

Milk Frother
Mousseur à lait
Espumadora de leche



Items: FTR10, FTB20, FTW30, FTG40

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using it.

READ CAREFULLY BEFORE USE
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE
FOR HOUSEHOLD USE

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION:

When using appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not use for commercial purposes. The manufacturer will not accept responsibility for any inappropriate use or failure to comply with the instructions, and the warranty will be voided as a result.
- Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not repair the appliance yourself, but rather consult an authorized service person.
- Use the appliance only for the intended purpose.
- Keep away from heat, direct sunlight, dampness (never immerse the motor part in fluids).
- Store the appliance out of reach of children. Children may not play with the appliance.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of their reach.

WARNING:

- Caution! Do not allow small children to play with the plastic bag, as there is danger of suffocation!
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

BEFORE FIRST USE

Prior to using your milk frother for the first time, please read all safety and operating instructions thoroughly. Please make sure to follow the steps below before using this appliance.

1. Remove all packaging material.
2. Clean the stainless steel whisk under running water; do not immerse the handle and other parts in water, with the exception of the stainless whisk. (See: How to Clean instructions, below.)

Insert batteries (not included)

CAUTION:

- Do not expose the batteries to high temperatures or direct sunlight.
- Never throw batteries into fire. There is danger of explosion!
- New and used batteries may not be used together.
- Do not dispose of batteries with household waste.
- Do not try to recharge batteries.
- Remove the batteries if you intend not to use the appliance for a long time, to avoid leakage of battery acid.
- Remove leaking batteries immediately to prevent damage to the milk frother.

Battery installation:

1. The battery compartment is located below the On/Off button at the top of the housing. Twist off the cover counterclockwise to remove it.
2. Insert two 1.5V AA type batteries into the battery compartment. Check the polarity when inserting the batteries by observing the label in the battery compartment.
3. Close the battery compartment with the cover by twisting the cover clockwise until it is hand-tight.

HOW TO USE

1. Fill a tall container with the milk you want to froth. Make sure that you fill no more than one third of the container.
2. Pull off the protective cover (6).
3. Dip the whisk (5) into the milk until it is slightly above the base of the container.
4. Press down on the on/off button (1). The whisk (5) will rotate. The LED ring (4) lights up during operation.
5. Swirl in a circular motion until you create the desired volume of foam. While swirling, slowly and steadily raise the whisk (5). The whisk (5) must always remain within the milk.
6. Let go of the on/off button (1) in order to switch off the milk frother. The LED ring (4) will turn off.
7. Take the whisk (5) out of the milk as soon as it stops rotating.
8. Use a spoon to remove the milk foam.
9. Clean the whisk.

NOTE:

- For best results, use whole milk. Milk with less fat content, as well as soy milk or lactose-free milk, will produce less froth.
- Fill the container to just one third with milk, as the volume increases considerably during frothing.
- The milk should be cool.
- If you want to make warm milk froth, the milk should not exceed 60 °C /140 °F, otherwise the milk will not froth.
- If you find the milk froth to be too liquidy, we recommend leaving it to rest for around 30 seconds. During this time, the liquid milk will sink down and the milk froth will achieve a better consistency.

Cleaning:

WARNING:

- Do not use any scratching or abrasive cleaning agents or abrasive objects (such as a metal scourer) for cleaning purposes. Otherwise the milk frother may be damaged.
- Do not clean the milk frother and its accessories in the dishwasher, as this may cause irreparable damage.
- Never immerse the handle (3) in water or any other liquid. No liquid may enter the handle (3).
- Ideally, clean the appliance immediately after using it. This way, any milk residues won't dry.

How to Clean:

- Pull off the protective cover (6).
- Clean the housing of the milk frother with a soft, damp cloth, using a mild detergent for stubborn stains.
- Place the whisk (5) in rinse water to clean it. Press down on the on/off button (1) for a few seconds so that the whisk (5) rotates. Take the whisk (5) out of the rinse water as soon as it stops rotating. Rinse the whisk (5) with clear water.
- Dry all of the parts thoroughly.
- Place the protective cover (6) on the appliance.

