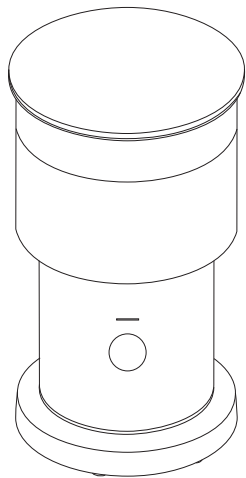


NESPRESSO®



AEROCCINO XL

EN	FR	2
DE	IT	26
ES	PT	48
NL	EL	70
TR	ID	94

www.nespresso.com/recipes





1



2



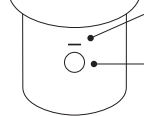
3



4



5



6



7



8

9



Overview / Vue d'ensemble

❶ Lid / Couvercle

❷ Seal / Joint

❸ Whisk / Batteur

❹ Spring / Rondelle ressort

❺ Jug / Pot

❻ Light indicator / Témoin lumineux

❼ Capacitive button / Bouton de sélection

❽ Bottom connector / Connecteur inférieur

❾ Base connector / Base de connexion

Content / Sommaire

Overview / Vue d'ensemble	2
Safety Precautions / Consignes de sécurité	3
Preparation / Préparation	11
Serving suggestions / Suggestions de présentation	14
Cleaning / Nettoyage	16
Troubleshooting / Dépannage	20
Specifications / Spécifications	22
Warranty / Garantie	23
Disposal and Environmental Protection / Collecte et protection de l'environnement	24

Safety Precautions



CAUTION /WARNING



ELECTRICAL DANGER



DISCONNECT DAMAGED SUPPLY CORD

At least one copy of this manual should be kept in a location available at all times to maintenance and management staff.



CAUTION: These instructions are part of the appliance. Read all instructions and all safety instructions before operating the appliance. Save these instructions and pass them on to any subsequent owner.



Avoid risk of fatal electrical shock and fire

- Only plug the base into a suitable, earthed power socket. Make sure that the voltage of the power source is the same

as that specified on the rating plate.

- The appliance is only to be used with the base provided.
- The use of accessory attachments not recommended for the appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
- To disconnect the appliance, stop any preparation, then remove plug from power socket.
- Disconnect by pulling out the plug and not pulling the cable itself, as this may damage the cable.
- Do not pull the cable over sharp edges, clamp it or allow it to hang down. Keep the cable away from heat and moisture.
- To avoid hazards, never place the appliance on or beside hot surfaces, for example, radiators, stove tops, gas burners or similar.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug or if it has malfunctioned, been dropped or is damaged in any manner. A damaged cord, plug or appliance can cause electric shocks, burns and fire. Return appliance to the

Safety Precautions

nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

- Short power-supply cords reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.
- Longer (or detachable) cords may be used if care is exercised in their use, and:
 - 1) the marked electrical rating is at least as great as the electrical rating of the appliance
 - 2) a grounding-type 3-wire cord is used
 - 3) cord (s) is arranged so that it will not drape over the counter top or table top, where it can be pulled on or tripped over by anyone.
- If an extension lead is required, use only an earthed cable with a conductor cross-section of at least $1.5 \text{ mm}^2 / 0.002 \text{ in}^2$.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, radiators or range top. Always place on a stable and even surface. The surface must be resistant to heat and

fluids, like water, coffee, milk, or similar.

- Warning to avoid spillage on the connector.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- For perfect foam, use refrigerated UHT or pasteurized milk skimmed or semi-skimmed (approximately 4-6 °C).
- You can use soy or almond or oat drink for your preparations. For people with lactose intolerance or milk allergy we would recommend having a separate device.
- This equipment is not suitable for use with other products such as enriched milks, reconstituted powdered milks or flavoured milks.

Avoid possible harm when operating the appliance

- 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

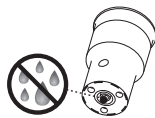
machine safely in accordance with these instructions.

- This appliance is intended to be used in households and similar applications only such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses.
- For office building, hotel maintenance, and management staff, servicing should be performed by an authorized service facility.
- This appliance can be used by children 8 years old and older, as well as persons with reduced physical, sensory, mental capabilities or lack of experience, only if they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance.
- Always keep the lid closed during preparation.
- Scalding may occur if the lid is removed during the preparation.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not use outdoors.

- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions. No liability is accepted for other purposes, faulty operation or non-professional repairs. Guaranteed services are also excluded in such cases.
- Do not open the appliance. Hazardous voltage inside.

Avoid possible harm when cleaning the appliance

- Unplug appliance when not in use for a long period and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. Remove the appliance from the base before cleaning.



Please make sure the bottom of the Aeroccino and area underneath the base is dry, especially the connector area, prior to use. Electricity and water together can cause

Safety Precautions

a fatal electric shock.

- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs and base in water or other liquid.
- All the components of the Aeroccino, including the jug, are dishwasher resistant, with the exception of the base, but cannot be washed at a temperature higher than 70 °C / 158 °F.
- If the Aeroccino is dropped, please do not use it anymore. There is a risk of water entering the electrical compartment through small cracks potentially generated by this incident. Unit is not dishwasher safe if dropped.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8 years old.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité



MISE EN GARDE / AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION



EN CAS DE DOMMAGES, DÉBRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION

Vous devez conserver au moins un exemplaire de ce manuel dans un endroit accessible en permanence au personnel d'entretien et de gestion.



MISE EN GARDE : cette notice fait partie intégrante de l'appareil. Veuillez lire l'intégralité de la notice et des consignes de sécurité avant d'utiliser cet appareil. Conservez bien la notice et transmettez-la, en cas de vente de l'appareil, à son/ses éventuel(s) propriétaire(s).



Comment éviter les risques d'incendie et d'électrocution mortelle

- Branchez la base de l'appareil uniquement sur une prise

adaptée et reliée à la terre. Assurez-vous que la tension de la source d'alimentation est identique à celle indiquée sur la plaque du fabricant.

- Vous ne devez utiliser l'appareil qu'avec la base fournie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés et non adaptés à l'appareil risque de provoquer un incendie, une décharge électrique ou des dommages corporels.
- Pour débrancher l'appareil, arrêtez la préparation, puis retirez la fiche de la prise d'alimentation.
- Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non sur le cordon, afin de ne pas l'endommager.
- Ne tirez pas le cordon au-dessus de bords tranchants, ne le fixez pas et ne le laissez pas pendre librement. Éloignez le cordon de toute source de chaleur et d'humidité.
- Pour éviter tout danger, ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, telles que des

radiateurs, des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz ou toute autre source de chaleur similaire.

- N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa prise est endommagé, si vous avez constaté un dysfonctionnement, une chute ou tout autre dommage. Un appareil, une fiche ou un cordon endommagé risque de provoquer des décharges électriques, des brûlures et des incendies. Contactez le service client **Nespresso** afin qu'un technicien révisé et répare l'appareil.
- L'utilisation de cordons d'alimentation courts permet de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute.
- Il est possible d'utiliser des cordons plus longs (ou amovibles) à condition de faire preuve de prudence et de veiller à ce que :
 - 1) la puissance électrique indiquée soit au moins identique à celle de l'appareil ;
 - 2) un câble à trois fils de type mise à la terre soit utilisé ;

Consignes de sécurité

- 3) le ou les cordons soient disposés de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, et à éviter ainsi qu'ils ne soient tirés ou qu'ils ne provoquent la chute d'une personne.
- Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avère nécessaire, utilisez uniquement un câble relié à la terre, dont le conducteur possède une section d'au moins 1,5 mm².
 - Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque électrique ou d'un brûleur à gaz chaud, dans un four chaud, sur un radiateur ou sur le dessus d'une hotte. Placez-le toujours sur une surface stable et plane. La surface choisie doit être résistante à la chaleur et aux liquides tels que l'eau, le café, le lait, entre autres.
 - Avertissement concernant le risque d'éclaboussure sur le connecteur.
 - Une chaleur résiduelle peut persister après utilisation de l'appareil.
- Pour une mousse parfaite, utiliser du lait réfrigéré UHT ou pasteurisé, écrémé ou demi-écrémé (à environ 4 - 6 °C).
 - Vous pouvez utiliser des boissons au soja, à l'amande ou à l'avoine pour vos préparations. Pour les personnes intolérantes au lactose ou allergiques au lait, nous recommandons d'avoir un appareil différent.
 - Cet équipement n'est pas à utiliser avec d'autres produits tels que les laits enrichis, les laits en poudre reconstitués ou les laits aromatisés.

Comment éviter de se blesser en utilisant l'appareil

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Maintenez-le hors de la portée des enfants. L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes possédant l'expérience et les connaissances adéquates et présentant les capacités physiques,

sensorielles et mentales nécessaires à son utilisation en toute sécurité conformément à la présente notice.

- Cet appareil est prévu uniquement pour une utilisation domestique ou dans des conditions similaires : espaces cuisine pour le personnel travaillant dans des boutiques, bureaux et autres environnements de travail, fermes.
- Le personnel d'immeubles de bureaux, d'entretien et de gestion d'hôtels doit confier la maintenance technique de l'appareil à un technicien formé et agréé par

Nespresso.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience, à condition qu'elles soient sous surveillance, qu'elles aient reçu des instructions pour une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris pleinement conscience des risques encourus. Veillez à ce

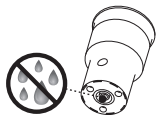
que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- Pendant la préparation de vos boissons, laissez toujours le couvercle fermé.
- Si vous soulevez ou retirez le couvercle pendant la préparation, vous risquez de vous brûler.
- Déplacez l'appareil avec une extrême prudence lorsque celui-ci contient des liquides chauds.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- L'appareil est conçu pour préparer des boissons conformément aux présentes instructions. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation inadaptée, de fonctionnement défectueux ou de réparation par un non-professionnel. Dans ledit cas, les services garantis seront également exclus.
- N'ouvrez pas l'appareil. Tension dangereuse à l'intérieur.

