

Instructions • Anleitung • Instructions d'utilisation • Istruzioni per l'uso • Instrucciones • Instruções • Gebruikershandleiding • Instruktioner • Instruktioner • Ohjeet • Veiledning • Οδηγίες • Инструкция • Instrukce • Instrukcja • Használati utasítás

AEROCCINO +

AEROCCINO 3

Input power AEROCCINO +

220–240 V, 50–60 Hz, 500–600 W

Model no. AEROCCINO +

3192

Input power AEROCCINO 3

220–240 V, 50/60 Hz, 410–490 W

Model no. AEROCCINO 3

3194

MO04 Intertek V071309



Read the safety instructions before operating the appliance EN

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitsanweisungen DE

Lire les consignes de sécurité avant de mettre en marche l'appareil FR

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio IT

Lea las instrucciones de seguridad antes de poner en funcionamiento el aparato ES

Leia as instruções de segurança antes de iniciar o dispositivo PT

Lees deze veiligheidvoorschriften door voordat u het apparaat in gebruik neemt NL

Läs igenom säkerhetsinstruktionerna innan användning av apparaten SE

Læs sikkerhedsinstruktionerne inden maskinen tages i brug DK

Lue turvaohjeet ennen laitteen käyttöä FI

Les sikkerhetsveiledningen før du begynner å bruke apparatet NO

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες ασφάλειας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή GR

Полностью ознакомьтесь с инструкцией, прежде чем подключать прибор RU

Před použitím si prostudujte bezpečnostní pokyny CZ

Przed użyciem przeczytaj instrukcję obsługi PL

Üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a biztonsági útmutatót HU



The instructions are part of the appliance. Read and follow all instructions to avoid possible harm and damage. Save these instructions and pass them on to any subsequent owner.

Avoid risk of fatal electric shock and fire

•Only plug the base into suitable, earthed mains connection. Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate.
•Do not pull the cable over sharp edges, clamp it or allow it to hang down. Keep the cable away from heat and damp.
•If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
•Disconnect the base from the mains, when not in use for long periods. Disconnect by pulling out the plug and not pulling the cable itself, as this may damage the cable.
•Never immerse the base in water. Electricity and water together risk a fatal electric shock.
•Jug is not dishwasher safe.
•If an extension lead is required, only use an earthed cable with a conductor cross-section of at least 1.5 mm^2.

Avoid possible harm when operating the appliance

•The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. No liability is accepted for any damage resulting from use for other purposes, faulty operation or amateur repairs. Guarantee services are also excluded in such cases.
•Never leave the appliance unattended during operation. Keep it out of the reach of children. The appliance is only for use by persons who have sufficient experience and knowledge and are physically, sensory, and mentally able to operate the machine safely in accordance with these instructions.
•The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
•Do not use the appliance if damaged. A damaged appliance can cause electric shock, burns and fire.
•To avoid hazard, never place the appliance on or beside hot surfaces, for example, radiators, cooking rings, gas burners or similar.
•Never clean the appliance in a dishwasher.
•Only use the appliance with the base provided.
•The appliance is intended to prepare drinks according to these instructions. It is for use in private households. No liability is accepted for any damage resulting from use for other purposes, faulty operation or amateur repairs. Guarantee services are also excluded in such cases.



Environmental protection

Packaging materials and appliance contain recyclable materials.



Disposal

Your appliance contains materials which can be recovered or recycled. Separation of the remaining waste products into different types facilitates the recycling of raw materials. You can obtain information on disposal from your local authority.

PARTS

AEROCCINO +

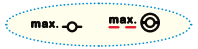
AEROCCINO 3

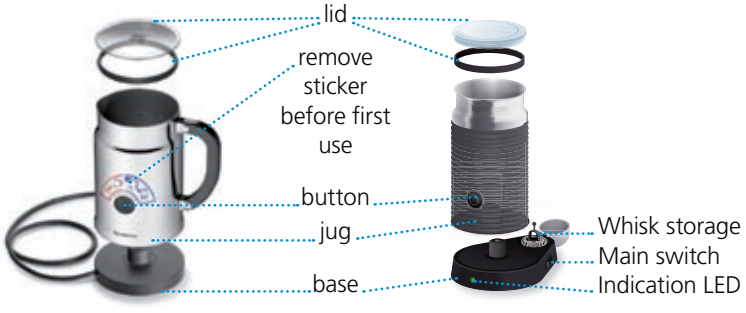
2 whisks

Milk frothing whisk
(for **hot** and **cold** milk froth)

Hot milk whisk
(for **hot** milk)

Maximum level indicated:

for hot milk  for milk froth



PREPARATION

Tip: Use cold, fresh, full-fat or semi-skimmed milk.

⚠ ❶ Underside of the jug must be dry before using the device.
❷ Plug base into the socket before use. Press main switch located on the base of the unit to turn on the Aeroccino 3. LED turns green and Aeroccino 3 is ready to use.
❸ Jug internal side must be cleaned with a cloth suitable for non-stick surfaces.

Jug's maximum level for:	
Milk froth	2 *Nespresso* cappuccino cups
	1 *Nespresso* recipe glass
Hot milk	1 *Nespresso* recipe glass

Preparation Times	
Hot milk froth	70 seconds approximately
Cold milk froth	60 seconds approximately
Hot milk	130 seconds approximately

PREPARATION

TIPS

EN





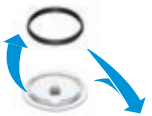
❹ **Attach** relevant whisk.

❺ **Pour** desired amount of milk up to one of the two "max" level indicators.
Then place milk jug on to the base.

❻ **Press** button to start. Aeroccino stops automatically.
For hot preparations, briefly press button.
For cold milk froth, keep button pressed for approx. 2 seconds.

CLEANING AFTER EVERY USE









❶ **Remove** from the base and take off the whisk (no tools required).
Note: When you have finished using Aeroccino 3, switch OFF at the base with the main switch.

❷ **Remove** the seal from the lid to clean both parts. Rinse and clean with a damp cloth.

❸ Jug is **water-proof,** but NOT dishwasher safe.

❹ **Clip** one of the whisks on to the inner base of the jug and to avoid loss, clip the other on to the lid (or in whisk storage when using the Aeroccino 3).

RECIPE IDEAS

Cappuccino



Prepare an espresso in a Cappuccino cup and add hot milk froth.
Add sugar and sprinkle with cocoa if desired.
Proportions:
2/3 hot milk froth
1/3 espresso

•Recommended with Ristretto, Arpeggio or Decaffeinato Intenso.

Caffé Latte



Prepare a lungo in a tall glass and add hot milk. Add sugar if desired.
Proportions:
1/2 hot milk
1/2 lungo

•Recommended with Vivalto or Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Fill a tall glass with hot milk froth. Prepare an espresso and pour it slowly down the inside of the glass to produce a graduation of coffee colour through the milk and a three-layer effect (hot milk at the base, coffee, topped with milk froth).
Proportions:
2/3 hot milk froth
1/3 espresso

•Recommended with Ristretto, Arpeggio or Decaffeinato Intenso.

Iced Cappuccino



Prepare a lungo in a lungo cup and add sugar if desired. Pour this into a large glass together with four to five crushed ice cubes. Prepare cold milk froth using the Aeroccino. Carefully add three to four tablespoons of frothed milk to the top of the glass. Sprinkle with cinnamon, nutmeg or cocoa if desired.
Proportions:
1/2 cold milk froth
1/2 lungo

•Recommended with Vivalto or Decaffeinato Lungo.

WARRANTY

Nespresso warrants this product against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. During this period, *Nespresso* will either repair or replace, at its discretion, any defective product at no charge to the owner. Replacement products or repaired parts will be guaranteed for only the unexpired portion of the original warranty or six months, whichever is greater.

This limited warranty does not apply to any defect resulting from accident, misuse, improper maintenance, or normal wear and tear.

Except to the extent allowed by applicable law, the terms of this limited warranty do not exclude, restrict or modify, and are in addition to, the mandatory statutory rights applicable to the sale of the product to you.

If you believe your product is defective, contact *Nespresso* for instructions on where to send or take it for repair.

Please visit our website at **www.nespresso.com** for your nearest *Nespresso* Club.

TROUBLESHOOTING

Aeroccino does not start	➔ Make sure that the main ON-OFF switch is ON (specific to Aeroccino 3). ➔ Make sure to position the jug correctly on a clean base. ➔ Make sure to attach the whisk to the jug correctly.
Quality of milk froth not up to standard	➔ Make sure to use whole or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 6-8 °C) ➔ Make sure to use the appropriate whisk ➔ Make sure the jug is clean
Red Button blinking	➔ The appliance is too hot. Rinse it under cool water
Milk Overflow	➔ Make sure to use the appropriate whisk and check the corresponding indicator level



Die Anleitung ist Bestandteil des Gerätes. Lesen und befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig, um mögliche Schäden und Unfälle zu vermeiden. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf und legen Sie sie jedem vor, der das Gerät bedient.

Vermeiden Sie das Risiko eines Stromschlags und Brandes

•Stecken Sie das Gerät nur in dafür geeignete Steckdosen ein. Stellen Sie sicher, dass die Spannung der Stromquelle der Volt-Angabe auf dem Typenschild unter dem Geräteboden entspricht.
•Legen Sie das Kabel nicht an scharfen Kanten oder feuchten Stellen entlang und lassen Sie es nicht lose hängen. Vermeiden Sie Hitze und Feuchtigkeit in seiner Nähe.
•Falls das Kabel beschädigt ist, muss es umgehend durch den Hersteller oder einen geeigneten Kundendienst ausgetauscht werden.
•Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es für längere Zeit nicht benutzt wird. Ziehen Sie immer direkt am Stecker und nicht am Kabel, sonst könnte das Kabel beschädigt werden.
•Tauchen Sie den Sockel nie in Wasser. Die Verbindung von Elektrizität und Wasser stellt ein lebensgefährliches Risiko durch Stromschlag dar.
•Der Milchbehälter ist nicht spülmaschinengeeignet.
•Falls ein Verlängerungskabel erforderlich ist, nutzen Sie bitte nur ein geerdetes Kabel mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 1,5 mm^2.

Vermeiden Sie mögliche Schäden bei der Bedienung des Gerätes

•Dieses Gerät dient der Herstellung von Getränken entsprechend dieser Bedienungsanleitung. Dieses Gerät dient dem Einsatz in Haushalten und ähnlichen Räumlichkeiten: Aufenthaltsräume von Geschäften, Büros oder sonstigen Einrichtungen des Arbeitslebens; in Bauernhöfen, für Gäste im Hotel, Motel und anderen Unterkünften; Bed- and Breakfast-Einrichtungen. Es wird keine Gewährleistung für Schäden übernommen, die durch falsche Nutzung, fehlerhafte Bedienung oder unprofessionelle Reparatur hervorgerufen werden. Garantieleistungen verlieren in diesen Fällen ebenfalls ihre Gültigkeit.
•Lassen Sie das Gerät während der Nutzung nie unbeaufsichtigt. Stellen Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Das Gerät sollte nur von Personen bedient werden, die genügend Erfahrung und Kenntnisse haben, sowie körperlich, psychisch und geistig in der Lage sind, das Gerät sicher und gemäß den Anweisungen zu bedienen.
•Das Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnis geeignet, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder zum Gebrauch des Geräts angewiesen werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
•Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Ein defektes Gerät kann zu Stromschlägen, Verbrennungen und Brand führen.
•Um gefährliche Schäden zu vermeiden, platzieren Sie das Gerät bitte nie auf oder neben heiße Flächen, z.B. Heizkörper, Herdplatten, Gasbrenner usw.
•Stellen Sie das Gerät nie in die Spülmaschine.
•Benutzen Sie das Gerät bitte nur in Zusammenhang mit dem mitgelieferten Sockel.
•Das Gerät ist für die Zubereitung von Getränken gemäß diesen Anweisungen vorgesehen. Es ist für den Gebrauch im Privathaushalt bestimmt. Es wird keine Gewährleistung für Schäden übernommen, die durch falsche Nutzung, fehlerhafte Bedienung oder unprofessionelle Reparatur hervorgerufen werden. Garantieleistungen verlieren in diesen Fällen ebenfalls ihre Gültigkeit.



Umweltschutz

Die Verpackung und das Gerät wurden aus recycelfähigem Material hergestellt.



Entsorgung

Ihr Gerät enthält wertvolle Materialien, die wiederverwertet werden können oder recycelfähig sind. Die Trennung der verbleibenden Materialien in verschiedene Systeme erleichtert die Wiederverwertung wertvoller Rohstoffe. Sie können hierüber weitere Informationen bei Ihrem örtlichen Entsorgungsbetrieb erhalten.

EINZELTEILE AEROCCINO + AEROCCINO 3

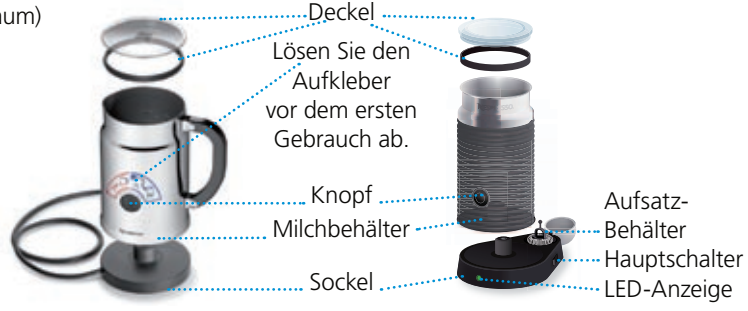
2 Aufsätze

Milchaufschäumaufsatz (für **heißen** und **kalten** Milchschaum)

Aufsatz für heiße Milch

Maximalstandanzeige:

für heiße Milch  für Milchschaum



ZUBEREITUNG

Hinweis: Benutzen Sie frisch geöffnete kalte H-Milch mit einem Fettgehalt von 1,5 %.

⚠ ❶ Die Unterseite des Milchbehälters muss trocken sein, bevor das Gerät genutzt wird.
❷ Schließen Sie den Sockel vor dem Gebrauch an den Stromkreis an. Für den Gebrauch des Aeroccino 3 die Basisstation mit dem Hauptschalter ON einschalten. LED leuchtet grün auf. Der Aeroccino 3 ist betriebsbereit.
❸ Die Innenflächen müssen mit einem weichen, geeigneten Tuch gereinigt werden, um Milchrückstände zu vermeiden.

Maximale Menge	
Milchschaum	2 *Nespresso* Cappuccinotassen
	1 *Nespresso* Rezeptglas
Heiße Milch	1 *Nespresso* Rezeptglas

Zubereitungszeit	
Heißer Milchschaum	ca. 70 Sekunden
Kalter Milchschaum	ca. 60 Sekunden
Heiße Milch	ca. 130 Sekunden

ZUBEREITUNG TIPPS



❹ **Setzen** Sie den gewünschten Aufsatz ein.



❺ **Füllen** Sie die gewünschte Milchmenge bis zum maximalen Füllstand ein. Stellen Sie dann bitte den Milchbehälter auf den Sockel.

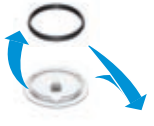


❻ **Drücken** Sie den Knopf. Die Zubereitung stoppt automatisch.
◉ Für Heißgetränke halten Sie ihn nur kurz gedrückt.
◉ Bei Kaltgetränken drücken Sie den Knopf bitte ungefähr 2 Sekunden lang.

REINIGUNG NACH JEDER ANWENDUNG



❶ **Nehmen** Sie den Milchbehälter vom Sockel und entfernen Sie den Aufsatz (kein Werkzeug notwendig). Achtung: Nach Gebrauch des Aeroccino 3 schalten Sie die Basisstation mit dem Hauptschalter OFF aus.



❷ **Entfernen** Sie die Dichtung vom Deckel, um beide Teile durch Abspülen und mit Hilfe eines feuchten Tuchs zu reinigen.



❸ Das Kännchen ist **wasserfest,** aber NICHT spülmaschinengeeignet.



❹ **Befestigen** Sie bitte einen der Aufsätze im Inneren des Kännchens und den zweiten im Deckel (oder beim Aeroccino 3 im Aufsatz-Behälter), um ihn nicht zu verlieren.

REZEPTIDEEN

Cappuccino



Bereiten Sie einen Espresso in einer Cappuccinotasse zu und fügen Sie heißen Milchschaum hinzu. Süßen Sie nach Belieben mit Zucker und streuen Sie Kakao darüber.
Verhältnis:
2/3 heißer Milchschaum
1/3 Espresso

•Empfohlen mit Ristretto, Arpeggio oder Decaffeinato Intenso.

Caffe Latte



Bereiten Sie einen Lungo in einem großen Glas zu und fügen Sie heiße Milch hinzu.
Nach Belieben süßen.
Verhältnis:
1/2 heiße Milch
1/2 Lungo

•Empfohlen mit Vivalto oder Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Füllen Sie ein großes Glas mit heißem Milchschaum. Bereiten Sie einen Espresso zu und lassen Sie ihn langsam an der Innenseite des Glases hineinlaufen, um einen Dreischichteneffekt zu bewirken (heiße Milch, Kaffee, Milchschaum).
Verhältnis:
2/3 heißer Milchschaum
1/3 Espresso

•Empfohlen mit Ristretto, Arpeggio oder Decaffeinato Intenso.

Iced Cappuccino



Bereiten Sie einen Lungo zu und füllen Sie ihn zusammen mit Zucker und vier bis fünf zerstoßenen Eiswürfeln in ein großes Glas. Stellen Sie mit dem Aeroccino Milchschaum her und krönen Sie das Getränk vorsichtig mit vier Löffeln Milchschaum. Bestreuen Sie das Ergebnis je nach Geschmack mit etwas Zimt, Muskat oder Kakao.
Verhältnis:
1/2 kalter Milchschaum
1/2 Lungo

•Empfohlen mit Vivalto oder Decaffeinato Lungo.

GEWÄHRLEISTUNG

Innerhalb der Gewährleistungsfrist werden fehlerhafte Produkte für den Kunden kostenlos nach Wahl von ***Nespresso*** entweder repariert oder umgetauscht.

Die Gewährleistung gilt nicht für Fehler, die sich aus Zufall, unsachgemäßem Gebrauch, Nichteinhaltung der Produktbeschreibung, unsachgemäßer oder unzulänglicher Wartung, normalem Verschleiß, Nutzung zu gewerblichen Zwecken, Nutzung mit anderem Strom oder anderer Spannung als in der Produktbeschreibung angegeben, Feuer, Blitzschlag, Überschwemmung oder anderen äußeren Ursachen ergeben.

Wenn Sie denken, dass Ihr Produkt defekt ist, kontaktieren Sie bitte den *Nespresso* Club, um zu erfahren, wo es repariert werden kann.

Bitte besuchen Sie unsere Website **www.nespresso.com**, um mehr über *Nespresso* zu erfahren.