FAQs: Why is the milk frother not working?

- Replace batteries with new ones.
- Check and make sure that the batteries are inserted properly.

Recipe:

You can use your freshly made milk froth in many beverages. We have included some recipes for you.

Viennese Blend

- Freshly brewed coffee
- Hot milk
- Milk froth

Place the same amount of freshly brewed black coffee and hot milk in a large cup until about one centimeter / ½ inch below the rim of the cup. Pour in the freshly made milk froth.

Latte Macchiato

- 150 ml / 5 oz milk to make milk froth
- 1 portion of espresso (25-30 ml) (1oz)

Use the milk to make fresh milk froth and pour the froth into a latte macchiato glass until the glass is three quarters full. Next, slowly and carefully pour the espresso into the milk froth.

Those who like strong coffee can add an extra portion of espresso at this stage. Ideally, the espresso has now collected in the center. The liquid milk is at the bottom and the top of the drink is crowned by a thick layer of froth. If there is any leftover milk froth and space in the glass, you can carefully add it to the rest of the milk froth.

Recipe:

You can use your freshly made milk froth in many beverages. We have included some recipes for you.

Carajillo – A Spanish drink combining coffee with a shot

- 1 cup of espresso
- 1 cl brandy or rum
- 1-2 cl egg liqueur
- 1 heaped teaspoon of fine cane sugar
- Milk froth

Stir the espresso with the brandy and dissolve the cane sugar in it. Put the egg liqueur into a large glass and then very slowly slide the espresso over a spoon onto the egg liqueur. This creates two layers in the glass. Fill the glass with the freshly made milk froth.

Coffee with nut nougat cream

- 1 cup of freshly brewed coffee
- 2 teaspoons of nut nougat cream
- Milk froth

Stir the nut nougat cream directly into the freshly brewed coffee, provided it is still very hot. Pour-in the freshly made milk froth. If you like, you can stir some chili powder into your coffee and sprinkle a little bit on the milk froth.

REGISTRATION CARD



Congratulations on your selection of a quality household appliance from Euro-Cuisine. Please complete this product registration and return it to Euro-Cuisine to activate the product warranty. Mail with proof of purchase from the box (the UPC code) or a copy of the sales receipt to:

Euro-Cuisine, Inc.

P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035
888-343-5554 www.eurocuisine.net

Last Name: _____ First Name: _____

Address _____ Male Female

City, State, Zip: _____ Age: _____

Email: _____ Phone: _____

EuroCuisine Product Purchased: _____ Model #: _____

Purchase Date: _____ Purchase Price: _____

Purchased At: _____ Specialty Store Online Department Store
 Mail Order Other Gift

Please remember to mail Proof of Purchase from the box (the UPC code) or a copy of the sales receipt





EURO Cuisine
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Milk Frother
Mousseur à lait
Espumadora de leche

REGISTRATION CARD

Items: FTR10, FTB20, FTW30, FTG40

LIMITED 3-YEAR WARRANTY



Euro Cuisine is proud to back this appliance with a limited 3-year warranty. Euro-Cuisine warrants that this product will be free from defects in workmanship or materials under normal home use for three years from the date of the original purchase.

It is suggested that you complete and return the enclosed product registration promptly to facilitate verification of the date of original purchase.

Should you experience any defects as described above in this three-year period, contact Euro-Cuisine at: 888-343-5554, or write us at P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035. When you call, please have the following information available:

- Product Name
- Product Model Number
- Purchase Date
- Proof of Purchase
- Description of Defect

This warranty excludes:

- Damage caused by accident, misuse, or shipment
- Any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Euro-Cuisine
- Retailers or other use for commercial purposes
- Damages caused by failure to follow safeguards section of instruction book

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous aimerez l'utiliser.

