen Sie den Deckel nicht, bevor der Aufschäum- bzw. Mixvorgang beendet ist.
- Vermeiden Sie, dass das Kabel gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen und Flüssigkeiten hat oder sich an scharfen Kanten scheuert.
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Achtung:** Beim Betrieb des Milchaufschäumers entstehen hohe Temperaturen. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an. Auch nach Gebrauch besteht Restwärme. **Verbrennungsgefahr!**
- Setzen Sie die Milchkanne nach Gebrauch nur auf einen hitzebeständigen Untersetzer.
- Bei Betrieb und auch danach beim Ausgießen kann heißer Dampf entweichen, achten Sie darauf, dass der Ausgießer immer von Ihnen oder anderen Personen weggerichtet ist.
- Legen Sie keine Gegenstände, wie z.B. einen Löffel, auf die Heizplatte. Wenn die Heizplatte eingeschaltet ist, werden Gegenstände erhitzt, die sich im direktem Kontakt mit der Heizplatte befinden.
- Tragen oder verschieben Sie das Gerät nicht während des Betriebes und so lange es heiß ist.
- Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, gründlich wie unter Punkt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - vor dem Auswechseln von Zubehöerteilen, die im Betrieb bewegt werden
 - wenn sich das Gerät nicht unter unmittelbarer Aufsicht befindet
 - bevor Sie die Milchkanne auf die Basis aufsetzen oder von dieser abnehmen
 - bei Störungen während des Betriebes
 - bei jeder Reinigung
 Ziehen Sie hierfür nur am Stecker selbst.
- Tauchen Sie die Basis, das Kabel oder den Stecker **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.
- Verwenden Sie nur original Zubehör.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Lesen Sie zuerst diese Gebrauchsanweisung sowie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie dann sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie die Basis nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Der Deckel, die Milchkanne, die Spirale und der Quirl können mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gereinigt werden. Danach mit klarem Wasser ausspülen. Anschließend alle Teile sorgfältig abtrocknen.
- **Achtung:** Verwenden Sie keine scharfen Flüssigkeiten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie die Basis auf eine geeignete Oberfläche (keine Metalloberfläche, keine Textilien etc.).
- Nehmen Sie die Milchkanne von der Basis und entfernen Sie den Deckel.
- Setzen Sie die Spirale oder den Quirl auf das Verbindungsstück auf und geben die gewünschte Menge frische Milch unter Berücksichtigung der MIN- und MAX-Markierung für die jeweilige Funktion in die Milchkanne.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf die Milchkanne auf.
- Stellen Sie die Milchkanne auf die Basis und stecken Sie erst jetzt den Netzstecker in eine entsprechende Steckdose. Ein Signalton ertönt und alle Kontrolllampen blinken einmal auf.
- Drücken Sie zum Wählen der gewünschten Funktion den Ein-/Ausschalter. Die Kontrolllampe für Cappuccino blinkt. Betätigen Sie den Ein-/Ausschalter erneut um eine andere Funktion zu wählen.
- Innerhalb von wenigen Sekunden startet der Betrieb automatisch, die jeweilige Kontrolllampe leuchtet dann permanent.
- Zum manuellen Unterbrechen des Vorgangs drücken Sie den Ein-/Ausschalter.
- Sobald der Vorgang beendet ist stoppt das Gerät automatisch und es ertönt ein akustisches Signal.
- Nehmen Sie die Milchkanne von der Basis und schütten Sie den Milchschaum/das Milchmodigetränk in eine Tasse oder einen Becher.
- **Verbrennungsgefahr:** Die Milchkanne ist nach Gebrauch heiß, fassen Sie diese nur am Griff an und setzen Sie diese nur auf einen geeigneten Untersetzer.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.

Funktionen

- Beachten Sie vor dem Betrieb immer die MIN-Markierung, diese liegt bei 125 ml.
- Die MAX-Markierung zum Aufschäumen liegt bei 250 ml.
- Die MAX-Markierung zum Verrühren liegt bei 350 ml.

Funktion	Rühreinsatz	MAX-Menge	Zubereitung	Merkmale
Capp	Spirale	250 ml	Cappuccino	Heißer, fester Milchschaum
Capp	Quirl	350 ml	Flat White/Latte Art	Heiße, geschäumte Milch
Latte	Spirale	250 ml	Latte Macchiato	Heißer, cremiger Milchschaum
Latte	Quirl	350 ml	Milchkaffee	Heiße, geschäumte Milch
Choco	Spirale	250 ml	Kakao/warme Milch	Warmes Verrühren, leicht geschäumt
Choco	Quirl	350 ml	Kakao/warme Milch	Warmes Verrühren
Cold	Spirale	250 ml	Eiskaffee/Cappuccino Freddo	Kalter, fester Milchschaum
Cold	Quirl	350 ml	Milchmixgetränk	Kaltes Verrühren

Automatische Sicherheitsabschaltung

Wenn sich der Milchaufschäumer vor Beendigung des Vorgangs abschaltet, also die gewünschte Konsistenz noch nicht erreicht ist, und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gerät zu heiß geworden. Sollte dieser Fall auftreten, schalten Sie das Gerät aus, ziehen den Netzstecker und warten ca. 10 Minuten. Danach bis mindestens MIN-Markierung füllen, den Netzstecker wieder in die Steckdose stecken und das Gerät wie gewohnt einschalten.

Tipps und Tricks

- Für ein optimales Aufschäumergebnis verwenden Sie immer frische, kalte Milch (ca. 2-8 °C), mit einem Fettgehalt von mindestens 3,5%. Die Konsistenz des Milchschaums kann je nach Milchsorte, Fettgehalt oder auch Aufschäumtemperatur variieren.
- Schäumen oder Verrühren Sie immer nur so viel Milch wie Sie benötigen, damit Sie immer frischen Milchschaum mit der gewünschten Konsistenz zur Verfügung haben.
- Nach einiger Zeit setzt sich die Milch vom Milchschaum ab. Für ein gleichmäßiges Ergebnis vor dem Einschenken heben Sie den Milchschaum einfach wieder mit einem Löffel unter die Milch.
- Für ein gleichbleibendes Aufschäumergebnis wischen Sie die Milchkanne zwischen mehreren Vorgängen aus.
- Lassen Sie das Gerät zwischen 2 warmen Vorgängen abkühlen.
- Bei der Funktion Choco, können Sie instant Kakaopulver/Kaffeepulver oder auch leicht lösliche, schmelzende Chocolate Chips/Schokodrops hinzugeben, so erhalten Sie den Kakao/Kaffee direkt perfekt verrührt.
- Das Gerät ist mit Gummifüßen ausgestattet. Die heutigen Möbel sind mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt.

cilio

Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

Reinigung und Pflege

Achtung: Reinigen Sie die Milchkanne sowie die Rührsätze immer sofort nach jedem Heiz- und Rührvorgang! So vermeiden Sie das Eintrocknen und Ansetzen der Milch.

- Vor jeder Reinigung **immer** den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Die Basis nur mit einem trockenen oder einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Reinigen Sie die Basis nicht in der Spülmaschine. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.
- Die Milchkanne können Sie in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Den Deckel, die Spirale und den Quirl reinigen Sie nur mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und anschließend alle Teile vollständig abtrocknen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen.

Technische Daten

Induktions-Milchaufschäumer PERFETTO 103137

Betriebsspannung: 220–240 V | 50/60 Hz

Leistungsaufnahme: 500 W



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.

Garantie

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.

