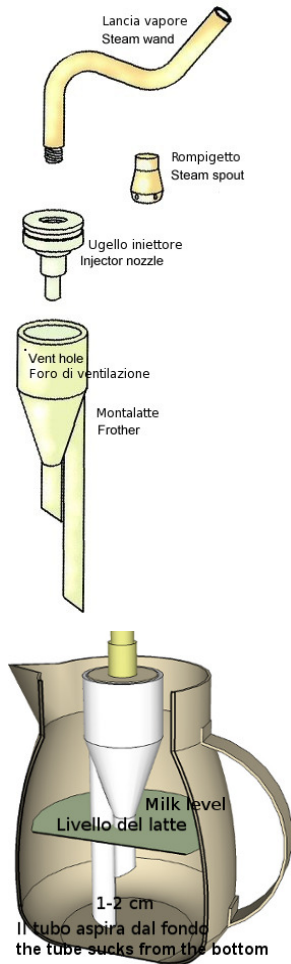




MilQ

The benefits of innovation, the value of tradition!
info@cappuccino.ws



MILQ milkfrother

INSTRUCTIONS

1) what is it?

The **MILQ** milk frother is a small accessory that you can attach to the steam wand on your espresso coffee machine. It whisks and heats milk to make cappuccinos.

2) what are its advantages?

The **MILQ** makes whisking milk for cappuccinos much easier. It does not require any experience or manual skill and gives you excellent results every time.

3) what is it made of?

The **MILQ** only has two parts:

- hard plastic injector nozzle,
- soft silicone frother.

4) how do you fit it?

The **MILQ** screws directly into the steam wand in 3 easy steps:

- unscrew the conventional steam spout,
- screw in the supplied injector nozzle,
- push in the silicone frother.

5) how do you adjust it?

Before using **MILQ** it must be adapted to the dimensions of the jug to be used, shortening the longest tube with a pair of scissors: the height must be approximately equal to that of the jug.

For the correct use, the longer tube must touch the bottom of the jug and the milk must submerge the central tube as shown in the figure.

6) how do you use it?

With the **MILQ** there is no need to change the way you make cappuccinos:

- fill the milk jug as shown in the figure,
- hold it with your hand from underneath and open the steam,
- let it act until it starts to burn and then close again.

The milk is whisked and ready for your cappuccino!

Use a small jug for a single 100 cc dose, a medium jug for 200 cc. and larger for larger doses.

Depending on the case, the longer tube should protrude 1 - 3 cm from the central tube.

During the work cycle the milk can double in volume, stop the steam at your judgment.

For a perfect cappuccino the milk should not exceed 60 °.

7) cleaning and maintenance

Wash **MILQ** with water and detergent.

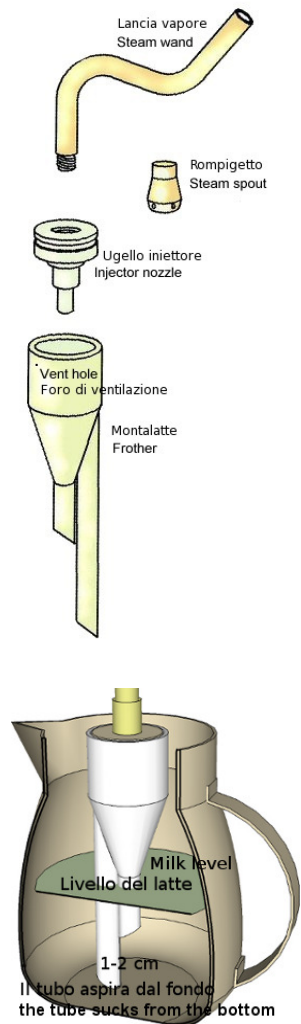
On the milk frother body there is the small ventilation hole shown in the drawing, the air that enters emulsifies the milk.

When the hole becomes clogged **MILQ** stops working properly: it heats up but does not mount the milk, if necessary use a pin to free it.



MilQ

I benefici dell'innovazione, il valore della tradizione!
info@cappuccino.ws



MILQ montalatte

ISTRUZIONI

1) che cosa è

MILQ è un semplice accessorio da applicare alla lancia del vapore della macchina da caffè espresso. La sua azione consiste nel montare e riscaldare il latte per la preparazione del cappuccino.

2) che vantaggi ha

MILQ emulsiona il latte per il cappuccino con facilità. Non richiede esperienza o abilità manuale e vi garantisce un risultato sempre eccellente.

3) da cosa è composto

MILQ è composto di due sole parti:

- l'ugello iniettore in plastica dura,
- il corpo in silicone morbido.

4) come si monta

MILQ si avita direttamente alla lancia vapore con 3 semplici operazioni:

- svitate l'ugello rompigitto tradizionale,
- avvitate l'ugello iniettore a corredo,
- innestate a pressione il corpo in silicone.

5) come si adatta

Prima di utilizzare **MILQ** va adattato alle dimensioni del bricco da usare, accorciando il tubo più lungo con un paio di forbici: l'altezza deve essere circa uguale a quella del bricco.

Per il corretto uso il tubo più lungo deve toccare il fondo del bricco ed il latte deve sommergere il tubetto centrale come in figura.

6) come si usa

Con **MILQ** non dovete cambiare il modo di fare il cappuccino:

- riempite il bricco del latte come in figura,
- tenetelo con la mano da sotto e aprite il vapore,
- lasciate agire fino a quando inizia a scottare quindi richiudete.

Il latte è emulsionato e pronto per il cappuccino!

Usate un bricco piccolo per una sola dose da 100 cc, un bricco medio per 200 cc. e più grande per dosi maggiori.

Secondo i casi il tubo più lungo dovrebbe sporgere di 1 - 3 cm rispetto il tubo centrale.

Durante il ciclo di lavoro il latte può raddoppiare di volume, fermate il vapore a vostro giudizio.

Per un perfetto cappuccino il latte non dovrebbe superare i 60 °.

7) pulizia e manutenzione

Lavate **MILQ** con acqua e detersivo.

Sul corpo montalatte c'è il piccolo foro di ventilazione mostrato nel disegno, l'aria che entra emulsiona il latte.

Quando il foro si ostruisce **MILQ** smette di funzionare bene: riscalda ma non monta il latte, se necessario usate uno spillo per liberarlo.