

The image features the Bodum logo, which consists of the word "bodum" in a white, lowercase, sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is positioned at the top right of the letter "m". The logo is centered within a solid red rectangular background. This central element is surrounded by several large, dark grey, organic, blob-like shapes that resemble liquid splashes or abstract organic forms, set against a plain white background.

bodum®

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

Milchschaumer

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 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 hældeåbningen.
- 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). **PRE-CAUCIÓN:** No deje que la leche hierva. La jarra puede calentarse. Manipúlela 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 brico 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 temperatuurstelling 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 schuimklopper opschuimen totdat het volume 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.