Consignes de sécurité

Comment éviter de se blesser en nettoyant l'appareil

- Débranchez l'appareil si vous prévoyez de ne pas l'utiliser pendant une période prolongée et avant toute opération de nettoyage. Laissez-le refroidir avant de retirer ou de replacer les pièces, et de le nettoyer. Retirez l'appareil de sa base avant de le nettoyer.



- Veillez à ce que la partie inférieure de l'Aeroccino et la surface située sous la base soient sèches avant toute utilisation, et tout particulièrement la zone du connecteur. La présence simultanée d'électricité et d'eau peut provoquer des décharges électriques mortelles.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure corporelle, n'immergez pas le cordon, les fiches, la base ou le pot dans l'eau ou tout autre liquide.
- Tous les composants de l'Aeroccino, y compris le pot,

sont lavables au lave-vaisselle, à l'exception de la base. Toutefois, il convient de les laver à une température inférieure à 70 °C.

- En cas de chute de l'Aeroccino, cessez de l'utiliser. La présence éventuelle de fissures dues au choc expose l'appareil à un risque d'infiltration d'eau dans le compartiment électrique. En cas de chute, l'appareil n'est plus compatible avec le lavage en lave-vaisselle.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Veillez à ce que les enfants de moins de 8 ans ne puissent pas accéder à l'appareil ni à son cordon d'alimentation.

CONSERVEZ CETTE NOTICE

Preparation / Préparation

EN

FR

⚠ WARNING: Risk of electrical shock and fire! Make sure the under side of the milk frother and area underneath the base is dry. Do not operate appliance with a damaged cord or plug or if it has malfunctioned, been dropped or is damaged in any manner. A damaged cord, plug or appliance can cause electric shocks, burns and fire.

AVERTISSEMENT : risque d'incendie et d'électrocution ! Assurez-vous que la partie inférieure de l'émulsionneur de lait et la surface située sous la base sont sèches. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa prise est endommagé, si vous avez constaté un dysfonctionnement, une chute ou tout autre dommage. Un appareil, une fiche ou un cordon endommagé risque de provoquer des décharges électriques, des brûlures et des incendies.

TIPS: For optimal milk froth use semi skimmed, refrigerated (4-6 °C) milk. Milk which has been frozen will not froth. For hygiene and machine maintenance reasons: only use freshly opened, refrigerated, heat treated milk (pasteurised or UHT); do not use enriched milks, reconstituted powdered milks or flavoured milks; do not add syrups, sugar, chocolate powder or other substances into the jug. These can damage the coating during use. You can use soy, almond or oat drink for your preparations. Warning: Plant-based beverages contain allergens (soy, almond, gluten) and should be handled carefully by persons suffering from food allergies. The volume of froth depends on the nature of the beverage used, and its temperature.

CONSEILS : Pour une mousse de lait optimale, utiliser du lait demi-écrémé à la température du réfrigérateur (environ 4 - 6° C). Pour assurer des conditions d'hygiène, utiliser du lait traité thermiquement (pasteurisé), réfrigéré et fraîchement ouvert. Le lait qui a été congelé ne pourra pas être moussé. Aux fins d'hygiène et d'entretien de l'équipement, il est fortement recommandé d'éviter les laits spéciaux, notamment le lait enrichi, le lait reconstitué en poudre et aromatisé. Ne pas ajouter de sirop, de sucre, de chocolat en poudre ou d'autres additifs directement dans le pot pour éviter d'endommager le revêtement intérieur durant la préparation. Vous pouvez utiliser des boissons au soja, à l'amande ou à l'avoine dans vos préparations. Les boissons à base végétale contiennent des allergènes (gluten, amande, soja) et doivent être utilisées avec précaution par les personnes ayant des allergies alimentaires. Le volume de mousse produit dépend de la nature de la boisson utilisée, et de sa température.

Preparation / Préparation



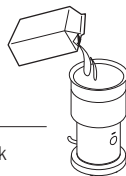
- 1** Clean before the first use and after each use according to the cleaning instructions. Place the whisk in the jug. Remove the spring from the whisk if you would like to prepare hot milk.

Nettoyez l'appareil avant la toute première utilisation et après chaque usage conformément aux instructions de nettoyage. Placez le batteur dans le pot. Retirez la rondelle ressort du batteur si vous souhaitez préparer du lait chaud.



Maximum level for hot and cold milk froth preparation

Niveau maximum pour la préparation de mousse de lait chaude et froide



Maximum level for hot milk preparation
Niveau maximum pour la préparation de lait chaud

- 2** Fill milk frother up to one of the two "Max" level indicators: Lowest "Max" level indicator (225 ml) is for hot and cold milk froth preparations. Highest "Max" level indicator (400 ml) is for hot milk preparations. Fill milk frother at least up to "Min" level indicator (120 ml), to ensure good quality of milk foam.

Remplissez l'émulsionneur de lait jusqu'à l'un des deux niveaux « maximum » : l'indicateur inférieur « Max » (225 ml) concerne la préparation de mousse de lait chaude et froide. L'indicateur supérieur « Max » (400 ml) concerne les préparations de lait chaud. Remplissez l'émulsionneur de lait au moins jusqu'au niveau « Min » (120 ml) pour obtenir une mousse de lait de bonne qualité.



- 3** Put the lid on the jug. Make sure the connector is dry before you plug the jug to the base. The light indicator illuminates briefly white and the device makes a sound. The device is ready to use.

Mettez le couvercle sur le pichet. Veillez à ce que le connecteur soit sec avant de raccorder le pichet à la base. Le voyant lumineux clignote en blanc et l'appareil émet un signal sonore. L'appareil est prêt à l'utilisation.

- 4** Choose your milk preparation by pressing the button. For a hot preparation, briefly press the button to start. Light indicator blinks orange. For cold milk froth, keep button pressed for at least 2 seconds. Light indicator blinks blue.



Choisissez votre préparation de lait en appuyant sur le bouton. Si vous optez pour une préparation chaude, appuyez brièvement sur le bouton pour commencer. Le témoin lumineux clignote en orange. Si vous optez pour une mousse de lait froide, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant au moins 2 secondes. Le voyant lumineux clignote en bleu.

- 5** Preparation of hot milk froth takes approximately max. 120 seconds, approx. max. 90 seconds for cold milk froth, and approx. max. 180 seconds for hot milk. Preparation can be stopped at any time by pressing the button or removing the Aeroccino from the base. Use only a non-metal spoon to collect the foam in the jug. Device makes a sound at the end of the preparation.



La préparation de mousse de lait chaude dure environ 120 secondes maximum, la préparation de mousse de lait froide, environ 90 secondes maximum et la préparation de lait chaud, environ 180 secondes maximum. Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton ou en retirant l'Aeroccino de la base. Utilisez uniquement une cuillère non métallique pour prélever la mousse du pot. L'appareil émet un signal sonore à la fin de la préparation.




- 6** Device turns off automatically after preparation. Press the button to switch ON the device.

L'appareil s'éteint automatiquement une fois la préparation terminée. Appuyer sur le bouton pour allumer l'appareil.

Whisk Batteur	Preparation Préparation	Function Fonction	Minimum capacity Capacité minimale	Maximum capacity Capacité maximale	Instructions Instructions	Approx. max. preparation time Temps de préparation max. approx.
	Hot milk froth Mousse de lait chaude	Frothing and heating Émulsion et chauffage	120 ml of milk 120 ml de lait	225 ml of milk 225 ml de lait	Short press > Orange light Pression brève > Voyant orange	120 seconds 120 secondes
	Cold milk froth Mousse de lait froide	Frothing only Émulsion uniquement	120 ml of milk 120 ml de lait	225 ml of milk 225 ml de lait	Long press (2 seconds) > Blue light Pression longue (2 secondes) > Voyant bleu	90 seconds 90 secondes
	Hot milk Lait chaud	Heating only Chauffage uniquement	120 ml of milk 120 ml de lait	400 ml of milk 400 ml de lait	Short press > Orange light Pression brève > Voyant orange	180 seconds 180 secondes

Serving suggestions / Suggestions de présentation

Beverage Boisson	Function Fonction	Level indicator Indicateur de niveau	Instructions Instructions
Cappuccino (3x) Cappuccino (3x)	Hot milk froth Mousse de lait chaude	MAX 	Froth 225 ml of cold milk. Extract a Ristretto (25 ml) or an Espresso (40 ml) in 3 Cappuccino cups. Pour equally the frothed milk on top of each. Faire mousser 225 ml de lait froid. Faire couler un Ristretto (25 ml) ou un Espresso (40 ml) dans 3 tasses à Cappuccino. Verser la mousse de lait à parts égales sur le dessus de chacune.
Large Cappuccino Grand Cappuccino	Hot milk froth Mousse de lait chaude	MIN	Froth 120 ml of cold milk. Extract a Double Espresso (80 ml) or 2 capsules of Espresso (40 ml) in a Recipe glass. Pour frothed milk on top. Faire mousser 120 ml de lait froid. Faire couler un Double Espresso (80 ml) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml) dans un verre à recette. Verser la mousse de lait sur le dessus.
Latte Macchiato Latte Macchiato	Hot milk froth Mousse de lait chaude	MIN	Froth 120 ml of cold milk. Pour frothed milk in a Recipe glass. Extract an Espresso (40 ml) on top. Émulsionner 120 ml de lait froid. Verser la mousse de lait dans un verre à recette. Ajouter sur la mousse un Espresso (40 ml).
Large Latte Macchiato Grand Latte Macchiato	Hot milk froth Mousse de lait chaude	MAX 	Froth 225 ml of cold milk. Pour frothed milk in a Recipe glass. Extract a Double Espresso (80 ml) or 2 capsules of Espresso (40 ml) on top. Emulsionner 225 ml de lait froid. Verser la mousse de lait dans un verre à recette. Ajouter sur la mousse un double Espresso (80 ml) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml).

