

www.1byonebros.com

www.1byonebros.com

1byone Products Inc.

1230 E Belmont Street, Ontario, CA, USA 91761

Customer Service: +1 909-391-3888

www.1byonebros.com



Made in China

SIMPLETaste

Milk Frother



Instruction Manual/ Bedienungsanleitung/ Manuel d'instructions/
Manual de instrucciones/ Manuale di istruzioni

Introduction

Thank you for purchasing SIMPLETaste Milk Frother. This instruction manual contains important information about safety, usage and disposal. Use the product as described and keep this manual for future reference. If you sell this Milk Frother or pass it on, also give this manual to the new owner.

Safety Instructions

Caution Regarding Risk Of Injury!

1. SIMPLETaste Milk Frother may be used by children aged 8 years old and over if they are supervised by an adult and have been told how to use the Milk Frother safely and are aware of potential risks.
2. Cleaning and maintenance may not be carried out by children unless they are 8 years old or older and are supervised.
3. Children must not play with the Milk Frother.
4. The Milk Frother may be used by dependents if they are supervised and have been instructed how to use the Milk Frother safely and have understood the potential risks.

Caution Regarding Product Damage!

1. Avoid penetration of the Milk Frother by foreign objects.
2. Do not submerge the frother body in water or other liquids. This will lead to irreparable damage to the Milk Frother.
3. The Milk Frother must not be placed on hot surfaces.
4. Never attempt to process solid foodstuffs with the Milk Frother.

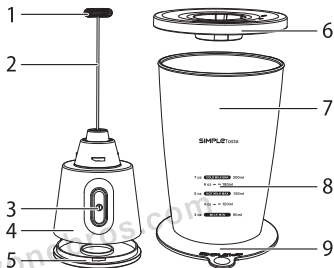
Caution Regarding Batteries

Safety instructions for battery disposal:

1. Do not recharge batteries or allow batteries to come into contact with fire as these present a risk of explosion and injury.
2. Never open, solder or weld batteries as these present a risk of explosion and injury.
3. Check the condition of batteries at regular intervals. Leaking batteries can cause damage to the Milk Frother.
4. If you do not intend to use the Milk Frother for an extended period of time, remove the batteries.
5. Keep batteries out of children's reach so they don't consume them. If a battery is swallowed, medical assistance must be sought immediately.

Product Description

1. Frother Whisk
2. Frother Rod
3. Power On/Off Button
4. Frother Body
5. Battery Compartment Cover
6. Beaker Lid
7. Beaker
8. Measurement Markings
9. Beaker Base



Included Items

1 x Milk Frother Body

1 x Beaker Lid

1 x Instruction Manual

1 x Beaker

1 x Beaker Base

Before using the Milk Frother for the first time, check the package contents to ensure all parts are free of visible damage.

Battery Installation Guide

Step 1 :

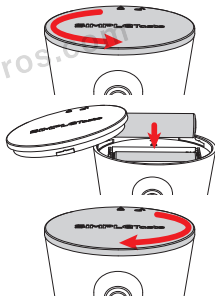
Turn the battery compartment cover anticlockwise to remove the cover.

Step 2:

Insert 2 AA batteries (not included) into the compartment using correct polarity.

Step 3:

Reattach the battery compartment cover and turn clockwise to secure.



Note:

- Change the batteries when performance of the Milk Frother becomes noticeably weaker.
- Always use 1.5V AA batteries of the same type and never combine old batteries with new batteries.

EN How to Operate

DE The beaker will vibrate while frothing. **ALWAYS** place the beaker on the beaker base to avoid slippage.

FR Step 1:

ES Place the beaker on the base to avoid slippage. **DO NOT** use the Milk Frother and beaker without the base.

IT Step 2:

Decide how much milk to froth and fill the beaker with the appropriate amount of milk using the measurement markings. Milk volume should not exceed the Max level.

Step 3:

Place the lid on the beaker.

Step 4:

Insert the frother rod into the beaker and secure the frother body to the beaker lid by turning it anticlockwise.

Step 5:

Press the On/Off button to start the whisk. Keep an eye on the quantity and consistency of the froth in the beaker and adjust frothing time as needed.

Step 6:



Once the preferred amount of froth is created, press the On/Off button to stop the whisk.

⚠ Caution:

When not attached to the beaker, stand the frother body up so the rod and whisk face upward. Laying the frother body sideways may result in it rolling away and falling to damage the frother body.



How to Clean and Store

We recommend cleaning the Milk Frother immediately after use.

Cleaning the Frother Body

DO NOT SUBMERGE THE FROTHER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Step 1:

Dip the whisk and stainless steel rod into hot or mild soapy water.



Step 2:

Press the On/Off button to whisk the soapy water.



Step 3:

Remove the frother whisk from the soapy water, rinse with clean water and whisk in the air to dry.



Step 4:

Clean the frother body with a moist cloth. **DO NOT** rinse the frother body under water or immerse the frother body in water.



Cleaning the Beaker and Lid

ONLY the beaker is dishwasher safe, the lid is not.

Clean the beaker and lid in warm soapy water.

Use a mild detergent on a cloth for stubborn residues.

Cleaning the Beaker Base

Rinse the beaker base under tap water and dry with a cloth.

Choosing the Right Milk

The quality and volume of milk foam depends on the type, temperature and characteristics of the milk being used (e.g. fat and protein content).

We suggest picking your milk based on taste preferences, diet and what you enjoy most with your coffee drinks. Don't be afraid to experiment as frothing should be fun!

	Skill Type	Taste	Good For
Non-fat Milk	Best for beginner frothers as creating lots of froth and bubbles is easy with non-fat milk.	Lighter and less flavorful due to the lack of fat content.	Hot Frothing Cold Frothing
2% Milk	Great for beginners.	Produces froth that is richer and creamier.	Cold Frothing
Whole Milk	Better for more experienced frothers as the fat weighs down the foam and makes creating perfect froth challenging.	Produces the most delicious rich froth.	Hot Frothing Cold Frothing

Temperature Tips:

Cold Frothing: Use cold milk between 4-6°C/39-43°F.

Hot Frothing: Use hot milk no hotter than 60°C/140°F.

Note: Please do not use milk in normal temperature, frothing with milk in normal temperature cannot reach best results.

Specifications

Power Supply: 2 x 1.5V AA batteries (LR6, Mignon, not included)



This product's packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

EN

DE

FR

ES

IT

Milk Frothing Recipes

What better way to start your day or liven up a party than to have fun with frothing by making some of these delicious recipes!

Classic Café Latte

* Makes 1 Latte

What you will need

Coffee of choice, enough for an 8oz cup

1/2 cup 2% or non-fat milk

Cocoa powder for garnish

SIMPLETaste Premium Milk Frother

Instructions

Brew coffee (we recommend French Press coffee if you haven't tried before). When the coffee is close to being ready, begin frothing the milk. This should take 30 to 45 seconds, depending on how thick you like your froth.

Once the desired froth thickness is reached, pour the froth from the beaker into a cup and microwave the froth for 30 seconds. The microwave process will help stabilize the froth and keep it on top of the milk.

Holding the froth back with a spoon, pour as much milk as desired into your cup of coffee. Spoon the rest of the remaining froth into your cup and sprinkle cocoa powder on top.