LISEZ AVEC ATTENTION AVANT UTILISATION
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR
RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE
POUR UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION :

Il est important de toujours suivre les mesures de sécurité de base lors de l'utilisation d'appareils, y compris les mesures suivantes :

- Lisez toutes les instructions.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins commerciales. Le fabricant n'assumera aucune responsabilité pour une utilisation non appropriée ou un manque de respect des instructions, et la garantie sera annulée en conséquence.
- N'utilisez pas cet appareil s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même, mais adressez-vous à une personne autorisée à effectuer l'entretien.
- Utilisez cet appareil uniquement pour ce à quoi il est destiné.
- Éloignez cet appareil de toute chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (n'immergez jamais les pièces du moteur dans des liquides).
- Rangez cet appareil dans un endroit hors de portée des enfants. Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil.
- Pour assurer la sécurité de vos enfants, veuillez garder tout le matériel d'emballage (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT :

- Attention! Ne laissez pas les petits enfants jouer avec le sac en plastique, étant donné que cela représente un danger de suffocation!
- Les enfants doivent être supervisés en tout temps afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Spécifications :

Alimentation électrique :

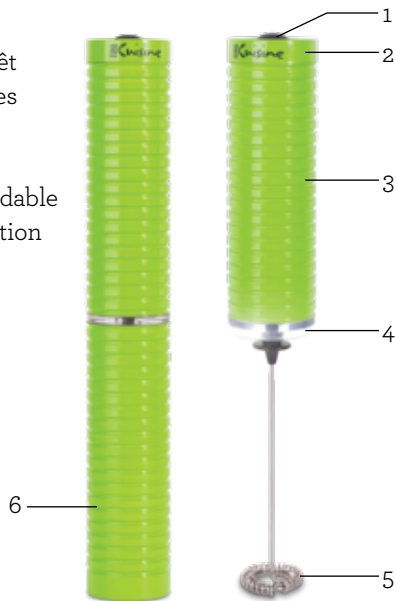
2 x 1,5 V

Type de piles :

2 x AA 1,5 V

PIÈCES :

1. Bouton Marche/Arrêt
2. Compartiment à piles
3. Poignée
4. Anneau DEL
5. Fouet en acier inoxydable
6. Couvercle de protection



POUR UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre moussEUR à lait pour la première fois, veuillez bien lire toutes les instructions d'utilisation et relatives à la sécurité. Veuillez vous assurer de suivre les étapes ci-dessous avant d'utiliser cet appareil.

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Nettoyez le fouet en acier inoxydable sous de l'eau courante; n'immergez pas la poignée ou d'autres pièces dans de l'eau, sauf le fouet en acier inoxydable. (Voir les instructions sur le nettoyage ci-dessous.)

Insérez les piles (non incluses).

Attention :

- N'exposez pas les piles à des températures élevées ou à la lumière directe du soleil.
- Ne jetez jamais les piles dans un feu. Un danger d'explosion est présent!
- Des piles neuves ne peuvent pas être utilisées avec des piles usées.
- Ne jetez pas les piles avec des ordures ménagères.
- N'essayez pas de recharger les piles.
- Retirez les piles si vous avez l'intention de ne pas utiliser cet appareil pendant longtemps, afin d'éviter une fuite d'acide des piles.
- Retirez immédiatement les piles qui fuient afin de prévenir un endommagement du moussEUR à lait.

Installation des piles :

1. Le compartiment à piles se trouve sous le bouton Marche/Arrêt dans le haut du boîtier. Tournez le couvercle dans le sens antihoraire pour le retirer.
2. Insérez deux piles de type AA de 1,5 V dans le compartiment à piles. Vérifiez la polarité lors de l'insertion des piles en observant l'étiquette dans le compartiment à piles.
3. Fermez le compartiment à piles avec le couvercle en tournant le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré à la main.