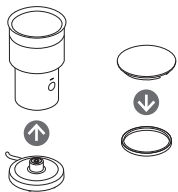
Beverage Boisson	Function Fonction	Level indicator Indicateur de niveau	Instructions Instructions
Iced Latte Macchiato (2x) Latte Macchiato glacé (2x)	Cold milk froth Mousse de lait froide	MAX 	Froth 225 ml of cold milk. Fill up 2 Recipe glasses with 3 big ice cubes. Equally pour the frothed milk in the Recipe glasses. Extract an Espresso (40 ml) on top of each. Émulsionner 225 ml de lait froid. Déposer 3 gros glaçons dans 2 verres à recette. Verser la mousse de lait de façon égale dans les verres à recette. Ajouter sur la mousse un Espresso (40 ml).
Large Iced Latte Macchiato Grand Latte Macchiato glacé	Cold milk froth Mousse de lait froide	MIN	Froth 120 ml of cold milk. Pour the frothed milk over 3 big ice cubes in a Recipe glass. Extract a Double Espresso (80 ml) or 2 capsules of Espresso (40 ml) on top. Emulsionner 120 ml de lait froid. Verser la mousse de lait sur 3 gros glaçons dans un verre à recette. Ajouter sur la mousse un double Espresso (80 ml) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml).
Freddo Cappuccino (2x) Freddo Cappuccino (2x)	Cold milk froth Mousse de lait froide	MAX 	Froth 225 ml of cold milk. Extract twice a Double Espresso (80 ml) or twice 2 capsules of Espresso (40 ml) in 2 Recipe glasses, over 3 big ice cubes. Pour equally the frothed milk on top of each. Emulsionner 225 ml de lait froid. Verser un double Espresso (80 ml) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml) dans chacun des 2 verres à recette, sur 3 gros glaçons. Verser de manière égale la mousse de lait dans chacun des 2 verres.
Large Freddo Cappuccino Grand Freddo Cappuccino	Cold milk froth Mousse de lait froide	MIN	Froth 120 ml of cold milk. Extract a Double Espresso (80 ml) or 2 capsules of Espresso (40 ml) over 3 big ice cubes, in a Recipe glass. Pour the frothed milk on top. Emulsionner 120 ml de lait froid. Verser un double Espresso (80 ml) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml) sur 3 gros glaçons, dans un verre à recette. Ajouter la mousse de lait sur le dessus.
Caffè Latte Caffè Latte	Hot milk Lait chaud	MAX 	Extract a Double Espresso (80 ml) or 2 capsules of Espresso (40 ml) in a large mug. Pour over a generous amount of hot milk. Verser un double Espresso (80 ml) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml) dans une grande tasse. Ajouter une généreuse quantité de lait chaud.

Cleaning / Nettoyage

⚠ CAUTION: Clean the device immediately after each use according to the cleaning instructions. Rinse it with hot water prior to cleaning. If the device is still dirty after the cleaning process, immerse it in hot water for 30 minutes and clean it again. In case the base needs to be cleaned, unplug it first and use only a damp cloth. Do not immerse the base in water nor put in the dishwasher. Do not use abrasive cleaning materials, sharp objects, brushes: risk of scratches and harm to the jug coating. Do not place directly over the dishwasher pin as it may cause damage to inner coating. If the bottom part of the jug is wet, dry it before putting it back in contact with the base connector. Do not immerse the appliance in water or clean it with water with a damaged cord or plug or if it has malfunctioned, been dropped or is damaged in any manner. A damaged cord, plug or appliance can cause electric shocks, burns and fire. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

MISE EN GARDE : Nettoyer l'appareil après chaque utilisation selon les instructions de nettoyage. Rincer l'appareil à l'eau chaude avant de le nettoyer. Si l'appareil présente toujours des salissures après le nettoyage, l'immerger dans de l'eau chaude pendant 30 minutes et le nettoyer à nouveau. Si la base a besoin d'être nettoyée, commencez par la débrancher, puis utilisez un chiffon humide. N'immergez pas la base dans l'eau et ne la placez jamais au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, ni de brosses ou d'objets pointus, sous peine de rayer ou d'endommager le pot. Ne placez jamais le pot sur les supports intérieurs du lave-vaisselle, car ils risqueraient d'endommager son revêtement intérieur. Si la partie inférieure du pot est humide,

séchez-la avant de la replacer sur le connecteur de la base. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le nettoyez pas à l'eau si le cordon ou la fiche sont abîmés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Un appareil, une fiche ou un cordon endommagé risque de provoquer des décharges électriques, des brûlures et des incendies. Confiez l'appareil à un prestataire de service agréé et formé par **Nespresso** afin qu'il fasse l'objet d'une révision, d'une réparation ou encore d'un réglage électrique ou mécanique.

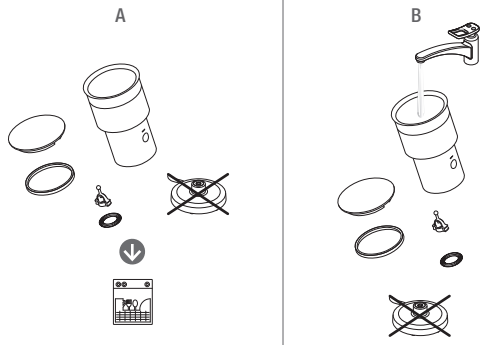


- 1 Remove the jug from the base.
Remove the seal from the lid.
Retirez le pot de la base.
Retirez le joint du couvercle.



- 2 Remove the whisk from the jug, and the spring from the whisk.
Retirez le batteur du pot et la rondelle ressort du batteur.

Cleaning / Nettoyage



3 A: Dishwashing: put all parts except the base in the dishwasher at maximum 70 °C / 158 °F.

A : Lavage au lave-vaisselle : placez toutes les pièces à l'exception de la base au lave-vaisselle à une température maximale de 70 °C.

B: Hand washing: wash inner jug, seal, lid, whisk and spring with detergent and rinse with warm/hot water. Do not use abrasive material that might damage the surface of the equipment.

B : Lavage à la main : lavez l'intérieur du pot, le joint, le couvercle, le batteur et la rondelle ressort avec du détergent, puis rincez à l'eau chaude/tiède. N'utilisez pas de produits abrasifs susceptibles d'endommager la surface des pièces.

i Clean the device immediately after each use. Rinse with hot water prior to cleaning. If the device is still dirty after the cleaning process, immerse it in hot water for 30 minutes and clean it again.

Nettoyer l'appareil immédiatement après chaque utilisation. Rincer l'appareil à l'eau chaude avant de le nettoyer. Si l'appareil présente toujours des salissures après le nettoyage, l'immerger dans de l'eau chaude pendant 30 minutes et le nettoyer à nouveau.



- 4 Dry all parts with a fresh and clean towel, cloth or paper and reassemble all parts. Ensure the whisk and spring are reassembled and in position correctly.

Séchez toutes les pièces à l'aide d'une serviette, d'un chiffon ou de papier absorbant propre et doux, puis assemblez-les de nouveau. Vérifier le bon assemblage du fouet et du ressort.



- 5 Make sure the connector and the recessed areas are clean and dry before next use.

Nettoyer et sécher le connecteur et les parties encastrées avant l'utilisation suivante.

⚠ CAUTION: Inspect all parts during reassembling to ensure there is no visible damage / cracks, or remaining water in the connector. In case of damage, the device must not be used.

MISE EN GARDE : lors de l'assemblage, inspectez toutes les pièces afin de vous assurer de l'absence de dommages/fissures visibles, ou de traces d'eau dans le connecteur. En cas de dommages, cessez d'utiliser l'appareil.

Troubleshooting

The device does not start.

- Be sure to position the jug correctly on the base and the whisk is attached correctly in the jug.
-

Quality milk froth not up to standard or milk burnt.

- For optimal milk froth, use cold and semi skimmed milk at refrigerated temperature (about 4-6 °C). To guarantee hygiene conditions, use heat treated milk (pasteurized), refrigerated & freshly opened only. Milk which has been frozen will not froth.
 - Be sure the jug and the whisk are clean.
 - It is highly recommended to not use special enriched milks, powdered reconstituted milks nor flavoured milks.
-

Fast red light blinking of the light indicator (error).

- The appliance is too hot: clean the jug under cool water.
 - Be sure the whisk is attached correctly in the jug.
 - Not enough milk: fill milk frother up to the "min" level.
 - Clean the Aeroccino and check that there is no water on the base.
 - If no change, then please call **Nespresso**.
-

Milk overflows.