EN Cappuccino

DE * Makes 1 Cappuccino

FR What you will need

ES 1-2 shots Espresso or 4 ounces of strong coffee

IT 1/4-1/2 cup Unsweetened milk, amount depending on your preference

Coconut sugar or sweetener of choice

Sprinkle of cinnamon, optional

SIMPLETaste Premium Milk Frother

Instructions

Heat milk in a microwave-safe mug for 30 seconds or in a small saucepan on the stove until it is very warm. Meanwhile, begin to brew your coffee or espresso. Pour hot coffee/espresso into an 8oz mug and sweeten as desired.

When the milk is heated, it's time to froth. At this point you can mix in a bit of sugar/ sweetener to your warmed milk if you'd like. Frothing should take 20-30 seconds or until the milk begins to foam up and double in size.

Use a spoon to hold back the foam part of the milk and pour the rest of the warm milk into your coffee. Spoon the thick froth on top and sprinkle with a dash of cinnamon or garnish with a cinnamon stick. Makes 1 cappuccino.

Eggnog Hot Chocolate

* Makes 4 cups of hot chocolate

What you will need

3 cups eggnog

1/2 cup milk of choice

1 teaspoon vanilla extract

8 oz. white chocolate, chopped

Ground nutmeg for topping

SIMPLETASTE Premium Milk Frother

Instructions

In a medium saucepan stir together eggnog, milk, vanilla and chopped white chocolate.

Over medium heat cook, stirring occasionally, until the white chocolate melts and the drink comes to a simmer. (Do not let it come to a boil) Continue to stir to ensure all of the white chocolate has melt.

When all chocolate has melted, remove from heat and begin frothing you 1/2 cup of milk. Once the desired froth is reached, pour eggnog hot chocolate into cups and spoon froth. Sprinkle ground nutmeg on froth for additional flavor.

EN

DE

FR

ES

IT

EN **Einführung**

DE Vielen Dank für den Kauf unseres SimpleTaste Milchaufschäumer. Diese
FR Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen über Sicherheit, Nutzung und
ES Entsorgung. Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und bewahren Sie diese
Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

IT **Sicherheitshinweise**

Achtung Verletzungsgefahr

1. Der SimpleTASTE Milchaufschäumer sollte nur von Kindern im Alter von 8 Jahren und älter verwendet werden, wenn sie von einem Erwachsenen betreut werden und es wurde mitgeteilt, wie man das Gerät sicher benutzt und sich der potenziellen Risiken bewusst ist.
2. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden
3. Kinder dürfen nicht mit dem Milchaufschäumer spielen.
4. Diese Milchaufschäumer sollten nur von Menschen mit eingeschränkten Fähigkeiten angewendet werden, wenn sie ordnungsgemäß überwacht werden und sich der Gefahren des Gebrauchs bewusst gemacht haben.

Vorsicht vor Produktschäden!

1. Vermeiden Sie das Eindringen von Fremdkörpern in den Milchaufschäumer.
2. Tauchen Sie die Düse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies führt zu irreparablen Schäden am Milchaufschäumer.
3. Die Milchaufschäumer darf nicht auf heißen Oberflächen stehen.
4. Versuchen Sie niemals, feste Lebensmittel mit dem Milchaufschäumer zu verarbeiten.

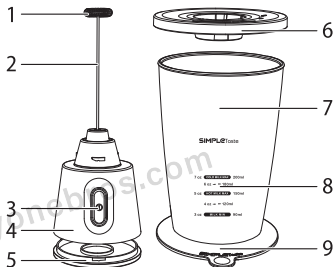
Vorsicht bezüglich Batterien

Sicherheitshinweise zur Batterieentsorgung:

1. Laden Sie die Batterien nicht auf und lassen Sie die Batterien nicht mit Feuer in Berührung kommen, da diese Explosions- und Verletzungsgefahr darstellen können.
2. Öffnen, löten oder schweißen Sie niemals Batterien, da diese eine Explosions- und Verletzungsgefahr darstellen.
3. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Batterien. Auslaufende Batterien können den Milchaufschäumer beschädigen.
4. Wenn Sie den Milchaufschäumer längere Zeit nicht benutzen, nehmen Sie die Batterien heraus.
5. Halten Sie Batterien von Kindern fern, damit diese sie nicht verbrauchen. Wenn eine Batterie verschluckt wird, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

Produktbeschreibung

1. Schneebesens
2. Düse
3. Ein- / Ausschalter
4. Düse Körper
5. Batteriefachdeckel
6. Becherdeckel
7. Becherglas
8. Messmarkierungen
9. Becherbasis



EN Enthaltene Artikel

DE 1 x Milchaufschäumer

1 x Becherglas

FR 1 x Becherdeckel

1 x Becherbasis

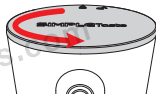
ES 1 x Bedienungsanleitung

IT Bevor Sie den Milchaufschäumer zum ersten Mal verwenden, überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung, um sicherzustellen, dass alle Teile frei von sichtbaren Schäden sind.

Batterie-Installationsanleitung

Schritt 1:

Drehen Sie den Batteriefachdeckel gegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel zu entfernen.



Schritt 2:

Legen Sie 2 AA-Batterien (nicht im Lieferumfang enthalten) mit der richtigen Polarität in das Fach ein.



Schritt 3:

Bringen Sie den Batteriefachdeckel wieder an und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.



Hinweis:

- Wechseln Sie die Batterien, wenn die Leistung des Milchaufschäumers merklich schwächer wird.
- Verwenden Sie immer 1,5-V-AA-Batterien des gleichen Typs und kombinieren Sie niemals alte Batterien mit neuen Batterien.

Bedienung

Der Becher vibriert beim Schäumen. Stellen Sie den Becher **IMMER** auf den Becherfuß, um ein Verrutschen zu vermeiden.

Schritt 1:

Stellen Sie den Becher auf die Basis, um ein Verrutschen zu vermeiden. Verwenden Sie die Milchaufschäumer und das Becherglas **NICHT** ohne Sockel.

Schritt 2:

Legen Sie fest, wie viel Milch aufgeschäumt werden soll, und füllen Sie das Becherglas anhand der Messmarkierungen mit der entsprechenden Milchmenge. Die Milchmenge sollte den Höchstwert nicht überschreiten.

Schritt 3:

Setzen Sie den Deckel auf das Becherglas.

Schritt 4:

Schieben Sie die Düse in das Becherglas und befestigen Sie den Dämpferkörper durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn am Becherdeckel.

Schritt 5:

Drücken Sie die Ein / Aus-Taste, um den Schneebesen zu starten. Behalten Sie die Menge und Konsistenz des Schaums im Becherglas im Auge und stellen Sie die Schaumzeit nach Bedarf ein.

Schritt 6:

Sobald die gewünschte Schaummenge erstellt ist, drücken Sie die Ein / Aus-Taste, um den Schneebesen zu stoppen.



⚠ Vorsicht:

Wenn sie nicht am Becherglas befestigt ist, stellen Sie den Körper so auf, dass Stab und Schneebesen nach oben zeigen. Wenn Sie den Schäumer seitlich ablegen, kann er wegrollen und herunterfallen, um den Schäumer zu beschädigen.