FEHLERBEHANDLUNG

Der Aeroccino startet nicht	➔ Stellen Sie sicher, dass der ON- und OFF-Schalter auf der Position ON steht (spezifisch für Aeroccino 3) ➔ Überprüfen Sie die korrekte Position des Milchbehälters auf der gereinigten Basis ➔ Überprüfen Sie die korrekte Befestigung des Schaumaufsatzes im Milchbehälter
Schlechte Qualität des Milchschaums	➔ Verwenden Sie ausschließlich kalte (ca. 6 - 8°C) Voll- oder Halbfettmilch ➔ Stellen Sie sicher, dass Sie den korrekten Aufsatz für die Milchschaumzubereitung verwenden ➔ Überprüfen Sie die Sauberkeit des Milchbehälters
Roter Knopf blinkt	➔ Das Gerät ist zu heiß. Spülen Sie es mit kaltem Wasser
Die Milch läuft über	➔ Stellen Sie sicher, dass Sie den korrekten Aufsatz für die entsprechende Milchmenge verwenden



Les instructions font parties de l'appareil. Lisez ce mode d'emploi dans son intégralité afin d'assurer une utilisation correcte de l'appareil. Conservez-le dans un endroit sûr et donnez-le au nouveau propriétaire, si nécessaire.

Évitez les risques de choc électrique et de feu

•Connectez l'appareil uniquement à une prise femelle de courant alternatif dotée d'un contact de mise à la terre. Le voltage de la prise électrique doit être le même que celui indiqué sur la plaque du fabriquant.
•Ne laissez pas le câble à proximité de bords tranchants, bloquez-le ou laissez-le pendre de façon lâche. Éloignez le câble de toute source de chaleur ou d'humidité.
•Si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-le (la) obligatoirement remplacer par un centre de service agréé.
•Déconnectez la base de la prise quand l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période. Déconnectez-la en tirant la prise, et non en tirant le câble, pour éviter que ce dernier ne soit endommagé.
•Ne jamais plonger la base électrique dans l'eau. L'électricité et l'eau rassemblées peuvent engendrer un risque d'électrocution.
•Ne mettez jamais l'appareil dans le lave-vaisselle.
•Si vous avez besoin d'une rallonge, il convient d'utiliser uniquement un câble doté d'un contact de mise à la terre dont la section doit être d'au moins 1,5 mm².

Éviter les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil

•L'appareil est conçu pour la préparation de boissons conformément au présent mode d'emploi, Cet appareil est conçu pour une utilisation électroménagère ou similaire, notamment:cuisine du personnel dans le commerce, les bureaux et autres lieux de travail, fermes, usage par la clientèle dans les hôtels, motels et tout autre type de résidences. Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas de dommage résultant d'une utilisation inappropriée, d'un fonctionnement incorrect ou de réparations non professionnelles.Les prestations de garantie sont également exclues dans de tels cas.
•Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne et mettez-le hors de la portée des enfants. Utilisez l'appareil uniquement dans le but prévu.
•La machine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles opèrent sous le contrôle d'une tierce personne ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de la machine par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être encadrés de manière à ce qu'ils ne jouent pas avec la machine.
•Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé. Un appareil endommagé peut causer des décharges électriques, des brûlures et déclencher le feu.
•Afin d'éviter le danger, ne jamais placer l'appareil sur ou à coté de surfaces chaudes, comme les radiateurs ou les plaques de cuisson.
•À utiliser uniquement avec la base prévue à cet effet.
•Cet appareil est destiné à préparer des boissons à base de lait, selon les instructions. Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas de dommage résultant d'une utilisation inappropriée, d'un fonctionnement incorrect ou de réparations non professionnelles. Les prestations de garantie sont également exclues dans de tels cas.



Protection de l'environnement

Le matériel d'emballage et l'appareil contiennent des matériaux recyclables.



Recyclage

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables. En séparant les déchets dans différentes catégories d'ordures, vous facilitez le recyclage des matières premières.Renseignez-vous auprès de vos autorités locales afin d'obtenir des informations sur le recyclage.

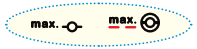
COMPOSANTS AEROCCINO + AEROCCINO 3

2 batteurs

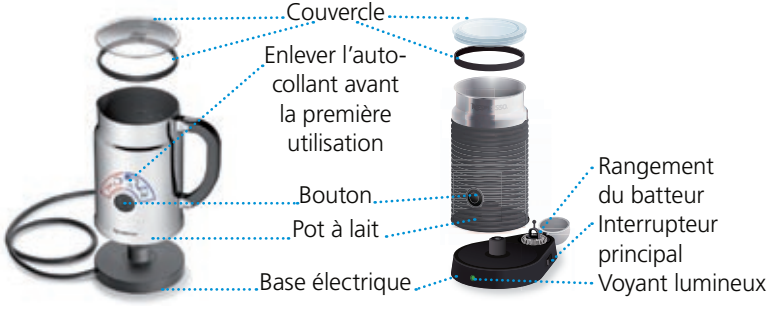
Batteur
pour de la mousse de lait chaude et froide

Batteur
pour du lait chaud

Niveau maximum indiqué:

pour le lait chaud 

pour de la mousse de lait



PRÉPARATION

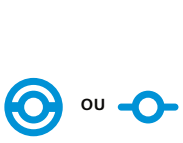
Conseil: utilisez du lait entier ou demi-écrémé, froid et ouvert depuis peu.

⚠ ❶ La douille située en dessous du pot à lait doit être sèche avant utilisation.
❷ Placez le pot à lait sur la base électrique. Lorsque vous utilisez l'Aeroccino 3, allumez la base électrique à l'aide de l'interrupteur principal. Le voyant lumineux devient vert. L'Aeroccino 3 est alors prêt à l'emploi.
❸ L'intérieur du pot à lait doit être nettoyé avec une éponge pour surfaces non adhésives.

Niveau maximum du pot à lait pour:	
Mousse de lait	2 tasses Cappuccino *Nespresso*
	1 verre à recettes *Nespresso*
Lait chaud	1 verre à recettes *Nespresso*

Durée	
Mousse de lait chaude	Environ 70 secondes
Mousse de lait froide	Environ 60 secondes
Lait chaud	Environ 130 secondes

PRÉPARATION



❹ **Insérez** le batteur



❺ **Versez** la quantité de lait désirée, jusqu'à l'une des indications de niveau « max ». Puis, placez le pot à lait sur la base électrique.



❻ **Pressez** le bouton pour démarrer. L'Aeroccino s'arrête automatiquement.
Pressez le bouton brièvement pour obtenir une préparation chaude.
Pressez le bouton environ 2 secondes pour obtenir une préparation froide.

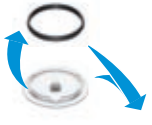
CONSEILS

FR

NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION



❶ **Enlevez** l'appareil de la base et détachez le batteur (aucun outil nécessaire). Note: Lorsque vous avez fini d'utiliser l'Aeroccino 3, éteignez-le depuis la base électrique à l'aide de l'interrupteur principal.



❷ **Rincez** (utilisez uniquement un chiffon doux ou un produit nettoyant non agressif).



❸ Le pot à lait **ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.**



❹ **Clipsez** un des batteurs à l'interieur du pot à lait, et afin d'eviter la perte, clipsez le second dans le couvercle (ou dans le rangement prévu à cet effet)

PROPOSITION DE RECETTES

Cappucino



Préparez un espresso dans une tasse Cappuccino et ajoutez la mousse de lait. Sucrez à volonté et saupoudrez de poudre de cacao.

Proportions:
2/3 de mousse de lait
1/3 d'espresso

•Conseillé avec un Ristretto, un Arpeggio ou un Decaffeinato Intenso.

Caffé Latte



Préparez un café dans un verre à recettes (350 ml) et versez du lait chaud par-dessus. Sucrez à volonté.

Proportions:
1/2 de lait chaud
1/2 de lungo

•Conseillé avec un Vivalto ou un Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Remplissez un grand verre à recettes (350 ml) avec de la mousse de lait chaude. Préparez un espresso et versez-le lentement dans le verre, pour créer un dégradé de la couleur du café dans le lait (lait chaud en bas, café, mousse de lait au-dessus). Sucrez à volonté.

Proportions:
2/3 de mousse de lait
1/3 d'espresso

•Conseillé avec un Ristretto, un Arpeggio ou un Decaffeinato Intenso.

Cappucino Glacé



Préparez un Lungo dans une tasse Lungo et ajoutez du sucre, ainsi que 4 à 5 cuillères à soupe de glace pilée. Préparez de la mousse de lait froide avec votre Aeroccino et déposez délicatement 3 ou 4 cuillères à soupe de mousse de lait par-dessus. Saupoudrez le tout de cannelle, de muscade ou de copeaux de chocolat et dégustez.

Proportions:
1/2 de mousse de lait froide
1/2 de lungo

•Conseillé avec un Vivalto ou un Decaffeinato Lungo.

GARANTIE

Nespresso garantit ce produit contre les défauts de pièces et de fabrication pour une durée de deux ans à compter de la date d'achat. Au cours de cette période, *Nespresso* remplacera ou réparera tout produit défectueux sans frais pour le propriétaire. Les produits échangés ou les pièces réparées seront garantis uniquement pendant la durée restante de la garantie ou durant 6 mois, selon l'échéance la plus lointaine.

La garantie ne s'applique pas à toute défaillance résultant d'un accident, d'une utilisation incorrecte, d'un entretien inadapté ou de l'usure.

Les conditions de la présente garantie s'ajoutent aux droits statutaires obligatoires applicables à la vente du produit et ne les excluent, ni ne les restreignent ou modifient en rien, sauf dans les limites autorisées par la loi.

Si vous pensez que votre produit est défectueux, contactez *Nespresso* pour savoir où envoyer ou apporter votre appareil pour réparation.

Veuillez consulter notre site Internet **www.nespresso.com** pour de plus amples informations sur *Nespresso*.

DEPANNAGE

L'Aeroccino ne démarre pas	➔ Assurez-vous que l'interrupteur principal Marche-Arrêt soit bien sur la position Marche ➔ Assurez-vous que le pot à lait soit correctement positionné sur sa base électrique ➔ Assurez-vous que le batteur soit correctement positionné sur le pot à lait
Mauvaise qualité de la mousse de lait	➔ Assurez-vous d'utiliser du lait entier ou demi-écrémé à température du réfrigérateur (environ 6-8 C °) ➔ Assurez-vous d'utiliser le batteur approprié pour la préparation de la recette souhaitée ➔ Assurez-vous que le pot à lait soit propre
Le Bouton Rouge clignote	➔ L'appareil est trop chaud. Rincez-le sous l'eau froide
Le Lait déborde	➔ Assurez-vous d'utiliser le batteur approprié et la quantité correspondante de lait

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA



Le istruzioni per l'uso sono contenute nella scatola dell'apparecchio. Leggere e seguire le istruzioni al fine di evitare possibili danni. Conservare le istruzioni in un luogo sicuro e consegnarle ad eventuali successivi utilizzatori dell'apparecchio.

Istruzioni per la sicurezza durante la connessione dell'apparecchio

•Connettere l'apparecchio solo a prese con messa a terra. Il voltaggio della fonte elettrica deve essere identico a quello specificato sulla targhetta della potenza d'esercizio.
•Non far passare il cavo su bordi taglienti, incastrarlo o permettere che penzoli. Tenere il cavo lontano da fonti di calore e di umidità.
•Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da personale con analoga qualifica, al fine di evitare qualsiasi rischio.
•In caso di inutilizzo per lungo tempo, staccare la spina dalla presa, evitando di tirare il cavo, per non danneggiarlo.
•Non immergere mai la base elettrica in acqua. L'elettricità e l'acqua insieme sono un rischio e possono causare scosse elettriche.
•Non lavare il contenitore di acciaio inossidabile in lavastoviglie.
•Se è necessaria una prolunga, utilizzare solamente cavi collegati a terra con una sezione trasversale del conduttore di almeno 1,5 mm².

Istruzioni per la sicurezza durante il funzionamento dell'apparecchio

•L'apparecchio è destinato alla preparazione di bevande secondo le presenti istruzioni. Il presente apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili come:cucinotti per personale in negozi, uffici e altri contesti di lavoro; fattorie; da clienti in hotel, motel e altri contesti del tipo residenziale; genere bed and breakfast. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un utilizzo con scopi diversi da quelli prescritti, un uso scorretto o riparazioni non professionali. Il servizio di garanzia, in questi casi è escluso.
•Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento e mantenerlo lontano dalla portata dei bambini. L'apparecchio è ad uso solo di persone con esperienza e conoscenze sufficienti al sicuro utilizzo dell'apparecchio in conformità alle seguenti istruzioni.
•Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se presenta danni. Un apparecchio danneggiato può causare scosse elettriche, ustioni e incendi.
•L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro incolumità. Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
•Non collocare mai l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore, come: radiatori, piastre di cottura, cucine a gas o simili.
•Non mettere mai l'apparecchio in lavastoviglie.
•L'apparecchio deve essere utilizzato solamente con la base elettrica fornita.
•L'elettrodomestico è inteso per preparare bevande secondo queste istruzioni. È per uso privato. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un utilizzo con scopi diversi da quelli prescritti, un uso scorretto o riparazioni non professionali. Anche i servizi di garanzia, in questi casi, sono esclusi.



Tutela ambientale

I materiali d'imballaggio e l'apparecchio sono costituiti da materiali riciclabili.



Smaltimento

Il Suo apparecchio contiene materiali preziosi che possono essere recuperati o riciclabili. La separazione differenziata dei materiali di scarto residuo semplifica il riciclaggio delle materie prime preziose. Può ottenere informazioni relative allo smaltimento dalle Sue autorità locali.

COMPONENTI AEROCCINO + AEROCCINO 3

2 frullini

Frullino per la schiuma
(per schiuma di latte calda o fredda)

Frullino che non fa schiuma
(per latte caldo)

Indicatore di livello massimo:

Per riscaldare il latte (senza schiuma) — max. — max. — Per schiuma di latte



PREPARAZIONE

Consiglio: utilizzare latte fresco, UHT, intero o parzialmente scremato e aperto di recente

⚠ ❶ La base del bricco deve essere asciutta prima dell'utilizzo.
❷ Collegare il bricco alla base elettrica, prima dell'uso. Quando si usa Aeroccino 3, accendere la base con l'interruttore principale. Il LED diventa verde. Aeroccino 3 è pronto per l'uso.
❸ La parte interna del bricco deve essere pulita con un panno adatto a superfici lisce.

Livello massimo del bricco di latte per	
Schiuma di latte	2 tazze da Cappuccino *Nespresso*
	1 bicchiere da ricette *Nespresso*
Latte caldo	1 bicchiere da ricette *Nespresso*

Tempo di preparazione	
Schiuma di latte caldo	70 sec. circa
Schiuma di latte freddo	60 sec. circa
Latte caldo	130 sec. circa

PREPARAZIONE



❹ **Inserire** il frullino.



❺ **Versare** la quantità di latte desiderata fino alla scritta «Max». Poi posizionare il bricco di latte sulla base.



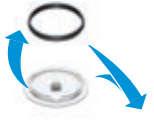
❻ **Premere** il pulsante. Aeroccino si arresta automaticamente.
Per ricette a base di latte caldo premere brevemente il pulsante.
Per la schiuma di latte fredda tenere premuto il pulsante per circa 2 secondi.

CONSIGLIO

PULIRE DOPO OGNI UTILIZZO



❶ **Togliere** il bricco dalla base e rimuovere il frullino magnetico (con le mani, non sono necessari utensili). Note: Quando si usa Aeroccino 3, spegnere la base con l'interruttore principale.



❷ **Pulire** (utilizzare soltanto un panno umido o un detergente delicato).



❸ Il bricco è **impermeabile.** NON lavare in lavastoviglie.



❹ **Inserire** uno dei frullini sulla base all'interno del bricco e l'altro sotto il coperchio (o sul carica frullino quando si usa Aeroccino 3)

PROPOSTE DI RICETTE

Cappuccino



Riempire una tazza Cappuccino con schiuma di latte e aggiungere un espresso. Zuccherare a piacere e spolverare con cacao.
Proporzioni:
2/3 di latte caldo e schiuma di latte
1/3 espresso

•Si consiglia con Ristretto, Arpeggio o Decaffeinato Intenso.

Caffè Latte



Preparare un espresso lungo in un bicchiere di vetro alto e successivamente versare del latte caldo. Zuccherare a piacere.
Proporzioni:
1/2 di latte caldo
1/2 lungo

•Si consiglia con Vivalto o Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Riempire un bicchiere di vetro grande con latte caldo e schiuma di latte, preparare in seguito un espresso e versarlo delicatamente sul bordo del bicchiere. Zuccherare a piacere.
Proporzioni:
2/3 di latte caldo e schiuma di latte
1/3 espresso

•Si consiglia con Ristretto, Arpeggio o Decaffeinato Intenso.

Iced Cappuccino



Preparare un Lungo in una tazza lungo poi aggiungere lo zucchero e 4 o 5 cubetti di ghiaccio. Preparare della schiuma di latte con Aeroccino e depositarne delicatamente 3 o 4 cucchiai. Spolverare con cannella, noce moscata o scaglie di cioccolato a piacere.
Proporzioni:
1/2 di latte caldo e schiuma di latte
1/2 lungo

•Si consiglia con Vivalto o Decaffeinato Lungo.

GARANZIA LIMITATA

Nespresso garantisce questo prodotto contro eventuali difetti di materiali e fabbricazione per un periodo di due anni dalla data d'acquisto. Durante tale periodo, *Nespresso* riparerà o sostituirà, a sua discrezione, qualunque prodotto difettoso, senza costi da parte del proprietario. I prodotti sostituiti o i componenti riparati saranno garantiti solamente per la parte di garanzia originale non scaduta o per sei mesi, a seconda di quale sia il periodo maggiore.

Questa garanzia limitata non vale per difetti dovuti a incidenti, uso scoretto, manutenzione inadeguata o normale usura.

Eccetto per quanto previsto dalla legge vigente, le condizioni di questa garanzia non escludono, riducono o modificano, e sono aggiuntive ai diritti vincolanti previsti per legge, applicabili alla vendita del prodotto al consumatore.

Se ritiene che il prodotto sia difettoso, la preghiamo di contattare *Nespresso* per ricevere informazioni su dove inviare e portare Aeroccino per la riparazione. Per maggiori informazioni su *Nespresso* la invitiamo a visitare il sito web **www.nespresso.com.**

RICERCA GUASTO

Aeroccino non parte	➔ Assicurarsi che l'interruttore generale ON-OFF sia su ON (specifico per Aeroccino 3) ➔ Assicurarsi di aver posizionato correttamente il bricco sulla sua base pulita ➔ Assicurarsi che il frullino sia correttamente collegato al bricco
Scarsa qualità della schiuma di latte	➔ Assicurarsi di utilizzare latte intero o parzialmente scremato a temperatura di frigorifero (circa 6-8°) ➔ Assicurarsi di usare il frullino corretto per la preparazione del latte desiderata ➔ Assicurarsi che il bricco sia pulito
Il pulsante rosso lampeggia	➔ L'apparecchio è troppo caldo. Sciacquare sotto l'acqua fredda
Il latte fuoriesce	➔ Assicurarsi di utilizzare il frullino corretto e il corrispondente quantitativo di latte



Las instrucciones son parte del aparato. Lea la totalidad de las instrucciones y sígalas para evitar posibles daños y perjuicios. Guarde las instrucciones y entréguelas a eventuales usuarios futuros.

