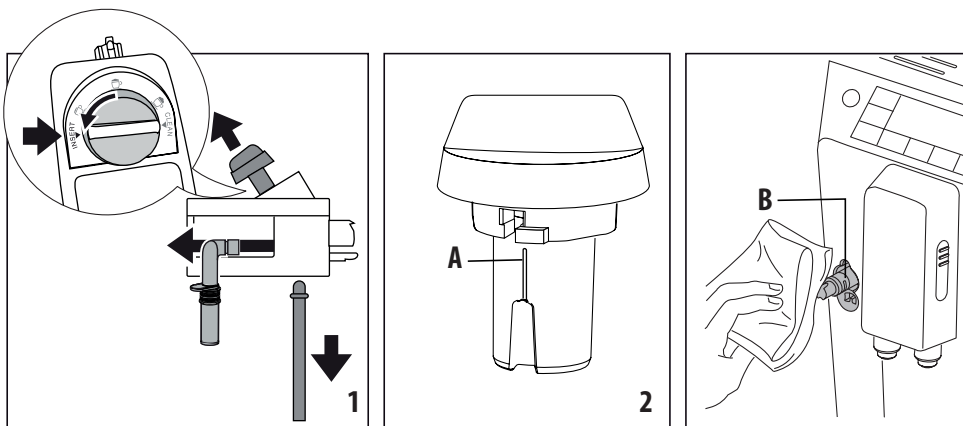




IT

- Per ottenere una schiuma densa ed omogenea è necessario utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5°C).
- Ogni due giorni, smontare il contenitore latte (fig. 1) e lavarlo accuratamente.
- Pulire accuratamente il canalino **A** della manopola (fig. 2) e le guarnizioni **B** dell'ugello (fig. 3) in modo da eliminare tutti i residui di latte (vedi istruzioni d'uso paragrafo "pulizia del contenitore latte").

GB

- For a denser and more even froth, you should use skimmed or partially skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C).
- Every two days, disassemble the milk container (fig. 1) and wash thoroughly.
- Carefully clean the groove **A** on the knob (fig. 2) and the gaskets **B** on the nozzle (fig. 3) in order to remove all milk's residues (see paragraph "cleaning the milk container" of the instruction booklet).

DE

- Um einen dickeren und gleichmäßigeren Schaum zu erhalten, ist die Verwendung von ganz oder teilweise entrahmter Milch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C) erforderlich.
- Alle zwei Tage den Milchbehälter (Abb. 1) abmontieren und sorgfältig reinigen.
- Das Röhrchen **A** des Drehknopfes (Abb. 2) und die Dichtungen **B** der Düse (Abb. 3) sorgfältig reinigen, damit alle Milchreste entfernt werden (siehe Gebrauchsanweisung Abschnitt „Reinigung des Milchbehälters“).

FR

- Pour obtenir une mousse dense et homogène il faut utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé, sorti du réfrigérateur (environ 5°C).
- Il faut, tous les deux jours, démonter le pot à lait (fig. 1) et le laver soigneusement.
- Nettoyez soigneusement le tuyau **A** de la manette (fig. 2) ainsi que les joints **B** de la buse (fig. 3) de façon à éliminer tous les résidus de lait (voir les instructions d'utilisation, paragraphe "comment nettoyer le pot à lait").

NL

- Voor het verkrijgen van dichter en homogener schuim dient men magere of halfvolle melk op koelkasttemperatuur (circa 5°C) te gebruiken.
- Demonteer het melkreservoir (afb. 1) om de twee dagen en was het zorgvuldig.
- Reinig zorgvuldig opening **A** van de knop (afb. 2) en pakkingen **B** van het mondstuk (afb. 3) zodat alle melkresten worden weggenomen (zie de instructies voor het gebruik in de paragraaf "reiniging van het melkreservoir").

ES

- Para obtener una espuma densa y homogénea es necesario utilizar leche desnatada o semidesnatada y a temperatura de frigorífico (alrededor de 5 °C).
- Desmante el recipiente de la leche (fig. 1) y lávelo meticulosamente cada dos días.
- Limpie escrupulosamente la canal **A** del botón giratorio (fig. 2) y las juntas **B** de la boquilla (fig. 3) para eliminar todos los residuos de leche (vea en las instrucciones de uso, la sección "limpieza del recipiente de la leche").