EN **Reinigung und Aufbewahrung**

DE

Wir empfehlen, die Milchaufschäumer sofort nach Gebrauch zu reinigen.

FR **Reinigen der Düse**

ES

DEN KÖRPER NICHT IN WASSER ODER ANDEREN FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

IT

Schritt 1:

Tauchen Sie den Schneebesen und die Edelstahlstange in heißes oder mildes Seifenwasser.



Schritt 2:

Drücken Sie die Ein / Aus-Taste, um das Seifenwasser zu rühren.



Schritt 3:

Entfernen Sie den Aufschäumer aus dem Seifenwasser, spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab und trocknen Sie ihn mit der Luft.



Schritt 4:

Reinigen Sie den Schäumerkörper mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie den Schäumerkörper **NICHT** unter Wasser ab und tauchen Sie den Schäumerkörper nicht in Wasser.



Becher und Deckel reinigen

NUR das Becherglas ist spülmaschinenfest, der Deckel nicht.

Reinigen Sie das Becherglas und den Deckel in warmem Seifenwasser. Bei hartnäckigen Rückständen ein mildes Reinigungsmittel für ein Tuch verwenden.

Reinigen der Becherunterseite

Spülen Sie den Becherfuß unter Leitungswasser und trocknen Sie ihn mit einem Tuch ab.

Wahl der richtigen Milch

Die Qualität und das Volumen des Milchschaums hängen von der Art, Temperatur und den Eigenschaften der verwendeten Milch ab (z. B. Fett- und Proteingehalt).

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Milch nach Geschmackspräferenzen, Diät und was Sie am meisten mit Ihren Kaffeegetränken genießen. Scheuen Sie sich nicht, zu experimentieren, denn das Aufschäumen sollte Spaß machen!

	Fertigkeitstyp	Geschmack	gut für
Fettfreie Milch	Am besten für Anfänger geeignet, da mit fettfreier Milch viel Schaum und Blasen erzeugt werden können.	Leichter und weniger aromatisch, da der Fettgehalt fehlt.	Heißes schäumen Kalte Schaumbildung
2% Milch	Großartig für Anfänger.	Produziert Schaum, der reich und cremiger ist.	Kalte Schaumbildung
Vollmilch	Besser für erfahrene Nutzer, da das Fett den Schaum belastet und einen perfekten Schaum erzeugt.	Produziert den köstlichsten Schaum.	Heißes schäumen Kalte Schaumbildung

Temperatur-Tipps:

Kalte Schaumbildung: Verwenden Sie kalte Milch zwischen 4 und 6 °C.

Heißes Aufschäumen: Verwenden Sie heiße Milch nicht heißer als 60 °C.

Hinweis: Bitte verwenden Sie keine Milch bei normalen Temperaturen. Das Aufschäumen mit normaler Milch kann keine optimalen Ergebnisse erzielen.

EN Spezifikationen

DE Stromversorgung: 2 x 1,5 V AA-Batterien (LR6, Mignon, nicht enthalten)

FR Entsorgung

ES Gerät Entsorgen

IT



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Batterien/Akkus entsorgen



Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien / Akkus bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Diese Verpflichtung dient dazu, dass Batterien/Akkus einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können. Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Rezepte für Milchaufschäumen

Gibt es einen besseren Weg, um den Tag zu beginnen oder eine Party zu beleben, als mit diesen leckeren Rezepten Spaß am Aufschäumen zu haben?

Klassisches Café Latte

* Macht 1 Latte

Was wirst du brauchen:

Kaffee der Wahl, genug für eine 8 Unzen Tasse

1/2 Tasse 2% oder fettfreie Milch

Kakaopulver zum Garnieren

SIMPLETaste Premium Milchaufschäumer

Anleitung

Brühen Sie Kaffee (wir empfehlen French Press-Kaffee, wenn Sie es noch nicht probiert haben). Wenn der Kaffee fast fertig ist, beginnen Sie mit dem Aufschäumen der Milch. Dies sollte je nach Dicke etwa 30 bis 45 Sekunden dauern.

Wenn die gewünschte Schaumdicke erreicht ist, den Schaum aus dem Becherglas in einen Becher gießen und den Schaum 30 Sekunden lang in der Mikrowelle schäumen. Der Mikrowellenprozess hilft dabei, den Schaum zu stabilisieren und auf der Milch zu halten.

Halten Sie den Schaum mit einem Löffel zurück und gießen Sie so viel Milch wie gewünscht in Ihre Tasse Kaffee. Löffeln Sie den Rest des restlichen Schaums in Ihre Tasse und streuen Sie Kakaopulver darüber.

EN Cappuccino

DE * Macht 1 Cappuccino

FR Was wirst du brauchen

ES 1-2 Schüsse Espresso oder 4 Unzen
IT starken Kaffee

1 / 4-1 / 2 Tasse Ungesüßte Milch, Menge
je nach Wunsch

Kokoszucker oder Süßungsmittel Ihrer
Wahl

Zimt bestreuen, optional

SIMPLETaste Premium Milchaufschäumer

Anleitung

Erhitzen Sie die Milch in einem
mikrowellenfesten Becher 30 Sekunden
lang oder in einem kleinen Topf auf
dem Herd, bis sie sehr warm ist. In der
Zwischenzeit können Sie Ihren Kaffee oder
Espresso zubereiten. Gießen Sie heißen
Kaffee / Espresso in einen 8 Unzen Becher
und süßen Sie ihn wie gewünscht.

Wenn die Milch erhitzt wird, ist es Zeit
zu schäumen. An dieser Stelle können
Sie Ihrer warmen Milch etwas Zucker
/ Süßungsmittel beifügen, wenn Sie
möchten. Das Aufschäumen sollte 20 bis
30 Sekunden dauern oder bis die Milch zu
schäumen beginnt und sich verdoppelt.

Verwenden Sie einen Löffel, um den
Schaumteil der Milch zurückzuhalten, und
gießen Sie den Rest der warmen Milch in
Ihren Kaffee. Den dicken Schaum darauf
geben und mit etwas Zimt bestreuen oder
mit einer Zimtstange garnieren. Ergibt 1
Cappuccino.

Eierlikör Heiße Schokolade

* Macht 4 Tassen heiße Schokolade

Was wirst du brauchen

3 Tassen Eierlikör

1/2 Tasse Milch nach Wahl

1 Teelöffel Vanilleextrakt

8 Unzen. weiße Schokolade, gehackt

Gemahlene Muskatnuss zum Topping

SIMPLETASTE Premium Milchaufschäumer

Anleitung

Rühren Sie in einem mittelgroßen Topf Eierlikör, Milch, Vanille und gehackte weiße Schokolade zusammen.

Bei mittlerer Hitze kochen, gelegentlich umrühren, bis die weiße Schokolade schmilzt und das Getränk kocht. (Lassen Sie nicht zum Kochen kommen) Rühren Sie weiter, um sicherzustellen, dass die weiße Schokolade geschmolzen ist.

Wenn die gesamte Schokolade geschmolzen ist, nehmen Sie sie vom Herd und schäumen Sie eine halbe Tasse Milch auf. Ist der gewünschte Schaum erreicht, gießen Sie Eierlikör heiße Schokolade in Tassen und Löffelschaum. Streuen Sie die geschliffene Muskatnuss auf den Schaum für zusätzlichen Geschmack.

