

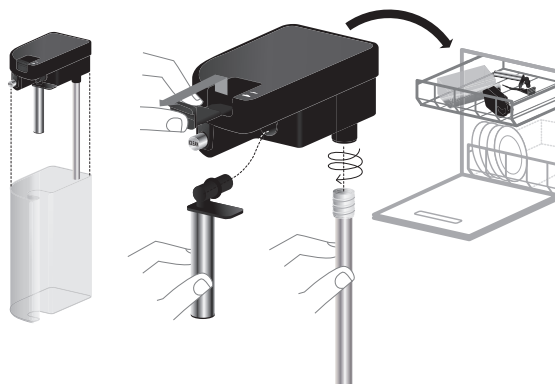
1



2



3



FR

- 1- Pour une mousse de lait optimale, utilisez exclusivement du lait écrémé ou demi-écrémé, à peine sorti du réfrigérateur (4° C).
- 2- Rincez après chaque utilisation, comme indiqué dans le manuel d'utilisation, chapitre «Nettoyage après préparation d'une recette à base de lait». Placez immédiatement le réservoir dans le réfrigérateur. **ATTENTION** ce lait ne peut se conserver plus de 2 jours.
- 3- Tous les composants du réservoir doivent être démontés et lavés en machine au moins une fois par semaine.

EN

- 1- For a perfect milk froth, use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 4° C).
- 2- Rinse after each use as described in the user manual, in the chapter "Rinsing after milk recipe preparation". Place the milk container in the fridge immediately. **IMPORTANT:** this milk should not be kept for more than 2 days.
- 3- All the milk container components should be dismantled and washed at least once a week.

DE

- 1- Für einen perfekten Milchschaum empfiehlt sich fettarme H-Milch aus dem Kühlschrank (ca. 4° C).
- 2- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, Kapitel «Reinigung nach der Zubereitung von Milchrezepten». Stellen Sie den Milchbehälter sofort in den Kühlschrank. **ACHTUNG:** Die Milch sollte nicht länger als 2 Tage aufbewahrt werden.
- 3- Wir empfehlen die Bestandteile des Milchbehälters zu demontieren und einmal wöchentlich zu reinigen (für die Geschirrspülmaschine geeignet).

GR

- 1- Για έναν τέλειο αφρό γάλακτος χρησιμοποιήστε πλήρες ή ημιαποβουτηγμένο γάλα σε θερμοκρασία ψυγείου (περίπου 4° C).
- 2- Ξεπλύνετε μετά από κάθε χρήση όπως αναφέρεται στο εγχειρίδιο χρήσης, στο κεφάλαιο «Πλύσιμο μετά από τη συνταγή παρασκευής γάλακτος». Τοποθετήστε το δοχείο γάλακτος αμέσως στο ψυγείο. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το συγκεκριμένο γάλα διατηρείται για τρεις μόνο ημέρες.
- 3- Όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με το γάλα πρέπει να αφαιρούνται και να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα.

IT

- 1- Per una schiuma di latte cremosa, usare solamente latte fresco intero o parzialmente scremato (temperatura di 4° C circa).
- 2- Sciacquare dopo ogni utilizzo, come indicato nelle istruzioni d'uso, capitolo «Pulire il contenitore del latte dopo la preparazione di una ricetta a base di latte». Riporre subito il contenitore del latte nel frigorifero. **ATTENZIONE:** il latte non può essere conservato per un periodo superiore ai 2 giorni.
- 3- Tutti gli elementi del contenitore del latte devono essere smontati e lavati in lavastoviglie almeno una volta a settimana.

NO

- 1- Perfekt melkeskum får du ved å benytte kjøleskapskald skummet melk eller lettmelk (omtrent 4° C).
- 2- Skyll maskinen etter hver bruk, som angitt i brukeveiledningen, i kapitlet om skylling etter tilberedning av kaffedrikker med melk. Sett melkebeholderen i kjøleskapet straks du er ferdig med den. **ØBS:** Oppbevar ikke melk i melkeholderen i mer enn 2 dager.
- 3- Ta alle delene i melkebeholderen fra hverandre og vask dem i oppvaskmaskin minst en gang i uken.

