

## Funktionsanleitung / Guide de fonctionnement

Anzeige	Milchkapazität	Arbeitszeit	Endtemperatur	Funktion
<b>Heisse Milchaufschäumung</b>	160 ml	80–120 s	60 ± 5 °C	Erwärmen und aufschäumen.
<b>Milch erwärmen</b>	350 ml	120–160 s	60 ± 5 °C	Erwärmen, gleichmässig rühren, kein Aufschäumen.
<b>Kalte Milchaufschäumung</b>	160 ml	65 s	Raumtemperatur	Aufschäumen bei Raumtemperatur, ohne Erwärmen.
<b>Kakaomilch erwärmen</b>	350 ml	160–200 s	70 ± 5 °C	Kakaopulver in die Milch geben (maximale Kapazität: 350 ml).

Indicateur	Capacité en lait	Durée du travail	Température finale	Fonction
<b>Mousse de lait chaude</b>	160 ml	80–120 s	60 ± 5 °C	Chauffer et faire mousser.
<b>Chauffer le lait</b>	350 ml	120–160 s	60 ± 5 °C	Chauffer, mélanger uniformément, ne pas faire mousser.
<b>Moussage du lait à froid</b>	160 ml	65 s	Température ambiante	Faire mousser à température ambiante, sans chauffer.
<b>Chauffer le lait au cacao</b>	350 ml	160–200 s	70 ± 5 °C	Verser le cacao en poudre dans le lait (capacité maximale : 350 ml).