COMMENT UTILISER L'APPAREIL :

1. Remplissez un contenant de grande taille avec le lait que vous souhaitez faire mousser. Assurez-vous de ne remplir qu'un tiers du contenant au maximum.
2. Tirez sur le couvercle de protection (6) pour le retirer.
3. Trempez le fouet (5) dans le lait jusqu'à ce qu'il soit légèrement au-dessus de la base du contenant.
4. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1). Le fouet (5) tournera. L'anneau DEL (4) s'allume pendant le fonctionnement.
5. Faites tourner dans un mouvement circulaire jusqu'à ce que vous ayez obtenu le volume de mousse souhaité. Pendant que vous faites tourner, élevez le fouet lentement et de manière uniforme (5). Le fouet (5) doit toujours rester dans le lait.
6. Relâchez le bouton Marche/Arrêt (1) pour arrêter le mousser à lait. L'anneau DEL (4) s'éteindra.
7. Sortez le fouet (4) du lait dès qu'il s'arrête de tourner.
8. Utilisez une cuillère pour retirer la mousse du lait.
9. Nettoyez le fouet.

REMARQUE :

- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez du lait entier. Le lait contenant moins de matières grasses, ainsi que le lait de soja ou le lait sans lactose produiront moins de mousse.
- Remplissez le contenant à un tiers de lait uniquement, étant donné que le volume augmente de manière considérable pendant la création de mousse.
- Le lait doit être froid.
- Si vous souhaitez créer de la mousse avec du lait chaud, le lait ne doit pas dépasser 60 °C /140 °F; il ne moussera pas si ceci n'est pas le cas.
- Si vous estimez que la mousse du lait est trop liquide, nous recommandons de laisser reposer pendant 30 secondes environ. Pendant cette période, le lait liquide descendra et la mousse du lait deviendra plus consistante.

Nettoyage :

AVERTISSEMENT

- N'utilisez aucun agent de nettoyage qui raye ou est abrasif, ni des objets abrasifs (comme un tampon à récurer métallique) à des fins de nettoyage. Le mousser à lait pourrait subir des dommages.
- Ne nettoyez pas le mousser à lait et ses accessoires dans le lave-vaisselle, étant donné que cela pourrait créer des dommages irréparables.
- N'immergez jamais la poignée (3) dans de l'eau ou un autre liquide. Aucun liquide ne doit pénétrer dans la poignée (3).
- Idéalement, nettoyez l'appareil immédiatement après son utilisation. Cela empêchera tout résidu de lait de sécher.

Comment nettoyer :

- Tirez sur le couvercle de protection (6) pour le retirer.
- Nettoyez le boîtier du mousser à lait avec un chiffon doux et humide, en utilisant un détergent doux pour les tâches tenaces.
- Mettez le fouet (5) dans de l'eau de rinçage pour le nettoyer. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pendant quelques secondes de manière à faire tourner le fouet (5). Sortez le fouet (5) de l'eau de rinçage dès qu'il s'arrête de tourner. Rincez le fouet (5) avec de l'eau claire.
- Séchez bien toutes les pièces.
- Posez le couvercle de protection (6) sur l'appareil.

FAQ : Le mousser à lait ne fonctionne-t-il pas?

- Remplacez les piles par des piles neuves.
- Vérifiez et assurez-vous que les piles sont insérées correctement.

Recette :

Vous pouvez utiliser la mousse de lait nouvellement préparée dans de nombreuses boissons. Nous avons inclus quelques recettes.

Mélange viennois

- Café fraîchement préparé
- Lait chaud
- Mousse de lait

Mettez la même quantité de café fraîchement préparé et de lait chaud dans une grande tasse jusqu'à un centimètre / 1/2 pouce au-dessous du rebord de la tasse. Versez la mousse de lait fraîchement préparée.

Latte Macchiato

- 150 ml / 5 oz de lait pour préparer la mousse de lait
- 1 portion d'expresso (25 à 30 ml) (1 oz)

Utilisez le lait pour préparer de la mousse de lait fraîche et versez la mousse dans un verre de latte macchiato jusqu'à ce que le verre soit rempli aux trois quarts. Versez ensuite lentement et délicatement l'expresso dans la mousse de lait.

Les personnes qui aiment le café fort peuvent ajouter une portion supplémentaire d'expresso à ce stade. Idéalement, l'expresso s'est maintenant aggloméré dans le centre. Le lait liquide se trouve dans le bas et la partie supérieure de la boisson est couronnée par une couche épaisse de mousse. S'il reste de la mousse de lait et de l'espace dans le verre, vous pouvez l'ajouter délicatement au reste de la mousse de lait.