Evitar el riesgo de descargas eléctricas y fuego

•Enchufar la base adecuadamente en una conexión de toma de tierra principal. Asegúrese de que la tensión de la fuente de alimentación es la misma que la especificada en la placa de potencia de servicio.
•No fuerce el cable sobre bordes afilados, no lo grape ni permita que cuelgue. Mantenga el cable alejado de fuentes de calor y humedad.
•Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido por el fabricante, su agente de servicio o personas de calificación similar.
•Desconecte la base de la red eléctrica cuando no vaya a utilizarla en un periodo largo. Desconéctela sacando el enchufe y no tirando del cable, este podría ser dañado.
•Nunca sumerja la base en agua. Electricidad y agua juntas supone un riesgo para su vida.
•La jarra no es resistente al lavaplatos.
•Si es necesario un alargo, utilice únicamente un cable con toma de tierra con un hilo conductor de mínimo 1,5 mm^2.

Evite posibles daños durante el funcionamiento del aparato

• Este aparato ha sido diseñado para preparar bebidas según estas instrucciones y debe usarse en el ambiente doméstico o en entornos similares, como cocinas de tiendas, oficinas o cualquier otro entorno de trabajo; granjas; por los clientes de hoteles, moteles u otros entornos residenciales. El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de daños producidos por el uso inadecuado del aparato o para una finalidad distinta de aquélla para la que ha sido diseñado o por reparaciones efectuadas por personas no profesionales. La garantía tampoco será válida en estos casos.
•Nunca deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento. Manténgalo fuera del alcance de los niños. Su uso es solo para personas que tienen experiencia y conocimiento suficiente y son físicamente, sensorial y mentalmente capaces de operar la máquina de manera segura acorde con estas instrucciones.
•La máquina no está concebida para que la usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que lo hagan bajo el control de una tercera persona o que hayan recibido instrucciones sobre su uso por parte de una persona responsable de su seguridad. Debería prohibirse que los niños jugaran con la máquina.
•No utilice el aparato si este está dañado. Un aparato dañado puede causar descarga eléctrica, quemaduras y fuego.
•Para evitar daños nunca coloque el aparato sobre superficies calientes o al lado de las mismas, por ejemplo, radiadores, hornillos, quemadores de gas o similares.
•Nunca ponga el aparato en el lavaplatos.
•Utilizar solo el aparato con la base incluida en la caja.
•El aparato está dirigido para preparar bebidas según estas instrucciones. Es para uso privado. Los servicios de garantía están excluidos de daños que resulten del empleo del aparato para otros objetivos, operaciones defectuosas o reparaciones no profesionales.



Protección medioambiental

Los materiales de embalaje y los aparatos eléctricos contienen elementos reciclables.



Reciclaje

Sus aparatos eléctricos contienen elementos que se pueden recuperar o reciclar. La clasificación de los materiales de desecho en diferentes tipos facilita el reciclaje de materias primas valiosas. Para saber cómo deshacerse de sus aparatos usados, solicite información a las autoridades locales.

COMPONENTES AEROCCINO + AEROCCINO 3

2 batidores

Batidor para espuma de leche (para espuma de leche caliente o fría)

Batidor para leche caliente (para leche caliente)

Nivel máximo indicado:

para leche caliente — max. — max. — para espuma de leche



PREPARACIÓN

Consejo: Utilice leche fría y recién abierta, entera o semidesnatada

⚠ ❶ La parte de debajo de la jarra debe estar seca antes de la utilización del aparato.
❷ Conecte la base al enchufe antes de usar el aparato. Si utiliza el Aeroccino 3, ENCIENDA la base con el interruptor principal. El indicador LED se pondrá verde y el Aeroccino 3 estará listo para su uso.
❸ El lado interior de la jarra debe limpiarse con un paño apto para superficies antiadherentes.

Capacidad máxima de la jarra:	
Espuma de leche	2 tazas Cappuccino *Nespresso*
	1 vaso de recetas *Nespresso*
Leche caliente	1 vaso de recetas *Nespresso*

Duración	
Espuma de leche caliente	70 segundos aproximadamente
Espuma de leche fría	60 segundos aproximadamente
Leche caliente	130 segundos aproximadamente

PREPARACIÓN

CONSEJO





❹ **Insertar** el batidor.

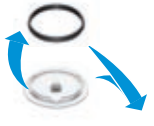
❺ **Verter** la cantidad de leche deseada hasta uno de los dos indicadores máximos. Seguidamente coloque la jarra de leche en la base.

❻ **Pulsar** el botón. El aeroccino se detiene automáticamente. ◉ Para recetas calientes apriete el botón brevemente. ◉ Para recetas con leche fría mantenga apretado el botón durante 2 segundos aproximadamente.

ES

LIMPIAR DESPUÉS DE CADA USO









❶ **Separar** la jarra de la base y desmontar el batidor (no se necesitan herramientas). Nota: Cuando termine de utilizar el Aeroccino 3, APÁGUELO en la base con el interruptor principal.

❷ **Quite** el sello de la tapa para limpiar ambas partes. Aclare y limpie con un paño húmedo.

❸ La jarra es **resistente al agua** pero NO al lavaplatos.

❹ **Fije** uno de los batidores a la parte interior de la base de la jarra y, para evitar que se pierda, fije el otro a la tapa (o en el compartimento para el batidor si utiliza el Aeroccino 3).

PROPUESTA DE RECETAS

Cappuccino



Prepare un espresso en una taza de Cappuccino y vierta la leche caliente con su espuma.
Ponga azúcar y espolvoree con cacao si lo desea.
Proporciones:
2/3 de leche caliente con su espuma
1/3 de espresso

•Recomendado con un Ristretto, Arpeggio o Decaffeinato Intenso.

Caffe Latte



Prepare un lungo en un vaso largo y verter leche caliente por encima.
Ponga azúcar al gusto.
Proporciones:
1/2 de leche caliente
1/2 lungo

•Recomendado con un Vivalto o Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Llene un vaso largo con leche caliente con su espuma y verter delicadamente el espresso contra las paredes del vaso.
Ponga azúcar al gusto.
Proporciones:
2/3 de leche caliente con su espuma
1/3 de espresso

•Recomendado con un Ristretto, Arpeggio o Decaffeinato Intenso.

Cappuccino helado



Prepare un lungo en una taza lungo, añadir azúcar y de 4 a 5 cucharadas soperas de hielo triturado.
Prepare la espuma de leche con su Aeroccino y agregar delicadamente 3 o 4 cucharadas soperas de espuma de leche por encima. Espolvorear con canela, nuez moscada o chocolate si lo desea.
Proporciones:
1/2 de leche fresca con su espuma
1/2 de lungo

•Recomendado con un Vivalto o Decaffeinato Lungo.

GARANTÍA LIMITADA

La garantía ***Nespresso*** para este producto cubre los defectos en el material y en la mano de obra durante un periodo de dos años a partir de la fecha de compra. Durante este periodo, *Nespresso* reparará o sustituirá, a su elección, cualquier producto defectuoso sin cargo alguno para el propietario. Los productos sustituidos o las partes reparadas tendrán una garantía equivalente únicamente al periodo de garantía no expirado o de seis meses, con aplicación del más largo.

Esta garantía no cubre los daños ocasionados por accidente, utilización inadecuada, mantenimiento indebido o desgaste normal.

En cuanto la ley aplicable lo permita, los términos de esta garantía no excluyen, restringen o modifican los derechos legales obligatorios aplicables en la venta del producto al consumidor, y son complementarios a éstos.

Si cree que su producto es defectuoso, contacte con *Nespresso* para que le indiquen cómo puede enviarlo o dónde puede llevarlo para que sea reparado.

Por favor, visite nuestra página web **www.nespresso.com** para descubrir más sobre *Nespresso*.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El Aeroccino no se pone en marcha	➔ Asegúrese de que el interruptor principal de encendido esté conectado (específico para Aeroccino 3) ➔ Asegúrese de colocar correctamente la jarra sobre la base ➔ Asegúrese de ajustar correctamente el batidor en la jarra
La calidad de la espuma de leche no es buena	➔ Asegúrese de utilizar leche entera o semidesnatada a la temperatura del frigorífico (entre 6-8° C) ➔ Asegúrese de utilizar el batidor correcto para la preparación de leche deseada ➔ Asegúrese de que la jarra está limpia
El botón rojo parpadea	➔ El aparato está demasiado caliente. Enjuáguelo con agua fría
Se sale la leche	➔ Asegúrese de utilizar el batidor correcto y la cantidad de leche que corresponda

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



As instruções fazem parte do dispositivo. Leia e siga as instruções na sua totalidade para evitar possíveis riscos e danos. Guarde estas instruções e entregue-as a qualquer proprietário subsequente.

Evite o risco de choque eléctrico fatal ou fogo

•Conecte o aparelho somente à corrente CA e a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se que a voltagem da fonte de energia é igual à especificada na placa sinalética.
•Não puxe o cabo sobre pontas agudas, não deixe que fique bloqueado ou pendurado. Mantenha o cabo longe do calor e do vapor.
•Caso o cabo de alimentação esteja danificado, o mesmo apenas poderá ser substituído pelo fabricante ou seu representante, ou por um profissional qualificado para o efeito.
•Se o aparelho não for utilizado por um longo período de tempo desligue o fio da tomada. Não desligue da tomada puxando o fio, este pode ficar danificado.
•Nunca mergulhe a base em líquidos. Electricidade e água juntas podem provocar um choque eléctrico e colocar a vida em risco.
•O jarro não pode ir à máquina de lavar a loiça.
•Se for necessário utilizar um cabo de extensão, use somente um cabo com ligação à terra com um condutor com secção transversal de pelo menos 1,5 mm^2.

Evite possível risco na utilização do aparelho

•O equipamento foi concebido para preparar bebidas de acordo com estas instruções. Este aparelho deve ser usado em casas, ou espaços similares tais como: áreas de cozinha de pessoal em lojas, oficinas e outros ambientes de trabalho; quintas; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes hoteleiros. Não aceitamos responsabilidade por qualquer dano resultante do uso para outros fins, de uso erróneo ou reparações amadoras. Serviços de Garantia estão também excluídos nestes casos.
•Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante qualquer utilização. Mantenha-o fora do alcance das crianças. O aparelho não é aconselhado ao uso de pessoas com capacidades físicas, motoras e mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, de acordo com estas instruções.
•O aparelho não é aconselhado ao uso de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, motoras e mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que lhes tenha sido dada instrução ou supervisão, no que respeita ao uso do dispositivo por uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças deverão ser supervisionadas, para garantir que não brincam com a máquina.
•Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente. Risco de choque eléctrico ou incêndio.
•Não coloque o aparelho numa superfície quente ou perto de uma superfície quente, como por exemplo, radiadores, bicos do gás, placas de aquecimento ou similares.
•Nunca coloque o aparelho na máquina de lavar a loiça.
Use o aparelho apenas com a base fornecida.
•Este aparelho é adequado para preparar bebidas em casas privadas de acordo com as instruções de utilização fornecidas. Não é oferecida nenhuma responsabilidade para quaisquer danos que resultem do uso para outros propósitos, operação indevida ou reparação por amadores. Os serviços de garantia também estão excluídos nestes casos.



Protecção Ambiental

A embalagem e o equipamento contêm materiais recicláveis.



Eliminação

O seu equipamento contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados. A separação de resíduos remanescentes em diferentes tipos facilita a reciclagem de matérias-primas valiosas. Pode obter informações da sua autoridade local.

PT

PEÇAS

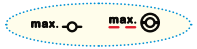
AEROCCINO + **AEROCCINO 3**

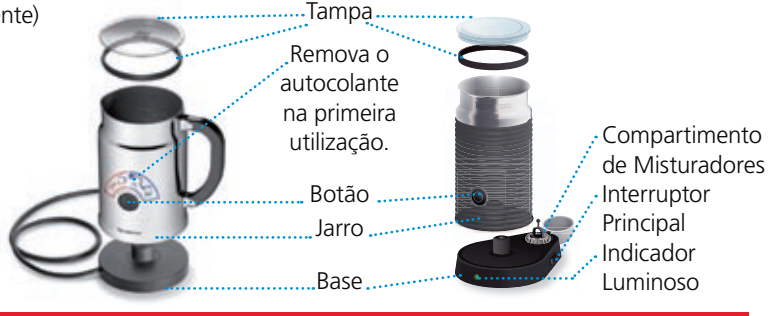
2 misturadores

Misturador-batedor
(para espuma de leite fria e quente)

Misturador
(para leite quente)

Indicador de nível máximo:

para leite quente  para espuma de leite



PREPARAÇÃO

Sugestão: Utilize leite frio, gordo ou meio-gordo.

⚠ ❶ O exterior do jarro deve estar seco antes de utilizar o aparelho.
❷ Conecte a base à tomada antes da utilização. Ao usar o Aeroccino 3, ligue a Base premindo o interruptor principal. O indicador luminoso fica Verde. Pronto a usar.
❸ O interior do jarro só deve ser limpo com um pano adequado a superfícies não aderentes.

Nível máximo do jarro para:	
Espuma de leite	2 chávenas Cappuccino *Nespresso*
	1 Copo de Receitas *Nespresso*
Leite quente	1 Copo de Receitas *Nespresso*

Tempos de Preparação	
Espuma de leite quente	Aproximadamente 70 segundos
Espuma de leite fria	Aproximadamente 60 segundos
Leite quente	Aproximadamente 130 segundos

PREPARAÇÃO







❹ **Coloque** o misturador adequado.

❺ **Verta** a quantidade desejada de leite até um dos dois níveis máximos indicados.

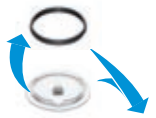
❻ **Pressione** o botão para iniciar.
O Aeroccino pára automaticamente.
Premir o botão suavemente para preparações quentes.
Manter o botão pressionado durante aprox. 2 segundos para espuma de leite fria.

SUGESTÃO

PT

LIMPAR APÓS CADA UTILIZAÇÃO









❶ **Remover** da base e retirar o misturador (sem necessidade de ferramentas).
Nota: Ao usar o Aeroccino 3, desligue o interruptor principal na base.

❷ **Retire** o vedante da tampa para facilitar a limpeza dos dois lados. Enxague e limpe com um pano húmido.

❸ O jarro é **à prova de água,** mas NÃO pode ir à máquina de lavar.

❹ **Fixar** um dos misturadores no interior do Jarro para evitar perdas, fixar o outro na tampa (ou no compartimento de misturadores, quando usar o Aeroccino 3)

SUGESTÕES DE RECEITAS

Cappuccino



Prepare um espresso numa chávena Cappuccino e adicione espuma de leite quente. Adicione açúcar e polvilhe com cacau, se desejar.

Quantidades:
2/3 de espuma de leite quente
1/3 espresso

•Recomendado com Ristretto, Arpeggio ou Decaffeinato Intenso.

Caffe Latte



Prepare um lungo num copo de receitas e adicione leite quente. Adicione açúcar a gosto.

Quantidades:
1/2 de leite quente
1/2 lungo

•Recomendado com Vivalto ou Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Encha um copo de receitas com espuma de leite quente. Prepare um espresso e adicione-o ao leite no bordo do copo, por forma a obter um belo efeito de três camadas (leite quente na base, café, espuma de leite no topo).

Quantidades:
2/3 de espuma de leite quente
1/3 espresso

•Recomendado com Ristretto, Arpeggio ou Decaffeinato Intenso.

Iced Cappuccino



Prepare um lungo e coloque-o num copo de receitas juntamente com açucar e 4 a 5 cubos de gelo picado. Prepare a espuma de leite com o Aeroccino. Adicione delicadamente 3 a 4 colheres de sopa de espuma de leite no topo do preparado. Polvilhe com canela, noz moscada ou cacau, se desejar.

Quantidades:
1/2 de espuma de leite fria
1/2 lungo

•Recomendado com Vivalto ou Decaffeinato Lungo.

GARANTIA

A ***Nespresso*** assegura a garantia deste produto no caso de defeito dos materiais ou de fabrico por um período de dois anos desde a data de compra. Durante este período, a *Nespresso* fará a reparação ou troca, conforme entender, do produto defeituoso sem qualquer encargo para o proprietário. Os produtos trocados ou reparados terão o tempo restante da garantia original ou seis meses de garantia, consoante o período que for mais prolongado.

Esta garantia limitada não se aplica a nenhum defeito resultante de acidente, mau uso, manutenção indevida ou desgate normal.

A não ser a extensão permitida pela lei aplicável, os termos desta garantia limitada não excluem, restrigem ou modificam os direitos obrigatórios de uma venda e estão em conformidade com os mesmos.

Se acha que o seu produto está defeituoso, contacte a *Nespresso* para obter informações acerca do local para onde o deverá enviar ou levar para reparação.

Por favor visite o nosso site **www.nespresso.com** para descobrir mais acerca da *Nespresso*.

PT

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Aeroccino não inicia	➔ Certifique-se que o interruptor principal ON-OFF está ON (específico para Aeroccino 3) ➔ Certifique-se de posicionar correctamente o jarro na sua base limpa ➔ Certifique-se de colocar correctamente o misturador no Jarro
Qualidade baixa da espuma de leite	➔ Certifique-se que usa leite gordo ou meio gordo à temperatura de refrigeração (entre 6-8 C°) ➔ Certifique-se que usa correctamente o misturador para a preparação de leite desejada ➔ Certifique-se que o Jarro está limpo
Botão Vermelho Intermitente	➔ O equipamento está muito quente. Enxagúe com água fria
Leite Transborda	➔ Certifique-se que usa o misturador correcto e a quantidade leite correspondente



De gebruikershandleiding is onderdeel van dit apparaat. Lees de instructies door en volg ze strikt op om eventueel letsel en schade te voorkomen. Bewaar de gebruiksinstructies zorgvuldig en geef ze door aan eventuele volgende gebruikers.

Voorkom het risico van een elektrische schok en brand

•Sluit de voeding van het apparaat (basis) alleen aan op een geschikt stopcontact met randaarde. Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat aangeduid staat.
•Trek de kabel niet over scherpe randen en zorg dat ze niet bekneld raakt of naar beneden hangt. Voorkom blootstelling aan hitte of vocht.
•Als de voedingskabel beschadigingen vertoont, dan dient deze door de fabrikant, een servicebedrijf of een ander bevoegd bedrijf vervangen te worden.
•Verbreek de verbinding tussen basis en stopcontact als u het apparaat lange tijd achtereen niet gebruikt. Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken en niet aan de voedingskabel; de kabel kan daarbij namelijk beschadigd raken.
•Dompel de basis van het apparaat in geen geval in water. Elektriciteit en water vergroten het risico op elektrische schokken met fatale afloop.
•Het reservoir is niet vaatwasmachinebestendig.
•Gebruik indien noodzakelijk uitsluitend een geaarde verlengkabel, waarvan de kerndiameter minimaal 1,5 mm² bedraagt.