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

cilio

cilio



INDUCTION MILK FROTHER PERFETTO

OPERATING INSTRUCTIONS
KEEP THESE INSTRUCTIONS!

cilio



Control panel

Warm
Cappuccino
milk foam

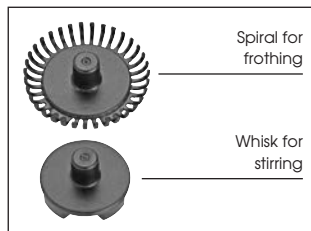
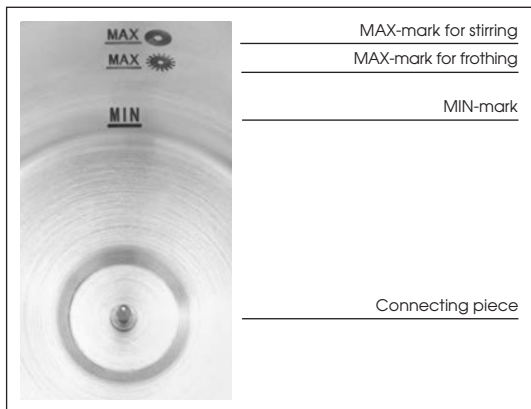
Warm
stirring



Warm
Latte Macchiato
milk foam

Cold stirring/
frothing

On/off switch



Thank you for choosing this high-quality milk frother. This product is a quality product and complies with the applicable technical rules and the German Equipment Safety Act.

Important information

Read through these operating instructions carefully prior to operating the milk frother for the first time and store it in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information 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.

Safety instructions

- Include this instruction manual with the appliance if it is passed on to other people.
- If the appliance is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. **This appliance is intended for domestic use only. Do not operate this appliance outside.**
- Check whether the type of current and the mains voltage comply with the information on the rating label.
- Refrain from touching the milk jug, the base or the power plug when your hands are wet or moist.
- Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
- The milk frother may only be operated when monitored and used for the intended purpose of heating and frothing as well as stirring milk.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- Children shall not play with the device.
- Never operate this device with an external timer or a separate remote control system.
- Only operate the appliance on non-flammable, flat, stable and sufficiently heat resistant surfaces and not near water sources, other hotplates, gas flames or other sources of heat and out of the reach of children.
- Ensure sufficient free space above and near the appliance to avoid overheating.
- Protect sensitive surfaces from splashes that may occur.
- Only use the milk jug in combination with the associated base and not on the stove or any other source of heat. Only use the base with the accompanying milk jug and not with other cookware.
- Assure that the base and the bottom of the milk jug are absolutely dry during use.
- Only operate the appliance with milk and never without milk or with any other liquids.

cilio

- **Attention:** If you fill in too little milk (below the MIN-mark), the service life of the appliance can be shortened. If you put too much milk in (above the MAX-mark of the chosen function), the milk can boil over and cause scalding.
- Make sure that the lid is closed properly before switching on the appliance.
- Do not open the lid before mixing or foaming process has finished.
- Avoid smashing or kinking the power cord or having contact to hot surfaces or liquids and abrasion on sharp edges.
- Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.



Risk of burns or injury!

- **Attention:** Using the device results in high temperatures, only touch the device by the heat resistant handle. Even after use there is residual heat. **Risk of burns!**
- After use, only place the milk jug on a heat-resistant coaster.
- During operation and afterwards when pouring, hot steam can escape. Make sure that the spout is always pointing away from you or other people.
- Do not place any objects, e.g. a spoon, on the heating plate. When the heating plate is switched on, objects that are in direct contact with the surface are heated.
- Do not carry or move the appliance as long as it is in operation and as long as it is hot.
- After use clean all parts which have got in contact with food as described under chapter "Cleaning and care".
- Remove the mains plug every time after use, and also:
 - before changing accessories, which are in move during operation
 - if the appliance is not under your direct supervision
 - before putting the milk jug on or off the base
 - in the event of malfunctions whilst in operation
 - every time that it is being cleanedAlways pull on the plug and not on the cord.
- **Never** immerse the base, the cord or the plug in water or other liquids. Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has been dropped.
- Check the power cord before every use for damage. If the power cord is damaged, it must definitely be replaced by the manufacturer, his service agent or similar qualified and authorized experts in order to prevent hazards.
- Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorized dealer whenever the appliance is in need of repairs.
- Use original accessories only.

cilio

Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- Then remove all packaging materials.
- Only wipe off the base with a soft cloth (slightly damp, if necessary). The lid, the milk jug, the spiral and the whisk can be cleaned with warm water and a mild detergent. Then rinse with clear water. Thoroughly dry off all parts afterwards.
- **Attention:** Do not use any caustic liquids or abrasive cleansers when cleaning.

Use

- Place the base on a suitable surface (not on a metal surface; not on fabrics etc.).
- Take the milk jug off the base and remove the lid.
- Fit the spiral or the whisk on the connecting piece and add the desired amount of fresh milk between the MIN- and MAX-mark for the relevant function in the milk jug.
- Put the lid back on the milk jug.
- Place the milk jug on the base and insert the power plug into a suitable socket. A signal tone sounds and all indicator lights flash once.
- Press the on/off switch to select the desired function. The indicator light for Cappuccino flashes. Press the on/off switch again to select another function.
- The operation starts automatically within a few seconds and the relevant indicator light then lights up permanently.
- Press the on/off switch to interrupt the process manually.
- As soon as the process is finished, the device stops automatically and an acoustic signal sounds.
- Take the milk jug off the base and pour the milk foam/mixed milk drink into a cup or mug.
- **Risk of burns:** The milk jug is hot after use, only take hold of the handle and only place it on a suitable coaster.
- After use always, pull the plug from the socket.

Functions

- Before use, always pay attention to the MIN-mark, which is 125 ml.
- The MAX-mark for frothing is 250 ml.
- The MAX-mark for mixing is 350 ml.

Function	Mixing insert	MAX quantity	Preparation	Characteristic
Capp	Spiral	250 ml	Cappuccino	Hot, solid milk foam
Capp	Whisk	350 ml	Flat White/Latte Art	Hot, foamed milk
Latte	Spiral	250 ml	Latte Macchiato	Hot, creamy milk foam
Latte	Whisk	350 ml	Milk coffee	Hot, foamed milk
Choco	Spiral	250 ml	Cacao/warm milk	Warm stirring, slightly foamed
Choco	Whisk	350 ml	Cacao/warm milk	Warm stirring
Cold	Spiral	250 ml	Iced coffee/ Cappuccino Freddo	Cold, solid milk foam
Cold	Whisk	350 ml	Milk mix drink	Cold stirring

Automatic safety cut-off

If the milk frother switches off before the end of the process, i.e. the desired consistency is not achieved yet, and an acoustic signal sounds, the device has become too hot. If this should occur, switch off the device, remove the mains plug and wait for approx. 10 minutes. Thereafter fill it up to the MIN-mark at least, reinsert the mains plug into the socket and switch on the device as normal.

Tips and tricks

- For optimal frothing results, always use fresh, cold milk (approx. 2-8 °C) with a fat content of at least 3.5%. The consistency of milk foam may vary depending on the type of milk, fat content or foaming temperature.
- Froth or stir only as much milk, as you need so that you always have fresh milk froth with the desired consistency.
- After a while, the milk will separate from the milk foam. For an even result before pouring, simply stir in the milk foam back into the milk with a spoon.
- For consistent frothing results during repeated use, wipe out the milk jug after each process.
- Allow the appliance to cool down between 2 warm processes.
- With the Choco function, you can add instant cocoa powder/coffee powder or easily dissolvable, melting chocolate chips/chocolate drops, so you get the cocoa/coffee perfectly mixed.
- The appliance is equipped with rubber feet. Today's furniture is coated with a variety of paint and plastic and treated with a number of care products. It cannot be completely ruled out that some of these materials may contain components that can soften the rubber feet. If necessary, place the appliance on a skid-proof mat.

cilio

Cleaning and care

Attention: Always clean the milk jug and the mixing inserts immediately after each heating and stirring process! This will prevent the milk from drying out.