PT

- Para obter uma espuma densa e homogénea é necessário utilizar leite magro ou parcialmente magro e na temperatura do frigorífico (5°C, aproximadamente).
- Cada dois dias, desmontar o recipiente para o leite (fig. 1) e lavá-lo cuidadosamente.
- Limpar com cuidado o canal **A** do manipulador (fig. 2) e as guarnições **B** do bico ejetor (fig. 3) para eliminar todos os resíduos de leite (ver as instruções de uso no parágrafo "Limpeza do recipiente para o leite").

NO

- Bruk skummetmelk eller lettmelk som holder kjøleskapstemperatur (cirka 5 °C) for å oppnå tykkere og jevnere skum.
- Fjern melkebeholderen (fig. 1) og grundig vaske den hver to dager.
- Rengjør nøye furen **A** på tappet (fig. 2) og pakningene **B** på dysen (fig. 3) slik at alle melkerester fjernes (se bruksanvisning paragraf "rengjøring av melkebeholder").

DA

- For at få en tyk og ensartet skum skal man bruge skummetmælk eller letmælk der har en køleskabstemperatur på (cirka 5°C).
- Man skal afmontere mælkebeholderen hver to dage (fig. 1) og vaske den grundigt af.
- Gør knappens rille **A** omhyggeligt ren (fig. 2) og dysens tætninger **B** (fig. 3) således at samtlige mælkerester fjernes (se brugerinstruktionerne i paragraf "rengøring af mælkebeholder").

RU

- Чтобы получить густую и однородную пену, необходимо использовать обезжиренное или частично обезжиренное молоко при температуре холодильника (около 5°C).
- Вынимать ёмкость с молоком каждые два дня (рис. 1) и тщательно её вымыть.
- Тщательно очистить канал **A** рукоятки (рис. 2) и уплотнители **B** сопла (рис. 3) так, чтобы удалить все остатки молока (смотреть инструкции по эксплуатации, параграф "очистка бачка для молока").

EL

- Για να επιτύχετε πιο πυκνό και ομοιογενή αφρό, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε αποβουτυρωμένο ή ημι-αποβουτυρωμένο γάλα και σε θερμοκρασία ψυγείου (περίπου 5°C).
- Κάθε δύο ημέρες, αφαιρέστε το δοχείο του γάλακτος (εικ. 1) και πλύνετε το με προσοχή.
- Καθαρίστε με προσοχή το κανάλι **A** της λαβής (εικ. 2) και τις φλάντζες **B** του μπεκ (εικ. 3) έτσι ώστε να μπορέσετε να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα του γάλακτος (δείτε οδηγίες χρήσης στην παράγραφο «καθαρισμός του δοχείου γάλακτος»).

SV

- För att erhålla ett tjockt och jämnt skum är det nödvändigt att du använder mellanmjölk eller lättmjölk. Dessutom ska mjölken ha kylskåpstemperatur (cirka 5°C).
- Varannan dag ska mjölkkanalen tas isär (fig. 1) och rengöras noggrant.
- Spåret **A** på vredet (fig. 2) och packningarna **B** på munstycket (fig. 3) ska rengöras mycket noggrant så att samtliga mjölkrester avlägsnas (se anvisningar i paragrafen "Rengöring av mjölkkanalen").

FI

- Saadakseesi aikaan kiinteän ja tasaisen vaahdon, käytä jääkaappikylmää (noin 5°C) täysin rasvatonta maitoa tai kevytmaitoa.
- Joka toinen päivä irrota maitosailiö (kuva 1) ja pese se huolellisesti.
- Puhdista huolellisesti nupissa **A** oleva ura (kuva 2) sekä suuttimen tiivisteet **B** (kuva 3), jotta kaikki maitojäämät saadaan poistettua (ks. käyttöohjeet kappaleesta "maitosailiön puhdistus").