Voorkom eventuele beschadiging tijdens gebruik

•Dit apparaat is bedoeld voor de bereiding van dranken volgens de aanwijzingen opgenomen in deze handleiding. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en dergelijk gebruik: personeelskantines in winkels, kantoor- en overige werkomgevingen; vakantiewoningen; voor gebruik door gasten van hotels, motels en overige verblijfsruimten; bed & breakfast, etc. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk en onoordeelkundig gebruik of onoordeelkundige reparatie. Ook de garantieservice vervalt in dergelijke situaties.
•Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens gebruik. Plaats het apparaat buiten bereik van kinderen.
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik door personen die beschikken over voldoende kennis en ervaring en fysiek, sensorisch en mentaal in staat zijn om het apparaat, conform de aanwijzingen in deze gebruikershandleiding, veilig te bedienen.
•Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan kennis en ervaring - dit tenzij ze onder toezicht staan of op de hoogte zijn van het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Let er steeds op dat kinderen niet met het apparaat spelen.
•Gebruik het apparaat in geen geval als het beschadigd is. Een beschadigd apparaat kan elektrische schokken, brandwonden en brand veroorzaken.
•Om schade te voorkomen mag het apparaat in geen geval geplaatst worden in de nabijheid of op warme oppervlakken zoals verwarmingsradiatoren, kookplaten, gasbranders en dergelijke.
•Het apparaat niet in de vaatwasser plaatsen.
•Gebruik het apparaat uitsluitend in combinatie met de meegeleverde basis.
•Dit apparaat is bedoeld voor de bereiding van de recepten volgens de aanwijzingen die in deze handleiding opgenomen zijn. Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk en onoordeelkundig gebruik of onoordeelkundige reparatie. Ook de garantieservice vervalt in dergelijke situaties.



Milieubescherming

De verpakking en het apparaat bevatten recyclebare materialen.



Milieuvoorschriften

Dit apparaat is samengesteld uit waardevolle materialen, die zich aan het einde van de levensduur van het product nog lenen voor hergebruik of recycling. Door selectieve scheiding van restafval draagt u bij aan een beter hergebruik van waardevolle grondstoffen. Uw gemeente zal u graag informeren over de verschillende mogelijkheden van afvalinzameling.

ONDERDELEN AEROCCINO + AEROCCINO 3

2 gardes

Opschuimgarde voor melk
(voor warm of koud melkschuim)

Garde voor warme melk

Maximum niveau voor bereiding:

warme melk max. max. melkschuim



BEREIDING

Tip: Gebruik koude en pas geopende volle of halfvolle melk voor uw recepten.

⚠ ❶ De onderzijde van het reservoir dient droog te zijn voor gebruik van het apparaat.
❷ Plaats het reservoir op de basis voor gebruik. Bij de Aeroccino 3: gebruik de aan/uit-schakelaar op de basis om aan te zetten. Het LED-lampje wordt groen. De Aeroccino 3 is gereed.
❸ De binnenzijde van het reservoir dient gereinigd te worden met een doek die geschikt is voor niet-klevende oppervlakken.

Maximale inhoud reservoir is voldoende voor:	
Melkschuim	2 *Nespresso* cappuccino-koppen 1 *Nespresso* receptenglas
Warme melk	1 *Nespresso* receptenglas

Bereidingstijden	
Warm melkschuim	ongeveer 70 seconden
Koud melkschuim	ongeveer 60 seconden
Warme melk	ongeveer 130 seconden

BEREIDING TIPS



❹ **Plaats** de juiste garde in het apparaat.

❺ **Schenk** de gewenste hoeveelheid melk in het reservoir tot aan één van de niveaus die aangeduid worden met "max". Plaats vervolgens het reservoir op de basis.

❻ **Druk** op de toets om het apparaat in te schakelen.
De Aeroccino stopt automatisch na de bereiding. Voor warme melkbereidingen druk kort op de toets. Voor koude melkbereidingen de toets ongeveer 2 seconden ingedrukt houden.

NL

REINIGING NA GEBRUIK



❶ **Verwijder** het reservoir van de basis en neem de melkgarde los (geen gereedschap vereist). Opmerking: zet de Aeroccino 3 uit via de aan/uit-schakelaar op de basis.

❷ **Verwijder** de ring om beide onderdelen schoon te maken. Spoel de onderdelen en veeg ze af met een vochtige doek.

❸ Het reservoir is **waterdicht** maar NIET vaatwasserbestendig.

❹ **Klik** een van de gardes vast in de bodem van het reservoir, om te voorkomen dat hij zoek raakt. Bewaar de andere garde in het deksel (of in de gardehouder bij Aeroccino 3).

RECEPT IDEËEN

Cappuccino



Bereid een espresso in een Cappuccinokop en voeg er warm melkschuim aan toe.
Suiker naar smaak toevoegen en melkschuim naar eigen smaak bestrooien met cacaopoeder.
Verhouding:
2/3 warm melkschuim
1/3 espresso

•Aanbevolen espresso: Ristretto, Arpeggio of Decaffeinato Intenso.

Caffè Latte



Bereid een lungo in een hoog glas en vul het glas tot de rand met warme melk.
Voeg suiker naar smaak toe.
Verhouding:
1/2 warm melkschuim
1/2 lungo

•Aanbevolen espresso: Vivalto of Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Vul een hoog glas met warm melkschuim. Bereid een espresso en schenk die vervolgens voorzichtig langs de rand in het glas, zodat de koffiekleur zich door alle laagjes verdeelt en er drie laagjes ontstaan (warme melk onderin, koffie en melkschuim bovenop).
Verhouding:
2/3 warm melkschuim
1/3 espresso

•Aanbevolen espresso: Ristretto, Arpeggio of Decaffeinato Intenso.

IJscappuccino



Bereid een lungo en schenk die in een hoog receptenglas samen met de suiker en vier à vijf gemalen ijsblokjes. Bereid het melkschuim met de Aeroccino. Voeg vervolgens voorzichtig drie tot vier eetlepels melkschuim toe om het glas tot de rand te vullen. Bestrooi de melkschuimlaag voor het serveren naar smaak met wat kaneel, nootmuskaat of cacaopoeder.
Verhouding:
1/2 koud melkschuim
1/2 lungo

•Aanbevolen espresso: Vivalto of Decaffeinato Lungo.

GARANTIEBEPALINGEN

De garantie van ***Nespresso*** in geval van eventuele materiaal- en productiefouten loopt tot twee jaar na de aankoopdatum van dit apparaat. Tijdens de garantieperiode repareert of vervangt *Nespresso* naar eigen goeddunken defecte producten zonder dat daaraan kosten voor de gebruiker verbonden zijn. Vervangende apparaten of gerepareerde onderdelen vallen slechts onder de garantie voor de duur van de niet-verstreken termijn van de oorspronkelijke garantie of voor de duur van zes maanden, waarbij de langste termijn als regel wordt gehanteerd.

Deze beperkte garantie is niet van kracht voor eventuele storingen die te wijten zijn aan een ongeluk, onbedoeld gebruik, onjuist onderhoud of normale slijtage.

Behoudens wettelijke bepalingen houden deze beperkte garantievoorwaarden geenszins uitsluitingen, beperkingen of wijzigingen in en vormen ze een aanvulling op de statutaire rechten die van toepassing zijn op de verkoop van een product.

Als u de indruk hebt, dat uw product een defect vertoont, neem dan contact op met *Nespresso* en informeer naar de reparatiemogelijkheden en -adressen.

Bezoek ook eens onze website **www.nespresso.com** voor meer informatie over *Nespresso*.

NL

STORINGEN OPSPOREN EN VERHELPEN

Aeroccino start niet	➔ Controleer of de AAN/UIT-schakelaar op AAN staat (uitsluitend bij Aeroccino 3) ➔ Controleer of het reservoir in de juiste positie op de basis staat ➔ Controleer of de garde op de juiste wijze is bevestigd in het reservoir
Slecht resultaat melkschuim	➔ Gebruik volle of halfvolle melk op koelkasttemperatuur (ongeveer 6-8°C) ➔ Controleer of u de juiste garde voor de gewenste melkbereiding heeft gebruikt ➔ Controleer of het reservoir schoon is
De toets knippert rood	➔ Het apparaat is oververhit. Spoel het af onder koud water
Melk loopt over	➔ Controleer of u de juiste garde voor de hoeveelheid melk heeft gebruikt



Instruktionerna är en del av apparaten. Läs igenom och följ instruktionerna. På så sätt kan du undvika alla slags skador. Spara instruktionerna så att du kan lämna över dem till nya användare.

Förhindra risken för farliga elektriska stötar och brand

•Koppla endast in sockeln i lämpligt jordat eluttag. Kontrollera att nätspänningen i eluttaget är samma som anges på märkplattan.
•Dra aldrig sladden över vassa kanter och kläm aldrig fast den eller låt den hänga ner. Håll undan sladden från hög värme och ånga.
•Om elsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller annan kvalificerad person.
•Om apparaten under en längre tid ska stå oanvänd ska den kopplas ur från eluttaget. Håll i stickproppen och inte i själva sladden när du ska koppla ur den från vägguttaget, annars kan sladden skadas.
•Sänk aldrig ned sockeln under vatten. Elektricitet i kombination med vatten innebär allvarliga risker för elstötar.
•Kannan kan inte diskas i diskmaskin.
•Om du måste använda en förlängningssladd ska denna vara jordad och ha ett tvärsnitt på minst 1,5 mm^2.

Förhindra skada vid användning

•Apparaten är endast avsedd för framställning av drycker som skapats i enlighet med dessa instruktioner. Maskinen är avsedd för hemmabruk och liknande användning till exempel: personalutrymmen såsom kök i anslutning till butik, kontor och andra arbetsmiljöer; på bondgårdar, av hotell-/motellgäster och andra bomiljöer liknande ”bed and breakfast”. Inget ansvar tas för skador som uppstår på grund av användning i annat syfte, felaktig användning eller reparationer som utförs av obehöriga. I sådana fall ges heller ingen garantiservice.
•Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Håll den utom räckhåll för barn.
Den här apparaten får endast användas av personer som har tillräcklig erfarenhet och kunskap och som är fysiskt, känslomässigt och mentalt kapabla att använda maskinen på ett säkert sätt i enlighet med instruktionerna.
•Den här maskinen får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga, som saknar erfarenhet och kunskap, såvida det inte sker under övervakning eller om de har fått instruktioner om hur maskinen används, från en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör hållas under uppsikt för att se till att de inte leker med maskinen.
•Använd inte apparaten om den är skadad. En skadad apparat kan orsaka elstötar, brännskador och eldsvåda.
•Placera aldrig apparaten på eller bredvid varma ytor såsom element, spisplattor, gasbrännare eller liknande, eftersom det kan orsaka allvarliga skador.
•Placera aldrig apparaten i diskmaskin.
•Använd endast apparaten tillsammans med tillhörande sockel.
•Apparaten är avsedd för tillredning av drycker enligt dessa instruktioner. Den är endast avsedd för hushållsbruk. Inget ansvar tas för skador som uppstår på grund av användning i annat syfte, felaktig användning eller reparationer som utförs av obehöriga.
I sådana fall ges heller ingen garantiservice.



Miljöskydd

Förpackningsmaterialet och apparaten innehåller material som kan återvinnas.



Bortskaffande

Apparaten innehåller värdefullt material som kan återanvändas eller återvinnas. Sortera återstående avfall. Det underlättar återvinningen av användbara råvaror. Du kan få information om detta från de lokala myndigheterna.

DELAR

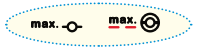
AEROCCINO + **AEROCCINO 3**

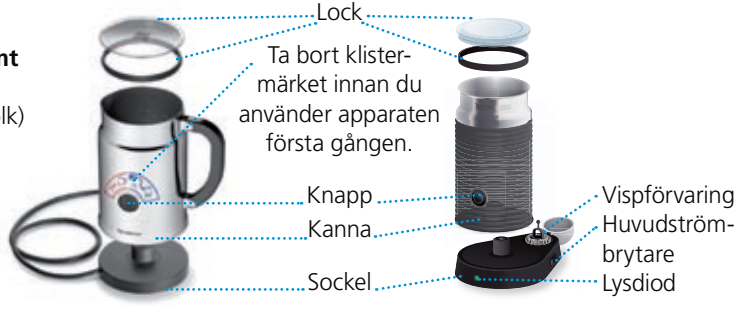
2 vispar

Mjölkskumsvisp (för **varmt** och **kallt** mjölkskum)

Visp för varmt mjölkskum (för **varm** mjölk)

Maximal nivå utmarkerad:

för varm mjölk  för mjölkskum



FÖRBEREDNING

Tips: Använd kall och färsk standard- eller mellanmjölk.

⚠ ❶ Undersidan av kannan måste vara torr innan användning av apparaten.
❷ Koppla samman underdelen till sockeln innan användning. När du använder Aeroccino 3, slå PÅ strömmen till sockeln med huvudströmbrytaren. Lysdioden lyser grönt. Aeroccino 3 är klar för användning.
❸ Kannans insida måste rengöras med en duk som är lämplig för ytor med non-stick beläggning.

Maximal nivå i kannan för:	
Mjölkskum	2 *Nespresso* cappuccinokoppar
	1 *Nespresso* receptglas
Varm mjölk	1 *Nespresso* receptglas

Tillagningstider	
Varmt mjölkskum	cirka 70 sekunder
Kallt mjölkskum	cirka 60 sekunder
Varm mjölk	cirka 130 sekunder

TILLAGNING

TIPS







❹ **Sätt i** rätt visp.

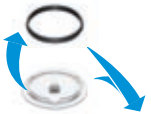
❺ **Häll i** önskad mjölkmängd, upp till en av de två maxnivåerna. Placera sedan mjölkkannan på sockeln.

❻ **Tryck på** startknappen. Aeroccinon stannar automatiskt.
För varma tillagningar tryck kort på knappen.
Håll knappen nedtryckt i ca 2 sekunder för kallt mjölkskum.

SE

RENGÖRING EFTER VARJE ANVÄNDNING









❶ **Ta bort kannan** från sockeln och ta ur vispen (inga verktyg behövs). Notera att: När du inte använder Aeroccino 3, stäng AV strömmen till sockeln med huvudströmbrytaren.

❷ **Ta bort** packningen från locket och diska båda delarna. Skölj och torka med fuktig trasa.

❸ Kannan **tål vatten** men kan INTE diskas i diskmaskin.

❹ **Sätt fast** en av visparna på insidan av kannan och för att undvika att du tappar någon. Sätt fast den andra på locket (eller i vispförvaringen när du använder Aeroccino 3).

RECEPT OCH TIPS

Cappuccino



Brygg en Espresso i en cappuccinokopp och tillsätt varmt mjölkskum. Tillsätt socker och strö över kakaopulver om så önskas.

Proportioner:
2/3 Varmt mjölkskum
1/3 Espresso

•Rekommenderas med Ristretto, Arpeggio eller Decaffeinato Intenso.

Caffe Latte



Gör en Lungo i ett högt glas och tillsätt varm mjölk.
Sockra efter behag.

Proportioner:
1/2 Varm mjölk
1/2 Lungo

•Rekommenderas med Vivalto Lungo eller Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Fyll ett högt glas med varmt mjölkskum. Gör en Espresso och häll den sakta längs glasets insida så att kaffets färg sakta ändras och du får en treskiktseffekt (varm mjölk längst ned, kaffe i mitten och mjölkskum längst upp).

Proportioner:
2/3 Varmt mjölkskum
1/3 Espresso

•Rekommenderas med Ristretto, Arpeggio eller Decaffeinato Intenso.

Is-cappuccino



Gör en Lungo och häll den i ett stort glas med socker och fyra till fem krossade isbitar. Skumma mjölk i Aeroccinon. Lägg försiktigt på tre till fyra matskedar skummad mjölk ovanpå kaffet. Strö på kanel, muskot eller kakaopulver om så önskas.

Proportioner:
1/2 Kallt mjölkskum
1/2 Lungo

•Rekommenderas med Vivalto eller Decaffeinato Lungo.

GARANTI

Nespresso ansvarar för att denna produkt är felfri vad gäller material och tillverkning under en period av två år från inköpsdatum. Under den här perioden kan *Nespresso*, efter egen bedömning, antingen reparera eller byta ut en felaktig produkt utan kostnad för kunden. För utbytesprodukter och reparerade delar gäller garantin endast för den del som återstår av den ursprungliga garantitiden eller under sex månader, vilket som är längst.

Denna begränsade garanti gäller inte för fel som uppstår på grund av olycka, felaktig användning, felaktigt underhåll eller normalt slitage.

Förutom vad som gäller enligt tillämplig lagstiftning utesluter, begränsar eller ändrar villkoren i denna tidsbegränsade garanti inte de föreskrivna lagar som gäller vid försäljning av produkten till dig, utan de kompletterar dem endast.
Om du tror att det är fel på produkten ska du kontakta *Nespresso* för att få instruktioner om vart du ska skicka den för reparation.

Besök vår hemsida på **www.nespresso.com** om du vill veta mer om *Nespresso*.

SE

FELSÖKNING

Aeroccinon startar inte	➔ Kontrollera att huvudströmbrytarens PÅ/AV-knapp är påslagen - PÅ (gäller speciellt för Aeroccino 3) ➔ Kontrollera att kannan har placerats korrekt på sockeln ➔ Kontrollera att vispen är korrekt fäst vid kannan
Mjölken skummas inte ordentligt	➔ Använd kylskåpskall standard- eller mellanmjölk (cirka 6-8 °C) ➔ Kontrollera att vispen överensstämmer med det mjölkrecept som ska tillagas ➔ Kontrollera att kannan är ren
Den röda knappen blinkar	➔ Apparaten är för varm. Skölj den under kallt vatten
Mjölken rinner över	➔ Kontrollera att du använder rätt visp och motsvarande rätt mängd mjölk

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER



Instruktionerne er en del af maskinen. Læs og følg instruktionerne nøje for at undgå skader på personer og maskine. Gem instruktionerne og giv dem videre til eventuelle efterfølgende ejere.

Undgå risiko for elektrisk stød og brand

•Forbind kun maskinen til en passende forbindelse med jord. Kontroller at strømspændingen passer til specifikationerne på maskinens typeskilt.
•Sørg for at strømkablet ikke kommer i nærheden af skarpe kanter. Fastgør kablet eller lad det hænge lige ned. Hold kablet væk fra varme og damp.
•Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, service-agenten eller lignende kvalificerede personer.
•Træk stikket ud når maskinen ikke er i brug over en længere periode. Afbryd strømmen ved at tage fat i stikket og ikke i ledningen. I modsat fald kan ledningen blive beskadiget.
•Lad aldrig maskinens base komme under vand. Elektricitet i forbindelse med vand kan give livsfarligt elektrisk stød.
•Kanden tåler ikke maskinopvask.
•Hvis en forlængerledning er nødvendig, så brug kun et kabel med jordforbindelse og med et ledende tværsnit på mindst 1,5 mm^2.

Undgå risiko for skader ved brug af maskinen

•Dette apparat skal bruges i henhold til disse instruktioner ved tilberedning af drikke. Dette apparat har til hensigt at blive brugt i hjemmet og andre steder som f.eks. personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, sommerhuse, hoteller, motteller og andre beboede miljøer. Der tages intet ansvar for skader der opstået ved forkert brug eller hjemme-reparationer. Garantien frafalder også i disse tilfælde.
•Hold altid maskinen under opsyn når den er i brug, og hold den væk fra børn.
Maskinen skal kun betjenes af personer med den nødvendige erfaring og viden, og som er fysisk og mentalt i stand til at anvende maskinen sikkert og i overenstemmelse med disse instruktioner.
•Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, med mindre de er under opsyn eller har modtaget instruktioner i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
•Brug ikke maskinen hvis den er beskadiget. En defekt maskine kan give elektrisk stød, varmeskader og brand.
•For at undgå alvorlige skader; placer aldrig maskinen på eller ved siden af varme overflader som f.eks. varmeapparater, kogeplader, gasbrændere o.l.
•Sæt aldrig maskinen i opvaskemaskinen.
•Brug kun maskinen med den tilhørende base.
•Maskinen er lavet for at tilberede drikkevarer ifølge disse instruktioner. Den er til brug i private husholdninger. Ingen erstatningspligt accepteres ved skader, der er resultatet af anden form for brug, forkert anvendelse eller uprofessionelle reparationer. Servicegarantien dækker ikke i disse tilfælde.