NL

- 1- Gebruik voor perfect melkschuim volle of half volle koude melk (ongeveer 4° C).
- 2- Spoel na elk gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing onder hoofdstuk 'Spoelen na bereiding van melkrecepten'. Plaats de melkcontainer onmiddellijk in de koelkast. **OPGELET:** deze melk kan niet langer dan 2 dagen bewaard worden.
- 3- Alle onderdelen van de melkcontainer dienen minstens éénmaal per week uit elkaar gehaald te worden en afgewassen te worden in de vaatwasmachine.

PT

- 1- Para uma espuma de leite perfeita, use leite gordo ou meio gordo frio (4° C).
- 2- Passe por água após cada utilização como descrito no manual de utilizador, capítulo «Enxaguar após preparação de receita de leite». Coloque imediatamente o recipiente com leite no frigorífico. **ATENÇÃO:** este leite não pode ser conservado mais de 2 dias.
- 3- Todos os componentes do reservatório de leite devem ser desmontados e lavados na máquina de lavar loiça pelo menos uma vez por semana.

RU

- 1- Чтобы получить молочную пену оптимального качества, используйте обезжиренное или полужирное молоко из холодильника (температура 4° C).
- 2- Промывайте после каждого использования так, как описано в инструкции. Сразу же поместите контейнер для молока в холодильник. **Внимание:** не хранить молоко более 2-х дней.
- 3- Все компоненты контейнера для молока необходимо разбирать и промывать в посудомоечной машине по меньшей мере раз в неделю.

DK

- 1- Du får perfekt mælkeskum ved at benytte køleskabskoldt skummetmælk eller letmælk (omkring 4° C).
- 2- Skyl maskinen, efter hver gang den har været brugt, som angivet i brugervejledningen i kapitlet om skyning efter tilberedning af kaffedrikke med mælk. Sæt mælkebeholderen i køleskabet straks efter, du er færdig med den. **OBS:** Opbevar ikke mælk i mælkebeholderen i mere end 2 dage.
- 3- Alle delene til mælkebeholderen bør skilles ad og vaskes i opvaskemaskine mindst en gang om ugen.

FI

- 1- Täydellisen maitovaahdon saa suoraan jääkaapista otetusta (n. 4° C) rasvattomasta maidosta tai kevytmaidosta.
- 2- Huuhtele jokaisen käytön jälkeen käyttöohjeen mukaisesti (kohdassa "Puhdistus mattopohjaisen reseptin valmistuksen jälkeen"). Laita maitosäiliö välittömästi jääkaappiin. **HUOM:** Maitoa ei saa säilyttää yli 2 päivää.
- 3- Kaikki maitosäiliön osat tulee irrottaa ja pestä astianpesukoneessa vähintään kerran viikossa.

SE

- 1- För perfekt mjölkskum, använd kall mellan- eller rödmjölk (kylskåpstemperatur ca 4° C).
- 2- Rengör efter varje användning (se manual kapitel «Rengöring efter tillagning av kafferecept med mjölk»). Lägg mjölkbehållaren i kylskåpet på en gång. **OBS!** Mjölket kan inte bevaras längre än 2 dagar.
- 3- Alla komponenter i mjölkbehållaren måste plockas isär och diskas i diskmaskin minst en gång i veckan.

ES

- 1- Para obtener una espuma de leche óptima, utilice exclusivamente leche desnatada o semidesnatada recién salida de la nevera (4° C).
- 2- Aclarar después de cada uso, como indica el manual de instrucciones, capítulo «Limpieza después de una receta a base de leche». Coloque inmediatamente el depósito en la nevera. **ATENCIÓN:** esta leche no se puede almacenar más de 2 días.
- 3- Todos los elementos que componen el depósito de leche deben ser desmontados y lavados en el lavavajillas al menos 1 vez a la semana.

CN

1. 為可調製最理想之牛奶泡沫，請使用冰箱溫度（約 4° C）之脫脂或半脫脂牛奶。
2. 請依照使用指南中有關「調製牛奶食譜後沖洗」章節，於每次使用後立即沖洗，並需即時把牛奶容器放回冰箱裡。
3. 重要提示：牛奶不應存放超過 2 天。
3. 每星期至少一次把牛奶容器組件拆除並進行清洗。

KR

1. 완벽한 상태의 우유 거품을 만들기 위해 영상 4도 정도에 냉장 보관된 달지유 혹은 반달지유를 사용해 주십시오.
2. 사용 설명서 《우유 레서피 사용 후 세척법》 내용을 숙지하시고 이에 따라 사용 후에는 반드시 세척해 주십시오. 우유 컨테이너는 냉장고에 바로 보관해 주시길 바랍니다. 주의사항: 2일 이상 우유를 보관하지 마십시오.
3. 우유 컨테이너의 부속은 적어도 일주일에 한번은 분해되어 세척된 뒤 사용되어야 합니다.

