

CITIZ & MILK - Scarsa Qualità Della Schiuma Di Latte

Last Modified on 31/01/2025 4:57 pm CET

Step 1:

Assicurati di utilizzare latte intero o parzialmente scremato a temperatura di frigorifero (circa 2-6 °C). Controlla che il frullino sia posizionato correttamente e che sia il bricco sia il frullino siano puliti e privi di residui di latte. Verifica che il bricco in cui viene inserito il latte sia abbastanza freddo, se tra una preparazione e l'altra l'aeroccino non si raffredda la qualità della schiuma potrebbe risentirne.

Per una corretta pulizia segui le istruzioni riportate qui.

Your browser does not support HTML5 video.

1. Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo o se resta inutilizzato per lunghi periodi. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o prima di inserire o rimuovere le parti. Rimuovere l'apparecchio dalla base prima di pulirlo.
2. Prima dell'utilizzo, assicurarsi che la parte inferiore dell'aeroccino e l'area sottostante la base siano asciutte. In presenza di elettricità, l'acqua può generare scariche elettriche letali.
3. Non immergere mai la base nè l'aeroccino in acqua o altro liquido. Non lavare la lavastoviglie. L'acqua in presenza di elettricità genera pericolo e può essere causa di scariche elettriche.
4. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Tenere fuori dalla portata dei bambini. L'apparecchio deve essere usato solo da persone con sufficiente esperienza e conoscenza e che siano fisicamente, sensorialmente e mentalmente capaci di utilizzare la macchina in maniera sicura e nel rispetto delle presenti istruzioni.

Step 2:

Gentile cliente, se necessiti di ulteriore assistenza ti invitiamo a contattarci tramite uno dei nostri canali, comunicando al nostro specialista del caffè il seguente codice come riferimento del test che hai effettuato: **OCM020**

- Scrivici via Whatsapp cliccando **qui** - da lunedì a domenica, dalle 8:00 alle 22:00
 - Scrivici via Live chat cliccando **qui** - dalle 8:00 alle 22:00
-