Miljøbeskyttelse

Emballage og apparatet består genbrugelige materialer.



Bortskaffelse

Dette apparat består af værdifulde materialer som kan genbruges. Adskillelse af de resterende affaldsmaterialer af forskellige typer faciliterer genbrug af værdifulde råmaterialer. Du kan få mere information om affald hos din lokale kommune.

DELE

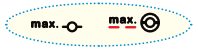
AEROCCINO + **AEROCCINO 3**

2 piskere

Pisker til mælkeskum
(til varmt og koldt mælkeskum)

Pisker til varm mælk
(til varm mælk)

Maksimum niveau angivet:

for varm mælk  for varmt mælkeskum



FORBEREDELSE

Tips: Brug kold og nyåbnet sød- eller letmælk.

⚠ ❶ Undersiden af kanden skal være tør før brug.
❷ Forbind basen med stikkontakten før brug. Tænd på hovedkontakten når du bruger Aeroccino 3. Lyset bliver grønt og Aeroccino 3 er nu klar til at blive taget i brug.
❸ Indersiden af mælkeskummeren skal rengøres med en klud.

Kandens maksimum niveau for:	
Mælkeskum	2 *Nespresso* cappuccinokopper
	1 *Nespresso* opskriftsglas
Varm mælk	1 *Nespresso* opskriftsglas

Tilberedningstid	
Varmt mælkeskum	Ca. 70 sekunder
Koldt mælkeskum	Ca. 60 sekunder
Varm mælk	Ca. 130 sekunder

FORBEREDELSE





❹ **Fastgør** den relevante pisker.

❺ **Hæld** den ønskede mængde mælk op til en af de to „max" niveauer.
Sæt derefter kanden på basen.

TIPS

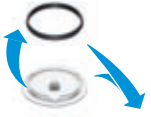


❻ **Tryk** på knappen for at starte. Aeroccinoen stopper automatisk.
Til varme drikke – tryk kort på knappen for at starte.
Til koldt mælkeskum – hold knappen inde i ca. 2 sekunder.

RENGØRES EFTER HVER GANG DEN HAR VÆRET I BRUG



❶ **Flyt** kanden fra basen og afmonter piskeren (kræver ingen værktøj). Obs! Sluk Aeroccino 3 på hovedkontakten.



❷ **Tag** lukningen af låget af, så begge dele kan rengøres. Skyl og rengør med en fugtig klud.



❸ Kanden **tåler vand** men IKKE maskinopvask.



❹ **Sæt** den ene magnetpisker i bunden af mælkeskummeren, og sæt den anden fast i indersiden af låget for at undgå at disse bliver væk (eller i opbevaringen til magnetpiskerne)

OPSKRIFTS-IDÉER

Cappucino



Bryg en espresso i en cappuccinokop og tilsæt varmt mælkeskum. Tilsæt sukker og pynt med et drys kakao efter smag.
Fordeling:
2/3 varmt mælkeskum
1/3 espresso

•Der anbefales Ristretto, Arpeggio eller Decaffeinato Intenso.

Caffé Latté



Bryg en lungo i et højt glas og tilsæt varm mælk. Sødes efter ønske.
Fordeling:
1/2 varm mælk
1/2 lungo

•Der anbefales Vivalto eller Decaffeinato Lungo.

Latté Macchiato



Fyld et højt glas med varmt mælkeskum. Bryg en espresso og hæld den langsomt ned ad indersiden af glasset for at lave en graduering af kaffens farve gennem mælken og få en tre-farvet effekt (varm mælk i bunden, kaffe, mælkeskum på toppen).
Fordeling:
2/3 varmt mælkeskum
1/3 espresso

•Der anbefales Ristretto, Arpeggio eller Decaffeinato Intenso.

Is Cappucino



Bryg en lungo og hæld den i et stort glas med sukker og fire til fem knuste isterninger. Lav mælkeskum med Aeroccinoen. Tilsæt forsigtigt tre til fire spiseskefulde mælkeskum i toppen af glasset. Drys med kanel, muskatnød eller kakao efter behag.
Fordeling:
1/2 koldt mælkeskum
1/2 lungo

•Der anbefales Vivalto eller Decaffeinato Lungo.

GARANTI

Nespresso garanterer for dette produkt i to år fra købsdatoen mod defekte materialer og produktionsfejl. I denne periode vil *Nespresso* stå for reparationer og udskiftning af eventuelle defekte produkter omkostningsfrit for ejeren. Udskiftede produkter eller reparerede dele er dækket i den resterende del af den oprindelige garanti, eller i seks måneder – den længste periode af de to er gældende.

Denne begrænsede garanti gælder ikke for defekter, der er resultat af ulykker, forkert brug, utilstrækkelig vedligeholdelse eller almindeligt slid.

Med undtagelse af hvad der kræves efter gældende lov, ekskluderer, begrænser eller ændrer betingelserne for denne begrænsede garanti sig ikke, og den er i tillæg til de obligatoriske, lovpligtige rettigheder, der er gældende for salget af produktet til dig.

Hvis du tror dit produkt er defekt, så kontakt *Nespresso* for rådgivning om hvor produktet skal sendes eller bringes til reparation.

Besøg gerne vores webside **www.nespresso.com** for at vide mere om *Nespresso*.

FEJLFINDING

Aeroccino starter ikke	➔ Sørg for at der er tændt på "ON"-knappen (særligt på Aeroccino 3) ➔ Sørg for at mælkebeholderen er placeret korrekt på bunden ➔ Sørg for at piske-hovedet er korrekt placeret i bunden af mælkebeholderen
Dårlig kvalitet på mælkeskum	➔ Sørg for at bruge let - eller sødmælk som er køleskabstemperatur (ca. 6-8 C°) ➔ Sørg for at bruge det korrekte piske-hoved til den ønskede mælke tilberedning ➔ Sørg for at mælkebeholderen er rengjort
Rød knap lyser	➔ Mælkeskummeren er blevet for varm, skyl den under koldt vand
Mælken løber over	➔ Sørg for at bruge det korrekte piskehoved sammen med den korrekte mængde mælk



Ohjeet sisältyvät laitteeseen. Vahinkojen välttämiseksi lue seuraavat ohjeet ja noudata niitä. Säilytä ohjeet ja anna ne luettavaksi kaikille laitteen käyttäjille.

Hengenvaarallisten sähköiskujen ja tulipalon välttäminen

•Kytke laitteen alusta ainoastaan tarkoitukseen sopivaan maadoitettuun verkkoliitäntään. Varmista, että virtalähteen jännite on sama, kuin laitteen arvokilvessä mainittu.
•Älä vedä johtoa terävien reunojen yli, anna sen joutua puristuksiin tai päästä sitä roikkumaan. Pidä johto kaukana lämmönlähteistä ja kosteudesta.
•Jos verkkojohto on vahingoittunut, se on annettava valmistajan, valmistajan edustajan tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön vaihdettavaksi.
•Irrota alusta verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä pitkään aikaan. Irrota johto vetämällä pistokkeesta. Älä vedä johdosta, koska se voi vaurioitua.
•Älä koskaan upota laitteen alustaa veteen. Sähkövirran ja veden yhteisvaikutus voi aiheuttaa hengenvaarallisen sähköiskun.
•Kannua ei voi pestä astianpesukoneessa.
•Jos tarvitaan jatkojohtoa, käytä ainoastaan maadoitettua johtoa, jonka johtimen halkaisija on vähintään 1,5 mm^2.

Vahinkojen välttäminen laitetta käytettäessä

•Laite on tarkoitettu juomien valmistamiseen näiden ohjeiden mukaan. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa sekä samankaltaisissa paikoissa, kuten henkilökuntien huoneissa kaupoissa, toimistoissa sekä muissa työympäristöissä, kuten majataloissa, hotelleissa, motelleissa sekä muissa majoituspaikoissa. Emme ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat laitteen väärinkäytöstä, sen käytöstä muuhun kuin sen oikeaan käyttötarkoitukseen tai muiden kuin ammattilaisten tekemistä korjauksista.
•Älä koskaan jätä laitetta valvomatta sen ollessa toiminnassa. Ei lasten ulottuville. Laitetta voivat käyttää vain sellaiset henkilöt, joilla on riittävästi kokemusta ja taitoa ja jotka ovat fyysisesti ja psyykkisesti kykeneviä käyttämään laitetta turvallisesti näiden ohjeiden mukaan.
•Laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai aisteiltaan rajoittuneiden tai muulla tavalla taitamattomien tai kokemattomien henkilöiden (ei myöskään lasten) käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo ja opasta heitä laitteen käytössä. Pikkulapsia on valvottava, eikä heidän pidä antaa leikkiä laitteella.
•Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut. Vaurioitunut laite voi aiheuttaa sähköiskun, palovamman ja tulipalon.
•Vaarallisten vaurioiden välttämiseksi älä koskaan jätä laitetta kuumien pintojen, kuten lämpöpattereiden, keittolevyjen, kaasupolttimien tai muiden vastaavien läheisyyteen.
•Älä koskaan pese laitetta astianpesukoneessa.
•Älä koskaan pese Aeroccino-kannua astianpesukoneessa.
•Käytä laitetta vain pakkauksen mukana toimitetun alustan kanssa.
•Laite on tarkoitettu juomien valmistamiseen näiden ohjeiden mukaan. Se on tarkoitettu kotikäyttöön. Vahinkoja ei korvata, jos ne aiheutuvat laitteen käytöstä muihin tarkoituksiin, virheellisestä käytöstä tai muiden, kuin ammattilaisten tekemistä korjauksista. Kyseisissä tapauksissa myöskään laitteen takuun sisältämät palvelut eivät ole voimassa.



Ympäristön suojelu

Pakkausmateriaalit sekä laite sisältävät kierrätyskelpoisia materiaaleja.



Hävittäminen

Laitteenne sisältää arvokkaita materiaaleja, jotka voidaan ottaa talteen tai kierrättää. Jätteiden erittely helpottaa arvokkaiden materiaalien kierrätystä. Halutessasi lisää tietoa saat paikalliselta viranomaiseltasi.

OSAT

AEROCCINO + **AEROCCINO 3**

2 vispilää

Vaahdotusvispilä (kuumalle ja kylmälle maitovaahdolle)

Vaahdotusvispilä kuumalle maidolle (kuumalle maidolle)

Enimmäismäärän osoitin:

kuuma maito max. max. kuuma maitovaahto



VALMISTELU

Vinkki: Käytä kylmää ja tuoretta täys- tai kevytmaitoa.

⚠ ❶ Kannun pohjan tulee olla kuiva, kun alat käyttää laitetta.
❷ Liitä alusta pistorasiaan ennen käyttöä. Kun käytät Aeroccino 3-maidonvaahdotinta, kytke virta päälle pääkatkaisimesta. LED Merkkivalo muuttu vihreäksi. Aeroccino 3 on valmis käytettäväksi.
❸ Kannun sisäpuoli tulee pestä tarttumattomille pinnoille soveltuvalla kankaalla.

Kannun enimmäismäärät:	
Maitovaahto	2 *Nespresso* cappuccino -kuppia 1 *Nespresso*-mittalasi
Kuuma maito	1 *Nespresso*-mittalasi

Valmistusaikoja	
Kuuma maitovaahto	Noin 70 sekuntia
Kylmä maitovaahto	Noin 60 sekuntia
Kuuma maito	Noin 130 sekuntia

VALMISTELU

VINKKI

TAI





❹ **Kiinnitä** laitteeseen haluamasi vispilä.

❺ **Kaada** maitoa enintään jompaankumpaan enimmäismäärän merkkiin saakka. Aseta sitten maitokannu alustalle.

❻ **Käynnistä** laite painikkeesta. Aeroccino pysähtyy automaattisesti.
◉ Kun valmistat kuumia juomia, paina painiketta nopeasti.
◉ Kylmiä juomia valmistaessasi pidä painike alhaalla noin 2 sekuntia.

PESU KÄYTÖN JÄLKEEN



❶ **Ota kannu alustalta** ja irrota vispilä (et tarvitse työkaluja). Huomio! Kun olet lopettanut Aeroccino 3-maidonvaahdottimen käytön, muista kytkeä virta pois pääkatkaisimesta.

❷ **Irrota** kannen tiiviste ja puhdista molemmat osat. Huuhtele ja kuivaa liinalla.

❸ Kannu on **vedenkestävä**, mutta sitä EI voi pestä astianpesukoneessa.

❹ **Aseta** käyttämäsi vispilä maidonvaahdottimen sisäpuolelle, kannun pohjaan ja välttääksesi vispilöiden häviämisen, kiinnitä toinen vispilä maidonvaahdottimen kannen sisäpuolelle (Tai käytä vispilöille tarkoitettua säilytystilaa Aeroccino 3:ssa).

JUOMAOHJEITA

Cappuccino



Valmista espresso cappuccinokuppiin ja lisää kuumaa maitovaahtoa. Lisää halutessasi sokeria ja ripottele päälle kaakaojauhetta.

Ainesten suhteet:
2/3 kuumaa maitovaahtoa
1/3 espressoa

•Suositeltavia kahvilaatuja ovat Ristretto, Arpeggio ja Decaffeinato Intenso.

Caffe Latte



Valmista tuplaespresso (lungo) korkeaan lasiin ja lisää kuumaa maitoa. Lisää sokeria makusi mukaan.

Ainesten suhteet:
1/2 kuumaa maitoa
1/2 tuplaespressoa (lungo)

•Suositeltavia kahvilaatuja ovat Vivalto tai Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Täytä korkea lasi kuumalla maitovaahdolla. Valmista espresso ja kaada se maidon joukkoon hitaasti ja varovasti lasin sisäreunaa pitkin, jolloin juomaan syntyy kolme värikerrosta (pohjalla kuuma maito, keskellä kahvi ja päällä maitovaahto).

Ainesten suhteet:
2/3 kuumaa maitovaahtoa
1/3 espressoa

•Suositeltavia kahvilaatuja ovat Ristretto, Arpeggio ja Decaffeinato Intenso.

Jää Cappuccino



Valmista tuplaespresso (lungo) ja kaada se suureen lasiin. Lisää sokeria ja neljä tai viisi murskattua jääpalaa. Valmista kylmä maitovaahto Aeroccinolla. Lisää varovasti kolme tai neljä ruokalusikallista maitovaahtoa juoman pinnalle. Halutessasi voi ripotella päälle kanelia, muskottipähkinää tai kaakaojauhetta.

Ainesten suhteet:
1/2 kylmää maitovaahtoa
1/2 tuplaespressoa (lungo)

•Suositeltavia kahvilaatuja ovat Vivalto ja Decaffeinato Lungo.

TAKUU

Nespresso myöntää tuotteelle valmistus- ja materiaalivirheitä koskevan kahden vuoden takuun ostopäivästä alkaen. Takuuaikana *Nespresso* korjaa tai vaihtaa harkintansa mukaan viallisen tuotteen veloituksetta. Korvaavan tuotteen tai korjattujen osien takuu on voimassa joko alkuperäisen takuun jäljellä olevan ajan tai kuusi kuukautta. Takuuaika on näistä pidempi vaihtoehto.

Tämä rajoitettu takuu ei koske onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä kunnossapidosta tai normaalista käytöstä johtuvasta kulumisesta aiheutuvia vaurioita.

Tämän rajoitetun takuun ehdot eivät sulje pois, rajoita tai muuta asiakkaan laillisia oikeuksia, jotka koskevat tämän tuotteen ostamista, muuten kuin sovellettavan lain sallimassa määrin.

Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä Nespressoon, niin saat lisätietoja siitä, mihin sen voi lähettää tai viedä korjattavaksi.

Internet-sivustostamme **www.nespresso.com** saat lisätietoja Nespressosta.

ONGELMANRATKAISU

Aeroccino ei käynnisty	➔ Varmista, että ON-OFF pääkytkin on ON-asennossa ➔ Varmista, että kannu on oikein asetettu sen puhtaalle alustalle ➔ Varmista, että vispilä on oikein kiinnitetty kannuun
Heikko maitovaahdon laatu	➔ Käytä vain n. 6-8 C° (norm. jääkaapin lämpötila) asteista täys- tai kevytmaitoa ➔ Varmista, että käytät oikeaa vispilää ➔ Varmista, että kannu on puhdas
Punainen painike vilkkuu	➔ Laite on liian kuuma. Huuhtele viileällä vedellä
Maito pursuu yli	➔ Varmista, että käytät oikeaa vispilää maidon määrään verrattuna

SIKKERHETSVEILEDNING



Veiledningen er en del av apparatet. For å unngå eventuelle skader og uhell bør du lese hele veiledningen og følge instruksene nøye. Ta vare på veiledningen og lever den videre til eventuelle andre brukere etter deg.

Unngå fare for dødelig elektrosjokk og brann

•Sett støpselet bare inn i godkjente, jordede stikkontaktuttak. Pass på at spenningen til kilden er den samme som er angitt på typeskiltet.
•Ikke dra ledningen over skarpe kanter, at den kommer i klem eller la den henge ned. Hold ledningen unna varme og damp.
•Hvis den medfølgende ledningen blir skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens serviceansvarlig eller annet kvalifisert personell.
•Koble sokkelen fra strøm når den ikke skal brukes på lang tid. Koble apparatet fra strømnettet ved å trekke i støpselet, ikke i selve ledningen, siden den kan bli skadet.
•Senk aldri sokkelen ned i vann. Elektrisitet og vann utgjør sammen en fare for liv og helse grunnet muligheten for elektrisk sjokk.
•Muggen tåler ikke oppvaskmaskin.
•Hvis du må bruke skjøteledning, må den være jordet og ha et tverrsnitt på strømlederen på minst 1,5 mm^2.

Unngå mulige skader når du bruker apparatet

•Apparatet må kun benyttes for tilberedning av drikker som lages i samsvar med disse instruksjonene. Maskinen er forbeholdt bruk i husholdninger og steder som: kjøkken tilknyttet butikker, bondegårder, kontor og arbeidsmiljøer, av motell-/hotellgjester og lignende bomiljøer som "bed & breakfast". Intet ansvar tas for skader som oppstår i forbindelse med feil bruk, feil anvending av produktet eller reparasjoner som utføres av amatører. I slike tilfeller gis ingen garantiservice.
•Gå ikke fra apparatet når det er i bruk. Oppbevar det utilgjengelig for barn. Apparatet skal bare brukes av personer med tilstrekkelig erfaring og kunnskap, som er fysisk, følelsesmessig og mentalt skikket til å bruke det på en sikker måte, i overensstemmelse med denne veiledningen.
•Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske eller psykiske egenskaper, eller personer som mangler erfaring og kunnskap om apparatet og som ikke overvåkes av personer som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn må holdes under oppsikt slik at de ikke leker med apparatet.
•Ikke bruk apparatet hvis det er skadet. Et skadet apparat kan forårsake elektrisk sjokk, brannsår og brann.
•For å unngå risiko for skade, må du aldri plassere apparatet ved siden av varme overflater, for eksempel radiatorer, komfyrplater, gassbrennere eller lignende.
•Sett aldri apparatet i oppvaskmaskinen.
•Bruk apparatet kun med den sokkelen det ble levert med.
•Apparatet er laget for å tilberede drikke i henhold til denne veiledningen. Det skal benyttes i private hjem. Vi tar ikke ansvar for skade som skyldes annen bruk, feilbruk eller reparasjoner som blir utført av uprofesjonelle. Garantitjenestene vil heller ikke gjelde i slike tilfeller.