- 1- 冷蔵庫から出したばかり（約 4° C）の牛乳をおすすめます。
- 2- 取扱説明書をよくお読みいただき、ご使用のたびに洗浄してください。牛乳の入ったミルクコンテナーはご使用後はすぐに冷蔵庫にお入れください。ミルクコンテナーに入れたまま冷蔵庫保存したミルクもできるだけ早く使いきってください。
- 3- 週に 1 度はミルクコンテナを各パーツに分解して、丁寧に洗浄してください。

JP

- 1- A tökéletes tejhab elkészítéséhez használjon hűtőhideg (4° C körüli) sovány vagy félzsíros tejet.
- 2- Minden használat után öblítse el, a használati kézikönyv „Öblítés tejital elkészítése után” című fejezetében leírtaknak megfelelően. A tejtartályt azonnal helyezze a hűtőszekrénybe. **FONTOS:** a tejet ne tárolja tovább 2 napnál.
- 3- A tejtartály összes alkatrészét legalább hetente szét kell szedni és el kell mosni.

HU

- 1- Pro získání perfektní mléčné pěny použijte odstředěné nebo polotučné mléko z ledničky (teplota asi 4° C).
- 2- Opláchněte po každém použití dle pokynů uvedených v uživatelském manuálu v kapitole „Opláchnutí po přípravě nápoju s mlékem”. Ihned uložte zásobník na mléko zpět do ledničky. **POZOR:** toto mléko už by se nemělo skladovat více než 2 dny.
- 3- Veškeré části zásobníku na mléko by se měly minimálně jednou týdně rozmontovat a vymýt.

CZ

- 1- Aby uzyskać idealną piankę z mleka, należy używać mleka odtuszczonego lub półtłustego w temperaturze z lodówki (około 4° C).
- 2- Płukać po każdym użyciu w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi w rozdziale „Płukanie po przygotowaniu mleka zgodnie z przepisem”. Od razu umieścić pojemnik na mleko w lodówce. **WAŻNE:** Mleko można przechowywać najwyżej 2 dni.
- 3- Wszystkie elementy pojemnika na mleko należy demontować i myć przynajmniej raz w tygodniu.

PL

- 1- Za savršenu pjenu od mlijeka, koristite obrano ili poluobrano mlijeko čuvano na hladnjaku na temperaturi od oko 4° C.
- 2- Nakon svake upotrebe isperite kako je opisano u korisničkom priručniku, u poglavlju "Ispranje nakon pripreme recepta s mlijekom". Spremnik s mlijekom odmah stavite u hladnjak. **VAŽNO:** ovo se mlijeko ne bi trebalo čuvati više od 2 dana.
- 3- Svi dijelovi spremnika za vodu trebali bi se rastaviti i prati barem jednom tjedno.

HR

- 1- Kusursuz süt köpüğü için, buzdolabı içinde (4°C civarında) ve yağı alınmış ya da yarı-yağlı süt kullanın.
- 2- Her kullanımdan sonra kullanımı kılavuzunun "Süt tarifi hazırladktan sonra temizleme" bölümünde anlatıldığı gibi durulama yapın. Süt haznesini hemen buzdolabına geri koyun. **ÖNEMLİ:** Süt "2" günden daha uzun süre saklanmamalıdır.
- 3- Tüm süt haznesi parçaları ayrılarak haftada en az 1 gün yıkanmalıdır.

TR

١. للحصول على أفضل رغوة حليب، استعمل حليباً بارداً (٤ درجات مئوية) خالٍ من السهم أو قليل السهم.
٢. اغسل بعد كل استعمال كما هو موضح في دليل المستخدم في الفصل «أشطف الجهاز بالما» بعد تحضير وصفة الحليب.
٣. هام : لا ينبغي حفظ الحليب أكثر من يومين. ينبغي تفكيك كل أجزاء عبوة الحليب وغسلها مرة على الأقل كل أسبوع.

AR