HU

- Ahhoz, hogy tömörebb és sűrűbb habot lehessen készíteni hűtőszekrényben lehűtött (körülbelül 5°C), sovány, vagy félzsíros tejet kell használni.
- Minden két napon kell venni a helyéről a tejtartót (1. ábr.) és alaposan meg kell mosni.
- Alaposan meg kell tisztítani a karmantyú **A** elvezetőjét (2. ábr.) és a fúvóka **B** tömitéseit (3. ábr.), hogy a maradék tej teljesen kitisztuljon (lásd a "tejtartó tisztítása" c. bekezdés útmutatásait).

CS

- Pro dosáhnutí hustší a bohatší pěny je nutno použít úplně odtučněné nebo polotučné mléko o teplotě, kterou má v lednici (cca 5°C).
- Každé dva dny odmontovat nádobu na mléko (obr. 1) a pečlivě ji umýt.
- Pečlivě vyčistit kanálek **A** otočného knoflíku (obr. 2) a těsnění **B** ústí (obr. 3) tak, aby se odstranili všechny zbytky mléka (pozří pokyny k použití v paragrafu "čištění nádoby na mléko".

PL

- Aby uzyskać gęstą i obfitą piankę, użyć mleka odtłuszczonego lub półtłustego prosto z lodówki (około 5°C).
- Co dwa dni, rozmontować pojemnik na mleko (rys. 1) i dokładnie umyć.
- Dokładnie wyczyścić kanalik **A** pokrętki (rys. 2) i uszczelki **B** dyfuzora (rys. 3) tak, aby usunąć wszystkie pozostałości mleka (patrz instrukcje użycia w paragrafie "czyszczenie pojemnika na mleko".

HR

- Da biste postigli što gušću i homogeniju kremu potrebno je koristiti obrano ili djelimično obrano mlijeko te na temperaturi iz hladnjaka (otprilike 5°C).
- Svaka dva dana uporabe rastavite posudu za mlijeko (sl. 1) te je dobro operite.
- Dobro očistite kanalic **A** ručice (sl. 2) te brtve **B** prskalice (sl. 3) na način da uklonite sve ostatke mlijeka (pogledajte uputstva o uporabi iz paragrafa "čišćenje posude za mlijeko".

SK

- Na dosiahnutie hustejšej a bohatšej peny je potrebné použiť celkom odtučnené alebo polotučné mlieko o teplote, ktorú má v chladničke (cca 5°C).
- Každé dva dni odmontovať nádobu na mlieko (obr. 1) a dôkladne ju umyť.
- Dôkladne vyčistiť kanálik **A** otočného gombíka (obr. 2) a tesnenia **B** ústia (obr. 3) tak, aby sa odstránili všetky zvyšky mlieka (pozri pokyny na použitie v paragrafe "čistenie nádoby na mlieko".

SI

- Za gosto in homogeno peno, uporabite posneto ali delno posneto mleko iz hladilnika (približno 5°C).
- Vsake dva dni snemite posoda za mleko (sl. 1) in jo skrbno operite. • Natančno očistite kanalček **A** v gumbu (sl. 2) in tesnila **B** na šobi (sl. 3), tako da odstranite vse ostanke mleka (glejte del "čiščenje posode za mleko" v uporabniških navodilih).

BG

- За получаване на по гъста и еднаква пяна трябва да се използва частично или напълно обезмаслено мляко със хладилна температура (около 5°C).
- Всеки два дни изваждайте контейнера за мляко (сх. 1) и го измивайте внимателно.
- Внимателни измивайте каналчето **A** на ръкохватката (сх. 2) и уплътненията **B** на дюзата (сх. 3) така че да премахнете всички остатъци от мляко (вижте инструкциите за използване в частта "почистване на контейнера за мляко".

RO

- Pentru a obține un caimac mai dens și omogen, este necesar să folosiți lapte pasteurizat sau parțial pasteurizat și la temperatura din frigider (aproximativ 5°C).
- La fiecare două zile scoateți rezervorul de lapte (fig. 1) și spălați-l bine.
- Curățați bine micul canal **A** al butonului (fig. 2) și garniturile **B** a duzei (fig.3) astfel încât să eliminați toate reziduurile de lapte (a se vedea instrucțiunile de utilizare din paragraful „curățarea rezervorului de lapte“.