EN

DE

FR

ES

IT

EN Introduction

DE
FR
ES
IT

Merci pour l'achat du mousser à lait électrique SIMPLE Taste. Ce manuel d'instructions contient d'importantes informations concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage de ce produit. Veuillez utiliser ce produit comme décrit dans ce manuel et le conserver pour consultation ultérieure. Si vous vendez ce produit, veuillez également transmettre ce manuel d'utilisation au nouveau propriétaire.

Consignes de Sécurité

ATTENTION ! Risque de Blessure!

1. Ce mousser à lait Simple Taste peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont supervisés par un adulte leur ayant expliqué comment utiliser l'appareil de façon sécurisés et les a mis en garde concernant les risques potentiels d'utilisation.
2. Le nettoyage et la maintenance du produit ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient supervisés par des adultes.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec le mousser à lait.
4. Le mousser à lait peut être utilisé par des personnes non autonomes si elles sont supervisées et ont été formées concernant les procédures d'utilisation sûres de l'appareil et ont compris les risques potentiels d'utilisation.

Avertissement Concernant l'Endommagement du Produit

1. Veuillez éviter que tout objet étranger au mousser à lait ne pénètre dans l'appareil.
2. Ne pas submerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Cela provoquera des dommages irréparables au produit.
3. Le mousser à lait ne doit pas être installé sur des surfaces chaudes.
4. Ne jamais utiliser d'aliments solides avec le mousser à lait.

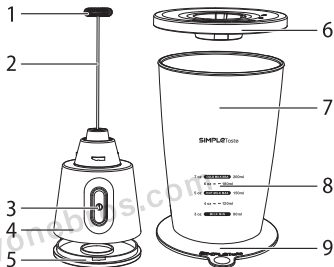
Avertissement concernant les piles

Conseils de recyclage des piles

1. Ne pas recharger de piles ou laisser les piles rentrer en contact avec du feu car cela favorise l'explosion des piles et les blessures.
2. Ne jamais ouvrir ou souder les piles car cela représente un risque d'explosion et donc de blessure.
3. Vérifier l'état des batteries fréquemment. Des piles qui coulent peuvent endommager le mousser à lait.
4. Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, veuillez retirer les piles.
5. Veuillez conserver les piles hors de la portée des enfants pour qu'ils ne puissent pas jouer avec. Si une pile est avalée, veuillez contacter les urgences immédiatement.

Description du Produit

1. Fouet
2. Tige
3. Bouton Marche /Arrêt
4. Corps principal
5. Compartiment à piles
6. Couvercle pour vase récipient
7. Vase récipient
8. Marquage de mesures
9. Socle pour vase récipient



EN Cet emballage inclut

DE 1 x Mousseur à Lait

1 x Vase récipient

FR 1 x Couvercle pour vase récipient

1 x Vase

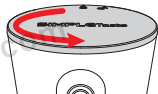
ES 1 x Manuel d'Utilisation

IT Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez vérifier que toutes les pièces de l'appareil sont dans l'emballage et en bon état.

Consignes d'Installation des Piles

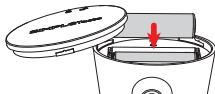
Etape 1 :

Veuillez faire pivoter le couvercle du compartiment pour piles dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle.



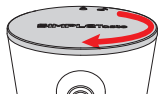
Etape 2 :

Veuillez insérer 2 piles AA (non incluses) dans le compartiment à piles en respectant les polarités.



Etape 3 :

Veuillez remettre le couvercle du compartiment à piles et les tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.



Remarque :

- Veuillez changer les piles lorsque vous remarquez que la puissance du mousser à lait s'affaiblit.
- Veuillez toujours utiliser les piles AA 1,5V du même type et ne jamais combiner des vieilles piles avec des nouvelles.

Consignes d'Utilisation

Le vase récipient vibrera pendant le moussage. **TOUJOURS** placer le vase récipient sur son socle pour éviter tout éclaboussure.

Etape 1 :

Placer le vase récipient sur le socle pour éviter toute éclaboussure.

NE PAS utiliser le mousseur et le vase récipient dans le socle.

Etape 2 :

Veillez décider du volume de liquide à mousser et remplir le vase récipient avec le volume approprié en utilisant les marquages de mesures. Le volume du lait ne doit pas dépasser le volume Maximum.

Etape 3 :

Placer le couvercle sur le vase récipient.

Etape 4 :

Veillez insérer la tige dans le vase récipient et installer le corps principal dans le socle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Etape 5 :

Veillez presser sur le bouton Marche / Arrêt On/Off pour allumer le fouet. Veillez garder un oeil sur la quantité et la consistance du moussage dans le vase récipient et ajuster le temps du moussage comme convenu.

Etape 6 :

Une fois que le volume de moussage est créé, veuillez presser sur le bouton On/Off pour stopper le fouet.



⚠ Attention :

Lorsque le mousseur n'est pas installé sur le socle, veuillez positionner le produit verticalement. Poser le produit horizontalement peut favoriser le roulement du produit, sa chute et donc son endommagement.



EN **Consignes d'Entretien et de Stockage**

DE Nous recommandons de nettoyer l'appareil immédiatement après usage.

FR **Nettoyage du Corps Principal**

ES **NE PAS SUBMERGER LE CORPS PRINCIPAL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

IT **Etape 1 :**

Tremper le fouet et la tige en acier inoxydable dans de l'eau savonneuse chaude ou tiède.



Etape 2 :

Presser sur le bouton Marche / Arrêt On/Off pour fouetter l'eau.



Etape 3 :

Veillez retirer le fouet du mouseur de l'eau savonneuse, le rincer et le laisser sécher à l'air libre.



Etape 4 :

Nettoyer le corps principal avec un chiffon humide. **NE PAS** rincer le corps principal sous l'eau ou immerger le corps principal dans l'eau.



Nettoyer le vase récipient et le Couvercle

Le vase récipient est la seule pièce lavable au lave vaisselle. Veuillez nettoyer le vase récipient et le couvercle avec de l'eau savonneuse. Veuillez utiliser un détergent doux sur un chiffon pour les tâches tenaces.

Nettoyer le socle du vase récipient

Veillez rincer le socle avec l'eau du robinet et le sécher avec un tissu.

Sélectionner le bon lait

La qualité et le volume de la mousse dépend du type de lait, de ses caractéristiques et de la température de moussage.

Nous recommandons de sélectionner le lait en fonction de vos goûts, de vos régimes alimentaires et des cafés et chocolats que vous aimez boire. N'ayez pas peur d'expérimenter!

	Type de Propriétés	Goût	Bon pour
Lait non gras	Nous recommandons aux novices du lait non gras car il permet de créer de la mousse facilement.	Il se peut que la mousse soit plus légère et moins onctueuse en raison du manque de gras.	Moussage chaud Moussage froid
Lait 2%	Bon pour les novices.	Produit de la mousse plus riche et plus crémeuse.	Moussage froid
Lait Complet	Pour les personnes plus averties, le lait plus gras rend la mousse plus lourde et donc plus dure à créer.	Produit la mousse la plus onctueuse et riche.	Moussage chaud Moussage froid

Astuces concernant la température

Moussage à froid : lait entre 4 et 6 degrés.