Recipe:

Vous pouvez utiliser la mousse de lait nouvellement préparée dans de nombreuses boissons. Nous avons inclus quelques recettes.

Carajillo – Une boisson espagnole qui combine du café avec une dose d’alcool

- 1 tasse d’expresso
- 1 cl de brandy ou de rhum
- 1 à 2 cl de liqueur à base d’œufs
- 1 bonne cuillère à café de sucre de canne fin
- Mousse de lait

Remuez l’expresso avec le brandy en y faisant dissoudre le sucre de canne. Mettez la liqueur à base d’œufs dans un grand verre puis faites glisser très lentement l’expresso sur une cuillère dans la liqueur à base d’œufs. Cela crée deux couches dans le verre. Remplissez le verre avec la mousse de lait fraîchement préparée.

Café avec crème de nougat aux noix

- 1 tasse de café fraîchement préparé
- 2 cuillères à thé de crème de nougat aux noix
- Mousse de lait

Remuez la crème de nougat aux noix directement dans le café fraîchement préparé, à condition qu’il soit encore très chaud. Versez-y la mousse de lait fraîchement préparée. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter en remuant un peu de poudre de chili dans votre café et en saupoudrer une petite quantité sur la mousse de lait.

Carte d'Enregistrement



Félicitations pour l'achat d'un électroménager d'Euro-Cuisine de qualité. Prière de compléter la Carte d'Enregistrement de cet appareil et la retourner à Euro-Cuisine afin d'activer la garantie. Postez avec la Preuve d'Achat incluse dans la boîte (avec le code UPC), ou une copie de la facture, à l'adresse suivante :

Euro-Cuisine, Inc.

P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035

888-343-5554 www.eurocuisine.net

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____ Homme Femme

Ville, Code Postal : _____ Age : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Achat de quel article EuroCuisine : _____ Modèle #: _____

Date d'achat : _____ Prix d'achat : _____

Achat fait à quel endroit : _____

Magasin spécialisé Sur Internet Magasin à rayons Par la poste Autre Cadeau

N'oubliez pas de poster cette Carte d'Enregistrement avec la Preuve d'Achat incluse dans la boîte (avec le code UPC) ou une copie de la facture.





EURO Cuisine
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Milk Frother Mousseur à lait Espumadora de leche

Carte d'Enregistrement

Items: FTR10, FTB20, FTW30, FTG40

Limite de garantie de 3 ans



Euro-Cuisine est fier de vous offrir cet électroménager avec une garantie limitée de 3 ans, Euro-Cuisine garantie que ce produit est exempt de défauts dans la fabrication et le matériel lorsque utiliser normalement à la maison et cela du début de la date d'achat originale jusqu'à une limite de 3 ans. Nous vous suggérons de compléter et de retourner dans les plus brefs délais la garantie afin de faciliter la vérification de la date de l'achat originale.

Si vous expérimentez n'importe quelles des déficiences décrites ci haut, durant la période de trois ans de garantie vous communiquerez avec nous, ayez en mains les informations suivantes :

- Nom du produit
- Numéro de modèle du produit
- Date d'achat
- Preuve d'achat
- Description de la déficience

Cette garantie exclue :

- Dommages causés par accident, utilisation abusive, transport.
- Toutes déficiences causés par des accessoires, pièces de remplacement ou service de réparation autres que ceux autorisés par Euro Cuisine.
- Revente et toute autre utilisation commerciale.
- Les dommages encourus suite à l'omission d'avoir respecter les mises en garde du livret d'instruction.

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que lo disfruten.

LEA CON ATENCIÓN ANTES DE USAR.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES COMO
REFERENCIA FUTURA.
PARA USO DOMÉSTICO**

PRECAUCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIÓN:

Al usar aparatos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, como las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No lo use con propósitos comerciales. El fabricante no aceptará responsabilidad por ningún uso inapropiado o si no se siguen las instrucciones y, como resultado, la garantía quedará anulada.
- No use el aparato si está dañado.
- No repare el aparato usted mismo, consulte a un experto autorizado.
- Use el aparato solo con el propósito para el que fue creado.
- No lo acerque al calor, a la luz directa del sol o a humedad (nunca sumerja la pieza con motor en fluidos).
- Almacene el aparato fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con este aparato.
- Para no poner en peligro la seguridad de los niños, elimine de su alcance todo el material de empaque (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.).