- Check the corresponding indicator level.
-

Dépannage

L'appareil ne démarre pas.

- Assurez-vous que le pot est correctement positionné sur la base et que le batteur est correctement fixé dans le pot.
-

La mousse de lait est de mauvaise qualité ou le lait est brûlé.

- Pour une mousse de lait optimale, utilisez du lait frais demi-écrémé à température du réfrigérateur (environ 4-6 °C). Afin de garantir de bonnes conditions d'hygiène, utilisez uniquement du lait thermisé (pasteurisé), réfrigéré et dont l'emballage a été récemment ouvert. Du lait préalablement congelé ne produira pas de mousse.
 - Assurez-vous que le pot et le batteur sont propres.
 - Il est fortement recommandé de ne pas utiliser de laits enrichis spéciaux, de laits en poudre reconstitués ou de laits aromatisés.
-

Témoin lumineux rouge et clignotant rapidement (erreur).

- L'appareil est trop chaud : rincez le pot à l'eau froide.
 - Assurez-vous que le batteur est correctement fixé dans le pot.
 - Pas assez de lait : remplissez l'appareil qui produit la mousse de lait jusqu'au niveau « min ».
 - Nettoyez l'Aeroccino et vérifiez l'absence d'eau sur la base.
 - Si vous ne constatez aucun changement, contactez **Nespresso**.
-

Le lait déborde.

- Vérifiez l'indicateur de niveau correspondant.
-



Specifications / Spécifications

Aeroccino XL 4392



EU/CH/GB/ZA: 220-240 V, 50/60 Hz, 475-560 W **AU:** 220-240 V, 50-60 Hz, 440-520 W

Warranty / Garantie



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 contact details.


In Australia, our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure. Please visit our website at www.nespresso.com for contact details or call 1800 623 033 (AU) or 0800 234 579 (NZ). Nespresso Australia, 1 Homebush Bay Dr, Rhodes, NSW 2138 Australia. Nespresso New Zealand, Level 3, 12-16 Nicholls Lane, Parnell, Auckland 1010, New Zealand.

Nespresso garantit ce produit contre tout défaut de pièces et main-d'œuvre pour une durée de deux ans à compter de la date d'achat. Pendant cette période, **Nespresso** s'engage à réparer ou à remplacer, à sa seule discrétion, tout produit défectueux, sans frais supplémentaires pour son propriétaire. Les produits de remplacement ou les pièces réparées seront couverts uniquement pendant la partie non expirée de la garantie initiale ou pendant six mois, en fonction de la durée la plus longue. Cette garantie limitée ne s'applique pas aux défauts, quels qu'ils soient, résultant d'un accident, d'une utilisation inappropriée, d'un entretien mal assuré ou d'une usure normale. À l'exception des situations prévues par la législation en vigueur, les conditions de cette garantie limitée n'excluent, ne restreignent ou ne modifient en aucun cas les droits légaux obligatoires inhérents à votre achat du produit, mais les complètent. Si vous estimez que votre produit est défectueux, contactez **Nespresso** pour obtenir des précisions sur l'adresse à laquelle il convient de l'envoyer ou de le déposer pour qu'il y soit réparé. Pour obtenir nos coordonnées, consultez notre site Internet à l'adresse www.nespresso.com

Disposal and Environmental Protection / Collecte et protection de l'environnement




Disposal

Your appliance contains valuable materials that  can be recovered or recycled. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials. Leave the appliance at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.



Mise au rebut

Votre appareil contient des matériaux précieux  qui peuvent être récupérés ou recyclés. Le tri des déchets restants en différentes catégories facilite le recyclage de ces matières premières. Déposez votre machine dans un point de collecte. Contactez les autorités locales pour plus de renseignements.

Übersicht / Panoramica

- 1 Deckel / Coperchio
- 2 Dichtung / Guarnizione
- 3 Quirl / Frullino per la preparazione
- 4 Feder / Molla per la preparazione
- 5 Kanne / Bricco o Aeroccino
- 6 LED-Anzeige / Indicatore Luminoso
- 7 Kapazitiver Button / Pulsante di accensione
- 8 Unterer Anschluss / Connettore della parte inferiore
- 9 Basis Anschluss / Connettore della base

Inhalt / Contenuto

Übersicht / Panoramica	26
Sicherheitshinweise / Precauzioni di Sicurezza	27
Zubereitung / Utilizzo	35
Servievorschläge / Consigli di preparazione	38
Reinigung / Pulizia	40
Fehlerbehebung / Ricerca e risoluzione guasti	44
Produktspezifikationen / Specifiche	46
Garantie / Garanzia	46
Entsorgung und Umweltschutz / Smaltimento e protezione ambientale	47

Sicherheitshinweise



VORSICHT / WARNUNG



ELEKTRISCHE GEFAHR



ZIEHEN SIE EIN DEFEKTES STROMKABEL AB

Mindestens eine Version dieser Anleitung sollte an einem Ort aufbewahrt werden, der zu jeder Zeit dem Wartungs- und Management-Personal zugänglich ist.



ACHTUNG: Diese Anleitung ist Bestandteil des Geräts. Lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Behalten Sie diese Anweisungen und geben Sie an mögliche neue Besitzer des Gerätes weiter.



Vermeiden Sie das Risiko eines tödlichen Stromschlags oder Brandes

- Stecken Sie den Stromstecker nur in eine passende,

geerdete Steckdose. Stellen Sie sicher, dass die Spannung der Steckdose der des Geräts entspricht.

- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Basis betrieben werden.
- Die Benutzung von Zubehörteilen, die nicht für das Gerät geeignet sind, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen von Personen führen.
- Stoppen sie alle Zubereitungen, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie das Gerät niemals am Kabel aus der Steckdose. Nutzen Sie immer den Stecker.
- Ziehen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten oder lassen es herunterhängen. Halten Sie das Kabel von Hitze oder Feuchtigkeit fern.
- Um Gefahren zu vermeiden, stellen Sie das Gerät niemals neben oder auf heiße Oberflächen, zum Beispiel Öfen,

Sicherheitshinweise

Herdplatten, Gasbrenner oder ähnliches.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn es defekt ist, fallen gelassen wurde oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Ein beschädigtes Kabel, Stecker oder Gerät kann zu Stromschlägen, Verbrennungen und Bränden führen. Bitte kontaktieren Sie in diesen Fällen **Nespresso**.
- Kurze Kabel verringern das Risiko, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern.
- Verlängerungskabel können genutzt werden, wenn diese sorgfältig verwendet werden, und:
 - 1) die angegebene elektrische Leistung mindestens so hoch ist, wie die elektrische Leistung des Geräts
 - 2) ein geerdetes Typ3-Kabel verwendet wird
 - 3) das Kabel so verstaut wird, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte fallen oder gezogen werden und Stolpergefahr ausgeschlossen werden kann.
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, stellen Sie bitte sicher, dass Sie ein geerdetes Kabel mit mindestens 1.5 mm² verwenden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners, in einen beheizten Ofen, Heizkörper oder Herd. Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile und ebene Oberfläche. Die Oberfläche muss beständig gegen Hitze und Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Milch oder Ähnliches sein.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten auf dem Netzstecker verschüttet werden.
- Die Oberfläche des Heizelements weist nach dem Gebrauch Restwärme auf.
- Verwenden Sie für beste Schaumergebnisse kühl-schrankkalte (etwa 4-6 °C) Halbfettmilch.
- Sie können Soja-, Mandel oder Hafermilch zur Zubereitung verwenden. Bei Menschen mit Laktoseintoleranz empfiehlt es sich, ein zweites Gerät zu benutzen.

- Das Gerät funktioniert nicht mit angereicherten Milchsorten, Milchpulvern oder aromatisierter Milch.

Mögliche Schäden bei der Bedienung des Geräts vermeiden

- Lassen Sie das Gerät während der Zubereitung niemals unbeobachtet. Halten sie es außerhalb der Reichweite von Kindern. Das Gerät darf nur von Personen genutzt werden, die eine entsprechende Erfahrung aufweisen und körperlich wie mental in der Lage sind, das Gerät unter diesen Sicherheitsanweisungen zu betreiben.
- Das Gerät ist dazu ausgelegt, in privaten Haushalten oder ähnlichen Einrichtungen genutzt zu werden.
- Für Büro-, Hotelwartungs- und Managementpersonal sollte die Wartung von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.
- Das Gerät darf erst ab einem Alter von 8 Jahren betrieben

- werden, ebenso von Personen mit körperlichen oder mentalen Einschränkungen, sofern sie in die Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und bei der Bedienung überwacht werden und die möglichen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie den Deckel während einer Zubereitung immer geschlossen.
 - Wird der Deckel während der Zubereitung entfernt, können Kalkablagerungen entstehen.
 - Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit heißen Flüssigkeiten bewegen.
 - Nicht im Freien verwenden.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht für andere als den vorgesehenen Zweck.
 - Das Gerät ist dazu ausgelegt, Getränke nach diesen Anweisungen zuzubereiten. Es ist zur Nutzung in privaten Haushalten gedacht. Es wird keine Verantwortung

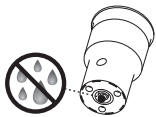
Sicherheitshinweise

übernommen, wenn das Gerät für andere als diese Zwecke genutzt wird oder nicht professionell repariert wurde. In diesen Fällen verfällt die Garantie.

- Öffnen Sie das Gerät niemals. Im Inneren herrscht gefährliche Spannung.

