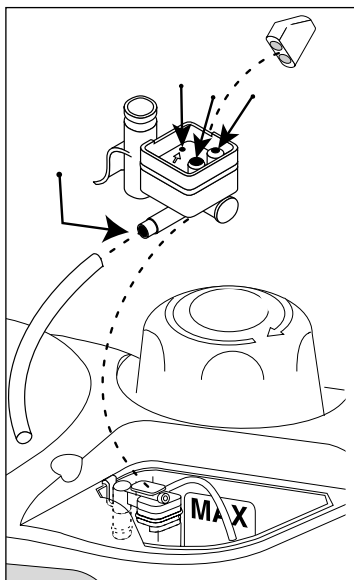


GB After the milk frother has been used, the red emulsifier must always be cleaned: unhook it as shown in the adjacent figure, remove the rubber washer and wash all the holes, being particularly careful to make sure that the hole marked with the arrow stamped on the bottom is not blocked by any residual milk. If the emulsifier is not cleaned each time after use, the milk may fail to froth properly or to be sucked up, or it may drip from the milk tank pipe. Once cleaning has been completed, refit the red mixer by pressing it right down until a click is heard.

WARNING: if the steam boiler is filled when it is hot (for example when the water runs out while a cappuccino is being made) pour in ONLY 170 gr. (6 oz.) and NEVER try to fill the boiler up to the MAX line or the milk will fail to froth properly next time.

F Après avoir utilisé le dispositif pour faire mousser le lait, il est indispensable de toujours procéder au nettoyage de l'émulseur de couleur rouge: décrochez-le comme indiqué à la figure ci-contre, enlevez l'élément en caoutchouc et lavez tous les petits orifices en vérifiant en particulier que le petit orifice indiqué par la flèche imprimée sur le fond ne soit pas obstrué par des résidus de lait. Si cette opération de nettoyage n'est pas effectuée après chaque utilisation, il peut arriver que le lait ne mousse pas bien, que le lait ne soit pas aspiré du réservoir ou que le lait s'écoule du tuyau du réservoir lait. Une fois cette opération terminée, remontez le mélangeur rouge en le poussant à fond jusqu'à ce que le déclic se produise.

ATTENTION: si vous devez ajouter de l'eau dans la chaudière vapeur lorsqu'elle est chaude (par exemple lorsque la chaudière se vide pendant la préparation d'un cappuccino) versez SEULEMENT 170 g (6 oz.) et n'essayez JAMAIS de remplir la chaudière jusqu'à la ligne MAX. sinon le lait ne moussera pas bien lors de l'opération suivante.



Nach dem Milchaufschäumen muß die rote Milschaufschäumvorrichtung stets gereinigt werden: haken Sie diese hierzu so aus, wie auf der nebenstehenden Abbildung gezeigt entfernen Sie das Gummi und reinigen Sie alle Öffnungen. Vergewissern Sie sich vor allen Dingen, daß die mit einem auf dem Boden eingepägten Pfeil gekennzeichnete Öffnung nicht durch Milchrückstände verstopft ist. Wird diese Reinigung nicht nach jedem Gebrauch ausgeführt, besteht die Möglichkeit, daß das Aufschäumen der Milch nicht ordnungsgemäß gelingt, die Milch nicht angesaugt wird oder aus der Düse des Milchbehälters tropft. Nach Beendigung der Reinigung die rote Mischvorrichtung wieder einsetzen und ganz nach unten drücken, bis Sie ein Klick vernehmen.

ACHTUNG: Wird der Heizkessel aufgefüllt während er noch heiß ist, (beispielsweise bei Wassermangel während Sie einen Cappuccino zubereiten) füllen Sie NUR 170 g (6 oz) Wasser ein und füllen den Heizkessel NIE bis zur Markierungslinie MAX, da ansonsten der nachfolgende Milchaufschäumvorgang nicht sachgemäß gelingt.

Dopo l'uso del montalatte è necessario effettuare sempre la pulizia dell'émulsionatore di colore rosso: sganciarlo come indicato in figura a lato, togliere il gommino e lavare tutti i forellini assicurandosi in particolare modo che il forellino indicato con la freccia stampigliata sul fondo non sia

otturato da residui di latte. **Se questa pulizia non viene effettuata dopo ogni uso, può succedere che la montatura del latte riesca male, o che il latte stesso non venga aspirato o che goccioli dal tubo serbatoio latte.** Terminata la pulizia rimontare il miscelatore rosso premendolo a fondo fino a quando si sente il clic.

ATTENZIONE: se il riempimento della caldaia vapore dovesse essere fatto quando è calda (per esempio quando finisce l'acqua mentre si sta facendo il cappuccino) introdurre SOLO 170 gr. (6 oz.) e NON cercare mai di riempire la caldaia fino alla linea di MAX altrimenti la successiva montatura del latte riuscirà imperfetta.

