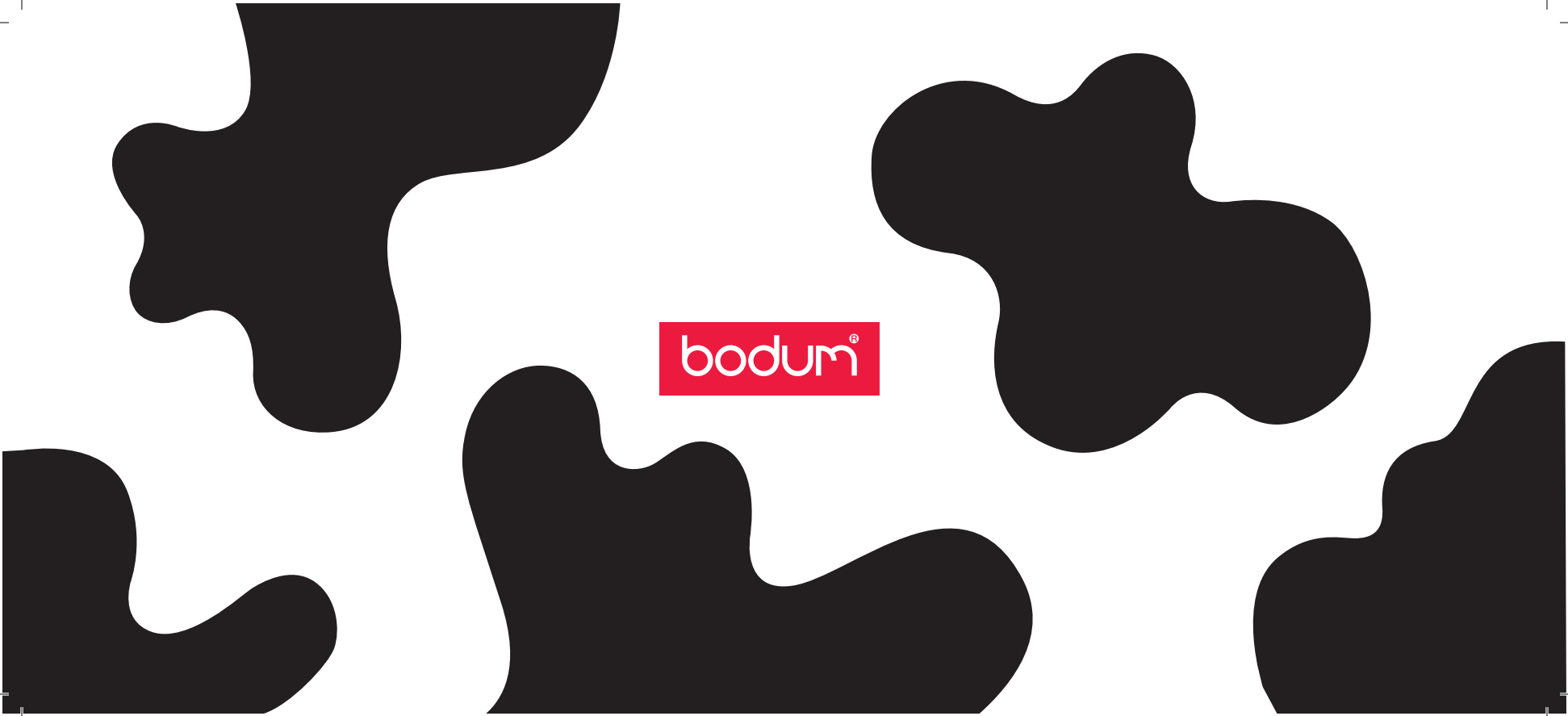
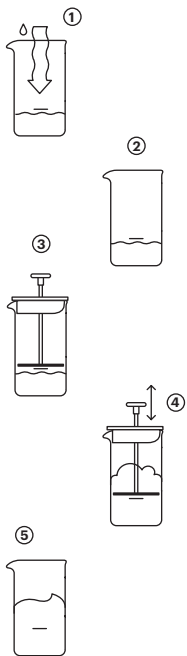




bodum®



# Milk Frother



## English

### Milk Frother

#### Instructions for Use

Please read these instructions carefully before you use your device for the first time. Retain these user instructions for future reference.

- 1 Pour the milk up to the MAX line.
- 2 Warm up the milk without the lid at a medium setting. **CAUTION:** Do not allow milk to boil. The jug might become hot when heated. Please handle with care.
- 3 Remove the jug from the heat source. Place the lid with the whip onto the jug. Turn lid to close the pouring outlet.
- 4 Beat the milk by moving the whip up and down until the volume of the milk doubles and let it stand for 1 min to allow foam to set.
- 5 Spoon the whipped milk into the cups.

## Deutsch

### Milchschaümer

#### Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf.

- 1 Füllen Sie die Milch bis zur MAX-Markierung in die Kanne.
- 2 Erwärmen Sie die nicht zugedeckte Milch bei mittlerer Hitze. **VORSICHT:** Lassen Sie die Milch nicht kochen. Die Kanne kann heiß werden, wenn sie erhitzt wird. Bitte gehen Sie vorsichtig damit um.
- 3 Nehmen Sie die Kanne von der Wärmequelle weg. Setzen Sie den Deckel mit dem Stempel auf und schliessen die Giessöffnung.
- 4 Bringen Sie die Milch mit Auf- und Ab-Bewegungen zum Schäumen, bis sich das Volumen der Milch verdoppelt hat, und lassen Sie die Milch 1 Minute stehen, damit sich der Schaum setzen kann.
- 5 Geben Sie den Milchschaum mit Hilfe eines Löffels in die Tassen.