Moussage à chaud : utiliser du lait pas plus chaud que 60 degrés.

Remarque : Veuillez ne pas utiliser de lait dans un environnement avec des températures normales. Faire mousser le lait avec des températures normales empêche d'obtenir un résultat optimal.

EN **Caractéristiques Techniques**

DE Alimentation électrique : 2 piles 1.5V AA (LR6, Mignon, non incluses)

FR **Mise au rebut**

ES **Mise au rebut de l'appareil**

IT



L'appareil ne doit en aucun cas être mis aux ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Eliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.

Mettre au rebut les piles/accus



Il est interdit de jeter les piles/accus aux ordures ménagères.

Chaque consommateur est légalement tenu de rapporter les piles/accumulateurs à un point de collecte de sa commune/son quartier ou dans le commerce. Cette obligation a pour objectif d'assurer le traitement écologique des piles et accus. Ne jetez que des piles/accus à l'état déchargé.



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.

Recettes pour mousser le lait

Quelle belle façon de commencer la journée ou de rendre une fête plus onctueuse en concoctant les boissons ci-dessous!

Café Latte Classique

* Pour 1 Latte

Ingrédients / Outil

Café de votre choix, suffisamment pour une tasse de 235 ml

Une demi tasse de lait 2% gras lait écrémé mousser à lait SIMPLETaste

Consignes d'Utilisation

Faire infuser le café (nous recommandons une cafetière à piston si vous n'avez pas encore essayé). Lorsque le café est presque prêt, veuillez mousser le lait. Cela prend entre 30 et 45 secondes, en fonction de l'épaisseur que vous désirez.

Une fois que l'épaisseur désiré est atteinte, veuillez verser la crème dans la tasse de café et mettre la tasse au micro-onde pendant 30 secondes. Le micro onde permet de stabiliser la mousse.

Tenir la mousse avec une cuillère, verser autant de lait que vous le voulez dans la tasse. Saupoudrer la mousse avec une pincée de poudre de cacao.

EN Cappucino

DE *Pour 1 Cappucino

FR Ingrédients et Outils

ES 1-2 shots d'Espresso ou 120 ml de café

IT 1/4 ou 1/2 tasse de lait sans sucre

Sucre de noix de coc ou tout autre sucre

Cannelle

mousseur à laitSIMPLETaste

Consignes

Veillez chauffer le lait dans sa tasse au micro onde ou à la casserole pendant environ 30 secondes.

Pendant ce temps, veuillez faire votre café ou espresso. Verser le café ou espresso dans une tasse de 235 ML.

Une fois que le lait est chaud, il est temps de le fouetter. Vous pouvez ajouter un peu de sucre avant de fouetter le lait. Fouetter le lait peut prendre de 20 à 30 secondes ou jusqu'à ce que le volume de mousse double.

Veillez utiliser une cuillère pour tenir la mousse du rester du lait et verser le lait dans le café. Veuillez ensuite placer la mousse sur le café et saupoudrer le tout avec de la cannelle. Votre cappuccino est prêt !

Chocolat Chaud au Lait de Poule

* Convient pour 4 tasses

Ingrédients / Outils

3 tasses de lait de poule

1/ 2 tasse du lait de votre choix

1 cuillère à thé de vanille

236 ml de chocolat blanc, haché

Noix de muscade Rapé

Mousseur à lait SIMPLETaste

Consignes

Veillez mélanger dans une casserole le lait de poule, le lait , la vanille et le chocolat blanc.

Une fois que le tout atteint une température moyenne,le chocolat blanc fond et le mélange mijote. Ne pas laisser bouillir. Continuer à mélanger pour s'assurer que le chocolat blanc a bien fondu.

Quand le chocolat blanc a fondu, veuillez baisser la température et commencer à mousser la demi tasse de lait. Une fois que la mousse est prête, veuillez verser le chocolat au lait de poule dans les tasses puis rajouter la mousse. Saupoudrez le tout avec de la noix de muscade.

EN **Introducción**

DE Gracias por comprar SIMPLETaste espumador de leche. Este manual de instrucciones
FR contiene información importante sobre seguridad, uso y eliminación. Use el producto tal y
ES como se describe y guarde este manual para futuras referencias. Si vende este espumador
de leche o lo regala, también entregue este manual al nuevo propietario.

IT **Instrucciones de seguridad**

¡Precaución por riesgo de lesiones!

1. Los niños de 8 años y mayores pueden usar SIMPLETaste espumador si son supervisados por un adulto y se les ha indicado cómo usarlo de manera segura y son conscientes de los riesgos potenciales.
2. La limpieza y el mantenimiento no pueden ser realizados por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
3. Los niños no deben jugar con el espumador de leche.
4. Las personas dependientes pueden usar el espumador de leche si están supervisados y se les ha indicado cómo usar el espumador de leche de manera segura habiendo entendido los riesgos potenciales.

¡Precauciones para no dañar el producto!

1. Evitar la penetración en el espumador de leche de objetos extraños.
2. No sumerja el cuerpo del espumador en agua u otros líquidos. Esto provocará un daño irreparable al espumador de leche.
3. El espumador de leche no debe colocarse sobre superficies calientes.
4. Nunca intente procesar alimentos sólidos con el espumador de leche.

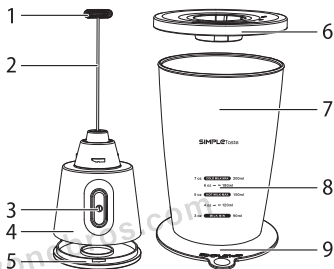
Precauciones con las pilas

Instrucciones de seguridad para la eliminación de las pilas:

1. No recargue las pilas ni permita que entren en contacto con el fuego, ya que presentan riesgo de explosión y lesiones.
2. Nunca abra o sude las pilas, ya que presenta riesgo de explosión y lesiones.
3. Compruebe el estado de las pilas a intervalos regulares. Las pilas con fugas pueden dañar el espumador de leche.
4. Si no tiene la intención de usar el espumador de leche durante un período prolongado de tiempo, retire las pilas.
5. Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños para que no las consuman. Si se traga una pila, se debe buscar asistencia médica de inmediato.

Descripción del producto

1. Batidor de espuma
2. Varilla
3. Botón de encendido / apagado
4. Cuerpo del espumador
5. Cubierta del compartimento de la batería
6. Tapa del vaso
7. Vaso
8. Marcas de medición
9. Base del vaso



EN Artículos incluidos

DE 1 x Cuerpo del espumador de leche 1 x Vaso

FR 1 x Tapa del vaso 1 x Base del vaso

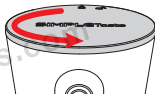
ES 1 x Manual de instrucciones

IT Antes de usar el espumador de leche por primera vez, verifique el contenido del paquete para asegurarse de que todas las piezas estén libres de daños visibles.

Guía de instalación de las pilas

Paso 1 :

Gire la tapa del compartimento de la batería en sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla.



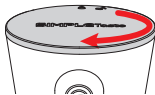
Paso 2:

Inserte 2 pilas AA (no incluidas) en el compartimento con la polaridad correcta.



Paso 3:

Vuelva a colocar la tapa del compartimento de la batería y gírela hacia la derecha para asegurarla.