Vermeiden Sie mögliche Schäden bei der Reinigung des Gerätes

- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile vom Gerät abnehmen und bevor Sie dieses reinigen. Nehmen Sie das Gerät vor der Reinigung immer von der Basis.



Bitte stellen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die Fläche unterhalb der Basis trocken ist, insbesondere der Bereich, der Aeroccino und Basis verbindet. Elektrizität

und Wasser können tödliche Stromschläge verursachen.

- Um sich und andere Menschen vor Feuer, elektrischen Schocks und Verletzungen zu schützen, stellen Sie sicher, das Kabel, den Stecker sowie die Kanne niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu geben.
- Mit Ausnahme der Basis sind alle Teile des Aeroccino, einschließlich der Kanne, spülmaschinenfest, dürfen jedoch nicht bei Temperaturen über 70 °C gewaschen werden.
- Wenn der Aeroccino herunterfällt, darf er nicht mehr genutzt werden. Es besteht das Risiko, dass Wasser durch kleine Risse ins Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät ist dann auch nicht mehr spülmaschinengeeignet.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät sowie das Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

BEWAHREN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE AUF

Precauzioni di Sicurezza



ATTENZIONE / INFORMAZIONE



PERICOLO ELETTRICO



SCOLLEGARE IL CAVO DANNEGGIATO

Conservare le istruzioni in un luogo sicuro e consegnarle a eventuali utilizzatori successivi dell'apparecchio.



ATTENZIONE: Le presenti istruzioni sono parte integrante dell'apparecchio. Leggere attentamente tutte le istruzioni e le precauzioni di sicurezza prima dell'uso.



Evitare rischi di scosse elettriche letali e incendi

- Collegare la base solo a prese dotate di messa a terra adeguate. Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio

corrisponda alla tensione di alimentazione indicata.

- Utilizzare l'apparecchio solo con la base fornita.
- L'uso di accessori non consigliati per l'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Per scollegare l'apparecchio, interrompere qualsiasi preparazione, quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Per evitare di provocare danni al cavo, scollegare la base tirando la spina e non il cavo.
- Non accostare il cavo a bordi taglienti, fissarlo o lasciarlo pendere.
- Per evitare possibili danni, non posizionare mai l'apparecchio in prossimità di o su superfici calde quali caloriferi, piani cottura, fornelli a gas o simili.
- Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o malfunzionanti, se il dispositivo è caduto accidentalmente o risulta danneggiato. Cavo, spina o

Precauzioni di Sicurezza

apparecchio danneggiati possono causare scosse elettriche, ustioni e incendi. Restituire il dispositivo al centro di assistenza autorizzato più vicino affinché l'apparecchio sia esaminato, riparato o regolato.

- I cavi di alimentazione corti riducono il rischio di impigliarsi o di causare inciampo.
- Cavi più lunghi (o prolunghe) possono essere usati se si presta attenzione durante l'utilizzo e:
 - 1) la tensione della sorgente di alimentazione sia la stessa di quella specificata sull'etichetta dell'apparecchio
 - 2) si utilizza un cavo a 3 fili con messa a terra
 - 3) i cavi sono disposti in modo tale da non pendere dal tavolo o dal piano di lavoro, dove possono essere calpestati o essere fonte di inciampo.
- Nel caso occorra una prolunga, utilizzare solo un cavo con un conduttore di messa a terra con sezione di almeno 1,5 mm².
- Non posizionare mai l'apparecchio accanto o su piani

cottura a gas o elettrici, forni, caloriferi o simili. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile. La superficie deve essere resistente al calore e ai liquidi come acqua, caffè, latte e simili.

- Avvertenza per evitare versamenti sul connettore.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Per una schiuma perfetta, usare latte UHT refrigerato o latte scremato o parzialmente scremato (a circa 4-6 °C).
- Puoi usare per le tue preparazioni latte di soia, mandorla o avena. Per le persone con intolleranza al lattosio o allergia al latte raccomandiamo di avere un dispositivo a parte.
- Questa apparecchiatura non è adatta per l'uso con altri prodotti come latte arricchito, latte in polvere ricostituito o latte aromatizzato.

Evitare possibili danni durante il funzionamento dell'apparecchio

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Tenere fuori dalla portata dei bambini. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso da parte di persone con esperienza e conoscenze sufficienti e fisicamente e mentalmente in grado di utilizzare il dispositivo in sicurezza e in conformità con queste istruzioni.
- L'apparecchio è inteso per l'uso esclusivamente domestico, o simile: aree adibite a cucina all'interno di negozi, uffici, altri ambienti lavorativi e agriturismi.
- Si declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'utilizzo per altri scopi, da un uso scorretto o da riparazioni non professionali.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, purché siano controllati, abbiano ricevuto istruzioni per un uso sicuro e siano pienamente consapevoli dei pericoli inerenti. I bambini non dovrebbero utilizzare il presente apparecchio come un giocattolo.
- Mantenere sempre il coperchio chiuso durante la preparazione.
- Se il coperchio viene rimosso durante la preparazione è possibile incorrere in scottature.
- Prestare estrema attenzione quando si sposta l'apparecchio contenente liquidi caldi.
- Non utilizzare all'esterno.
- Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- Il dispositivo è destinato alla preparazione di bevande secondo le presenti istruzioni. In caso di utilizzo non conforme di eventuali danni derivanti dall'uso per altri scopi, di cattivo funzionamento, di riparazione non professionale o di inosservanza delle istruzioni,

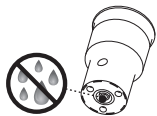
Precauzioni di Sicurezza

il produttore declina qualsiasi responsabilità ed è autorizzato a non applicare i termini di garanzia.

- Non aprire l'apparecchio, pericolo di scariche elettriche.

Evitare possibili danni durante la pulizia dell'apparecchio

- Scollegare il dispositivo durante lunghi periodi di inutilizzo, o prima della pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di rimettere o togliere gli accessori e prima di pulirlo. Rimuoverlo dalla base prima di pulirlo.



Prima dell'uso, assicurarsi che la base dell'Aeroccino e l'area sotto la base siano asciutti, in particolare l'area del connettore. In presenza di elettricità,

- l'acqua può generare scariche elettriche letali.
- Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone non immergere il cavo, le spine, la base e il

contenitore in acqua o altri liquidi.

- Tutti i componenti dell'Aeroccino, compreso il bricco ad eccezione della base, sono lavabili in lavastoviglie ma non possono essere lavati a una temperatura superiore a 70 °C.
- In caso abbia subito una caduta, non utilizzare Aeroccino. Rischio di infiltrazione d'acqua in piccole crepe che potrebbero generarsi a seguito dell'accaduto. In questo caso non lavare in lavastoviglie.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere effettuati da bambini di età inferiore a 8 anni senza supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Zubereitung / Utilizzo

⚠️ WARNUNG: Gefahr eines Brandes oder eines Stromschlags. Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Milchaufschäumers und der Bereich unter dem Boden trocken ist. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn es defekt ist, fallen gelassen wurde oder in irgendeiner anderen Weise beschädigt ist. Ein beschädigtes Kabel oder Gerät oder ein beschädigter Stecker können zu Stromschlägen, Verbrennungen oder Bränden führen.

ATTENZIONE: Rischio di scariche elettriche e incendi! Assicurarsi che la parte inferiore dell'Aeroccino e l'area sottostante la base siano asciutte. Non utilizzare l'apparecchio se malfunzionante, con un cavo o una spina danneggiati o se l'apparecchio è caduto o risulta danneggiato in qualche modo. Un cavo, una spina o un apparecchio danneggiati possono causare scosse elettriche, ustioni e incendi.

TIPPS: Benutzen Sie für optimalen Milchschaum kalte (ca. 5-6 °C), teilentrahmte Milch. Benutzen Sie wärmebehandelte Milch (pasteurisiert), gekühlt und frisch geöffnet, um die hygienischen Bedingungen zu gewährleisten. Gefrorene Milch schäumt nicht auf. Um hygienische Bedingungen und eine ordnungsgemäße Wartung des Gerätes zu gewährleisten, wird dringend empfohlen, keine angereicherten Milchprodukte, Milchpulver oder aromatisierte Milchprodukte zu verwenden. Sirup, Zucker, Schokoladenpulver oder andere Zutaten sollten nicht direkt in den Milchbehälter gegeben werden. Dies kann die Beschichtung während der Zubereitung beschädigen. Sie können Soja-, Mandel- oder Hafermilch für Ihre Zubereitung benutzen. Warnung: Pflanzenbasierte Getränke enthalten Allergene (Gluten, Mandel, Soja) und sollten von Personen mit Nahrungsmittelallergien vorsichtig gehandhabt werden. Die Menge des Milchschaums ist von der Art des verwendeten Getränkes und dessen Temperatur abhängig.

SUGGERIMENTI: Per una schiuma di latte ottimale, utilizzare latte intero o parzialmente scremato a temperatura di frigorifero (circa 4-6 °C). Per garantire le adeguate condizioni di igiene, utilizzare latte UHT (pastorizzato), refrigerato e aperto di recente. Per garantire condizioni igieniche e una corretta manutenzione dell'attrezzatura, si consiglia di non utilizzare latte arricchito speciale, latte ricostituito in polvere o latte aromatizzato. Il latte che sia stato eventualmente congelato non sarà in grado di produrre schiuma. Non aggiungere sciroppi, zucchero, cioccolato in polvere o altri additivi direttamente nel bricco, in quanto potrebbero danneggiarne il rivestimento interno durante la preparazione. Puoi usare latte di soia, mandorle o avena per le tue preparazioni. Attenzione: le bevande a base vegetale contengono allergeni (glutine, mandorla, soia) e devono essere utilizzate attentamente dalle persone che soffrono di allergie alimentari. Il volume della schiuma dipende dalla natura della bevanda utilizzata e dalla sua temperatura.

