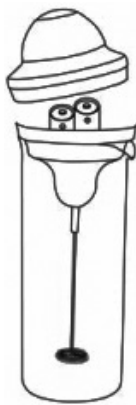


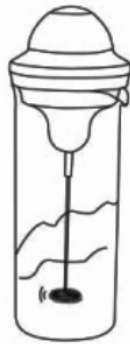
## EN

Electric milk frother. Velvety soft foamed milk for hot and cold beverages with just the push of a button. Perfect for cappuccino, latte and cocoa. Also an excellent help in making salad dressings.

Preheat the milk in a pitcher or jug, to about 65 °C or for approximately 45 seconds in microwave. Insert the milk frother and turn it on. Place milk frother just under the surface of the milk. Allow frother to whip air into the milk until tiny bubbles have formed over the entire surface. Serve the milk immediately and rinse the milk frother under running water. Please note: milk frother is not dishwasher safe. The glass beaker is microwave- and dishwasher-safe.



1. Place the batteries inside the frother.



2. Do not fill the beaker past the max line. Whip the milk.



3. Wash the whisk. Caution: do not immerse the case with batteries in water.

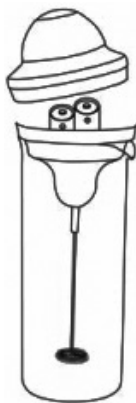


4. Set the frother back in the beaker after use.

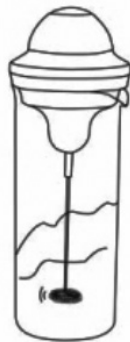
## FI

Elektroninen maidonvaahdotin. Sametinpehmeä maitovaahdot vain napinpainalluksella kuumiin sekä kylmiin juomiin. Täydellinen cappuccino-, cafe latte- ja kaakaojuomille. Erinomainen apu myös salaattikastikkeiden valmistamiseen.

Esilämmitä maito kannussa noin 65 °C:seen tai noin 45 sekunnin ajan mikroaaltouunissa. Asenna maidonvaahdotin kannuun ja kytke se päälle. Aseta maidonvaahdotin juuri maidon pinnan alapuolelle. Anna vaahdotin vatkata maitoon ilmaa, kunnes pienet kuplat peittävät koko pinta. Tarjoile maito välittömästi ja huuhtelee maidonvaahdotin juoksevan veden alla. Huom! Maidonvaahdotin ei kestä konepesua. Lasikannu on mikron ja konepesun kestävä.



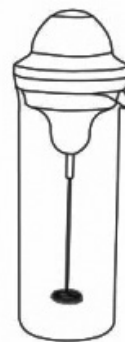
1. Asenna paristot vaahdotin sisään.



2. Täytä lasikannu korkeintaan max. viivaan asti. Vaahdota maito.



3. Pese vispilä. Huom! Älä upota paristokotelo veteen.

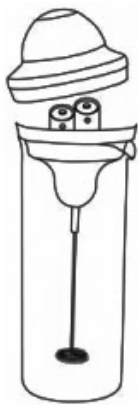


4. Aseta vaahdotin lasikannuun käytön jälkeen.

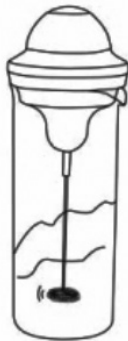
## SV

Elektrisk mjölkskummare. Sammetslent mjölkskum med ett knapptryck, för både varma och kalla drycker. Perfekt för cappuccino, caffè latte och kakaodrycker. Fungerar även utmärkt för tillredning av salladsdressing.

Värm upp mjölken i kannan till ungefär 65 °C eller ungefär i 45 sekunder i mikrovågsugn. Sätt mjölkskummaren i kannan och slå på den. Placera mjölkskummaren strax under mjölkens yta. Låt skummaren vispa luft i mjölken tills små bubblor täcker hela ytan. Servera mjölken omgående och skölj av mjölkskummaren under rinnande vatten. Obs! Mjölkskummaren tål inte maskindisk. Glaskannan tål mikrovågsugn och maskindisk.



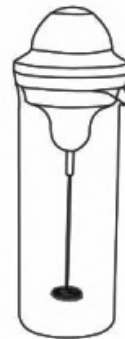
1. Sätt batterierna in i skummaren.



2. Fyll kannan högst till max-strecket. Skumma mjölken.



3. Diska vispen. Obs! Sänk inte batteridelen i vatten.

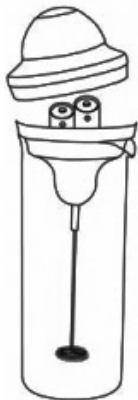


4. Placera skummaren i glaskannan efter användning.

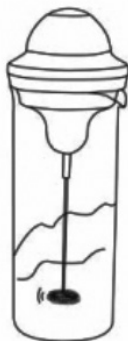
## ET

Elektriline piimavahusti. Sametpehme piimavaht kuumade ja külmade jookide jaoks vaid ühe nupuvajutusega. Sobib suurepäraselt cappuccino, caffè latte ja kakao valmistamiseks. Hea abivahend ka salatikastme tegemisel.

Kuumutage piim kannus või kruusis umbes 65 °C-ni või pange see umbes 45 sekundiks mikrolaineahju. Pange vahusti ots piima sisse ja lülitage sisse. Vahusti ots peab olema ainult natuke piima pinna all. Laske vahustil piima vispeldada, kuni kogu pinna kohale on ilmunud õhumullikesed. Serveerige piim kohe ja loputage piimavahusti voolava vee all puhtaks. Märkus: piimavahustit ei tohi pesta nõudepesumasinas. Klaaskannu võib kasutada mikrolaineahjus ja pesta nõudepesumasinas.