Nota:

- Cambie las pilas cuando el rendimiento del espumador de leche se debilite notablemente.
- Siempre use pilas AA de 1.5V del mismo tipo y nunca combine pilas viejas con nuevas.

Cómo operar

El vaso vibra mientras hace espuma. **SIEMPRE** coloque el vaso en la base del vaso para evitar el deslizamiento.

Paso 1:

Coloque el vaso en la base para evitar el deslizamiento. **NO** utilice el espumador de leche y el vaso sin la base.

Paso 2:

Decida cuánta leche espumar y llene el vaso con la cantidad adecuada de leche usando las marcas de medición. El volumen de leche no debe exceder el nivel máximo.

Paso 3:

Coloque la tapa en el vaso.

Paso 4:

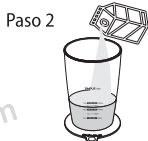
Inserte la varilla del vaporizador en el vaso y fije el cuerpo del vaporizador a la tapa del vaso girándolo hacia la izquierda.

Paso 5:

Presione el botón de On/Off para iniciar el espumador. Observe la cantidad y la consistencia de espuma en el vaso y ajuste el tiempo para espumar según sea necesario.

Paso 6:

Una vez que se crea la cantidad deseada de espuma, presione el botón On / Off para detener el espumador.



⚠ Precaución:

Cuando no esté conectado al vaso, levante el cuerpo del vaporizador de manera que la varilla y el batidor queden orientados hacia arriba. Colocar el cuerpo del vaporizador de lado puede hacer que se desplace y caiga dañándose.



EN **Cómo limpiar y almacenar**

DE

Recomendamos limpiar el espumador de leche inmediatamente después del uso.

FR **Limpieza del cuerpo del espumador**

ES

NO SUMERJA EL CUERPO DEL ESPUMADOR EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

IT

Paso 1:

Sumerja el batidor y la varilla de acero inoxidable en agua con jabón caliente o templada.



Paso 2:

Presione el botón On/Off para batir el agua con jabón.



Paso 3:

Retire el batidor de espuma del agua con jabón, enjuague con agua limpia y bata en el aire para secar.



Paso 4:

Limpie el cuerpo del vaporizador con un paño húmedo. **NO** enjuague el cuerpo del vaporizador bajo el agua ni lo sumerja en agua.



Limpieza del vaso y la tapa

SOLO el vaso es apto para lavavajillas, la tapa no lo es.

Limpie el vaso y la tapa con agua tibia y jabón.

Use un detergente suave en un paño para residuos persistentes.

Limpieza de la base del vaso

Enjuague la base del vaso con agua del grifo y seque con un paño.

Elija la leche correcta

La calidad y el volumen de la espuma de la leche dependen del tipo, la temperatura y las características de la leche utilizada (por ejemplo, contenido de grasa y proteínas).

Le sugerimos que elija la leche según sus preferencias de sabor y dieta. ¡No tenga miedo de experimentar, el arte de espumar le resultará divertido!

	Tipo de habilidad	Gusto	Bueno para
Leche desnatada	La mejor para principiantes, ya que es fácil crear mucha espuma y burbujas con la leche desnatada.	Más ligera y menos sabrosa debido a la falta de contenido en grasa.	Espuma fría Espuma caliente
2% de leche	Ideal para principiantes.	Produce una espuma más rica y cremosa.	Espuma fría
Leche entera	Mejor para los espumosos más experimentados, ya que la grasa sobrecarga la espuma y hace que la espuma se convierta en un perfecto desafío	Produce espuma más rica.	Espuma fría Espuma caliente

Consejos de temperatura:

Espumar en frío: Use leche fría entre 4-6°C / 39-43°F.

Espumar en caliente: use leche caliente a menos de 60°C / 140°F.

Nota: Por favor, no use la leche a una temperatura normal, la espuma con leche a una temperatura normal no puede alcanzar los mejores resultados.

EN **Especificaciones**

DE Fuente de alimentación: 2 pilas AA de 1.5V (LR6, Mignon, no incluidas)

FR **Eliminación**

ES **Eliminación del producto**

IT



Bajo ninguna circunstancia se debe desechar este dispositivo en la basura normal. Este producto está sujeto a las disposiciones de las directivas europeas 2012/19/EU.

Elimine el dispositivo a través de una empresa o en un punto limpio. Por favor, observe las normas actuales en desecho de productos. Contacte con el centro municipal de desechos si tiene cualquier duda.

Eliminación de las pilas



Las pilas usadas no pueden ser desechadas en la basura doméstica.

Todos los consumidores están legalmente obligados a desechar las pilas en un punto de recogida proporcionado por su comunidad o en una tienda al por menor. La finalidad de esta obligación es asegurarse que las pilas son desechadas de una forma no contaminante. Tire únicamente las pilas cuando estén totalmente descargadas.



El embalaje está fabricado con material respetuoso con el medio ambiente y puede ser desechado en su centro de reciclaje local.

Recetas con espuma de leche

¡Qué mejor manera de comenzar el día o amenizar una fiesta que divertirse haciendo espuma para realizar algunas de estas deliciosas recetas!

Café Latte

* Hacer un Latte

Necesitará

Café de su elección, suficiente para una taza de 8 oz.

1/2 taza de leche desnatada.

Cacao en polvo para decorar

Espumador de leche SIMPLETaste premium

Instrucciones

Prepare café (recomendamos el café French Press si no lo ha probado antes). Cuando el café esté cerca de estar listo, comience a espumar la leche. Esto debería llevar de 30 a 45 segundos, dependiendo del grosor que le guste a su espuma.

Una vez que se alcance el grosor de espuma deseado, vierta la espuma del vaso en una taza y caliéntela en el microondas durante 30 segundos. El proceso del microondas ayudará a estabilizar la espuma y mantenerla sobre la leche.

Reteniendo la espuma con una cuchara, vierta toda la leche que desee en su taza de café. Vierta con la cuchara el resto de la espuma restante en su taza y espolvoree cacao en polvo encima.

EN Cappuccino

DE * Hacer un Cappuccino

FR Necesitará

ES 1-2 shots de café espresso o 4 onzas de
IT café fuerte

1/4 - 1/2 taza de leche sin azúcar, cantidad
dependiendo de su gusto

Azúcar de coco o edulcorante de su
elección

Pizca de canela, opcional

SIMPLETaste espumador de leche
premium

Instrucciones

Caliente la leche en una taza apta para
microondas durante 30 segundos o en
una cacerola pequeña hasta que esté
muy caliente. Mientras tanto, comience
a preparar su café o expreso. Vierta café
caliente / café espresso en una taza de 8 oz
y endulce según lo desee.

Cuando la leche se caliente, es hora de
hacer espuma. En este punto, puede
agregar un poco de azúcar / edulcorante a
su leche caliente si lo desea. La aplicación
de espuma debe llevar entre 20 y 30
segundos o hasta que la leche comience a
formar espuma y doble su tamaño.

Use una cuchara para retener la parte de
espuma de la leche y vierta el resto de la
leche tibia en su café. Coloque la espuma
espesa en la parte superior y espolvoreela
con una pizca de canela o decore con un
palito de canela.