Beskyttelse av miljøet

Forpakningsmaterialet og apparatet inneholder materialer som kan resirkuleres.



Innlevering

Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenbrukes eller resirkuleres. Hvis du skiller de ulike avfallsmaterialene fra hverandre, letter du gjenvinningen av verdifullt råmateriale. Ta kontakt med din lokale gjenvinningsstasjon for nærmere opplysninger.

AEROCCINO +

2 visper

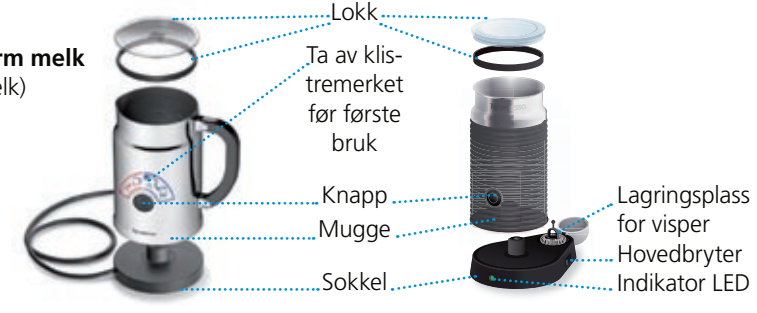
Melkeskumvisp
(for varmt og kaldt melkeskum)

Visp for varm melk
(for varm melk)

AEROCCINO 3

Maksimalt nivå er markert:

varm melk — max. — max. — varmt melkeskum



TILBEREDNING

Tips: Bruk kald helmelk eller lettmelk fra en nyåpnet kartong.

⚠ ❶ Pass på at undersiden av muggen er tørr før du begynner å bruke den.
❷ Koble sokkelen til strømforsyningen før bruk. For å starte Aeroccino 3, trykk ON på sokkelen for å skru på. LED blir da grønn og Aeroccino 3 er klar til bruk.
❸ Innsiden av beholderen/muggen må vaskes med en klut som passer til ikke-klebrige overflater.

Muggens maksimumnivå for:	
Melkeskum	2 *Nespresso* cappuccino-kopper
	1 *Nespresso* kaffedrikkglass
Varm melk	1 *Nespresso* kaffedrikkglass

Tilberedningstid	
Varmt melkeskum	Omtrent 70 sekunder
Kaldt melkeskum	Omtrent 60 sekunder
Varm melk	Omtrent 130 sekunder

TILBEREDNING



❹ **Sett inn** riktig visp.



❺ **Hell** ønsket mengde melk opp til ett av de to nivåmerkene. Sett deretter melkemuggen på sokkelen.

TIPS



❻ **Trykk på** knappen. Aeroccino stopper automatisk.
For å tilberede varmt melkeskum, trykker du raskt på knappen.
For å tilberede kaldt melkeskum, holder du knappen inne i omtrent to sekunder.

VASK ETTER HVER BRUK



❶ **Ta av** muggen fra sokkelen og ta ut vispen (du trenger ingen verktøy). NB! Når du er ferdig med å bruke Aeroccino 3, trykk OFF på sokkelen med hovedbryteren

❷ **Ta av** forseglingen på lokket for å kunne rengjøre begge bestanddelene. Skyll og tørk over med en fuktig klut.

❸ Muggen tåler **vann** men kan IKKE vaskes i oppvaskmaskin.

❹ **Sett** den vispen du ikke bruker på innsiden av Aeroccino 3 for å unngå å miste den (eller legg den i lagringsplassen for visper).

NO

FORSLAG TIL KAFFEDRIKKER

Cappuccino



Lag en espresso i en cappuccino-kopp og tilsett varmt melkeskum.
Tilsett ønsket mengde sukker og strø eventuelt på kakaopulver.
Fordeling:
2/3 varmt melkeskum
1/3 espresso

•Anbefales med Ristretto, Arpeggio eller Decaffeinato Intenso.

Caffe latte



Lag en lungo i et høyt glass og tilsett varm melk. Sukre etter smak.
Fordeling:
1/2 varm melk
1/2 lungo

•Anbefales med Vivalto eller Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Fyll et høyt glass med varmt melkeskum. Lag en espresso og hell den langsomt ned på innnsiden av glasset for å få en gradert kaffefarge i melken og en trelagseffekt (varm melk nederst, så kaffe og deretter melkeskum på toppen).
Fordeling:
2/3 varmt melkeskum
1/3 espresso

•Anbefales med Ristretto, Arpeggio eller Decaffeinato Intenso.

Is-Cappuccino



Lag en lungo og hell den i et høyt glass. Tilsett sukker og fire til fem knuste isbiter. Lag melkeskum med Aeroccino. Topp den forsiktig med tre til fire spiseskjeer melkeskum. Strø på kanel, muskatnøtt eller kakao hvis du ønsker det.
Fordeling:
1/2 kaldt melkeskum
1/2 lungo

•Anbefales med Vivalto eller Decaffeinato Lungo.

GARANTI

Nespresso garanterer at dette produktet er uten materialfeil eller produksjonsfeil i en periode på to år fra kjøpsdato. I løpet av garantiperioden vil *Nespresso* enten reparere eller erstatte, etter eget valg, et hvert produkt som har mangler, uten at eier må betale noe. Garantien for utskiftede eller reparerte deler vil kun gjelde i den tiden som gjenstår av den opprinnelige garantiperioden eller i seks måneder, avhengig av hvilken av disse som er lengst.

Denne begrensede garantien gjelder ikke feil som skyldes uhell, feil bruk, feilaktig vedlikehold eller vanlig slitasje.

Bortsett fra i den grad gjeldende lovverk tillater det, utelukker, begrenser eller endrer ikke betingelsene i denne garantien dine bindende rettigheter ifølge loven, som gjelder ved salg av dette produktet til deg.

Hvis du mener at det er mangler ved produktet ditt, tar du kontakt med *Nespresso* for å få vite hvor du skal sende det eller ta det med til reparasjon.

Bli bedre kjent med *Nespresso* på våre Internettsider: **www.nespresso.com.**

FEILSØKING

Aeroccinoen starter ikke	➔ Kontrollere at hovedstrømbryterens PÅ/AV-knapp er slått på - PÅ (gjelder spesielt for Aerccino 3) ➔ Kontroller at muggen er plassert riktig på sokkelen ➔ Kontroller at vispen er korrekt festet i muggen
Melken skummer ikke ordentlig	➔ Bruk fersk og kald lett- eller helmelk (ca. 6 - 8 °C) ➔ Kontroller at vispen stemmer overens med den melkeoppskrift som skal lages ➔ Kontroller at muggen er ren
Den røde knappen blinker	➔ Apparatet er for varmt. Skyld muggen under kaldt vann
Melken renner over	➔ Kontroller at du benytter riktig visp og har fylt på tilsvarende riktig mengde melk

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Οι οδηγίες περιέχονται στην συσκευή. Διαβάστε και ακολουθήστε πλήρως τις οδηγίες για να αποφύγετε ατυχήματα και φθορές. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες και δώστε τες σε οποιονδήποτε επόμενο χρήστη.

Αποφυγή κινδύνου μοιραίας ηλεκτροπληξίας και πυρκαγιάς

•Συνδέετε τη βάση μόνο σε κατάλληλες παροχές με γείωση. Σιγουρευτείτε ότι η τάση της παροχής είναι ίδια με αυτήν που ορίζεται στην πινακίδα προδιαγραφών.
•Μην τραβάτε το καλώδιο πάνω από αιχμηρά άκρα, μην το δένετε σφιχτά και μην το αφήνετε να κρέμεται. Κρατήστε το καλώδιο μακριά από θερμότητα και υγρασία.
•Εάν το καλώδιο παροχής είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον επίσημο επισκευαστή ή αντίστοιχα εξουσιοδοτημένο άτομο.
•Αποσυνδέστε τη βάση από την παροχή ρεύματος, όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας την πρίζα και όχι το ίδιο το καλώδιο, διαφορετικά το καλώδιο μπορεί να καταστραφεί.
•Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση σε νερό. Ο συνδυασμός ηλεκτρισμού και νερού μπορεί να αποτελέσει μοιραίο κίνδυνο εξαιτίας της ηλεκτροπληξίας.
•Η κανάτα δεν είναι κατάλληλη για πλυντήριο πιάτων.
•Εάν χρειάζεται προέκταση καλωδίου, χρησιμοποιείστε μόνο καλώδιο με γείωση και διατομή αγωγού τουλάχιστον 1.5 mm^2.

Αποφυγή πιθανών κινδύνων κατά τη λειτουργία της συσκευής

•Η συσκευή προορίζεται για την παρασκευή ροφημάτων σύμφωνα με τις συγκεκριμένες οδηγίες. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή και παρόμοιου είδους χρήσεις, όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, σε αγροικίες, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους ανάλογους χώρους διαμονής, χώρους τύπου bed and breakfast. Δεν γίνεται αποδεκτή καμία ευθύνη για βλάβη/ζημία που προκαλείται από χρήση για άλλο σκοπό, κακή λειτουργία ή μη εξουσιοδοτημένη επισκευή. Σε αυτές τις περιπτώσεις δεν ισχύουν επίσης και οι παροχές της εγγύησης.
•Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι σε λειτουργία. Κρατήστε τη μακριά από παιδιά.
Η συσκευή προορίζεται για να χρησιμοποιηθεί από ανθρώπους που έχουν επαρκή εμπειρία και γνώση και έχουν την φυσική, αισθητηριακή και πνευματική ικανότητα να λειτουργήσουν τη συσκευή με ασφάλεια σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες.
•Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
•Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι κατεστραμμένη. Μία κατεστραμμένη συσκευή μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, εγκαύματα και πυρκαγιά.
•Για να αποφύγετε επικίνδυνες βλάβες ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή δίπλα σε καυτές επιφάνειες, παραδείγματος χάρη καλοριφέρ, εστίες ηλεκτρικής κουζίνας, εστίες γκαζιού ή συναφή.
•Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή σε πλυντήριο πιάτων.
•Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τη βάση με την οποία διατίθεται.
•Η συσκευή προορίζεται για την προετοιμασία ροφημάτων σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες. Η χρήση της γίνεται σε ιδιωτικά νοικοκυριά. Δεν είναι αποδεκτή καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη προκύψει από χρήση για άλλους σκοπούς, κακή χρήση ή επισκευή από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό αντιπρόσωπο. Σε τέτοιες περιπτώσεις εξαιρούνται επίσης και οι υπηρεσίες της εγγύησης.



Προστασία περιβάλλοντος

Τα υλικά συσκευασίας και η συσκευή περιέχουν ανακυκλώσιμα υλικά.



Απόρριψη

Η συσκευή σας περιέχει χρήσιμα υλικά, τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν εκ νέου ή να ανακυκλωθούν. Ο διαχωρισμός των υλικών που απομένουν ως απορρίμματα σε διαφορετικές κατηγορίες, διευκολύνει τη διαδικασία ανακύκλωσης πολύτιμων πρώτων υλών. Μπορείτε να ζητήσετε πληροφορίες για τη διάθεση των απορριμμάτων από τις τοπικές αρχές.

ΜΕΡΗ ΜΗΧΑΝΗΣ AEROCCINO + AEROCCINO 3

2 αναδευτήρες

Αναδευτήρας αφρού γάλακτος (για ζεστό και κρύο αφρό γάλακτος)

Αναδευτήρας ζεστού γάλακτος (για ζεστό γάλα)

Μέγιστο επίπεδο:

Για ζεστό γάλα max. max. Για αφρό γάλακτος



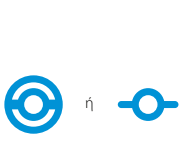
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε κρύο, πλήρες ή ημι-αποβουτυρωμένο γάλα από συσκευασία που μόλις ανοίξατε.

⚠ ❶Το εξωτερικό κάτω μέρος της κανάτας πρέπει να είναι στεγνό πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
❷Συνδέστε τη βάση με την παροχή ρεύματος πριν τη χρήση. Για να θέσετε σε λειτουργία το Aeroccino 3, χρησιμοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη που βρίσκεται στη βάση της συσκευής . Η ένδειξη LED γίνεται πράσινη. Το Aeroccino 3 είναι έτοιμο προς χρήση.
❸Το εσωτερικό του δοχείου πρέπει να καθαρίζεται με ύφασμα κατάλληλο για αντικολλητικές επιφάνειες.

Μέγιστο επίπεδο στην κανάτα για:		**Χρόνος προετοιμασίας**	
Αφρό γάλακτος	2 κούπες cappuccino *Nespresso* 1 ποτήρι συνταγών *Nespresso*	Ζεστός αφρός γάλακτος	περίπου 70 δευτερόλεπτα
		Κρύος αφρός γάλακτος	περίπου 60 δευτερόλεπτα
Ζεστό γάλα	1 ποτήρι συνταγών *Nespresso*	Ζεστό γάλα	περίπου 130 δευτερόλεπτα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΣΥΜΒΟΥΛΗ







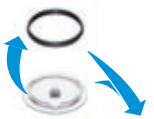
❹ **Συνδέστε** τον αντίστοιχο αναδευτήρα.

❺ **Ρίξτε** την επιθυμητή ποσότητα γάλακτος και γεμίστε μέχρι έναν από τους δύο δείκτες „μέγιστου" επιπέδου.Στη συνέχεια τοποθετήστε την κανάτα στη βάση.

❻ **Πατήστε το κουμπί** για να θέσετε σε λειτουργία. Το Aeroccino σταματά αυτόματα.
Για ζεστά ροφήματα πιέστε σύντομα το κουμπί για να ξεκινήσει η λειτουργία.
Για κρύο αφρό γάλακτος κρατήστε το κουμπί πατημένο για περίπου 2 δευτερόλεπτα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ







❶ **Βγάλτε** τη συσκευή από τη βάση και αφαιρέστε τον αναδευτήρα (δεν απαιτούνται εργαλεία). Σημείωση: Αφού χρησιμοποιήσετε το Aeroccino 3, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας χρησιμοποιώντας τον κεντρικό διακόπτη που βρίσκεται στη βάση της συσκευής.

❷ **Αφαιρέστε** την ασφάλεια από το καπάκι για να καθαρίσετε και τα δύο μέρη. Ξεπλύνετε και καθαρίστε με βρεγμένο πανί.

❸ Η κανάτα είναι **αδιάβροχη** αλλά ΟΧΙ κατάλληλη για πλυντήριο πιάτων.

❹ **Συνδέστε** έναν αναδευτήρα στην εσωτερική βάση του δοχείου και για εξοικονόμηση χώρου, συνδέστε τον άλλο στο καπάκι (ή στην αποθήκευση αναδευτήρων όταν το Aeroccino 3 χρησιμοποιείται).

GR

ΙΔΕΕΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

Cappucino



Ετοιμάστε έναν espresso σε μία κούπα Cappuccino και προσθέστε ζεστό αφρό γάλακτος.
Προσθέστε ζάχαρη και πασπαλίστε με κακάο ανάλογα με την προτίμησή σας.
Δοσολογία:
2/3 ζεστό αφρό γάλακτος
1/3 espresso

•Προτείνεται με Ristretto, Arpeggio ή Decaffeinato Intenso.

Caffe Latte



Ετοιμάστε έναν lungo σε ψηλό ποτήρι και προσθέστε αφρό γάλακτος. Προσθέστε ζάχαρη ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
Δοσολογία:
1/2 ζεστό γάλα
1/2 lungo

•Προτείνεται με Vivalto ή Decafeinato Lungo.

Latte Macchiato



Γεμίστε ένα ψηλό ποτήρι με αφρό γάλακτος. Ετοιμάστε έναν espresso και ρίξτε τον αργά στο εσωτερικό του ποτηριού για να πετύχετε μία διαβάθμιση του χρώματος του καφέ μέσω του γάλακτος και να έχετε την εμφάνιση των τριών στρώσεων (ζεστό γάλα στη βάση, καφέ και πάνω αφρό γάλακτος).
Δοσολογία:
2/3 ζεστό αφρό γάλακτος
1/3 espresso

•Προτεινεταί με Ristretto, Arpegio ή Decafeinato Intenso.

Παγωμένος Cappuccino



Ετοιμάστε ένα lungo και ρίξτε τον σε μεγάλο ποτήρι μαζί με ζάχαρη και τέσσερα με πέντε θρυμματισμένα παγάκια. Ετοιμάστε αφρό γάλακτος χρησιμοποιώντας το Aeroccino. Προσεκτικά προσθέστε τρεις με τέσσερεις κουταλιές της σούπας αφρό γάλακτος στην πάνω στρώση του ποτηριού. Πασπαλίστε με κανέλα, μοσχοκάρυδο ή κακάο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
Δοσολογία:
1/2 cold milk froth
1/2 lungo

•Προτείνεται με Vivalto ή Decaffeinato Lungo.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η ***Nespresso*** καλύπτει με εγγύηση το συγκεκριμένο προϊόν για ελαττώματα που αφορούν σε υλικά και εργασία για μία περίοδο δύο ετών από την ημερομηνία αγοράς. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, η *Nespresso* είτε θα επισκευάζει είτε θα αντικαθιστά, κατά τη δική της κρίση, οποιοδήποτε ελαττωματικό προϊόν χωρίς καμία επιβάρυνση για τον ιδιοκτήτη. Τα προϊόντα αντικατάστασης ή τα επισκευασμένα προϊόντα θα καλύπτονται με εγγύηση για τον χρόνο που υπολείπεται από την αρχική εγγύηση αγοράς ή για έξι μήνες, όποια περίοδος είναι μεγαλύτερη.

Η περιορισμένη αυτή εγγύηση δεν ισχύει για ελαττώματα που προκύπτουν ως αποτέλεσμα ατυχήματος, κακής χρήσης, ακατάλληλης συντήρησης ή κανονικής φθοράς.

Με εξαίρεση το βαθμό που το επιτρέπει η ισχύουσα νομοθεσία, οι όροι της παρούσης συμφωνίας περιορισμένης εγγύησης δεν αποκλείουν, περιορίζουν ή τροποποιούν, και είναι σωρευτικά, στα υποχρεωτικά δικαιώματα που απορρέουν εκ του νόμου και ισχύουν για την πώληση του προϊόντος σε εσάς.

Εάν πιστεύετε ότι το προϊόν που έχετε στα χέρια σας είναι ελαττωματικό, επικοινωνήστε με την *Nespresso* για οδηγίες σχετικά με το που μπορείτε να στείλετε ή να φέρετε τη συσκευή για επισκευή.