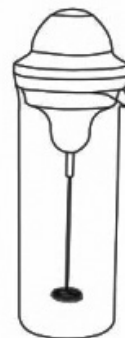
1. Pange vahusti sisse patareid.



2. Täitke klaaskann piimaga, aga mitte üle max-kriipsu. Vahustage piim.



3. Peske vahusti ots puhtaks. Ettevaatust: ärge kastke vette korpust, milles on patareid.

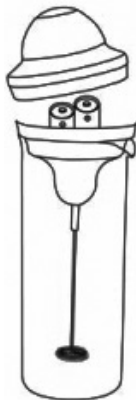


4. Pärast kasutamist pange vahusti klaaskannu.

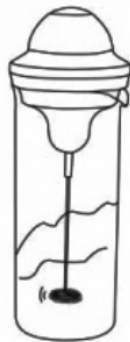
## LV Elektriskais piena putotājs

Pietiek nospiest pogu, lai iegūtu samtaini maigu putotu pienu karstiem un aukstiem dzērieniem. Ideāli piemērots kapučīno, latte un kakao pagatavošanai. Lielisks palīgs arī salātu mērču gatavošanā.

Iepriekš ielejiet pienu kannā vai krūkā un uzkarsējiet apmēram līdz 65 °C vai apmēram 45 sekundes, karsējot mikroviļņu krāsnī. Ievietojiet un ieslēdziet piena putotāju. Novietojiet piena putotāju tieši zem piena virsmas. Ļaujiet putotājam iekult pienā gaisu, līdz visu virsmu pārklāj sīki burbuliņi. Pasniedziet pienu nekavējoties un noskalojiet piena putotāju tekošā ūdenī. Ņemiet vērā, ka piena putotāju nevar droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Stikla trauku var karsēt mikroviļņu krāsnī un mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.



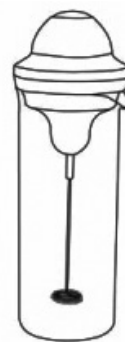
1. Ievietojiet baterijas putotājā.



2. Nepiepildiet trauku pāri maksimālajai līnijai. Sakuliet pienu.



3. Nomazgājiet slotiņu. Uzmanību! Korpusu ar baterijām nedrīkst iegremdēt ūdenī.

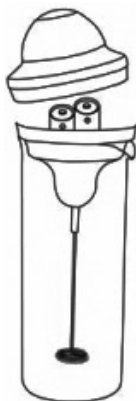


4. Pēc lietošanas ievietojiet putotāju atpakaļ traukā.

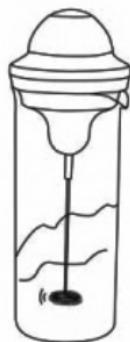
## LT Elektrinis pieno plaktuvas

Aksominio švelnumo pieno putas karštieks ir šaltiems gērimams tik vienu mygtuko paspaudimu. Puikiai tinka kapučīnu, latei ir kakavai. Taip pat nepakartojamas ruošiant salotų užpilus.

Ašotyje ar puode pašildykite pieną iki maždaug 65 °C arba šildykite apie 45 sekundes mikrobangų krosnelėje. Įdėkite pieno plaktuvą ir jį įjunkite. Laikykite pieno plaktuvą vos panardintą po pieno paviršiumi. Leiskite plaktuvui plakti orą į pieną, kol visame paviršiuje susiformuos smulkūs burbuliukai. Patiekite pieną nedelsiant ir praplaukite pieno plaktuvą po tekančiu vandeniu. Atkreipkite dėmesį: pieno plaktuvas nėra tinkamas plauti indaplovėje. Stiklinę galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir indaplovėje.



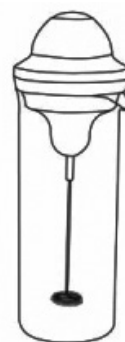
1. Įdėkite baterijas į plaktuvą.



2. Nepilkite aukščiau maksimumo linijos, nurodytos ant stiklinės. Išplaukite pieną.



3. Nuplaukite plaktuvo šluotelę. Atsargiai: nemerkitė į vandenį korpuso su baterijomis.



4. Panaudoję vėl įdėkite plaktuvą į stiklinę.

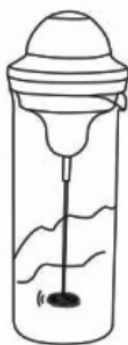
## RU Электрический вспениватель молока

Бархатисто-мягкая молочная пена для горячих и холодных напитков всего одним нажатием кнопки. Идеально подходит для капучино, латте и какао. Прекрасная помощь также при приготовлении салатных соусов.

Предварительно подогрейте молоко в молочнике или кувшине до 65 градусов (примерно 45 секунд в СВЧ-печи). Поместите вспениватель в емкость и включите. Держите вспениватель чуть ниже уровня молока. Взбивайте молоко до появления мелкой густой пены. Подавайте взбитое молоко сразу же, а вспениватель сполосните под струей воды. Внимание: вспениватель не предназначен для мытья в посудомоечной машине. Стеклодержит нагрев в микроволновой печи мытье в посудомоечной машине.



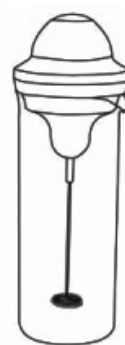
1. Вставьте батарейку питания в устройство.



2. Заполните емкость так, чтобы уровень молока не превышал метку max. Взбейте молоко.



3. Сполосните венчик. Предупреждение: не погружайте отсек с батарейками питания в воду.



4. После использования поместите вспениватель в стеклянную емкость.



Battery model • Paristomalli • Batterityyp  
Patareitüüp • Baterijas tips  
Baterijų tipas • Тип батареек  
**2 x AA**