Ponche de chocolate caliente

* Hacer 4 tazas de chocolate caliente

Necesitará

4 tazas de ponche de huevo

1/2 taza de leche de su elección

1 cucharadita de extracto de vainilla

8 oz. chocolate blanco, picado

Nuez moscada molida para cubrir

SIMPLETASTE espumador de leche premium

Instrucciones

En una cacerola mediana mezcle el ponche de huevo, la leche, la vainilla y el chocolate blanco picado.

A medio fuego, cocine, removiendo ocasionalmente, hasta que el chocolate blanco se derrita y la bebida llegue a hervir. (No deje que hierva) Continúe removiendo para asegurarse de que todo el chocolate blanco se haya derretido.

Cuando todo el chocolate se haya derretido, retírelo del fuego y comience a espumar 1/2 taza de leche. Una vez alcanzada la espuma deseada, vierta el chocolate caliente de ponche de huevo en las tazas y vierta la espuma con una cuchara. Espolvoree la nuez moscada molida en la espuma para un sabor adicional.

EN **Introduzione**

DE Grazie per aver acquistato lo Schiumalatte SIMPLETaste. Questo manuale fornisce
FR importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Usa il prodotto come qui
ES descritto e conserva questo manuale per consultazioni future.

Se vendi o regali lo schiumalatte, consegna anche questo manuale al futuro proprietario.

IT **Istruzioni di Sicurezza**

Pericoli di Infortuni Gravi!

1. Lo Schiumalatte SIMPLETaste può essere usato solo da bambini con più di 8 anni se supervisionati da un adulto che li ha istruiti sul corretto uso del prodotto e sui rischi potenziali.
2. La pulizia e lo smaltimento del prodotto non deve essere fatto da bambini con meno di 8 anni e privi di supervisione.
3. I bambini non devono giocare con lo Schiumalatte.
4. Lo Schiumalatte non deve essere usato da utenti non autosufficienti privi di supervisione, non adeguatamente istruiti sull'uso sicuro del prodotto e inconsapevoli dei possibili rischi.

Pericoli Legati a Danni al Prodotto!

1. Non far entrare oggetti nello Schiumalatte.
2. Non immergere in acqua o altri liquidi il corpo dello Schiumalatte. Questo causerà danni irreparabili all'apparecchio.
3. Non deve essere lasciato su superfici calde.
4. Non provare mai a mettere cibi solidi nello Schiumalatte.

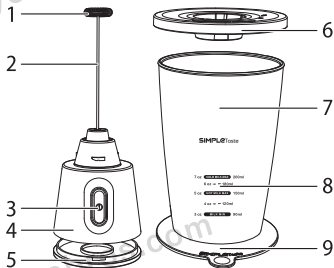
Pericoli Legati alle Batterie

Istruzioni di Sicurezza per lo Smaltimento Rifiuti

1. Non ricaricare le batterie e non farle entrare a contatto con fiamme perché possono esplodere e ferire le persone.
2. Non aprire, saldare o fondere le batterie altrimenti potrebbero scoppiare.
3. Controlla lo stato delle batterie periodicamente. Le perdite possono danneggiare lo Schiumalatte.
4. Se non userai lo Schiumalatte per molto tempo, togli le batterie.
5. Conserva le batterie lontano dalla portata dei bambini in modo che non possano ingerirle. Se s'ingerisce una batteria, bisogna immediatamente chiamare un medico.

Descrizione del Prodotto

1. Frullino
2. Asta del frullino
3. Tasto On/Off
4. Corpo dello Schiumalatte
5. Copertura Vano Batterie
6. Tappo del Bricco
7. Bricco
8. Tacche di Livello
9. Base del Bricco



EN Strumenti Inclusi

DE 1 x Corpo dello Schiumalatte

1 x Bricco

FR 1 x Tappo del Bricco

1 x Base del Bricco

ES 1 x Manuale d'Istruzioni

IT Prima di usare per la prima volta lo schiumalatte, controlla che nella confezione ci siano tutti i componenti e che non siano danneggiati.

Installazione della Batteria

Passo 1:

Gira in senso antiorario la copertura del vano batterie per toglierla.

Passo 2:

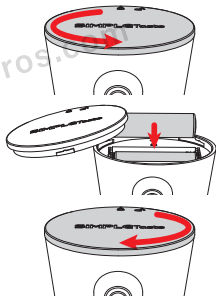
Metti nel vano 2 batterie AA (non incluse) rispettando il giusto verso delle polarità.

Passo 3:

Rimetti la copertura del vano delle batterie girando in senso orario per bloccarla.

Attenzione:

- Cambia le batterie quando lo Schiumalatte inizia a essere meno efficace.
- Usa sempre batterie AA da 1,5V dello stesso tipo e non usare una batteria vecchia con una nuova.



Come Usarlo

Il bricco vibra quando si aziona il frustino. Metti **SEMPRE** il bricco sulla sua base per evitare che scivoli via.

Passo 1:

metti il bricco sulla base per evitare che scivoli. **NON** usare lo Schiumalatte e il bricco senza la base.

Passo 2:

scegli la quantità di latte da schiumare e riempi il bricco fino al livello desiderato usando le tacche. Il livello del latte non deve superare il segno Max.

Passo 3:

fissa il tappo sul bricco.

Passo 4:

metti l'asta dentro al bricco e fissa il corpo del frullino al bricco girando in senso antiorario.

Passo 5:

premi il tasto On/Off per avviare il frullino. Controlla la quantità di schiuma nel bricco e scegli il tempo necessario per la consistenza desiderata.

Passo 6:

dopo aver schiumato la quantità di latte che volevi, premi il tasto On/Off per fermare il frullino.



⚠ Attenzione:

Quando il corpo del frullino non è attaccato al bricco, tienilo rivolto in alto in modo che l'asta e il frustino guardino in su. Se lo lasci steso su un lato, potrebbe rotolare e cadere danneggiandosi.



EN **Come Pulirlo e Conservarlo**

DE Consigliamo di pulire lo Schiumalatte subito dopo l'uso.

FR **Pulire il Corpo del Frullino**

ES **NON IMMERGERE IL CORPO MACCHINA DELLO SCHIUMALATTE IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.**

IT **Passo 1:**

Immergi solo il frustino e l'asta di acciaio inossidabile in acqua calda con sapone o detersivi delicati.

Passo 2:

Premi il pulsante On/Off per far schizzare l'acqua con sapone.

Passo 3:

Rimuovi il frustino dall'acqua, sciacqualo con acqua pulita e azionalo tenendolo fuori all'aria finché non si asciuga.

Passaggio 4:

Pulisci il corpo macchina con un panno umido. **NON** sciacquare il corpo dello schiumalatte sotto l'acqua.



Pulire il Bricco e il Tappo

SOLO il bricco è lavabile in lavastoviglie mentre il tappo no. Pulisci il bricco e il tappo con acqua tiepida e un po' di sapone. Usa un detersive delicato su un panno soffice per i residui più ostinati.

Pulire la Base del Bricco

Sciacqua la base del bricco sotto acqua corrente e asciugala con un panno.

Scegliere il Latte Giusto

La quantità e la qualità di latte da montare dipendono dal tipo di latte stesso, dalla sua temperatura e dalle sue caratteristiche (es. dai grassi e dalle proteine che contiene).