- **Always** pull out the power cord before cleaning and allow the appliance to cool down.
- Do not use any sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Only clean the base with a dry or slightly dampened cloth. Never immerse the base in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.
- The milk jug can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend cleaning by hand with warm water and some mild detergent.
- The lid, the spiral and the whisk should be cleaned with warm water and a mild detergent. Then rinse with clear water and dry off all parts completely.
- Make sure that the appliance is completely dry before using it again or storing it.

Technical data

Induction milk frother PERFETTO 103137

Operating voltage: 220–240 V | 50/60 Hz

Power consumption: 500 W



For domestic use only!

Do not immerse in liquids!

Disposal/Recycling



The product 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.

Warranty

We cover this device with a 2-year warranty from the date of purchase. Excluded from this warranty is damage that can be attributed to normal wear, non-intended 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.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.

cilio

cilio



MOUSSEUR À LAIT À INDUCTION PERFETTO

MODE D'EMPLOI
CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI!

cilio



Panneau de configuration

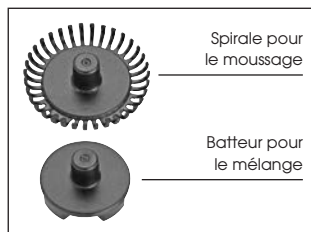
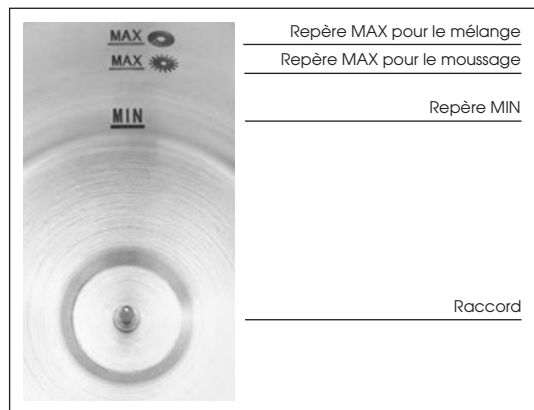
Mousse de lait
chaud
Cappuccino

Mélanger
à chaud

Mousse de lait
chaud
Latte Macchiato

Mélanger/
moussage à froid

Interrupteur
marche/arrêt



cilio

Merci d'avoir choisi le mouseur à lait de cilio haut de gamme. Il s'agit d'un produit de qualité conforme aux règles reconnues de la technique et à la législation sur la sécurité des appareils.

Informations importantes

Avant la première utilisation du mouseur à lait lisez attentivement cette notice et conservez-la soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez bien les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage. Un mauvais emploi, une utilisation abusive ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent altérer la sécurité et engendrer des risques pour l'utilisateur. cilio décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un emploi abusif.

Consignes de sécurité

- Si vous voulez remettre cet appareil à d'autres personnes, veuillez à l'accompagner de sa notice d'utilisation.
- En cas d'emploi abusif, ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés. **Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air.**
- Vérifiez d'abord que le courant et la tension électrique indiqués sur la plaque signalétique coïncident bien à votre secteur.
- Ne touchez jamais le pot à lait, la base ni sa fiche secteur avec des mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
- Votre mouseur à lait ne doit marcher que sous surveillance. Utilisez-le exclusivement pour l'emploi auquel il est destiné, pour chauffer et mousser tel que mélanger le lait.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
- Ne mettez cet appareil jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télécommande indépendant.
- Placez l'appareil sur des surfaces ininflammables, plates et stables et suffisamment résistantes à la chaleur et pas à proximité de sources d'eau, plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur ainsi que de la portée des enfants.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre au-dessus et à côté de l'appareil pour éviter la surchauffe.
- Protégez des surfaces sensibles des éclaboussures éventuelles.
- N'utilisez le pot à lait qu'avec la base associée et non sur la cuisinière ou toute autre source de chaleur. N'utilisez la base qu'avec le pot à lait associé et non avec d'autres ustensiles de cuisine.
- Assurez-vous que pendant l'usage la base et le fond de le pot à lait sont absolument secs.

cilio

- Faites exclusivement fonctionner le moussEUR à lait avec du lait et en aucun cas à vide ou avec d'autres liquides.
- **Attention:** S'il y a trop peu de lait (sous la repère MIN), la durée de vie de l'appareil peut être raccourcie. S'il y a trop de lait (au-dessus de la repère MAX pour la fonction sélectionnée), le lait bouillant peut déborder et provoquer des brûlures.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé avant la mise en marche.
- N'ouvrez pas le couvercle tant que le processus de moussage ou de mélange n'est pas achevé.
- Veillez à ce que le câble ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement) ou avec des surfaces ou liquides chaudes ou brûlantes.
- Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.



Blessure ou risque de brûlure!

- **Attention:** Pendant l'utilisation le moussEUR à lait devient chaud. Ne le touchez que par la poignée. Aussi après utilisation il y a de chaleur résiduelle. **Risque de brûlures!**
- Après utilisation, ne placez le pot à lait que sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur.
- De la vapeur chaude peut s'échapper pendant le fonctionnement et aussi après lors du versement. Assurez-vous que le bec pointe toujours loin de vous ou d'autres personnes.
- Ne placez aucun objet, comme une cuillère, sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, les objets en contact direct avec la surface sont chauffés.
- Ne portez pas, ni déplacez l'appareil tant qu'il fonction et tant qu'il est chaud.
- Après l'usage, nettoyez minutieusement toutes les pièces qui ont été en contact avec des aliments conformément aux indications du paragraphe „Nettoyage et entretien”.
- Débranchez le câble après chaque emploi, également en cas:
 - avant de remplacer les accessoires qui sont en mouvement
 - lorsque l'appareil ne se trouve pas dans votre champ de vision direct
 - avant de placer le pot à lait sur la base ou de le retirer de celle-ci
 - pannes pendant l'utilisation
 - avant chaque nettoyagePour débrancher, tirez sur la fiche, pas sur le câble.
- Ne plongez jamais la base, le câble ni la fiche électrique dans de l'eau ni autre liquide. Ne passez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble est intact. Dès le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé afin d'éviter tout danger.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil, ni de le réparer. En cas d'anomalies, confiez la réparation à des spécialistes uniquement ! Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.

cilio

Avant la première mise en service

- Lisez d'abord attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlevez toutes les matériaux de l'emballage.
- Essuyez la base avec un chiffon doux (légèrement humecté si nécessaire). Le couvercle, le pot à lait, la spirale et le batteur peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire. Séchez ensuite tous les pièces.
- **Attention:** N'employez aucun liquide agressif ni produit de nettoyage abrasif pour nettoyer.