NL

Na gebruik van het opschuimsysteem dient altijd de rode opschuimer schoongemaakt te worden: deze laatste loshaken zoals aangegeven in de hiernaast afgedrukte figuur, het rubberen gedeelte eraf halen en alle openingen schoonmaken waarbij u er vooral op moet letten dat de opening aangegeven met de pijl gestempeld op de onderkant niet verstopt zit met melkresten. Indien deze schoonmaakhandelingen niet na elke gebruik uitgevoerd worden, kan het gebeuren dat de melk niet goed opgeschuimd wordt, of dat de melk zelf niet opgezogen wordt of dat er melk blijft druppelen uit de buis van het melkreservoir. Na het schoonmaken, de rode menger weer monteren en goed aandrukken tot men klik hoort.

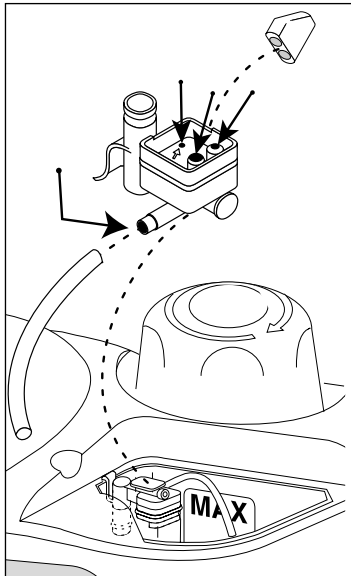
LET OP: indien het vullen van de stoomboiler mocht geschieden wanneer deze nog warm is (bijvoorbeeld wanneer het water op is terwijl men een cappuccino aan het maken is) **SLECHTS 170 gr (6 oz.)** water erin gieten en **NOOIT** proberen om de boiler helemaal te vullen tot aan het **MAX** niveau anders zal de volgende keer dat men melk opschuimt, dit geen goede resultaten opleveren.

E

Después de haber usado el dispositivo de formar espuma en la leche, es necesario efectuar siempre la limpieza del emulsionador de color rojo: desengancharlo como hemos indicado en la ilustración de al lado, quitar la goma y lavar todos los orificios, cerciorándose especialmente de que el orificio indicado con la flecha, marcada en el fondo, no esté obstruido con residuos de leche. Si esta limpieza no se efectúa en cada ocasión, tras usar el dispositivo, puede suceder que salga mal la espuma, que la leche misma no sea aspirada o que gotee por el tubo del depósito de leche. Acabada la limpieza, montar nuevamente el mezclador rojo, presionándolo hasta que se oye "Clic".

CUIDADO: si el llenado de la caldera de vapor debe ser efectuado cuando la caldera está caliente (por ejemplo cuando se acaba el agua mientras preparan un capuchino) introducir **SÓLO 170 gr. (6 oz.)** y **NO** tratar jamás, de llenar la caldera hasta la línea **MAX**, de otra forma, la sucesiva vez que desean preparar espuma en la leche, no les sale bien.

5732102700/04.98



Após o uso do batedor de leite, é necessário limpar sempre o emulsionador vermelho: soltá-lo conforme ilustra a figura ao lado, retirar a borrachinha e lavar todos os furinhos certificando-se principalmente de que o furinho indicado com a seta impressa no fundo não esteja obstruído por resíduos de leite. Se esta limpeza não for feita após cada uso, o leite batido pode não ficar bom ou é provável que não seja aspirado ou que goteje através do tubo do reservatório de leite. Terminada a limpeza, montar novamente o emulsionador vermelho premendo-o a fundo até quando ouvir o clic.e il miscelatore rosso premendolo a fondo fino a quando si sente il clic.

Atenção: se o enchimento da caldeira de vapor tiver que ser feito quando esta estiver quente (por exemplo, quando termina a água enquanto se está a fazer o cappuccino), introduzir **SOMENTE 170 g (6 oz.)** e **NÃO** encher a caldeira até à linha **MÁX**, pois isto pode comprometer a qualidade do próximo leite que vai ser batido.

GR

Μετά τη χρήση του εξαρτήματος γάλακτος, πρέπει να καθαρίζετε πάντα τον γαλακτωματοποιητή κόκκινου χρώματος: αφαιρέστε τον όπως δείχνει η εικόνα στο πλάι, βγάλτε το λαστιχάκι και πλύντε όλες τις τρυπίτσες. Βεβαιωθείτε ότι η οπή που δείχνει το βέλος δεν είναι

βουλωμένη από υπολείμματα γάλακτος. Αν δεν την καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση, το γάλα δε θα φουσκώσει ή δε θα αναρροφηθεί από το δοχείο ή θα αρχίζει να στάζει από το σωλήνα του δοχείου γάλακτος. Μετά τον καθαρισμό ξαναβάλτε τον κόκκινο μίκτη πιέζοντας μέχρι να τον ακούσετε να ασφαλίζει.

ΠΡΟΣΟΧΗ: αν το γέμισμα του λέβητα ατμού πρέπει να γίνει όταν αυτός είναι ζεστός (π.χ. όταν τελειώσει το νερό ενώ φτιάχνετε τον cappuccino) ρίξτε **MONO 170 γραμ.** και ποτέ **ΜΗΝ** προσπαθήσετε να γεμίσετε το λέβητα μέχρι τη γραμμή **MAX** αλλιώς το επόμενο φούσκωμα του γάλακτος δεν θα έχει επιτυχία.