ADVERTENCIA:

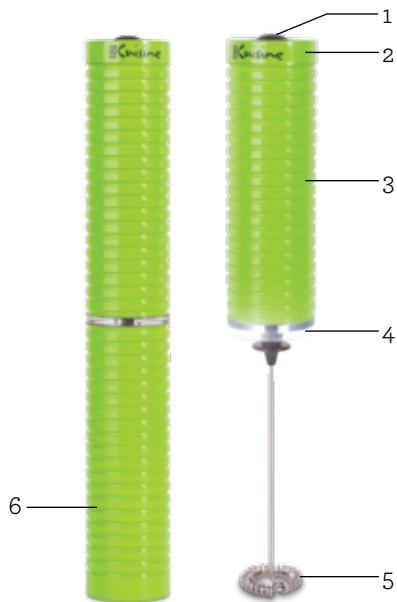
- ¡Precaución! No permita que niños pequeños jueguen con las bolsas de plástico, ya que se podrían asfixiar.
- Es necesario supervisar a los niños en todo momento para asegurar que no jueguen con el aparato electrodoméstico.

Especificaciones:

Suministro de energía: 2 x 1,5 V **Tipo de pilas:** 2 x AA 1,5 V

PARTS:

1. Botón de encendido y apagado
2. Compartimiento para pilas
3. Manija
4. Anillo LED
5. Batidor de acero inoxidable
6. Cubierta protectora



**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO EN EL HOGAR**

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

Antes de usar su espumadora de leche por primera vez, lea con atención todas las instrucciones de seguridad y de funcionamiento. Asegúrese de seguir los siguientes pasos antes de usar este aparato.

1. Deseche todo el material de empaque.
2. Limpie el batidor de acero inoxidable bajo un chorro de agua; no sumerja en agua la manija ni otras piezas, con excepción del batidor inoxidable. (Consulte las instrucciones de limpieza)

Introduzca las pilas (no se incluyen)

PRECAUCIÓN:

- No exponga las pilas a altas temperaturas o a la luz directa del sol
- Nunca tire las pilas usadas en fuego. ¡Podrían explotar!
- No se pueden usar al mismo tiempo distintos tipos de pilas nuevas y usadas.
- No deseche las pilas junto con la basura de su hogar.
- No intente recargar las pilas.
- Saque las pilas si no planea usar el aparato durante un largo periodo de tiempo, para evitar fugas del ácido de las pilas.
- Saque de inmediato cualquier pila que tenga alguna fuga para evitar daños a la espumadora de leche.

Instalación de las pilas:

1. El compartimiento para pilas está abajo del interruptor de encendido y apagado en la parte superior del cuerpo del aparato. Haga girar la cubierta hacia la izquierda para sacarla.
2. Introduzca dos pilas tipo AA de 1.5 V AA en el compartimiento para pilas. Verifique la polaridad al meter las pilas. Al hacerlo, observe la etiqueta en el compartimiento para pilas.
3. Cierre el compartimiento para pilas con la cubierta haciéndola girar hacia la derecha hasta que quede bien apretada con la fuerza de las manos.

USO:

1. Llene un recipiente alto con la leche que quiera espumar. Asegúrese de no llenar más de una tercera parte del recipiente.
2. Jale la cubierta protectora (6).
3. Meta la batidora (5) en la leche hasta que quede ligeramente sobre la base del recipiente.
4. Oprima el botón de encendido y apagado (1). La batidora (5) comienza a girar. El anillo LED (4) se ilumina durante el funcionamiento.
5. Haga movimientos circulares hasta que haya creado el volumen deseado de espuma. Mientras hace los movimientos circulares, suba lenta y constantemente la batidora (5). La batidora (5) siempre debe permanecer dentro de la leche.
6. Deje de oprimir el botón de encendido y apagado (1) para que se apague la espumadora de leche. El anillo LED (4) se apaga.
7. Saque la batidora (5) de la leche en cuanto deje de girar.
8. Con una cuchara saque la espuma de leche.
9. Limpie la batidora.