Παρακαλούμε επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση **www.nespresso.gr** για να ανακαλύψετε περισσότερα για την *Nespresso*.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Η συσκευή Aeroccino δεν ανάβει.	➔ Σιγουρευτείτε ότι ο κεντρικός διακόπτης ON-OFF είναι στη θέση ON (ειδικά για τη συσκευή Aeroccino 3). ➔ Σιγουρευτείτε ότι το δοχείο είναι σωστά τοποθετημένο στη βάση, η οποία είναι καθαρή. ➔ Σιγουρευτείτε ότι είναι σωστά συνδεδεμένος ο αναδευτήρας (σύρμα) στο δοχείο.
Κακή ποιότητα αφρού γάλακτος.	➔ Σιγουρευτείτε ότι χρησιμοποιείτε πλήρες ή ημι-αποβουτυρωμένο γάλα σε θερμοκρασία ψυγείου (περίπου 6-8 C°). ➔ Σιγουρευτείτε ότι χρησιμοποιείτε το σωστό αναδευτήρα (σύρμα) για τη συνταγή γάλακτος που επιθυμείτε. ➔ Σιγουρευτείτε ότι το δοχείο είναι καθαρό.
Το κόκκινο κουμπί αναβοσβήνει.	➔ Η συσκευή είναι πολύ ζεστή. Βάλτε τη κάτω από δροσερό νερό.
Το γάλα ξεχειλίζει.	➔ Σιγουρευτείτε ότι χρησιμοποιείτε το σωστό αναδευτήρα και την αντίστοιχη ποσότητα γάλακτος.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Инструкция является частью прибора. Необходимо полностью ознакомиться с указаниями и хранить данную инструкцию в надежном месте, обеспечив возможность ее передачи любому последующему владельцу.

Меры безопасности при подключении прибора

•Присоединяйте прибор только к источнику питания переменного тока, у которого имеется заземление. Напряжение источника питания должно соответствовать данным заводской таблички.
•Не располагайте сетевой шнур на острых углах, убирайте его в специальные хомуты или оставляйте его в висячем положении. Не подвергайте шнур нагреву или воздействию влажности.
•В случае повреждения электропровода его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре.
•В случае длительного неиспользования прибора, отсоедините его от источника питания. При отсоединении прибора держитесь за сетевую розетку, а не за шнур, чтобы не повредить сетевой шнур.
•Не погружайте подставку в воду, т.к. при соприкосновении электроприборов с водой возможен риск повреждения электрическим током.
•Ни в коем случае не мойте прибор в посудомоечной машине.
•При использовании удлинителя, шнур должен иметь заземление и поперечное сечение провода минимум 1,5 кв. мм.

Меры безопасности при эксплуатации прибора

•Aeroccino разработан для приготовления напитков с соблюдением вышеперечисленных инструкций. Aeroccino предназначен для использования в домашних и схожих с ними условиях, как например, служебные кухни в магазинах, офисах и аналогичных учреждениях, а также в загородных домах (домах сельского типа), специальных гостевых зонах отелей, мотелей, в мини-гостиницах и аналогичных условиях. Компания не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный в результате использования Aeroccino в иных целях, в результе не соблюдения правил использования Aeroccino, а также в результате попыток самостоятельно устранить возможные неполадки. Подобные случаи также не предусмотрены гарантией.
•Ни в коем случае не оставляйте прибор без присмотра в процессе работы. Храните прибор в недоступном для детей месте. Данный прибор может быть использован только людьми, обладающими достаточным опытом и знаниями для эксплуатации данного прибора в соответствии с инструкциями по безопасности.
•Прибор не рекомендуется использовать детям и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными способностями, или с недостаточными знаниями и опытом использования, без инструкций по применению или наблюдения лица, ответственного за использование аппарата. Следите, чтобы дети не играли с электроприбором.
•Не используйте поврежденные приборы, это может привести к повреждению электрическим током, ожогов и пожара.
•Во избежание возникновения аварийных ситуаций ни в коем случае не устанавливайте прибор на горячие поверхности или рядом с ними (радиаторы, конфорки и др.).
•Никогда не мойте прибор в посудомоечной машине.
•Используйте прибор только с прилагаемой подставкой.
•Прибор предназначен для приготовления напитков в соответствии с настоящей инструкцией в домашних условиях. Мы не несем ответственности за повреждения, возникшие в результате ненадлежащего использования, эксплуатации при нарушенной работоспособности или самостоятельного ремонта.



Защита окружающей среды

Упаковка и прибор содержат пригодные для повторной переработки материалы.



Утилизация

Приобретенный Вами прибор создан с использованием ценных материалов, которые могут быть повторно переработаны или восстановлены. Сортировка использованных материалов упрощает процесс переработки ценного сырья. Вы можете получить более подробную информацию о возможности переработки использованных материалов по месту жительства.

ДЕТАЛИ

AEROCCINO + **AEROCCINO 3**

2 режима

Режим приготовления молочной пены
(для приготовления холодной и горячей молочной пены)

Режим подогрева молока
(для приготовления горячего молока)

Максимальный уровень:

для приготовления горячего молока — max. — max. — для приготовления горячей молочной пены



ПОДГОТОВКА

Рекомендации: Используйте только холодное, свежее, стерилизованное молоко

⚠ ❶ Прежде чем использовать прибор, убедитесь, что нижняя часть кувшина сухая.

❷ Перед использованием подключите прибор к электросети. Чтобы включить Aeroccino 3, поставьте переключатель в позицию "ON" (Включен). Индикатор загорится зеленым цветом. Aeroccino 3 готов к использованию.

❸ Внутреннюю поверхность кувшина необходимо очищать тканью, подходящей для очистки гладких поверхнохностей.

Максимальный уровень кувшина для:	
Молочная пена	2 чашки каппучино *Nespresso*
	1 стакан *Nespresso*
Горячее молоко	1 стакан *Nespresso*

Время приготовления	
Горячая молочная пена	примерно 70 секунд
Холодная молочная пена	примерно 60 секунд
Горячее молоко	примерно 130 секунд

ПОДГОТОВКА

РЕКОМЕНДАЦИИ

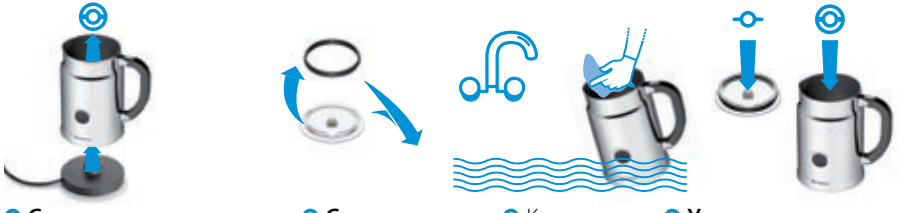


❹ **Установите** необходимую насадку.

❺ **Налейте** нужное количество молока до одного из указанных уровней. Затем установите кувшин на подставку.

❻ **Нажмите** кнопку. Aeroccino останавливается автоматически. Для приготовления горячих коктейлей нажмите на кнопку (не удерживая). Для приготовления холодной пены удерживайте кнопку примерно 2 секунды.

ОЧИЩАЙТЕ ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



❶ **Снять** с подставки и удалить насадку (вручную, инструмент не нужен). Внимание: После использовании Aeroccino 3 выключите аппарат, поставив переключатель на позицию "OFF" (Выключен).

❷ **Снимите** резиновое уплотнение с крышки, чтобы промыть обе детали. Вымойте и вытрите влажной тканью.

❸ Кувшин **влагоустойчив**, но его нельзя мыть в посудомоечной машине.

❹ **Установите** одну насадку для взбивания молочной пены во внутреннюю часть аппарата, и чтобы не потерять другую насадку, прикрепите ее к крышке (или сохране ее в отсеке для насадок).

RU

РЕЦЕПТЫ

Каппучино (Cappuccino)



Приготовьте эспрессо в чашке каппучино и добавьте горячую молочную пену. Добавьте сахар и посыпьте какао.
Пропорции:
2/3 горячей молочной пены
1/3 эспрессо

•Рекомендуется с сортами Ristretto, Arpeggio или Decaffeinato Intenso.

Каффе Латте (Caffe Latte)



Приготовьте лунго в высоком стакане и добавьте горячее молоко. Добавьте сахар по вкусу.
Пропорции:
1/2 горячего молока
1/2 лунго

•Рекомендуется с сортами: Vivalto или Decaffeinato Lungo.

Латте Макиато (Latte Macchiato)



Наполните стакан горячей молочной пеной. Приготовьте эпрессо и аккуратно налейте по краю стакана для приготовления трехслойного коктейля (горячее молоко внизу, кофе, сверху молочная пена)
Пропорции:
2/3 горячей молочной пены
1/3 эспрессо

•Рекомендуется с сортами Ristretto, Arpeggio или Decaffeinato Intenso.

Ледяной каппучино (Iced Cappuccino)



Приготовьте кофе лунго в высоком стакане, добавив сахар и 4-5 предварительно измельченных кубиков льда. Взбейте молочную пену в Aeroccino. Аккуратно добавьте 3–4 столовые ложки молочной пены в стакан. По желанию, посыпьте корицей, мускатным орехом или какао.
Пропорции:
1/2 холодной молочной пены
1/2 лунго

•Рекомендуется с сортами: Vivalto или Decaffeinato Lungo.

ГАРАНТИЯ

Nespresso гарантирует, что данное изделие не содержит дефектов материала и нарушений в конструкции. Гарантия предоставляется на 2 года, начиная с момента приобретения. В течение гарантийного срока *Nespresso* производит ремонт или замену (на свое усмотрение) любого неисправного изделия бесплатно для его владельца. На заменяемые или отремонтированные изделия будет распространяться гарантия только в течение неистекшего периода первоначальной гарантии или трех месяцев, в зависимости от того, что больше.

Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие вследствие несчастного случая, ненадлежащего использования, неправильного технического обслуживания или естественного износа.

Исключая область действия применимого закона, условия данной гарантии не включают, не ограничивают и не изменяют обязательные установленные права, применимые к продаже данного продукта, а дополняют их.

В случае неисправности прибора свяжитесь с Клубом *Nespresso* для получения инструкций по устранению неисправности или организации ремонта.

Посетите сайт *Nespresso* – **www.nespresso.com**

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ СЛОЖНОСТИ

Aeroccino не включается	➔ Убедитесь, что кнопка ON-OFF находится в положении ON (для Aeroccino 3) ➔ Убедитесь, что кувшин Aeroccino правильно установлен на платформе ➔ Убедитесь, что венчик Aeroccino правильно установлен внутри кувшина
Качество молока влияет на качество пенки	➔ Убедитесь, что молоко (обезжиренное или обычное) имеет температуру 6-8 C° (температура внутри холодильной камеры) ➔ Убедитесь, что для взбивания молока вы используете подходящий венчик ➔ Убедитесь, что кувшин Aeroccino был предварительно вымыт
Красная кнопка мигает	➔ Aeroccino не успел остыть. Сполосните его под холодной водой
Переливание молока через край	➔ Убедитесь, что вы используете умеренное количество молока и подходящий венчик

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Instrukce tvoří nedílnou součást přístroje. Přečtěte si všechny následující pokyny, abyste se vyhnuli možnému zranění či poškození výrobku. Příručku uchovejte pro další možné uživatele.

Vyhněte se možnému riziku zasažení elektrickým proudem a riziku vzniku požáru

•Přístroj zapojujte pouze do uzemněného napětí, které je vhodné pro tyto typy přístrojů. Ujistěte se, že připojené elektrické napětí odpovídá tomu, uvedenému na přístroji.
•Neohýbejte kabel přes ostré hrany. Nevystavujte ho teplu nebo vlhku.
•Pokud je elektrický kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem či kvalifikovaným servisem.
•Odpojte přístroj z elektrického napětí, pokud nebude delší dobu používán. Kabel odpojte vytáhnutím koncovky kabelu, jinak může dojít k jeho poškození.
•Nikdy nevkládejte základovou desku přístroje do vody. Elektrické napětí spolu s vodou můžou způsobit životu nebezpečný elektrický šok.
•Výrobek není určen pro mytí v myčce na nádobí.
•Pokud je nutné použít další kabel, použijte pouze uzemnění o tloušťce nejméně 1,5 mm^2.

Vyhněte se možnému nebezpečí při používání přístroje

•Tento přístroj je určen pro přípravu nápojů dle těchto pokynů. Přístroj je určen pro použití v domácnosti a v podobných prostorách, jako jsou: kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostrách; venkovské domy; pro klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích prostorách. Je vyloučena jakákoli odpovědnost v případech škod vzniklých v důsledku používání přístroje k jiným účelům, v důsledku nesprávné obsluhy nebo amatérských oprav. V těchto případech jsou také vyloučeny záruční služby.
•Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, pokud je zapnutý. Nenechávejte přístroj v dosahu dětí. Přístroj je určen pro používání takovým osobám, které disponují informacemi o přístroji a jsou fyzicky, senzorově a mentálně způsobilí s přístrojem bezpečně pracovat v souladu s těmito instrukcemi.
•Tento přístroj nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými tělesnými, senzorickými nebo duševními schopnostmi či nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi. Tyto osoby mohou přístroj případně používat pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo poté, co byly osobou odpovědnou za jejich bezpečnost poučeny o tom, jak přístroj používat. Děti mějte pod dohledem, zajistěte, aby si s přístrojem nehrály.
•Nepoužívejte přístroj, pokud je poškozený. Poškozený přístroj může způsobit elektrický šok, popálení či požár.
•Abyste se vyhnuli poškození přístroje, nepokládejte ho na horký podklad, např. radiátor, sporák, plynové hořáky apod.
•Nikdy nevkládejte přístroj do myčky nádobí.
•Přístroj používejte pouze s přiloženou základovou deskou.
•Přístroj je určen k přípravě nápojů podle těchto instrukcí. Je určen pro použití v domácnosti. Výrobce není zodpovědný za jakékoli škody vzniklé jiným použitím, špatným zacházením nebo neautorizovanou opravou přístroje. V případě neoprávněných zásahů také zaniká právo na záruční opravy.



Ochrana životního prostředí

Balicí materiál a přístroj se skládají z recyklovatelných materiálů.



Odpad

Váš přístroj se skládá z cenných materiálů, které je možno obnovit či recyklovat. Oddělení ostatních odpadních materiálů do různých typů nádob na odpady umožňuje recyklaci cenných surovin. Od svých místních úřadů můžete získat informace o tom, jak nakládat s odpady.

SOUČÁSTKY AEROCCINO + AEROCCINO 3

2 vrtulky

Šlehací vrtulka
(pro přípravu horké a studené pěny)

Vrtulka na mléko
(pro přípravu horkého mléka)

Maximální hladina:

horké mléko max. max. horká mléčná pěna



PŘÍPRAVA

Tipy: Používejte čerstvě otevřené plnotučné nebo polotučné mléko.

⚠ ❶ Spodní strana konvičky musí být před použitím přístroje suchá.
❷ Před použitím připojte základovou desku do elektřiny. Pro použití Aeroccino 3 zapněte hlavní vypínač. Kontrolka se rozsvítí zeleně. Aeroccino 3 je připraveno k použití.
❸ Vnitřní strana nádoby musí být čištěna látkou vhodnou pro nelepivé povrchy.

Při maximální hladině připravíte:	
Mléčná pěna	2 *Nespresso* cappuccino šálky
	1 *Nespresso* recipe sklenici
Horké mléko	1 *Nespresso* recipe sklenici

Doba přípravy	
Horká mléčná pěna	přibližně 70 vteřin
Studená mléčná pěna	přibližně 60 vteřin
Horké mléko	přibližně 130 vteřin

PŘÍPRAVA





❹ **Vložte** odpovídající vrtulku.

❺ **Vlijte** mléko po jednu ze dvou rysek označujících maximální hladinu. Umístěte konvičku na základovou desku.

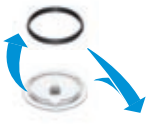
❻ **Zmáčkněte** tlačítko pro start. Aeroccino se poté samo zastaví.
Krátký stisk pro horké nápoje
Podržení tlačítka po dobu cca 2 vteřin pro studené nápoje

TIPY



ČIŠTĚNÍ PO KAŽDÉM POUŽITÍ









❶ **Vyjměte** přístroj ze základové desky a vyjměte vrtulky (bez použití nářadí). Pozor: pokud jste přestali používat Aeroccino 3, vypněte přístroj hlavním vypínačem.

❷ Z přístroje **sundejte** víčko a **vyčistěte** obě jeho části mokrým hadrem.

❸ Přístroj je **voděvzdorný**, ale není určen k mytí v myčce na nádobí

❹ **Umístěte** jednu vrtulku přímo do přístroje a druhou do vnitřního víčka (nebo do úschovy).

CZ

RECEPTURY

Cappucino



Připravte si espresso do Cappuccino šálku a přidejte horkou mléčnou pěnu. Přidejte cukr podle chuti a posypte čokoládou.

Složení:
2/3 horké mléčné pěny
1/3 espresso

•Doporučené směsi: Ristretto, Arpeggio nebo Decaffeinato Intenso

Caffe Latte



Připravte si lungo do vysoké sklenice a přidejte horké mléko. Dosladťe dle potřeby.

Složení:
1/2 horkého mléka
1/2 lungo kávy

•Doporučené směsi: Vivalto nebo Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Naplňte vysokou sklenici mléčnou pěnou. Připravte si espresso, které pomalu přelévejte do sklenice tak, aby vznikl efekt tří vrstev (horké mléko jako základ, káva a navrchu mléčná pěna).

Složení:
2/3 horké mléčné pěny
1/3 espresso

•Doporučené směsi: Ristretto, Arpeggio nebo Decaffeinato Intenso.

Iced Cappuccino



Připravte si kávu lungo a vlijte ji do vysoké recipe sklenice společně s cukrem a čtyřmi až pěti kostkami ledu. Připravte si mléčnou pěnu pomocí Aeroccino. Opatrně položte tři až čtyři lžíce mléčné pěny navrch kávy a posypte skořicí, kakaem nebo muškátovým oříškem.

Složení:
1/2 studené mléčné pěny
1/2 lungo kávy

•Doporučené směsi: Vivalto nebo Decaffeinato Lungo.

ZÁRUKA

Nespresso poskytuje záruku proti vadám materiálu a zpracování po dobu dvou let od zakoupení přístroje. Během této doby *Nespresso* na své náklady opraví nebo vymění porouchaný přístroj. Na vyměněný nebo opravený výrobek se vztahuje pouze zbytek záruční doby nebo doba 6 měsíců, pokud je delší.

Tato omezená záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávným použitím, údržbou nebo na standardní opotřebení přístroje používáním.

Bez ohledu na příslušná ustanovení právního řádu podmínky této záruky nevylučují, neomezují nebo nepozměňují, ale naopak doplňují zákonná práva vztahující se na prodej tohoto výrobku.

Pokud se domníváte, že váš přístroj je poškozený, kontaktujte *Nespresso* pro pokyny k opravě.