Mise en service

- Placez la base sur une surface adaptée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.).
- Prenez le pot à lait de la base et retirez le couvercle.
- Placez la spirale ou le batteur sur le raccord et versez la quantité de lait frais souhaitée, tout en tenant compte du repère MIN et MAX dans le pot à lait pour la fonction associée.
- Remettez le couvercle sur le pot à lait.
- Positionnez le pot à lait sur la base et ne branchez la prise de courant dans une prise murale appropriée qu'à partir de ce moment-là. Un signal sonore retentit et tous les voyants lumineux clignotent une fois.
- Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour sélectionner la fonction souhaitée. Le voyant lumineux du Cappuccino clignote. Appuyez à nouveau sur l'interrupteur marche/arrêt pour sélectionner une autre fonction.
- Le fonctionnement démarre automatiquement en quelques secondes et le voyant lumineux correspondant s'allume en permanence.
- Pressez l'interrupteur marche/arrêt pour une interruption manuelle de l'opération.
- Dès que le processus est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.
- Retirez le pot de lait de la base et versez la mousse de lait/mélange de lait dans un verre ou une tasse.
- **Risque de brûlure:** Le pot à lait est chaud après utilisation, ne le touchez que par la poignée et placez-le uniquement sur un dessous-de-plat adapté.
- Après l'utilisation toujours débranchez l'appareil.

Fonctions

- Avant utilisation, faites toujours attention au repère MIN, qui est de 125 ml.
- La repère MAX pour mousser est de 250 ml.
- La repère MAX pour le mélange est de 350 ml.

Fonction	Insert de mélanger	Quantité MAX	Préparation	Caractéristiques
Capp	Spirale	250 ml	Cappuccino	Mousse de lait chaude, ferme
Capp	Batteur	350 ml	Flat White/Latte Art	Lait moussé chaud
Latte	Spirale	250 ml	Latte Macchiato	Mousse de lait chaude, crémeux
Latte	Batteur	350 ml	Café au lait	Lait moussé chaud
Choco	Spirale	250 ml	Cacao/Lait chaud	Mélange à chaud, légèrement moussé
Choco	Batteur	350 ml	Cacao/Lait chaud	Mélange à chaud
Cold	Spirale	250 ml	Café glacé/Cappuccino Freddo	Mousse de lait froide, ferme
Cold	Batteur	350 ml	Mélange de lait boisson	Mélange à froid

Arrêt automatique de sécurité

Si le mousser à lait s'éteint avant la fin du processus, c'est-à-dire que la consistance souhaitée n'est pas encore atteinte et qu'un signal sonore retentit, l'appareil est devenu trop chaud. Dans un tel cas, mettez l'appareil à l'arrêt, retirez la fiche de la prise et attendez env. 10 minutes. Ensuite, remplissez jusqu'au repère MIN au moins, rebranchez la fiche dans la prise de courant et remettez l'appareil en marche comme d'habitude.

Trucs et astuces

- Pour des résultats de moussage optimaux, utilisez toujours du lait frais et froid (env. 2-8 °C) avec une teneur en matières grasses d'au moins 3,5%. La consistance de la mousse de lait peut varier selon le type de lait, la teneur en matières grasses ou la température de moussage.
- Faites mousser ou remuez seulement la quantité de lait dont vous avez besoin pour avoir toujours une mousse de lait fraîche avec la consistance désirée.
- Après un certain temps, le lait se séparera de la mousse de lait. Pour un résultat uniforme avant de verser, il suffit d'incorporer la mousse de lait dans le lait avec une cuillère.
- Pour un résultat de moussage constant, essuyez le pot à lait entre plusieurs utilisations.
- Laissez l'appareil refroidir entre 2 traitements à chaud.
- Avec la fonction Choco, vous pouvez ajouter de la poudre de cacao/de la poudre de café instantanée ou des pépites de chocolat/gouttes de chocolat fondantes facilement solubles, de sorte que le cacao/café soit parfaitement mélangé.

cilio

- L'appareil est équipé de pieds en caoutchouc. Les meubles actuels sont recouverts de vernis et de recouvrements synthétiques et sont traités avec des produits d'entretien divers. Il ne faut donc pas exclure totalement que ces produits aient des composants qui attaquent les pieds en caoutchouc et les ramollissent. Mettez le cas échéant un tapis antiglisse sous l'appareil.

Nettoyage et entretien

Attention: Nettoyez toujours le pot à lait et les inserts de mélanger immédiatement après chaque processus de chauffage et d'mélange ! Cela empêchera le lait de se dessécher.

- Avant tout nettoyage débranchez **toujours** la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- N'employez pas d'objets tranchants ou affûtés pour nettoyer, ni d'essence, solvant, brosses ou autres produits abrasifs.
- Essuyez la base avec un chiffon doux légèrement humecté. Ne pas laver la base dans le lave-vaisselle, ne pas plonger-la dans l'eau ni autres liquides.
- Le pot à lait peut nettoyer dans le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de le laver à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Le couvercle, la spirale et le batteur peuvent être nettoyés seulement avec de l'eau chaude et du produit vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez pour sécher toutes les parties.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le réutiliser ou de le ranger.

Données technique

Mousseur à lait à induction PERFETTO 103137

Tension de service: 220–240 V | 50/60 Hz

Puissance absorbée: 500 W



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. Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclus 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 de l'appareil est jointe à l'appareil.

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

cilio

cilio



SBATTITORE PER LATTE A INDUZIONE PERFETTO

MANUALE D'USO
CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

cilio



Pannello di controllo

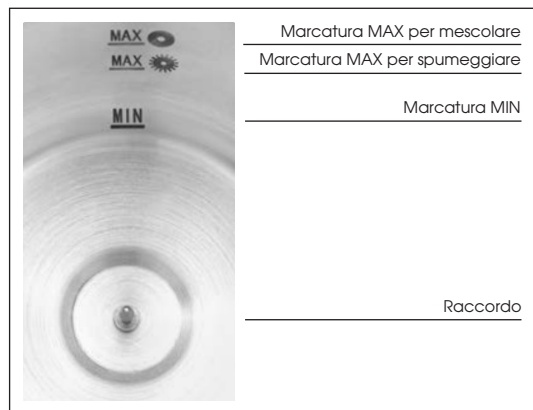
Schiuma
di latte calda
Cappuccino

Mescolare
a caldo

Schiuma di latte
calda
Latte-Macchiato

Mescolare/
spumeggiare
a freddo

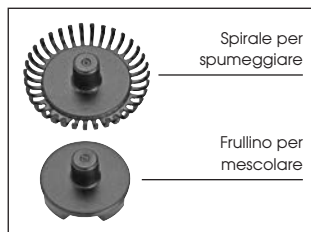
Interruttore
on/off



Marcatura MAX per mescolare
Marcatura MAX per spumeggiare

Marcatura MIN

Raccordo



Spirale per
spumeggiare

Frullino per
mescolare

cilio

Grazie per aver acquistato questo sbattitore per latte di pregio. Essendo un prodotto di alta qualità, è conforme alle regole della tecnica generalmente accettate e alla legge sulla sicurezza delle apparecchiature.

Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo dello sbattitore per latte leggere attentamente le istruzioni per l'uso e successivamente conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, al fine di prevenire infortuni e anomalie funzionali. Usi errati oppure pulizie e cure inadeguate possono pregiudicare la sicurezza, con conseguenti rischi per l'utente. cilio non risponde dei danni imputabili a usi non consoni.