NOTA:

- Para obtener mejores resultados, use leche entera. La leche con menor contenido de grada, así como la leche de soya y la leche deslactosada, producen menos espuma.
- Llene el recipiente solo hasta una tercera parte, ya que el volumen aumenta considerablemente al formarse la espuma.
- La leche debe estar fría.
- Si desea formar espuma en leche tibia, la leche no debe estar a más de 60°C /140°F, ya que de lo contrario no formará espuma.
- Si la espuma de leche le queda demasiado líquida, le recomendamos dejarla reposar unos 30 segundos. Durante este tiempo, la leche líquida se deposita en el fondo y la espuma adquiere una mejor consistencia.

Limpieza:

ADVERTENCIA

- No use productos o materiales rasposos o abrasivos (como un tallador de metal) para limpiar. Si lo hace, la espumadora de leche podría dañarse.
- No limpie la espumadora de leche ni los accesorios en un lavaplatos automático, ya que esto podría causarles daños irreparables.
- Nunca sumerja la manija (3) en agua ni en ningún otro líquido. Ningún líquido debe entrar en la manija (3).
- Idealmente, se debe hacer la limpieza inmediatamente después de usar el aparato. De esta forma no se secan los residuos de leche.

Cómo limpiar:

- Jale la cubierta protectora (6).
- Limpie el cuerpo de la espumadora de leche con un paño suave y húmedo, o humedézcalo en una solución ligera de detergente en caso de que haya manchas difíciles de quitar.
- Meta la batidora (5) en agua de enjuague para limpiarla. Oprima unos cuantos segundos el botón de encendido y apagado (1) para que gire la batidora (5). Saque la batidora (5) del agua de enjuague en cuanto se detenga. Enjuague la batidora (5) con agua limpia.
- Seque muy bien todas las piezas.
- Coloque la cubierta protectora (6) en el aparato.

Preguntas frecuentes: ¿No funciona la espumadora de leche?

- Cambie las pilas por unas nuevas.
- Revise y asegúrese de que las pilas estén bien instaladas.

Recetas:

Puede usar la espumadora de leche recién preparada en varias bebidas. Hemos incluido algunas recetas.

Mezcla vienesa

- Café recién preparado
- Leche caliente
- Espuma de leche

Ponga la misma cantidad de café negro recién preparado y de leche caliente en una taza grande hasta que quede aproximadamente 1 cm / ½ pulgada hasta el borde de la taza. Agregue la espuma de leche recién preparada.

Latté Macchiato

- 150 ml / 5 oz. de leche para hacer espuma de leche
- 1 porción de café expreso (25 a 30 ml) (1 oz)

Con la leche prepare espuma de leche y agregue la espuma a un vaso para latté macchiato hasta que el vaso quede lleno hasta tres cuartas partes. Luego, lentamente y con cuidado vacíe el café expreso en la espuma de leche.

A quienes les gusta el café fuerte, en este momento pueden agregar otra porción de expreso. Idealmente, el café expreso debe quedar en el centro. La leche líquida debe quedar en el fondo, y en la parte superior de la bebida debe quedar una capa gruesa de espuma. Si le sobra espuma de leche y espacio en el vaso, puede añadirla con cuidado al resto de la espuma de leche.

Recetas:

Puede usar la espumadora de leche recién preparada en varias bebidas. Hemos incluido algunas recetas.

Carajillo – bebida española que combina café con un trago

- 1 taza de café expreso
- 1 cl de brandy o ron
- 1-2 cl de licor de huevo (rompopo)
- 1 cucharadita rebosante de azúcar de caña
- Espuma de leche

Ponga el expreso con el brandy o ron, y disuelva el azúcar de caña en la mezcla. Ponga el licor de huevo en un vaso grande y luego muy lento deslice el expreso sobre una cuchara sobre el licor de huevo. Esto crea dos capas en el vaso. Llene el vaso con espuma de leche recién preparada.