## Français

### Fouet à lait

#### Instructions

Veillez lire attentivement ces instructions avant la première utilisation de votre appareil. Conservez ces instructions en cas de besoin futur.

- 1 Verser le lait dans le récipient jusqu'à la ligne MAX.
- 2 Chauffer le lait à température moyenne sans couvrir. **ATTENTION:** Ne pas faire bouillir le lait. Le verre pourrait devenir très chaud, veuillez manipuler avec soin.
- 3 Retirer la carafe de la plaque chauffante. Placer le couvercle avec fouet sur la carafe. Tourner le couvercle pour fermer le bec verseur.
- 4 Faire mousser le lait au moyen de mouvements ascendants et descendants jusqu'à ce que le lait double de volume. Laissez reposer 1 min pour que la mousse puisse se raffermir.
- 5 Dresser la mousse dans les tasses avec une cuillère.

## Dansk

### Mælkeskummer

#### Brugsanvisning

Læs disse anvisninger omhyggeligt, inden du bruger din kaffemaskine for første gang. Behold denne brugervejledning for fremtidig reference.

- 1 Fyld mælk i kanden op til MAX-mærket.
- 2 Opvarm mælken uden låg. **ADVARSEL:** Mælken må ikke koge. Kanden kan blive varm ved opvarmning. Vær forsigtig.
- 3 Fjern kanden fra kogepladen. Sæt låget med skummeren på. Luk hæledebningen.
- 4 Bring mælken til at skumme ved at bevæge stemplet op og ned, indtil mængden af mælk er fordoblet og lad det stå i 1 minut så skummen kan sætte sig.
- 5 Kom mælkeskummet i kopperne med en ske.

## Español

### Batidor de leche

#### Instrucciones de uso

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el dispositivo por primera vez. Conserve estas instrucciones de uso para consultas posteriores.

- 1 Llene el recipiente con leche hasta la marca MAX.
- 2 Sin tapar el recipiente, caliente moderadamente la leche (no hervirla). **PRECAUCIÓN:** No deje que la leche hierva. La jarra puede calentarse. Manipulela con precaución.
- 3 Quite la jarra de la fuente de calor. Ponga la tapa con el espumador. Cierre el orificio de vertido.
- 4 Espume la leche con movimientos ascendentes y descendentes del espumador, hasta que el volumen de la leche se duplique y déjela reposar durante 1 minuto para permitir que la espuma se asiente.
- 5 Con ayuda de una cuchara, sirva la espuma de leche en las tazas.

## Italiano

### Montalatte

#### Modalità d'impiego

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta. Conservi queste istruzioni come riferimento futuro.

- 1 Versare il latte nel bricco fino al livello MAX.
- 2 Riscaldare il latte a fuoco medio e senza coperchio. **ATTENZIONE:** Evitare di portare a ebollizione. Il bricco potrebbe surriscaldarsi nella fase di riscaldamento. Si prega di maneggiare con cura.
- 3 Posizionare il coperchio con l'elemento e chiudere il beccuccio.
- 4 Produrre la quantità desiderata di schiuma muovendo su e giù l'elemento formasciuma finché il volume del latte non raddoppia e lasciarlo riposare per 1 minuto in modo da permettere alla schiuma di solidificarsi.
- 5 Versare nelle tazze la schiuma così ottenuta aiutandosi con un cucchiaino.

## Nederlands

### Melkopschuimer

#### Gebruiksaanwijzing

Lees deze instructies aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

- 1 De kan tot aan de markering MAX, met melk vullen.
- 2 De melk zonder deksel in de magnetronoven bij middelmatig hoge temperatuurinstelling warm maken. **LET OP:** Laat de melk niet koken. De kan kan heet worden tijdens het verwarmen. Ga voorzichtig te werk.
- 3 Verwijder de kan van de warmtebron. Het deksel met de schuimklopper opzetten. De tuit sluiten.
- 4 De melk door op en neer bewegen van de melk verdubbelt en laat het voor 1 minuut staan om de schuim in te laten trekken.
- 5 Het melkschuim met een lepel in de kopjes doen.

## Português

### Batedor de leite

#### Instruções para o uso

Por favor, leia atentamente estas instruções antes de usar o seu dispositivo pela primeira vez. Guarde estas instruções de utilizador para referência futura.

- 1 Deitar o leite até ao nível MAX, e pôr em cima do fogão.
- 2 Aquecer o leite a temperatura média (não deixar ferver). **ATENÇÃO:** Não permitir que o leite ferva. O jarro pode ficar quente quando aquecido. Por favor manusear com cuidado.
- 3 Retirar o jarro da fonte de calor. Pôr a tampa com o espumador em cima do recipiente e fechar o bico por onde verte o leite.
- 4 Espumar o leite com movimentos ascendentes e descendentes do espumador até o volume do leite passar para o dobro e deixar repousar durante 1 minuto para deixar assentar a espuma.
- 5 Deitar a espuma com a ajuda de uma colher nas taças.