RS

- Da bi pripremili što gušću i homogeniju kremu potrebno je da koristite obrano ili delimično obrano mleko te na temperaturi iz frižidera (otprilike 5°C).
- Posle svake upotrebe rastavite posudu za mleko (sl. 1) pa je dobro operite.
- Dobro očistite kanalic **A** ručice (sl. 2) i dihtung **B** prskalice (sl. 3) na način da eliminišete sve ostatke mleka (pogledajte uputstva o upotrebi iz paragrafa "čišćenje posude za mleko".

TR

- Yoğun ve homojen bir köpük elde etmek için buzdolabı sıcaklığında (yaklaşık 5°C) yağsız veya yarım yağlı süt kullanmak gerekir.
- Her iki gün, süt kabını çıkarın (şek. 1) ve özenle yıkayın.
- Manivelanın (şek. 2) ve ucun **B** contalarını (şek. 3), tüm süt kalıntılarını yok edecek şekilde özenle temizleyin (bakınız kullanım için talimatlar paragraf "süt kabının temizliği").

UK

- Щоб отримати ще щільнішу та пишнішу пінку, використовуйте знежирене або частково знежирене молоко, яке має температуру холодильника (близько 5 оС).
- Кожні два дні знімайте контейнер для молока (мал. 1) і ретельно вимивайте його.
- Ретельно вимийте жолобок **A** регулятора (мал. 2) і ущільнення **B** форсунки (мал. 3), щоб видалити всі залишки молока (див. Керівництво користувача, параграф «Очищення контейнера для молока».

KZ

- Қоюлау көпіршікке қол жеткізу үшін тоңазытқыш температурасында (шамамен 5 °С) сақталған шайқалған немесе жартылай шайқалған сүтті пайдалану керек.
- Екі күн сайын сүт ыдысын (1-сурет) шығарып алып, мұқият жуыңыз.
- Тетіктегі (2-сурет) **A** ойығын және қондырмадағы **B** аралық төсенішін (3-сурет) барлық сүт қалдықтарын кетіру үшін мұқият тазалаңыз (нұсқау бүктеме кітапшасындағы «Сүт ыдысын тазалау» тарауын оқыңыз).

SA

- لتحضير رغوة كثيفة ومتجانسة، يجب استعمال حليب مقشود أو شبه مقشود وعلى درجة حرارة التلاجة (5 ° م تقريبا).
- بعد كل استعمال، قم بإزالة وعاء الحليب (الرسم 1) وأغسله بدقة وحرص.
- أغسل بدقة وحرص قناة المبيض **A** (الرسم 2) وحشيات المنفذ **B** (الرسم 3) بطريقة تسمح بإزالة بقايا الحليب كلياً (انظر تعليمات الاستعمال، الفقرة "تنظيف وعاء الحليب").

ZH

- 为了打出更多丰富的奶泡，请使用脱脂或半脱脂的冰箱冷藏的牛奶（大约5°C）。
- 每次制作完牛奶后，请拆下牛奶容器（如图1），然后用水彻底地冲洗干净。
- 请仔细清洁旋钮上的凹槽**A**（如图2）和喷嘴上的垫圈**B**（如图3），以去除牛奶的残留物（详见说明书“清洁牛奶容器”章节的描述）。

TC

- 想有更濃稠順滑的奶泡效果，您可使用冷凍至約攝氏5度的脫脂奶或半脫脂奶。
- 每次使用完打奶泡沫功能，需拆出牛奶容器（圖.1）澈底清洗。
- 為了清除所有牛奶殘漬，需小心清潔旋鈕（圖.2）上的槽**A**及噴嘴（圖.3）上的墊圈**B**（請看說明書上“清洗牛奶容器”的部分）。

KR

- 좀더 풍부한 밀도의 거품을 만들기 위해서는 냉장온도(약 5°C 정도)의 탈지유 또는 부분 탈지유를 사용해 주십시오.
- 우유 기능을 사용한 후 매번 우유 용기를 분리하여 (그림1) 잔재를 씻어 주십시오.
- 노즐과 개스킷 (B)의 문은 우유 잔유물을 청소하기 위해서는 조심스럽게 손잡이의 홈을 청소해 주십시오. (설명서의 세척 부분의 우유 용기 세척하기 부분을 확인해 주십시오.)