Pro více informací o *Nespresso* navštivte naše internetové stránky: **www.nespresso.com.**

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Aeroccino nelze zapnout	➔ Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač ON-OFF zapnut do polohy ON (týká se přístroje Aeroccino 3) ➔ Ujistěte se, zda je nádoba správně položena na základně ➔ Zkontrolujte, zda je správně připojena metla k nádobě
Špatná kvalita mléčné pěny	➔ Dávejte pozor na to, abyste používali plnotučné nebo polotučné mléko o teplotě z lednice (tedy kolem 6-8 C°) ➔ Zkontrolujte, že používáte správnou metlu na požadovaný druh přípravy mléka ➔ Zkontrolujte, zda je nádoba čistá
Bliká červené tlačítko	➔ Přístroj je příliš horký. Vypláchněte ho studenou vodou
Přetéká mléko	➔ Ujistěte se, že používáte správnou metlu a odpovídající množství mléka



Wskazówki bezpieczeństwa przy podłączaniu urządzenia. Przed użyciem przeczytaj instrukcję obsługi. Zachowaj instrukcje na przyszłość i przekaż następnemu użytkownikowi.

Unikaj niebezpiecznego porażenia prądem lub pożaru

•Urządzenie należy podłączać tylko do gniazda z uziemieniem. Napięcie w gniazdku musi być zgodne z podanym na tabliczce znamionowej.
•Nie nawijać kabla na ostre krawędzie. Kabel należy trzymać zdala od źródła ciepła i wilgoci.
•Jeżeli kabel jest uszkodzony, jego wymiany może dokonać tylko producent bądź punkt serwisowy.
•Odłączyć kabel od pradu jeśli urządzenie jest przez dłuższy czas nie używane. Odłączając chwycić za wtyczkę a nie za kabel, aby nie uszkodzić urządzenia.
•Nigdy nie zanurzać podstawy w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
•Pojemnika nie myć w zmywarce.
•Używać tylko przedłużacza z uziemieniem i przekrojem kabla co najmniej 1.5 - 2 mm.

Wskazówki bezpieczeństwa dotyczaące użytkowania urządzenia

•Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania napojów zgodnie z niniejszą instrukcją. Urządzenie może być stosowane w gospodarstwie domowym i podobnych miejscach, na przykład w pomieszczeniach socjalnych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, przez gości hotelowych, moteli i innych tego typu placówek. Producent nie odpowiada za uszkodzenia wynikające z użycia urządzenia do innych celów, nieprawidłowego użytkowania lub samodzielnej naprawy. W takich przypadkach usługi w ramach gwarancji nie będą świadczone.
•Podczas używania nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Trzymać zdala od dzieci. Urządzenie wolno używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
•Nie używać uszkodzonego urządzenia. Używanie uszkodzonego urządzenia grozi porażeniem prądem.
•Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, nieposiadających doświadczenia i wiedzy, bez nadzoru lub instrukcji użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
•Nie należy umieszczać urządzenia na lub obok gorących powierzchni, takich jak: palniki gazowe, płyty grzewcze.
•Urządzenie wolno używać tylko z dostarczonym wyposażeniem.
•Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania napojów zgodnie z instrukcją. Przeznaczone do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za zniszczenia spowodowane nieprawidłowym lub niezgodnym z instrukcją użytkowaniem.



Ochrona Środowiska

Opakowanie i urządzenie zawierają materiały nadające się do recyklingu.



Utylizacja

Państwa urządzenie zawiera cenne materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi. Materiały takie można poddać recyklingowi poprzez ich wydobycie z odpadów. Lokalne władze poinformują o właściwym sposobie usuwania urządzenia.

CZĘŚCI AEROCCINO + AEROCCINO 3

2 mieszadełka

Mieszadełko do spieniania mleka
ciepła i zimna mleczna pianka

Mieszadełko do ciepłego mleka
ciepłe mleko

Maksymalny, wskazany poziom:

ciepłe mleko max. max. mleczna pianka



PRZYGOTOWANIE

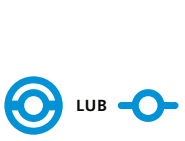
Sugestia: Używać zimnego, świeżo otwartego, tłustego lub pół-tłustego mleka.

⚠ ❶ Spód pojemnika musi być suchy przed użyciem.
❷ Przed użyciem należy podłączyć urządzenie do prądu. Aby skorzystać z Aeroccino 3, przełączyć główny włącznik na ON. Wskaźnik LED zaświeci się na zielono. Aeroccino 3 jest gotowe do użycia.
❸ Wewnętrzną powierzchnię pojemnika należy czyścić ściereczką odpowiednią do gładkich powierzchni.

Maksymalny poziom w pojemniku na mleko:	
Mleczna pianka	2 filiżanki do cappucino 1 szklanka koktajlowa
ciepłe mleko	1 szklanka koktajlowa

Czas przygotowania	
Gorąca mleczna pianka	około 70 sekund
Zimna mleczna pianka	około 60 sekund
Ciepłe mleko	około 130 sekund

PRZYGOTOWANIE SUGESTIA







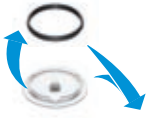
❹ **Założyć** odpowiednie mieszadełko

❺ **Wlać** odpowiednią ilość mleka do jednego z poziomów. Postawić dzbanek na podstawce.

❻ **Nacisnąć** przycisk start. Aeroccino zatrzyma się automatycznie.
Dla uzyskania ciepłego mleka nacisnąć przycisk.
Zimnego mleka - przytrzymać przycisk przez 2 sekundy.

MYCIE PO KAŻDYM UŻYCIU









❶ **Zdjąć** dzbanek z podstawy i wyjąć mieszadełka. Po zakończeniu używania Aeroccino 3 przełączyć główny włącznik w podstawie w pozycję OFF

❷ **Zdjąć** uszczelkę z wieczka i umyć obydwie części. Opłukać i przetrzeć wilgotną ściereczką.

❸ Pojemnik jest wodoodporny ale nie może być myty w zmywarce.

❹ **Zamocować** jedno z mieszadełek wewnątrz pojemnika a drugie przymocować do wieczka (lub w miejscu do przechowywania Aeroccino 3), aby nie zgubić.

PROPOZYCJE PRZEPISÓW

Cappucino



Przygotować espresso w filiżance do cappuccino i dodać mleczną piankę. Dodac cukier i posypać kakao.
Proporcje:
⅔ ciepłej, mlecznej pianki
⅓ espresso

•Zalecane: Ristretto, Arpeggio lub Decaffeinato Intenso.

Caffe Latte



Przygotowywać kawę lungo w szklance koktajlowej i dodać ciepłe mleko.
Proporcje:
½ ciepłego mleka
½ lungo

•Zalecane: Vivalto lub Decaffeinato lungo.

Latte Macchiato



Napełnić szklankę koktajlową gorącą mleczną pianką. Przygotować espresso i powoli wlewać je po ściankach do szklanki tworząc gradację kolorów. Dosłodzić do smaku.
Proporcje:
⅔ ciepłej, mlecznej pianki
⅓ espresso

•Zalecane: Ristretto, Arpeggio lub Decaffeinato Intenso.

Mrożone Cappuccino



Przygotować Lungo w szklance koktajlowej, razem z cukrem i kruszonym lodem.Przygotować zimną mleczną piankę w Aeroccino. Ostrożnie dodać 3–4 łyżeczki pianki do napoju. Posypać dla smaku cynamonem lub kakao.
Proporcje:
½ zimnej mlecznej pianki
½ Lungo

•Zalecane: Vivalto lub Decaffeinato Lungo.

GWARANCJA

Gwarancja ***Nespresso*** w związku z wadami materiału i obróbki trwa 2 lata od daty zakupu. W ciągu tego czasu *Nespresso*, według własnego uznania, bezpłatnie naprawia lub wymienia wadliwy produkt. Wymienione produkty lub naprawione części podlegają gwarancji na pozostały czas okresu gwarancyjnego, jednakże na czas nie krótszy niż 6 miesięcy.

Tej gwarancji nie podlegają szkody powstałe w wyniku wypadku, niestosownego użycia lub niewłaściwej konserwacji, oraz w wyniku normalnego zużycia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za zniszczenia lub uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użyciem lub amatorskimi naprawami.

Jeśli uważacie Państwo, że zakupiony produkt jest wadliwy, skontaktujcie się z *Nespresso* aby uzyskać informację dokąd produkt ma zostać przesłany do naprawy.

Proszę odwiedzić nasza stronę **www.nespresso.com** aby znaleźć kontakt do Klubu *Nespresso*.

IDENTYFIKACJA USTEREK

Urządzenie Aeroccino nie działa	➔ Upewnić się, że główny przełącznik ON-OFF jest w pozycji ON (dotyczy Aeroccino 3). ➔ Prawidłowo ustawić pojemnik na czystej podstawie. ➔ Prawidłowo zamocować mieszadełko w pojemniku.
Nieodpowiednia jakość spienionego mleka	➔ Stosować schłodzone mleko tłuste lub półtłuste (o temperaturze około 6-8°C). ➔ Użyć odpowiedniego rodzaju mieszadełka do przygotowania mleka. ➔ Upewnić się, że pojemnik jest czysty.
Czerwony przycisk pulsuje	➔ Urządzenie jest zbyt rozgrzane. Ochłodzić zimną wodą.
Mleko wydostaje się z pojemnika	➔ Stosować odpowiedni typ mieszadełka i właściwą ilość mleka.



A biztonsági útmutató a készülék részét képezi! Az esetleges sérülések és károk megelőzése érdekében olvassa el és maradéktalanul tartsa be az alább leírtakat! Őrizze meg ezt az útmutatót, és adja át az esetleges további felhasználóknak!

Halálos áramütés és elektromos tűz megelőzése

•Az alaplapot kizárólag megfelelő, földelt hálózati csatlakozóba dugja be! Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség egyezik-e a készülék besorolási tábláján megadottal!
•A kábelt ne vezesse át éles peremen, ne csíptesse be, és ne lógassa le! A kábelt tartsa távol sugárzó hőtől és párától!
•Ha a hálózati kábel sérült, cseréltesse ki azt a gyártóval, a hivatalos márkaszervizzel vagy más képzett szakemberrel!
•Ha huzamosabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a kábelt a csatlakozóból! A sérülések megelőzése érdekében a kábel kihúzásakor ne magát a kábelt, hanem a dugót fogja meg!
•Az alaplapot tilos vízbe meríteni! Az elektromos áram vízzel érintkezve halálos áramütést okozhat!
•A tejhabosító mosogatógépben nem mosható!
•Ha hosszabbítóra van szüksége, kizárólag földelt berendezést alkalmazzon, legalább 1,5 mm²-es magátmérővel!

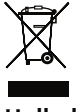
Károk és sérülések megelőzése a készülék működtetése során

•A készülék a megadott instrukciók alapján italok készítésére alkalmas. A készülék háztartási és ahhoz hasonló felhasználásra szolgál, mint például: üzletek dolgozói konyhájában, irodákban és egyéb munkahelyeken, vidéki házakban, hotelvendégek számára, motelekben és egyéb lakókörnyezetekben.A gyártó nem vállal felelősséget az egyéb célú felhasználásból, nem megfelelő üzemeltetésből, valamint szakszerűtlen javításból eredő sérülésekért! Ilyen esetekben a garanciális javítás vagy csere sem lehetséges!
•A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja magára! Gyermekektől távol tartandó! A készüléket kizárólag olyan, kellő tapasztalattal és ismerettel rendelkező személy működtetheti, aki fizikai, érzékszervi és szellemi szempontból alkalmas a készülék biztonságos üzemeltetésére az itt leírtak szerint!
•A készülék nem alkalmas arra, hogy korlátozott fizikai képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is), érzékszervi és szellemi fogyatékos, vagy kevés tapasztalattal, illetve szakismerettel rendelkező személyek használhassák, kivéve, ha a biztonságukra arra illetékes személy felügyel, vagy a készülék használója a kezelésről tőle tájékoztatást kapott. Figyelni kell arra, hogy a készülékkel gyermekek ne játszhassanak.
•Soha ne működtessen sérült készüléket! A sérült készülék áramütést, égési sérülést vagy tüzet is okozhat.
•A veszélyes sérülések megelőzése érdekében a készüléket soha ne helyezze forró felületre vagy forró tárgyak közelébe (pl. fűtőtest, főzőlap, gázégő stb.).
•A készülék mosogatógépben nem mosható!
•A készülék kizárólag a hozzá tartozó alaplappal használható.
•A készülék tej habosítására, krémesítésére szolgál, az itt leírt útmutatás szerint. Háztartási célú készülék. A gyártó nem vállal felelősséget az egyéb célú felhasználásból, nem megfelelő üzemeltetésből, valamint szakszerűtlen javításból eredő sérülésekért! Ilyen esetekben a garanciális javítás vagy csere sem lehetséges!



Környezetvédelem

A csomagolóanyag és a készülék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.



Hulladékkezelés

A készülék olyan értékes anyagokat tartalmaz, melyek ismét felhasználhatóak vagy újrahasznosíthatóak. A hulladékként jelentkező felesleges anyagok szétválaszthatóak, ezáltal is könnyítve az értékes anyagok újrahasznosítását.

ALKATRÉSZEK AEROCCINO + AEROCCINO 3

2 habosító

Tejhabosító
(forró és hideg tejhabhoz)

Forró tej keverőpálca
(forró tejhez)

Maximum jelzés:

Forró tejhez max. max. Forró tejhabhoz



ELKÉSZÍTÉS

Javaslat: kizárólag hideg, frissen kinyitott, zsíros vagy félzsíros tejet használjon!

⚠ ❶ Csak száraz aljú kiöntő használható!
❷ Használat előtt csatlakoztassa az alaplapot a hálózatra! Kapcsolja be az Aeroccino 3 készülék alját a Be/Ki kapcsoló gombbal. A LED kijelző zöldre vált. Az Aeroccino 3 készülék üzemkész.
❸ A tejhabosító belsejét puha szivaccsal tisztítsa, mely nem karcolja a felszínt!

A kiöntő maximális kapacitása:	
Tejhab esetén	2 *Nespresso* cappuccino csésze
	1 *Nespresso* receptes pohár
Forró tej	1 *Nespresso* receptes pohár

Elkészítési idő	
Forró tejhab	Körülbelül 70 másodperc
Hideg tejhab	Körülbelül 60 másodperc
Forró tej	Körülbelül 130 másodperc

ELKÉSZÍTÉS JAVASLAT







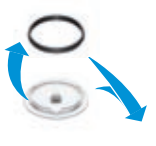
❹ **Helyezze be** a megfelelő habosítót!

❺ **Öntsön** kívánt mennyiségű tejet a két „max" jelzés valamelyikéig!
Helyezze a tejhabosítót az alaplapra!

❻ **Nyomja** meg a start gombot!
Az Aeroccino automatikusan megáll.
Forró italok készítéséhez röviden nyomja meg a gombot.
Hideg tejhab készítéséhez körülbelül 2 másodpercig tartsa benyomva a gombot.

TISZTÍTÁS MINDEN HASZNÁLAT UTÁN









❶ **Távolítsa el** az alaplapról a tejhabosítót kézzel. Figyelem! Az Aeroccino 3 használata után a készüléket az alsó részen található OFF gomb megnyomásával tudja kikapcsolni.

❷ **Távolítsa** el a szigetelő gyűrűt a tetőről, és külön-külön tisztítsa meg mindkét alkatrészt. Öblítse el, és törölje szárazra!

❸ A kiöntő **vízálló,** ám mosogatógépbe NEM helyezhető!

❹ **Illessze** a kívánt keverőfejet a készülék belsejében található mágneses részhez. A másikat illessze a tejhabosító tetejéhez, vagy tegye bele az erre kialakított tárolóba (az Aeroccino 3 esetén), így elkerülheti hogy a tartozék elvesszen.

RECEPTÖTLETEK

Cappuccino



Készítsen eszpresszót egy Cappuccino csészében, és adjon hozzá forró tejhabot!
Ízlés szerint cukrozza, szórja meg kakaóporral!

Arányok:
2/3 forró tejhab
1/3 eszpresszó

•Ajánlott keverékek: Ristretto, Arpeggio vagy Decaffeinato Intenso.

Caffe Latte



Készítsen egy hosszúkávét (Lungo-t) egy nagy receptes pohárban, és adjon hozzá forró tejet.
Édesítse ízlés szerint.

Arányok:
1/2 forró tejhab
1/2 hosszúkávé (Lungo)

•Ajánlott keverék: Fortissio Lungo vagy Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



Egy nagy receptes poharat töltsön meg forró tejhabbal. Készítsen eszpresszót, és lassan öntse végig a pohár belső szélén, hogy a kávé fokozatosan, színátmenettel szűrődjön át a tejen, és három réteget képezzen (alul forró tej, középen kávé, fölül tejhab).

Arányok:
2/3 forró tejhab
1/3 eszpresszó

•Ajánlott keverékek: Ristretto, Arpeggio vagy Decaffeinato Intenso.

Jeges Cappuccino



Készítsen lungo kávét, és öntse egy nagy receptes pohárba cukorral, és négy vagy öt összezúzott jégkockával. Az Aeroccinoval készítsen tejhabot. Óvatosan szedjen három-négy evőkanálnyi tejhabot a pohár tetejére. Ízlés szerint szórja meg fahéjjal, szerecsendióval.

Arányok:
1/2 hideg tejhab
1/2 lungo

•Ajánlott keverék: Fortissio Lungo vagy Decaffeinato Lungo.

GARANCIA

A ***Nespresso*** a vásárlás dátumától számított egy évre garanciát vállal a készülék esetleges gyártási és anyaghibáira. Ezen időtartam alatt a *Nespresso* saját elbírálása alapján vagy ingyenesen megjavítja, vagy kicseréli a meghibásodott készülékeket. A kicserélt vagy megjavított termékekre az eredeti garancia maradványa vagy 6 hónap garancia érvényes, attól függően, hogy melyik több.

Ez a korlátozott garancia nem vonatkozik a sérülésből, nem megfelelő működtetésből, helytelen karbantartásból, illetve rendes kopásból, elhasználódásból eredő meghibásodásokra.

Ezen korlátozott garancia feltételei kizárólag a vonatkozó törvényekben megszabott mértékben korlátozzák vagy módosítják a termék vásárlásából eredő törvényes, kötelezően érvényes jogokat, és azokon felül értendőek.

Ha úgy véli, készüléke hibás vagy elromlott, vegye fel a kapcsolatot a *Nespresso*-val, ahol tájékoztatjuk a szervizelési lehetőségekről.

A *Nespresso*-ról részletesen olvashat a **www.nespresso.com** internetes oldalon, vagy érdeklődhet a 06 80 2582 80 -as ingyenesen hívható Nespresso Club telefonszámon a 7 minden napján, a nap 24 órájában.

HIBAELHÁRÍTÁS

Az Aeroccino nem indul el	➔ Győződjön meg arról, hogy a főkapcsoló (ON-OFF) ON, vagyis bekapcsolt állapotban van! (Aeroccino 3 esetén) ➔ Győződjön meg arról, hogy a tejtartály megfelelő módon illeszkedik az alapra! ➔ Győződjön meg arról, hogy a keverőfej megfelelő módon illeszkedik a tejtartályhoz!
Nem megfelelő tejhab	➔ Használjon magas zsírtartalmú, hideg tejet (6-8 C°)! ➔ Győződjön meg arról, hogy a megfelelő keverőfejet használja! ➔ Győződjön meg arról, hogy a tejtartály tiszta-e!
A piros fény villog	➔ A készülék túlmelegedett. Öblítse ki hideg vízzel!
A tej kifolyik	➔ Győződjön meg róla, hogy a megfelelő keverőfejet használja, és betartja a maximum tejmennyiségeket!

www.nespresso.com

3192/3194_ZZ_11.2010