Zubereitung / Utilizzo



- 1** Vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gemäß den Reinigungsanweisungen reinigen. Platzieren Sie den Quirl in der Kanne. Entfernen Sie die Feder vom Quirl, wenn Sie lediglich heiße Milch zubereiten möchten.

Prima del primo utilizzo, pulire l'interno con un panno umido e inserire il frullino nel bricco. Togliere la molla dal frullino se si desidera preparare il latte caldo.

- 2** Füllen Sie den Milchaufschäumer bis zu einer der beiden «Max»-Markierungen: Die untere Markierung (225 ml) dient zur Zubereitung von heißem und kaltem Milchschaum. Die obere Markierung (400 ml) gilt der Zubereitung von heißer Milch. Füllen Sie den Milchaufschäumer mindestens bis zur Minimalmarkierung, um eine gute Milchschaumqualität sicherzustellen.

Riempire l'Aeroccino fino a raggiungere la linea tra i due indicatori di livello massimo: l'indicatore di livello "Max" inferiore (225 ml) è per preparazioni di schiuma di latte calda e fredda. Mentre l'indicatore di livello "Max" (400 ml) superiore è per preparazioni di latte caldo. Riempire il bricco almeno fino all'indicatore di livello "Min" (120 ml), per garantire una buona qualità della schiuma di latte.



Maximale Füllmenge für heißen und kalten Milchschaum

Livello massimo per ricette a base di schiuma di latte calda o fredda



Maximale Füllmenge für heiße Milch

Livello massimo per ricette a base di latte caldo



- 3** Setzen Sie den Deckel auf den Milchbehälter. Versichern Sie sich, dass der untere Anschluss trocken ist, bevor Sie den Milchbehälter auf den Sockel stellen. Die Leuchtanzeige leuchtet kurz weiss auf, und es ertönt ein Signal. Das Gerät ist einsatzbereit.

Posizionare il coperchio sul bricco. Verificare che il connettore sia asciutto prima di inserire il bricco sulla base. La spia luminosa si accende brevemente con luce bianca e l'apparecchio emette un suono. L'apparecchio è pronto all'uso.

- 4** Wählen Sie das gewünschte Rezept aus, indem Sie den Button drücken. Für die Zubereitung eines heißen Rezepts, drücken Sie den Button kurz. Die Anzeige blinkt orange. Für kalten Milchschaum halten sie den Button für mindestens 2 Sekunden gedrückt. Die Leuchtanzeige leuchtet blau.



Scegliere la preparazione desiderata premendo il pulsante. Per una ricetta calda, premere brevemente il pulsante per iniziare. L'indicatore luminoso lampeggia in arancione. Per la schiuma di latte freddo, tenere premuto il pulsante per almeno 2 secondi. La spia luminosa lampeggia con luce blu.

- 5** Die Zubereitung von heißem Milchschaum dauert etwa 120 Sekunden, die Zubereitung von kaltem Milchschaum etwa 90 Sekunden, heiße Milch benötigt etwa 180 Sekunden. Die Zubereitung kann jederzeit durch das Drücken des Buttons gestoppt werden, oder indem der Aeroccino von der Basis genommen wird. Nutzen Sie ausschließlich nicht-metallische Löffel, um den Schaum aus der Kanne zu entnehmen. Am Ende der Zubereitung ertönt ein Signal.



La preparazione della schiuma di latte calda richiede max. 120 secondi circa, la preparazione della schiuma di latte fredda richiede max. 90 secondi circa, la preparazione di latte caldo richiede max. 180 secondi circa. La preparazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il pulsante o rimuovendo l'Aeroccino dalla base. Utilizzare solo un cucchiaino non metallico per raccogliere la schiuma nella brocca. L'apparecchio emette un suono al termine della preparazione.



- 6** Nach der Zubereitung schaltet sich das Gerät automatisch aus. Drücken Sie den Knopf, um das Gerät einzuschalten.

L'apparecchio si spegne automaticamente terminata la preparazione. Premere il pulsante ON per accendere l'apparecchio.

Quirl Frullino	Zubereitung Preparazioni	Funktion Funzioni	Minimale Füllmenge Capacità minima	Maximale Füllmenge Capacità massima	Anleitung Istruzioni	Ungefähre längste Zubereitungsdauer Tempo di preparazione
	Heißer Milchschaum Schiuma di latte calda	Aufschäumen und erhitzen Montare la schiuma di latte e riscaldare	120 ml Milch 120 ml di latte	225 ml Milch 225 ml di latte	Kurzes Drücken > Oranges Licht Pressione breve del pulsante > Luce arancione	120 Sekunden Circa 120 secondi
	Kalter Milchschaum Schiuma di latte fredda	Nur aufschäumen Montare la schiuma di latte	120 ml Milch 120 ml di latte	225 ml Milch 225 ml di latte	Langes Drücken (2 Sekunden) > Blaues Licht Pressione prolungata del pulsante (2 secondi) > Luce blu	90 Sekunden Circa 90 secondi
	Heiße Milch Latte caldo	Nur erhitzen Riscaldare	120 ml Milch 120 ml di latte	400 ml Milch 400 ml di latte	Kurzes Drücken > Oranges Licht Pressione breve del pulsante > Luce arancione	180 Sekunden Circa 180 secondi

Serviervorschläge / Consigli di preparazione

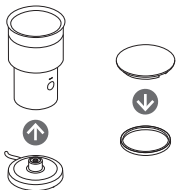
Getränk Bevande	Funktion Funzioni	Befüllungslinie Indicatore di livello	Anleitung Istruzioni
Cappuccino (3x) Cappuccino (3x)	Heißer Milchschaum Schiuma di latte calda	MAX 	Schäumen Sie 225 ml kalte Milch auf. Bereiten Sie einen Ristretto (25 ml) oder einen Espresso (40 ml) in drei Cappuccino-Tassen zu. Giessen Sie die aufgeschäumte Milch zu gleichen Teilen darüber. Produrre schiuma con 225 ml di latte freddo. Prelevare in 3 tazze da Cappuccino un caffè ristretto (25 ml) o espresso (40 ml). Versare in modo uniforme la schiuma di latte su ciascuna di esse.
Großer Cappuccino Cappuccino XL	Heißer Milchschaum Schiuma di latte calda	MIN	Schäumen Sie 120 ml kalte Milch auf. Bereiten Sie einen doppelten Espresso (80 ml) oder zwei Espresso-Kapseln (40 ml) in einem Rezeptglas zu. Giessen Sie die aufgeschäumte Milch darüber. Produrre schiuma con 120 ml di latte freddo. Prelevare in un misurino un espresso doppio (80 ml) o 2 capsule di espresso (40 ml). Versarvi sopra la schiuma di latte.
Latte Macchiato Latte Macchiato	Heißer Milchschaum Schiuma di latte calda	MIN	Schäumen Sie 120 ml kalte Milch auf. Gießen Sie den Milchschaum in ein Rezeptglas. Beziehen Sie dann einen Espresso (40 ml) darauf. Montare 120 ml di latte freddo. Versare il latte montato in un bicchiere da ricetta. Erogare un caffè espresso (40 ml).
Großer Latte Macchiato Latte Macchiato XL	Heißer Milchschaum Schiuma di latte calda	MAX 	Schäumen Sie 225 ml kalte Milch auf. Geben Sie den Milchschaum in ein Rezeptglas. Beziehen Sie einen Double Espresso (80 ml) oder 2 Kapseln Espresso (je 40 ml) darüber. Montare 225 ml di latte freddo. Versare il latte montato in un bicchiere da ricetta. Erogare un doppio caffè espresso utilizzando 2 capsule (40 ml ciascuna).