Avvertenze di sicurezza

- Se questo apparecchio dovesse essere inoltrato ad altre persone, assicuratevi, che sia accompagnato da queste istruzioni per l'uso.
- L'uso improprio o manipolazione di questo apparecchio esclude ogni responsabilità da parte nostra per eventuali danni. **Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per scopi domestici. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.**
- Prima di tutto controllate che il tipo di corrente c'è e che la tensione di rete coincidano con le indicazioni riportate sulla targhetta.
- Non toccare né lo bricco per latte, la base né la spina di rete a mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Usare lo sbattitore per latte soltanto sotto sorveglianza ed esclusivamente per la destinazione d'uso prevista, per riscaldare e montare ad esempio mescolare il latte.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la condotta di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
- Il apparecchio deve essere collocato solamente su superfici non infiammabili, piane, robuste e sufficientemente resistenti al calore, e va tenuto lontano da fonti di acqua, piastre elettriche bollenti, come pure da fiamme di gas o altre fonti di calore come anche fuori dalla portata dei bambini.
- Sopra e intorno l'apparecchio deve trovarsi sufficiente spazio per evitare il surriscaldamento.
- Proteggere superfici sensibili da possibili spruzzi.
- Utilizzare il bricco per latte solo in combinazione con la base associata e non sul fornello o su qualsiasi altra fonte di calore. Utilizzare la base solo con il bricco per latte associato e non con altre pentole.

cilio

- Prestate attenzione che durante l'uso la base e la parte inferiore dello bricco per latte siano sempre asciutti.
- Far funzionare lo sbattitore esclusivamente con latte e mai a vuoto o con altri liquidi.
- **Attenzione:** Se si riempie troppo poco latte (sotto la marcatura MIN) la durata del dispositivo potrebbe notevolmente ridursi. Se, al contrario, si riempie una quantità eccessiva (al di sopra della marcatura MAX per la funzione selezionata), il latte può traboccare e causare ustioni.
- Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente prima di accendere.
- Non aprire il coperchio prima che la procedura di mescolare o spumeggiare sia terminata.
- Evitare che il cavo venga schiacciato, piegato o che vada a toccare superfici o liquidi calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati.
- Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.



Pericolo di lesione o ustioni!

- **Attenzione:** Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Afferrare il dispositivo sul manico unicamente. Anche dopo l'uso rimane di calore residuo. **Pericolo di ustioni!**
- Dopo l'uso, posizionare il bricco per latte solo su una sottopentola resistente al calore.
- Durante il funzionamento e anche dopo il versamento può scappare vapore caldo. Assicuratevi che il beccuccio sia sempre rivolto lontano da te o da altre persone.
- Non collocare oggetti, come un cucchiaino, sulla piastra riscaldante. Quando la piastra riscaldante è accesa, gli oggetti che sono a diretto contatto con la superficie vengono riscaldati.
- Non trasportare o spostare l'apparecchio quando è in funzione o quando è caldo.
- Dopo l'uso lavare accuratamente tutte le parti che sono venute a contatto con gli alimenti come illustrato nel punto "Pulizia e cura".
- Dopo ogni utilizzo staccare la spina di rete e far lo stesso in caso di:
 - prima di sostituire gli accessori che ad apparecchio in esercizio si muovono
 - quando l'apparecchio non è sotto la vostra diretta sorveglianza
 - prima di appoggiare lo bricco per latte sulla base o di rimuoverlo da essa
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - ciascuna pulizia

Per staccare la spina dalla presa afferrare soltanto la spina.

- Non immergere **mai** la base, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavare il dispositivo in lavastoviglie.
- Non usare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nella custodia o se è caduto.
- Controllare prima di ogni utilizzo il cavo, al fine di accertarsi che non siano presenti danni. Nel caso in cui sia danneggiato, il cavo deve essere assolutamente sostituito da personal specializzato autorizzato.
- Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
- Utilizzare solamente gli accessori originali.

cilio

Prima della prima messa in funzione

- Prima leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Pulire la base con un panno morbido (eventualmente leggermente inumidito). Il coperchio, il bricco per latte, la spirale e il frullino vanno lavati con acqua calda e un po' di detersivo delicato. Quindi sciacquarli con acqua pulita e asciugare accuratamente tutte le parti.
- **Attenzione:** Per la pulizia non usare liquidi o detersivi abrasivi.

Messa in funzione

- Mettere la base su una superficie d'appoggio piana (non devono essere superfici metalliche, tessili ecc.).
- Togliere il bricco per latte dalla base e rimuovere il coperchio.
- Inserire la spirale o il frullino sul raccordo e versare nello bricco la quantità di latte fresco desiderata facendo riferimento alla marcatura MIN e MAX della rispettiva funzione.
- Rimetti il coperchio sul bricco per latte.
- Posizionare lo bricco per latte sulla base e solo ora inserire la spina di rete in una presa elettrica idonea. Si sente un segnale acustico e tutte le spie di controllo lampeggiano una volta.
- Premere l'interruttore on/off per selezionare la funzione desiderata. La spia per il Cappuccino lampeggia. Premere nuovamente l'interruttore on/off per selezionare un'altra funzione.
- Il funzionamento si avvia automaticamente entro pochi secondi e la relativa spia di controllo si accende quindi in modo permanente.
- Per interrompere manualmente la procedura premere l'interruttore on/off.
- Non appena il processo è terminato, il dispositivo si ferma automaticamente e viene emesso un segnale acustico.
- Togliere il bricco per latte dalla base e versare la schiuma di latte/bevanda a base di latte misto in una tazza o bicchiere.
- **Rischio di ustioni:** Il bricco per latte è calda dopo l'uso, afferrare solo la maniglia e posizionarla solo su un sottopentole adatto.
- Dopo l'uso, scollegare sempre la spina di alimentazione.

cilio

Funzioni

- Prima dell'uso, prestare sempre attenzione alla marcatura MIN, che è di 125 ml.
- La marcatura MAX per spumeggiare è di 250 ml.
- La marcatura MAX per il mescolare è di 350 ml.

Funzione	Inserito mescolare	Quantità MAX	Preparazione	Characteristic
Capp	Spiral	250 ml	Cappuccino	Schiuma di latte calda, compatta
Capp	Frullino	350 ml	Flat White/Latte Art	Latte schiumato calda
Latte	Spiral	250 ml	Latte Macchiato	Schiuma di latte calda, cremosa
Latte	Frullino	350 ml	Caffè al latte	Latte schiumato calda
Choco	Spiral	250 ml	Cacao/Latte caldo	Mescolare caldo, leggermente schiumato
Choco	Frullino	350 ml	Cacao/Latte caldo	Mescolare caldo
Cold	Spiral	250 ml	Caffè freddo/ Cappuccino Freddo	Schiuma di latte fredda, compatta
Cold	Frullino	350 ml	Bevanda miscela di latte	Mescolare freddo

Sistema automatico di disattivazione

Se lo sbattitore di latte si spegne prima che il processo sia terminato, cioè non è ancora stata raggiunta la consistenza desiderata, e viene emesso un segnale acustico, l'apparecchio è diventato troppo caldo. In questo caso il dispositivo dovrà essere disattivato. Oltre a ciò occorrerà anche estrarre la spina dalla presa di corrente e attendere circa 10 min. Successivamente si potrà nuovamente versare fino a raggiungere la marcatura MIN, quindi reinserire il connettore nella presa di corrente e riattivare il dispositivo.

Suggerimenti e accorgimenti

- Per un risultato ottimale di spumeggiare, utilizzare sempre latte fresco e freddo (circa 2-8 °C) con un contenuto di grassi almeno del 3,5%. La consistenza della schiuma può variare a seconda del tipo di latte, del suo contenuto di grassi e della temperatura a cui si effettua lo spumeggiare.
- Montare o mescolare solo la quantità di latte necessaria in modo da avere sempre una schiuma di latte fresca della consistenza desiderata.
- Dopo un po' di tempo, il latte si deposita dalla schiuma del latte. Per un risultato uniforme prima di versare, incorpora la schiuma del latte sotto il latte con un cucchiaino.
- Per risultati di spumeggiare sempre uguali, tra diverse procedure passare lo bricco con un panno.
- Far raffreddare l'apparecchio tra 2 procedure a caldo.
- Con la funzione Choco, è possibile aggiungere polvere di cacao/polvere di caffè istantaneo o gocce di cioccolato fondenti facilmente solubili, in modo da ottenere il cacao/café perfettamente miscelati.

cilio

- L'apparecchio è provvisto di piedini in gomma. I mobili moderni sono rivestiti di una varietà di vernici e materie plastiche e sono trattati con i più svariati prodotti protettivi. Non si può quindi escludere del tutto che alcuni di questi prodotti contengano ingredienti che possono intaccare e indebolire i piedini in gomma. Collocare eventualmente una base antiscivolo al di sotto dell'apparecchio.