Consigliamo di scegliere il latte in base ai propri gusti, alla dieta seguita e a ciò che si preferisce per le proprie bevande. Non aver paura a sperimentare quanto sia divertente e saporito montare il latte!

	Caratteristiche	Gusto	Buono per
Latte Scremato	Ideale per gli schiumatori esordienti perché con questo tipo di latte è molto facile creare tanta schiuma e tante bolle.	Più leggero e meno saporito poiché contiene meno grassi.	Schiumare a freddo Schiuma calda
Latte parzialmente scremato	Perfetto per gli esordienti	Crea una schiuma corposa e abbondante.	Schiumare a freddo
Latte Intero	Consigliato per i più esperti perché il grasso appesantisce la schiuma ma la rende più ricca.	Crea la crema più ricca di sapore e deliziosa.	Schiumare a freddo Schiuma calda

Suggerimenti per la temperatura:

Schiumatura fredda: utilizza latte freddo tra i 4-6 °C / 39-43 °F.

Schiumatura calda: utilizza latte caldo non più di 60 °C / 140 °F

Avvertenza: non usare latte a temperatura ambiente, se schiumerai il latte a temperatura ambiente non riuscirai a ottenere il miglior risultato.

EN **Specifiche**

DE Potenza: 2 x batteria AA da 1,5 V (stilo) non incluse.

FR **Smaltimento**

ES **Smaltimento dell'elettrodomestico**

IT



Non gettare mai l'elettrodomestico tra i normali rifiuti domestici.

Lo smaltimento di questo prodotto è regolato dalla direttiva europea 2012/19/EU.

Per lo smaltimento dell'elettrodomestico, contattare un'agenzia di smaltimento specializzata o il comune. Si invita a rispettare le norme vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Contattare il centro smaltimento rifiuti della propria area per informazioni e assistenza.

Smaltimento delle batterie



Le batterie usate non vanno smaltite insieme agli altri rifiuti domestici.

Tutti sono tenuti a disfarsi delle batterie nelle zone di smaltimento del proprio comune o nei negozi attrezzati.

Le norme per lo smaltimento delle batterie sono fatte per evitare qualsiasi rischio di inquinamento. Le batterie vanno smaltite solo quando sono completamente scariche.



La confezione è fatta di materiale riciclabile e può essere smaltita nell'apposita raccolta differenziata.

Ricette con il Latte Schiumato

Quale miglior modo per iniziare la giornata o animare una festa di divertirsi con la schiuma preparando alcune di queste deliziose ricette!

Latte con Caffè classico

* Per 1 Latte con Caffè

Di cosa avrai bisogno:

Caffè a scelta (abbastanza per una tazza da 235 ml),

1/2 tazza di latte scremato o parzialmente,

Cacao in polvere per guarnire,

Schiumalatte SIMPLETaste

Istruzioni

Prepara il caffè (consigliamo il caffè French Press se non lo avete mai provato prima). Quando il caffè è quasi pronto, inizia a montare il latte. Dovrebbero servire dai 30 ai 45 secondi, a seconda di quanta schiuma desideri.

Una volta raggiunto lo spessore desiderato della schiuma, versala dal bricco in una tazza e scaldala nel microonde per altri 30 secondi. Il passaggio nel microonde aiuterà a stabilizzare la schiuma e a mantenerla in cima al latte.

Trattenendo la schiuma con un cucchiaino, versa il latte necessario nella tazza di caffè. Usando un cucchiaino, versa il resto della schiuma e cospargi il tutto con polvere di cacao.

EN Cappuccino

DE * Per 1 cappuccino

FR Di cosa avrai bisogno:

ES 1-2 shots di Espresso o 120 ml di caffè forte,

IT 1/4- 1/2 tazza di latte non zuccherato (in base alle proprie preferenze),
zucchero di cocco o un altro dolcificante a scelta,

polvere di cannella (opzionale),

Schiumalatte SIMPLETaste

Istruzioni

Scalda per 30 secondi una tazza di latte nel microonde o mettila in un pentolino sul fornello fino a quando non è molto caldo. Nel frattempo, inizia a preparare il caffè o l'espresso. Versa il caffè caldo/espresso in una tazza da 235 ml e dolcifica a piacere.

Quando il latte si riscalda, è tempo di schiumare. A questo punto puoi mescolare un po' di zucchero/dolcificante nel tuo latte caldo. La schiumatura dovrebbe durare 20-30 secondi, fino a quando il latte inizia a spumeggiare e raddoppia il volume.

Usa un cucchiaino per trattenere la schiuma del latte e poi versa il resto del latte caldo nel tuo caffè. Usa il cucchiaino per mettere la schiuma in cima, cospargi con un pizzico di cannella e, per un lavoro con i fiocchi, usa un bastoncino di cannella come decorazione. Prepara 1 cappuccino.

Cioccolata calda allo zabaione

* Per 4 tazze di cioccolata calda

Di cosa avrai bisogno:

3 tazze di zabaione,
1/2 tazza di latte a scelta,
1 cucchiaino di estratto di vaniglia,
235 ml di cioccolata bianca tritata,
noce moscata macinata per guarnizione
Schiumalatte Premium SIMPLETASTE

Istruzioni

In un pentolino di medie dimensioni, mescola lo zabaione, il latte, la vaniglia e il cioccolato bianco tritato.

A fuoco medio, mescola di tanto in tanto, fino a quando il cioccolato bianco si scioglie e la bevanda inizia a bollire. Non lasciare che l'ebollizione si abbassi e continua a mescolare per assicurarti che il cioccolato bianco si sia sciolto.

Quando tutto il cioccolato si è sciolto, toglilo dal fuoco e inizia a montare mezza tazza di latte. Una volta raggiunto il livello di schiuma desiderato, versa la cioccolata calda allo zabaione nelle tazze e aggiungi il latte schiumato con un cucchiaino. Cospargi con la noce moscata sulla schiuma per un ultimo tocco di sapore.

CE Declaration of Conformity

We, 1byone Products Inc., confirm that the appliance as detailed below does comply with all essential requirements of the EMC directive 2014/30/EU and governing EU-regulations as mentioned below.

Article Description: Milk Frother

Brand Name: SIMPLETaste

Model Number: 706EU-0004, LT-167

Applicable Standard(s):

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ray Tang'. The signature is written in a cursive style with a long, thin vertical line extending downwards from the end of the name.

Ray Tang
Department Manager

Customer Service/Kundenservice Service Clients/Atención al cliente/Assistenza Clienti

UNITED STATES	Phone: +1 909-391-3888 (Mon-Fri 9:00am - 5:00pm PST) Email: ushelp@1byonebros.com
CANADA	Email: cahelp@1byonebros.com
UNITED KINGDOM	Phone: +44 158 241 2681 (Mon-Fri 9:00am - 6:00pm UTC) Email: ukhelp@1byonebros.com
GERMANY/France ITALY/Spain	Email: euhelp@1byonebros.com

BRAND OWNER

1byone Products Inc.
1230 E Belmont Street, Ontario, CA, USA 91761
Customer Service: +1 909-391-3888
www.1byonebros.com

EUROPEAN REPRESENTATIVE



APEX CE SPECIALISTS LIMITED
Unit 3d North Point House, North Point Business Park,
New Mallow Road, Cork, T23 AT2P, Ireland