Getränk Bevande	Funktion Funzioni	Befüllungslinie Indicatore di livello	Anleitung Istruzioni
Iced Latte Macchiato (2x) Iced Latte Macchiato (2x)	Kalter Milchschaum Schiuma di latte fredda	MAX 	Schäumen sie 225 ml kalte Milch auf. Füllen Sie 2 Rezeptgläser mit je 3 Eiswürfeln. Gießen Sie den Milchschaum gleichmäßig in die Rezeptgläser. Beziehen Sie dann je einen Espresso (40 ml) darauf. Montare 225 ml di latte freddo. Versare il latte montato in due bicchieri da ricetta, sopra a 3 cubetti di ghiaccio. Erogare un caffè espresso (40 ml).
Großer Iced Latte Macchiato Iced Latte Macchiato XL	Kalter Milchschaum Schiuma di latte fredda	MIN	Schäumen Sie 120 ml kalte Milch auf. Geben Sie den Milchschaum in ein mit 3 großen Eiswürfeln gefülltes Rezeptglas. Beziehen Sie einen Double Espresso (80 ml) oder 2 Kapseln Espresso (je 40 ml) darüber. Montare 120 ml di latte freddo. Versare il latte montato in un bicchiere da ricetta, sopra a 3 cubetti di ghiaccio. Erogare un doppio caffè espresso utilizzando 2 capsule (40 ml ciascuna).
Freddo Cappuccino (2x) Cappuccino Freddo (2x)	Kalter Milchschaum Schiuma di latte fredda	MAX 	Schäumen Sie 225 ml kalte Milch auf. Beziehen Sie 2 Double Espresso (je 80 ml) oder 2x je 2 Kapseln Espresso (je 40 ml) in ein mit 3 großen Eiswürfeln gefülltes Rezeptglas. Geben sie den Milchschaum anschließend darüber. Montare 225 ml di latte freddo. Erogare 2 doppi caffè espresso utilizzando ogni volta 2 capsule (40 ml ciascuna) in due bicchieri da ricetta, sopra a 3 cubetti di ghiaccio. Versare il latte montato suddividendolo equamente nei in due bicchieri da ricetta (40 ml).
Großer Freddo Cappuccino Cappuccino Freddo XL	Kalter Milchschaum Schiuma di latte fredda	MIN	Schäumen Sie 120 ml kalte Milch auf. Beziehen Sie einen Double Espresso (80 ml) oder 2 Kapseln Espresso (je 40 ml) in ein mit 3 großen Eiswürfeln gefülltes Rezeptglas. Geben sie den Milchschaum anschließend darüber. Montare 120 ml di latte freddo. Erogare un doppio caffè espresso utilizzando 2 capsule (40 ml ciascuna), sopra a 3 cubetti di ghiaccio. Versare il latte montato.
Caffè Latte Caffè Latte	Heiße Milch Latte caldo	MAX 	Beziehen Sie einen Double Espresso (80 ml) oder 2 Kapseln Espresso (je 40 ml) in eine große Tasse. Gießen Sie großzügig heiße Milch darüber. Erogare un doppio caffè espresso utilizzando 2 capsule (40 ml ciascuna), in una tazza grande. Versare un'aggiunta di abbondante latte caldo.

⚠ **ACHTUNG:** Reinigen Sie den Milchbehälter sofort nach jeder Anwendung gemäss der Reinigungsanleitung. Spülen Sie ihn vor der Reinigung mit heissem Wasser aus. Wenn der Milchbehälter nach der Reinigung immer noch schmutzig ist, tauchen Sie ihn während 30 Minuten in heisses Wasser und reinigen ihn nochmals. Wenn die Basis gereinigt werden muss, ziehen Sie zuerst den Netzstecker und verwenden dann ausschließlich ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser und stellen Sie sie nicht in den Geschirrspüler. Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Gegenstände oder Bürsten, da dies zu Kratzern und Schäden an der Kannenbeschichtung führen kann. Nicht direkt über die Halterungsstifte der Spülmaschine legen, auch dies kann die Beschichtung beschädigen. Wenn der untere Teil der Kanne nass ist, trocknen Sie ihn, bevor Sie ihn wieder auf der Basis aufsetzen. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und reinigen Sie es nicht mit Wasser, wenn das Kabel oder der Anschluss beschädigt ist oder wenn es nicht funktioniert, heruntergefallen ist oder auf irgendeine andere Weise beschädigt wurde. Ein beschädigtes Kabel oder Gerät oder ein beschädigter Stecker können zu Stromschlägen, Verbrennungen und Bränden führen. Kontaktieren Sie hier bitte **Nespresso**.

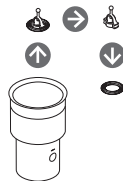
ATTENZIONE: Pulire subito l'apparecchio dopo l'uso seguendo le istruzioni di pulizia. Risciacquarlo con acqua calda prima di pulirlo. Se l'apparecchio continua ad essere sporco dopo averlo pulito, immergerlo in acqua calda per 30 minuti e ripetere la pulizia. Nel caso in cui sia necessario pulire la base, scollegarla prima e utilizzare solo un panno umido. Non immergere la base in acqua e non metterela in lavastoviglie. Per la pulizia non utilizzare materiali abrasivi, oggetti appuntiti o spazzole: rischio di graffi e danni al rivestimento. In caso di lavaggio in lavastoviglie, non

posizionare Aeroccino direttamente sul perno della lavastoviglie per evitare di danneggiare il rivestimento interno. Se la parte inferiore di Aeroccino è bagnata, lasciarla asciugare prima di rimetterla a contatto con il connettore della base. Non immergere l'apparecchio in acqua né pulirlo con acqua se il cavo o la spina sono danneggiati, né se si sono verificati problemi durante il funzionamento, se è caduto o presenta danni di qualsiasi tipo. Un cavo, una spina o un apparecchio danneggiato possono causare scosse elettriche, ustioni e incendi. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino affinché sia esaminato, riparato o regolato.



- 1** Entfernen Sie die Kanne von der Basis.
Entfernen Sie die Dichtung vom Deckel.

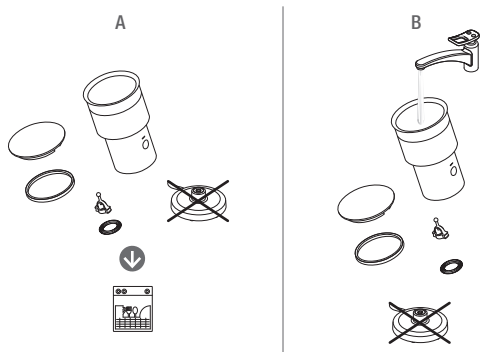
Rimuovere l'Aeroccino dalla base.
Rimuovere la guarnizione dal coperchio.



- 2** Entnehmen Sie den Quirl aus der Kanne und entfernen Sie die Feder des Quirls.

Rimuovere il frullino dal bricco e la molla dal frullino.

Reinigung / Pulizia



3 A: Spülmaschine: Alle Teile außer der Basis sind bis zu 70 °C spülmaschinene geeignet.

A: Lavaggio in lavastoviglie: mettere tutte le componenti in lavastoviglie eccetto la base, ad una temperatura massima di 70 °C.

B: Handwäsche: Waschen Sie das Innere der Kanne, den Deckel, die Dichtung, den Quirl und die Feder in warmem oder heißem Wasser. Nutzen Sie keine rauen Materialien, da diese die Beschichtung beschädigen können.

B: Lavaggio a mano: lavare l'interno di Aeroccino, la guarnizione, il coperchio, il frullino e la molla con un detergente e risciacquare con acqua tiepida/calda. Non utilizzare materiali abrasivi per evitare possibili danni al rivestimento.

i Reinigen Sie den Milchbehälter sofort nach jeder Anwendung. Spülen Sie ihn vor der Reinigung mit heissem Wasser aus. Wenn der Milchbehälter nach der Reinigung immer noch schmutzig ist, tauchen Sie ihn während 30 Minuten in heisses Wasser und reinigen ihn nochmals.

Pulire subito l'apparecchio dopo ogni uso. Risciacquare con acqua calda prima di pulirlo. Se l'apparecchio continua ad essere sporco dopo averlo pulito, immergerlo in acqua calda per 30 minuti e ripetere la pulizia.



- 4 Trocknen Sie alle Teile mit einem frischen und trockenen Tuch oder Papier und setzen Sie sie anschließend wieder zusammen. Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz und die Aufschäumspirale korrekt zusammengesetzt und eingefügt sind.

Sciagquare e pulire con un panno umido. Assicurarsi che il frullino e la molla siano rimontati e in posizione corretta.



- 5 Stellen Sie sicher, dass der Sockel und der untere Bereich vor der nächsten Anwendung sauber und trocken sind.

Accertarsi che il connettore e le aree scanalate siano puliti e asciutti prima dell'utilizzo successivo.

⚠ VORSICHT: Prüfen Sie beim erneuten Zusammensetzen der Teile diese auf sichtbare Beschädigungen oder Risse. Stellen Sie zudem sicher, dass sich kein Wasser am Konnektor befindet. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht genutzt werden.

ATTENZIONE: durante il riassetto controllare le singole parti per assicurarsi che non vi siano danni / crepe visibili o acqua residua nel connettore. In caso di danni, il dispositivo non deve essere utilizzato.

Fehlerbehebung

Das Gerät startet nicht.	<ul style="list-style-type: none">- Stellen Sie sicher, dass die Kanne korrekt auf der Basis aufgesetzt und der Quirl richtig in der Kanne eingesetzt ist.
Milchschaumqualität mangelhaft oder Milch angebrannt.	<ul style="list-style-type: none">- Für eine optimale Milchschaumqualität verwenden Sie bitte ausschließlich kalte (Kühlschranktemperatur: 4-6 °C) Halbfettmilch. Zur Sicherstellung der Hygiene nutzen Sie pasteurisierte Milch, die im Kühlschrank gelagert und frisch geöffnet wurde. Milch, die bereits gefroren war, wird nicht aufschäumen.- Stellen Sie sicher, dass Kanne und Quirl sauber sind.- Wir empfehlen dringend, keine angereicherten Milchsorten zu nutzen, ebenso keine Milchpulver oder aromatisierte Milchsorten.
Schnelles Blinken der roten LED (Fehler).	<ul style="list-style-type: none">- Das Gerät ist zu heiß: Reinigen Sie die Kanne unter kühlem Wasser.- Stellen Sie sicher, dass der Quirl korrekt eingesetzt ist.- Nicht genügend Milch: Füllen Sie Milch bis zur «Min»-Markierung ein.- Reinigen Sie den Aeroccino und stellen Sie sicher, dass sich keine Wasserrückstände an der Basis befinden.- Sollten keine Änderungen eintreten, kontaktieren Sie Nespresso.
Milch läuft über.	<ul style="list-style-type: none">- Stellen Sie sicher, dass die jeweilige Füllmenge eingehalten wird.