Café con crema de nueces

- 1 taza de café recién preparado
- 2 cucharaditas de crema de nuez
- Espuma de leche

Mezcle la crema de nueces directamente en el café recién preparado, siempre que esté bien caliente. Ponga la espuma de leche recién preparada. Si lo desea, puede agregar chile en polvo al café y espolvorear un poco sobre la espuma.

TARJETA DE REGISTRO



Felicitaciones por su selección de un aparato electrodoméstico de alta calidad de Euro-Cuisine. Sirvase llenar este registro y devuélvalo a Euro-Cuisine para activar la garantía de su producto. También envíe el comprobante de compra de la caja (código UPC) o una copia de su recibo a:

Euro-Cuisine, Inc.

P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035

888-343-5554 www.eurocuisine.net

Apellido: _____ Nombre: _____

Dirección: _____ Hombre Mujer

Ciudad, Estado, C.P.: _____ Edad: _____

E-mail: _____ Teléfono: _____

Producto Euro-Cuisine: _____ Modelo #: _____

Fecha de compra: _____ Precio de compra: _____

Comprado en: _____

Tienda de especialidades En Internet Almacén de departamentos Por correo Otro Regalo

Recuerde enviar por correo con comprobante de compra de la caja (código UPC) a una copia de su recibo.





EURO Cuisine®
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Milk Frother Mousseur à lait Espumadora de leche

TARJETA DE REGISTRO

Items: FTR10, FTB20, FTW30, FTG40

Limite de garantie de 3 ans



En Euro Cuisine estamos orgullosos de respaldar este aparato electrodoméstico con una garantía limitada de 3 años. Euro-Cuisine garantiza que este producto estará libre de defectos en mano de obra y materiales bajo uso normal en el hogar durante 3 años a partir de la fecha de compra original. Le sugerimos que llene y devuelva sin demora el registro de producto que incluimos para facilitar la verificación de la fecha de compra original.

Si llegara a encontrar defectos, como se describe arriba, en este periodo de 3 años, comuníquese con Euro-Cuisine at: 888-343-5554, or write us at P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035.

Cuando nos llame, tenga a la mano la siguiente información:

- Nombre del producto
- Número del modelo del producto
- Fecha de compra
- Comprobante de compra
- Descripción del defecto

This warranty excludes:

- Daños causados por accidentes, mal uso o envío;
- Todos los defectos causados por accesorios, piezas de repuesto o servicios de reparación distintos a los autorizados por Euro-Cuisine;
- Minoristas o uso con propósitos comerciales; y
- Daños causados por no cumplir las precauciones de seguridad del manual de instrucciones.



EURO Cuisine
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Milk Frother Mousseur à lait Espumadora de leche

www.eurocuisine.net

Euro-Cuisine, Inc P.O. Box 351208 Los Angeles, CA 90035

Tel (562) 659-7810 Fax (562) 659-7804 info@eurocuisine.net

The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2018 All rights reserved.

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

Le nom Euro Cuisine et le logo sont des marques de commerce déposées d'Euro-Cuisine, Inc. ©2018 Tous droits réservés.

Les illustrations et la conception de cet emballage sont protégées par la loi sur le droit d'auteur des É.U. et ne peuvent pas être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées pour un objectif quelconque sans permission préalable par écrit. Il est interdit d'altérer, de retirer ou de reproduire des marques de commerce ou des avis de droit d'auteur de cet emballage.

El nombre Euro Cuisine y su logotipo son marcas registradas de Euro-Cuisine, Inc. ©2018 Todos los derechos reservados.

El arte y el diseño de este paquete están protegidos por la ley de derechos de autor de EE.UU. y no pueden ser reproducidos, distribuidos, mostrados, publicados o usados con ningún propósito sin permiso por escrito con anticipación. No se permite alterar, retirar o reproducir ningún aviso de marca registrada o de derechos de autor de este paquete.

Items: FTR10, FTB20, FTW30, FTG40