Pulizia e cura

Attenzione: Pulire sempre lo bricco per latte e gli inserti mescolare immediatamente dopo ogni processo di riscaldamento e miscelazione! Questo eviterà che il latte si secchi.

- Prima di procedere alla pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- Per la pulizia non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detersivi abrasivi.
- Pulire la base con un panno asciutto o leggermente inumidito. Non lavare la base in lavastoviglie e non immergerlo in acqua o altri liquidi.
- Il bricco per latte è adatto per il lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un po' di detersivo.
- Il coperchio, la spirale e il frullino vanno lavati con acqua calda e un po' di detersivo delicato. Quindi sciacquarli con acqua pulita e asciugarli tutte le parti accuratamente.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di riutilizzarlo o di conservarlo.

Dati tecnici

Sbattitore per latte a induzione PERFETTO 103137

Tensione di esercizio: 220 – 240 V | 50/60 Hz

Potenza assorbita: 500 W



Articolo solo per uso domestico!

Non immergere in liquidi!

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. riciclerai) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il suo Comune.

Garanzia

Per quest' apparecchio forniamo una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se l'apparecchio è corredato dallo scontrino/la fattura.

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

cilio

cilio



BATIDORA DE LECHE DE INDUCCIÓN PERFETTO

INSTRUCCIONES DE USO
¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

cilio



Panel de control

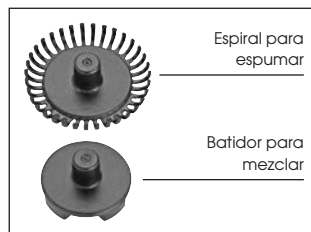
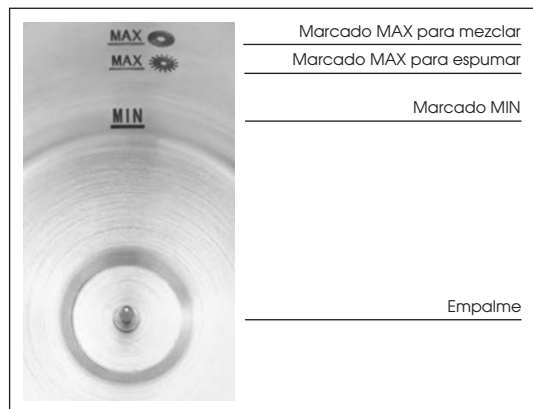
Espuma de
leche caliente
Capuchino

Mezclar en
caliente

Espuma de
leche caliente
Latte-Macchiato

Mezclar/
espumar en frío

Interruptor
encendido/
apagado



cilio

Muchas gracias por la compra de esta batidora de leche de alta calidad. Este es un producto de calidad y corresponde a las reglas de seguridad.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha este producto, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad 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.

Indicaciones de seguridad

- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
- En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No use el dispositivo al aire libre.**
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni la jarra para leche, ni base, el cable ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben ser secos.
- Utilice el aparato solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto, para calentar y espumar, así como mezclar la leche.
- Este aparato se puede usar por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- Utilice el aparato solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor, así como planas y estables, nunca cerca de fuentes de agua, placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor, así como fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio libre por encima y al lado del dispositivo, para evitar el sobrecalentamiento.
- Proteja las superficies sensibles suficientemente de posibles salpicaduras.
- Use la jarra para leche solo junto con la base correspondiente y no sobre la estufa ni ninguna otra fuente de calor. Utilice la base únicamente con la jarra para leche correspondiente y no con otros utensilios de cocina.

cilio

- Asegúrese de que tanto la base como la parte inferior de la jarra para leche estén completamente secas durante el uso.
- En la batidora de leche solo puede calentarse leche; no la ponga en funcionamiento vacía ni con otros líquidos.
- **Atención:** Si vierte muy poca leche (debajo del marcado MIN), la vida útil del aparato puede verse reducida. Si vierte demasiada leche (por encima del marcado MAX para la función seleccionada), la leche hirviendo puede rebosar y provocar quemaduras.
- Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de encenderla.
- No abra la tapa antes de que el proceso de espumado o de mezclado haya finalizado.
- Evite que el cable aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies o líquidos calientes o que roce en cantos agudos.
- Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.



¡Peligro de quemaduras y incendio!

- **Atención:** Durante el funcionamiento del aparato se producen altas temperaturas. Tome el aparato solo del asidero. Después de uso permanecer calor residual. **¡Peligro de quemaduras!**
- Después de su uso, coloque la jarra para leche únicamente en un salvamanteles resistente al calor.
- El vapor caliente puede escapar durante el funcionamiento y también después al verter. Asegúrese de que el pico apunta en dirección opuesta a usted o a otras personas.
- No coloque ningún objeto, como una cuchara, sobre la placa calefactora. Cuando se enciende la placa calefactora, se calientan los objetos que están en contacto directo con la superficie.
- No transporte ni desplace el aparato mientras esté en funcionamiento y mientras esté caliente.
- Después del uso, limpie a fondo todas las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos, como se describe en el punto "Limpieza y cuidado".
- Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - antes de sustituir los accesorios que se mueven durante el funcionamiento
 - si el aparato no se encuentra bajo su supervisión directa
 - antes de colocar la jarra para leche sobre la base y retirarla de la misma
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - con cada limpieza
- ¡Para ello, tire solo del propio enchufe!
- **Jamás** sumerja la base, el cable o el enchufe de red en agua u otros líquidos. No lave el aparato en el lavavajillas.
- No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
- Compruebe los deterioros en el cable de red antes de cada uso. Si el cable está deteriorado, se debe sustituir en todo caso por especialistas autorizados.
- No intente abrir ni reparar nunca el aparato usted mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada
- Use solamente accesorios originales.

cilio

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie la base solo con un paño húmedo y séquela con cuidado. Limpie la tapa, la jarra para leche, la espiral y el batidor con agua caliente y un poco de detergente. Aclarar con agua limpia y seque todos partes completamente.
- **¡Atención!** Para la limpieza, no utilice líquidos o detergentes abrasivos.

Puesta en marcha

- Coloque la base sobre una superficie apropiada (evitar superficies metálicas, textiles, etc.).
- Retire la jarra para leche de la base y retire la tapa.
- Coloque la espiral o el batidor sobre el empalme y añada la cantidad de leche fresca deseada en la jarra para leche teniendo en cuenta la marca MIN y MAX para la función correspondiente.
- Vuelva a poner la tapa en la jarra para leche.
- Coloque la jarra para leche sobre la base y conecte el enchufe en una toma de corriente. Suena una señal acústica y todas las luces de control parpadean una vez.
- Presione el interruptor de encendido/apagado para seleccionar la función deseada. La luz indicadora de Capuchino parpadea. Presione el interruptor de encendido/apagado nuevamente para seleccionar otra función.
- El funcionamiento se inicia automáticamente en unos pocos segundos y la luz indicadora correspondiente se enciende permanentemente.
- Para interrumpir el proceso manualmente pulse el interruptor de encendido/apagado.
- Una vez finalizado el proceso, el dispositivo se detiene automáticamente y suena una señal acústica.
- Retire la jarra para leche de la base y vierta la espuma de leche/bebida de leche mezclada en una taza o un vaso.
- **¡Peligro de quemaduras!** La jarra de leche está caliente después de su uso, solo agarre el asa y solo colóquela en un salvamanteles adecuado.
- Después del uso, retire siempre el enchufe de la caja de enchufe.

cilio

Funciones

- Antes de usar, preste siempre atención al marcado MIN, esto es 125 ml.
- La marcado MAX para espumar es 250 ml.
- La marcado MAX para mezclar es 350 ml.

Función	Inserto mezclar	Cantidad MAX	Preparación	Características
Capp	Espiral	250 ml	Capuchino	Espuma de leche caliente, firme
Capp	Batidor	350 ml	Flat White/Latte Art	Leche espumosa, caliente
Latte	Espiral	250 ml	Latte Macchiato	Espuma de leche caliente, cremosa
Latte	Batidor	350 ml	Café con leche	Leche espumosa, caliente
Choco	Espiral	250 ml	Cacao/Leche caliente	Mezclar en caliente, ligeramente espumosa
Choco	Batidor	350 ml	Cacao/Leche caliente	Mezclar en caliente
Cold	Espiral	250 ml	Café helado/Capuchino Freddo	Espuma de leche fría, firme
Cold	Batidor	350 ml	Bebida de leche mezclada	Mezclar en frío

Desconexión automática de seguridad

Si la batidora de leche se desconecta antes de que se haya completado el proceso, es decir, si aún no se ha alcanzado la consistencia deseada, y suena una señal acústica, el aparato se ha calentado demasiado. Si ocurriera esto, desconecte el dispositivo, retire el enchufe y espere 10 minutos aprox. A continuación, añada hasta el marcado MIN o más, vuelva a conectar el enchufe en la toma de corriente y encienda el dispositivo como de costumbre.

Consejos y trucos

- Para obtener resultados óptimos de espuma, utilice siempre leche fresca y fría (aprox. 2-8 °C) con un contenido de grasa de al menos un 3,5%. 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.
- Espumar o mezclar solo la cantidad de leche que necesite para que siempre tenga espuma de leche fresca con la consistencia deseada.
- Después de algún tiempo, la leche se separa de la espuma de la leche. Para obtener un resultado uniforme antes de verter, doblar la espuma de la leche a la leche con una cuchara.
- Para obtener un resultado de espumado uniforme limpie la jarra para leche entre varios procesos.
- Deje enfriar el aparato entre 2 procesos en caliente.
- Con la función Choco, puede agregar cacao en polvo/café en polvo instantáneo o chispas de chocolate/gotas de chocolate fácilmente solubles, para que el cacao/café se mezcle perfectamente.

cilio

- El aparato está equipado con patas de goma. Los muebles actuales están revestidos con múltiples lacas y materiales sintéticos y se tratan con diferentes productos de cuidado. Por ello, no se puede excluir completamente que algunos de estos materiales contengan componentes que corroan y reblandezcan las patas de goma. En caso necesario, ponga una base antideslizante debajo del aparato.

Limpieza y cuidados

¡Cuidado! ¡Limpie siempre la jarra para leche y los insertos mezclar inmediatamente después de cada proceso de calentamiento y mezclar! Esto evitará que la leche se seque.

- Antes de cada limpieza, retirar **siempre** el enchufe y dejar enfriar el aparato.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Limpie la base con un paño seco o ligeramente humedecido. No lave la base en el lavavajillas. No la sumerja en agua ni en otros líquidos.
- La jarra para leche se puede lavar en el lavavajillas. Sin embargo, se recomienda una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un poco de detergente.
- La tapa, la espiral y el batidor se pueden limpiar con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuagar con agua clara y seque completamente todas las piezas.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de reutilizarlo o guardarlo.

Datos técnicos

Batidora de leche de inducción PERFETTO 103137

Tensión de servicio: 220–240 V | 50/60 Hz

Consumo de potencia: 500 W



¡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 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.

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.

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

cilio

cilio



INDUCTIE- MELKOPSCHUIMER PERFETTO

GEbruiksaanwijzing
BEWAAR DEZE GEbruiksaanwijzing GOED!

cilio



Bedieningspaneel

Warme
Cappuccino
melkschuim

Warm
roeren



Warme
Latte Macchiato
melkschuim

Koud roeren/
opschuimen

Aan/uit
schakelaar

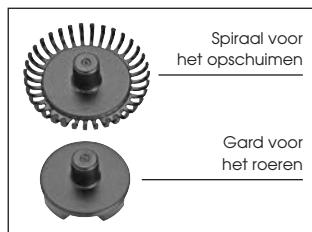


MAX-markering voor het roeren

MAX-markering voor het opschuimen

MIN-markering

Verbindingsstuk



Spiraal voor
het opschuimen

Gard voor
het roeren

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige melkopschuimer hebt gekozen. Dit product is een kwaliteitsproduct en komt overeen met de erkende regelgeving van de techniek en met de wet inzake de veiligheid van apparatuur.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van de melkopschuimer deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Houd in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaren voor de gebruiker ontstaan. Voor schade die als gevolg van ondeskundig gebruik ontstaat, kan cilio zich niet aansprakelijk stellen.

Veiligheidsinstructies

- Als dit apparaat aan andere personen doorgegeven wordt, dient u ervoor te zorgen dat samen met het apparaat ook de gebruiksaanwijzing overhandigd wordt.
- Bij ondeskundig gebruik of een verkeerde omgang kan geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard worden. **Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten.**
- Controleer eerst of het soort stroom en de netspanning overeenkomen met de informatie op het typeplaatje.
- Raak de melkkan, de basis en de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluiten het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
- Houd de melkopschuimer tijdens de werking steeds onder toezicht en gebruik hem uitsluitend voor het voorziene doeleinde, voor het verwarmen en opschuimen zoals roeren van melk.
- Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of ouder zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, behalve als deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat alsmede de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag in geen geval m.b.v. een externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem in werking gesteld worden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op niet brandbare, egale, stabiele en hittebestendige oppervlakken en niet in de buurt van waterbronnen, hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen, alsmede buiten bereik van kinderen.
- Let op voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat om oververhitting te voorkomen.
- Bescherm gevoelige oppervlakken voldoende van mogelijke spatten.
- Gebruik de melkkan alleen in combinatie met de bijbehorende basis en niet op het fornuis of een andere warmtebron. Gebruik de basis alleen met de bijgeleverde melkkan en niet met ander kookgerei.

- Let erop dat bij het gebruik zowel de basis als ook de onderkant van de melkkan helemaal droog zijn.
- Schakel de melkopschuimer uitsluitend in met melk en nooit leeg of met andere vloeistoffen.
- **Let op:** Als u de melkopschuimer niet te weinig melk vult (onder de MIN-markering), kan dit de levensduur van het apparaat verkorten. Als u te veel melk bijvult (boven de MAX-markering voor de geselecteerde functie), kan het melk overkoken en brandwonden veroorzaken.
- Zorg ervoor dat het deksel goed gesloten is voordat u het apparaat inschakelt.
- Open het deksel niet voordat het opschuimen resp. mixen is beëindigd.
- Let op dat de kabel niet klem komt te zitten, geen knik vertoont, contact met warme of hete oppervlakken heeft of langs scherpe randen schuurt.
- Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

- **Let op:** Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Raak het apparaat uitsluitend aan de handgreep aan.
Kans op brandwonden!
- Plaats de melkkan na gebruik alleen op een hittebestendige onderzetter.
- Hete stoom kan ontsnappen tijdens het gebruik en ook daarna bij het schenken. Zorg ervoor dat de tuit altijd van u of andere mensen af is gericht.
- Plaats geen voorwerpen zoals een lepel op de verwarmingsplaat. Bij het inschakelen van de verwarmingsplaat worden voorwerpen verwarmd die in direct contact staan met het oppervlak.
- Draag of verschuif de apparaat niet, zolang deze in gebruik is en terwijl deze nog heet is.
- Reinig na het gebruik alle onderdelen, die met levensmiddelen in contact zijn gekomen, grondig, zoals beschreven onder punt "Reiniging en onderhoud".
- Na elk gebruik de stekker uit het stopcontact trekken, en tevens:
 - vóór het vervangen van accessoires die bij het gebruik worden bewogen
 - als het apparaat zich niet onder uw direct toezicht bevindt
 - voordat de melkkan op of van de basis wordt gezet
 - storingen tijdens het gebruik
 - elke vorm van reiniging
 Trek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.
- Dompel de basis, de kabel of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen. Het apparaat niet in de vaatwasser reinigen.
- Gebruik het apparaat nooit, als u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing binnengedrongen is of als het gevallen is.
- Controllen de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Indien de kabel beschadigd is moet hij worden vervangen door geautoriseerde specialisten.
- Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.
- Gebruik alleen de originele accessoires.

cilio

Vóór de eerste ingebruikname

- Lees eerst deze gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies zorgvuldig door.
- Verwijder eerst alle verpakkingsmaterialen.
- De basis uitsluitend met een zachte doek (evt. licht vochtig gemaakt) afvegen. Het deksel, de melkkan, de spiraal en de gard met warm water en zacht afwasmiddel worden gereinigd. Daarna met helder water uitspoelen. Droog alle delen vervolgens goed.
- **Let op:** Bij het reinigen geen agressieve vloeistoffen of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Ingebruikname

- Plaats de basis op een geschikt oppervlak (geen metalen oppervlak, geen stof, enz.).
- Neem de melkkan van de basis en verwijder het deksel.
- Plaats de spiraal of de gard op het verbindingstuk en doe de gewenste hoeveelheid verse melk met inachtneming van de MIN- en MAX-markering voor de betreffende functie in de melkkan.
- Plaats het deksel terug op de melkkan.
- Zet de melkkan op de basis en steek de netstekker in de overeenkomstige stekkerdoos. Er klinkt een signaaltoon en alle indicatielampjes knipperen één keer.
- Druk op de aan/uit schakelaar om de gewenste functie te selecteren. Het indicatielampje voor Cappuccino knippert. Druk nogmaals op de aan/uit schakelaar om een andere functie te selecteren.
- De werking start automatisch binnen enkele seconden en het betreffende indicatielampje brandt dan permanent.
- Om het proces handmatig te onderbreken, drukt u op de aan/uit schakelaar.
- Zodra het proces is voltooid, stopt het apparaat automatisch en klinkt er een akoestisch signaal.
- Neem de melkkan van de basis en giet het melkschuim/de gemengde melkdrank in een kopje of glas.
- **Verbrandingsgevaar:** De melkkan is na gebruik heet, alleen de handgreep vastpakken en alleen op een geschikte onderzetter zetten.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

Funcities

- Let voor gebruik altijd op de MIN-markering, deze is 125 ml.
- Het MAX- markering voor opschuimen is 250 ml.
- Het MAX- markering voor roeren is 350 ml.

Funcie	Roeren inzetstuk	MAX hoeveelheid	Bereiding	Kenmerken
Capp	Spiraal	250 ml	Cappuccino	Heet, stevig melkschuim
Capp	Gard	350 ml	Flat White/Latte Art	Hete, opgeschuimde melk
Latte	Spiraal	250 ml	Latte Macchiato	Heet, romig melkschuim
Latte	Gard	350 ml	Melk koffie	Hete, opgeschuimde melk
Choco	Spiraal	250 ml	Cacao/Warme melk	Warm roeren, licht opgeschuimde
Choco	Gard	350 ml	Cacao/Warme melk	Warm roeren
Cold	Spiraal	250 ml	Ijskoffie/Cappuccino Freddo	Koud, stevig melkschuim
Cold	Gard	350 ml	Gemengde melkdrank	Koud roeren

Automatische veiligheidsuitschakeling

Als de melkopschuimer uitschakelt voordat het proces is voltooid, d.w.z. de gewenste consistentie nog niet is bereikt, en er een akoestisch signaal klinkt, is het apparaat te heet geworden. Mocht dit optreden, schakel dan het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht ongeveer 10 minuten. Vul daarna tot minimaal aan de MIN-markering, steek de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat, zoals gewoonlijk, in.

Tips en trucs

- Gebruik voor een optimaal schuimresultaat altijd verse, koude melk (ca. 2-8 °C) met een vetgehalte van minimaal 3,5%. De consistentie van het melkschuim kan variëren afhankelijk van het soort melk, het vetgehalte of ook de schuimtemperatuur.
- Schuim of roer slechts zoveel melk als u nodig heeft, zodat u altijd vers melkschuim heeft met de gewenste dikte.
- Na enige tijd de melk scheidt zich van het melkschuim. Voor een gelijkmatig resultaat vóór het schenken, gewoon met een lepel het melkschuim erdoor vouwen.
- Voor een constant schuimresultaat moet u de melkkan tussen meerdere keren van gebruik door uitwissen.
- Laat het apparaat tussen 2 warme processen afkoelen.
- Met de Choco-functie voeg je instant cacaopoeder/koffiepoeder of gemakkelijk oplosbare, smeltende chocoladeschilfers/chocoladedruppels toe, zodat je de cacao/koffie perfect gemengd krijgt.

cilio

- Het apparaat is uitgerust met rubbervoeten. De moderne meubels van vandaag zijn bekleed met de meest uiteenlopende lakken en kunststoffen en worden met een grote verscheidenheid aan onderhoudsmiddelen behandeld. Daarom kan het niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de rubbervoeten aantasten en week maken. Leg daarom eventueel een slipvrije onderlegger onder het apparaat.

Reiniging en onderhoud

Let op: Maak de melkkan en de roeren inzetstukken altijd direct na elk opwarm- en roerproces schoon! Dit voorkomt dat de melk uitdroogt.

- Vóór iedere reiniging **altijd** de netstekker uittrekken en het toestel afkoelen laten.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Veeg de basis uitsluitend af met een zachte, indien nodig licht vochtige, doek. Niet in de afwasmachine reinigen of in water of andere vloeistoffen dompelen.
- U kunt de melkkan in de vaatwasmachine reinigen. Wij raden u echter aan het product voorzichtig met de hand schoon te maken met warm water en een beetje afwasmiddel.
- Het deksel, de spiraal en de gard kunnen met warm water en een mild afwasmiddel worden gereinigd. Daarna met helder water uitspoelen en droog alle onderdelen volledig af.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat u het weer gebruikt of opbergt.

Technische gegevens

Inductie-Melkopschuimer PERFETTO 103137

Bedrijfsspanning: 220–240 V | 50/60 Hz

Vermogensopname: 500 W



Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!

Niet in vloeistoffen dompelen!

Afvalverwerking/Recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product 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.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 2 jaar 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 garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/rekening bij het apparaat bijgesloten is.

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

cilio

cilio tisch-accessoires GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
service@cilio.de · www.cilio.de