Ricerca e risoluzione guasti

Il dispositivo non si avvia.

- Assicurarsi che il bricco sia posizionato correttamente sulla base e che il frullino sia posizionato correttamente nel bricco.

Schiuma di latte di qualità non standard o latte bruciato.

- Per una schiuma di latte ottimale, utilizzare latte intero o parzialmente scremato a temperatura di frigorifero (circa 4-6 °C). Per garantire le adeguate condizioni di igiene, utilizzare latte UHT (pastorizzato), refrigerato e aperto di recente. Il latte che sia stato eventualmente congelato non sarà in grado di produrre schiuma.
- Assicurarsi che Aeroccino e il suo frullino siano puliti.
- Si raccomanda vivamente di non utilizzare latti arricchiti, latti ricostituiti in polvere o latti aromatizzati.

L'indicatore luminoso lampeggia velocemente con luce rossa (errore).

- Il dispositivo è troppo caldo: raffreddare il bricco con acqua fredda.
- Assicurarsi che il frullino sia inserito correttamente nel bricco.
- Se si ha a disposizione poco latte, riempire il cappuccinatore fino al livello "min".
- Pulire Aeroccino e controllare che non ci sia acqua sulla base.
- Se la luce continua a lampeggiare, contattare **Nespresso**.

Fuoriuscite di latte.

- Controllare l'indicatore di livello corrispondente.
-

Aeroccino XL 4392

**EU/CH/GB/ZA:** 220-240 V, 50/60 Hz, 475-560 W

Garantie / Garanzia

Nespresso gewährt ab Kauf eine Garantie von 2 Jahren gegen Materialdefekte und Fehler in der handwerklichen Ausführung. Während dieser Zeitspanne wird **Nespresso** jedes defekte Produkt nach eigenem Ermessen reparieren oder austauschen, ohne Kosten für den Besitzer. Die Austauschprodukte oder reparierten Einzelteile unterstehen der noch verbleibenden Original-Garantiedauer oder einer Garantiedauer von sechs Monaten, je nachdem, was länger ist. Diese beschränkte Garantie kommt nicht zur Anwendung bei Beschädigungen, die durch einen Unfall, Missbrauch, unsachgemäße Pflege oder normalen Verschleiß verursacht wurden. Ausgenommen im durch das anwendbare Recht zulässigen Umfang nehmen die Bestimmungen dieser eingeschränkten Garantie keine Ausschließungen, Einschränkungen, Änderungen oder Ergänzungen bezüglich des auf Ihren Produktkauf zwingend anwendbaren Rechts vor. Wenn Sie der Meinung sind, dass Ihr Produkt fehlerhaft ist, kontaktieren Sie **Nespresso**, um Anweisungen zu erhalten, wohin Sie es senden oder zur Reparatur bringen können. Detaillierte Kontaktdaten finden Sie auf www.nespresso.com

Nespresso garantisce questo prodotto contro eventuali difetti dei materiali e di fabbricazione per un periodo di due anni dalla data d'acquisto. Durante tale periodo, **Nespresso** provvederà a riparare o sostituire, a sua discrezione, qualsiasi prodotto che risulti difettoso, senza oneri da parte del proprietario. I prodotti sostituiti o i componenti riparati saranno garantiti esclusivamente per il periodo restante della garanzia originale o per sei mesi, a seconda di quale sia il periodo maggiore. La presente garanzia limitata non copre i danni derivanti da incidenti, utilizzo improprio o scorretto, manutenzione inadeguata o normale usura. Eccetto per quanto previsto dalla legge vigente, le condizioni della presente garanzia non escludono, limitano o modificano, e affiancano i diritti vincolanti previsti per legge, applicabili alla vendita del prodotto al consumatore. In caso si ritenga che il prodotto sia difettoso, rivolgersi a **Nespresso** per ricevere istruzioni su dove inviare o portare l'apparecchio per la riparazione. Per maggiori informazioni su **Nespresso**, si prega di visitare il sito web www.nespresso.com

Entsorgung und Umweltschutz / Smaltimento e protezione ambientale



Entsorgung

Ihr Gerät enthält wertvolle Materialien, die wiedergewonnen oder recycelt werden können. Die Trennung der Abfallmaterialien nach ihrer Art erleichtert das Recycling des wiederverwertbaren Materials. Bringen Sie das Gerät zu einem Recycling- bzw. Wertstoffhof. Mehr Informationen über deren Wiederverwertung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.



Smaltimento

Questo dispositivo contiene materiali di valore che possono essere recuperati o riciclati. La separazione dei materiali di scarto consente il riciclo di preziose materie prime. Smaltire l'apparecchio in un apposito centro di raccolta. A tal proposito, è possibile ottenere maggiori informazioni contattando le autorità locali.

Descripción general / Visão Geral

- 1 Tapa / Tampa
- 2 Sello / Vedante
- 3 Batidor / Batedor
- 4 Muelle / Mola
- 5 Jarra / Jarro
- 6 Indicador luminoso / Indicador luminoso
- 7 Botón de capacidad / Botão de capacidade
- 8 Conector inferior / Conector inferior
- 9 Conector de la base / Base do conector

Índice / Conteúdo

Descripción general / Visão Geral	48
Instrucciones de seguridad / Precauções de Segurança	49
Preparación / Preparação	57
Sugerencias de presentación / Sugestões para servir	60
Limpieza / Limpeza	62
Resolución de problemas / Resolução de problemas	66
Especificaciones / Especificações	68
Garantía / Garantia	68
Eliminación y protección medioambiental / Eliminação e Proteção Ambiental	69

Instrucciones de seguridad



ADVERTENCIA/PRECAUCIÓN



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA



DESCONECTE EL CABLE DAÑADO

Deberá dejarse al menos una copia de este manual en un lugar en el que esté disponible en todo momento para el personal de mantenimiento y gestión.



ADVERTENCIA: Estas instrucciones son parte del aparato. Lea todas las instrucciones y las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato. Guarde estas instrucciones y transmítalas a cualquier propietario posterior.



Evite cualquier riesgo de descarga eléctrica mortal o incendio

- Conecte la base solo a un enchufe con toma de tierra adecuado. Asegúrese de que el voltaje de la fuente de

alimentación es el mismo que el especificado en la placa de características.

- El aparato deberá utilizarse únicamente con la base suministrada.
- El uso de accesorios complementarios no recomendados para el aparato podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Para desconectar el aparato, interrumpa cualquier preparación y quite el enchufe de la toma de corriente.
- Desconecte el aparato tirando del enchufe, no del cable, ya que esto podría dañarlo.
- No tire del cable sobre bordes afilados, no lo sujete con abrazaderas ni permita que cuelgue. Mantenga el cable alejado de cualquier fuente de calor y humedad.
- Para evitar riesgos, nunca coloque el aparato sobre superficies calientes o cerca de ellas (por ejemplo, radiadores, estufas, quemadores de gas o similares).

Instrucciones de seguridad

- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, se ha caído o presenta algún daño. Un cable, enchufe o aparato dañado puede provocar descargas eléctricas, quemaduras e incendios. Lleve el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- Los cables de la fuente de alimentación cortos reducen los riesgos de enredarse o tropezar con ellos.
- Los cables más largos (o extraíbles) pueden ser utilizados si se hace con cuidado y:
 - 1) la clasificación eléctrica indicada es al menos igual que la clasificación eléctrica del aparato
 - 2) se utiliza un cable de tres hilos con toma de tierra
 - 3) se colocan de modo que no cuelguen por el borde de la mesa o del mostrador, donde alguien podría tirar de ellos o tropezarse.
- Si necesita utilizar una alargadera, utilice un cable con toma de tierra cuyo conductor tenga una sección de al menos 1,5 mm².
- No lo coloque sobre un quemador de gas o eléctrico, en un horno caliente, radiadores u hornillas ni cerca de ellos. Colóquelo siempre sobre una superficie estable y lisa. La superficie deberá ser resistente al calor y los fluidos (agua, café, leche o similares).
- Advertencia para evitar derrames en el conector.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
- Para obtener una espuma perfecta, utiliza leche desnatada o semidesnatada UHT o pasteurizada (a aproximadamente 4-6 °C).
- En tus preparaciones puedes utilizar bebidas de soja, almendra o avena. Recomendamos que las personas con intolerancia a la lactosa o con alergia a los lácteos utilicen un dispositivo independiente.
- Este equipo no es apto para ser usado con otros productos

como leche enriquecida, leche en polvo reconstituida o leche con sabores.

Evite posibles daños cuando maneje el aparato

- Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento. Manténgalo fuera del alcance de los niños. El aparato solo está diseñado para ser utilizado por personas con experiencia y conocimientos suficientes y que sean física, sensorial y mentalmente capaces de manejarlo de forma segura según lo especificado en estas instrucciones.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en entornos domésticos y aplicaciones similares como en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo y en granjas.
- En el caso de los edificios de oficinas, el mantenimiento de los hoteles y el personal de administración, el mantenimiento deberá ser realizado por un centro de servicio autorizado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de ocho años como mínimo o por personas que tengan las facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no tengan experiencia siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y sean conscientes de los posibles peligros. Los niños no deberán jugar con el aparato.
- Mantenga siempre la tapa cerrada durante la preparación.
- Si retira la tapa durante la preparación, podría sufrir quemaduras.
- Hay que tener especial cuidado al mover cualquier aparato que contenga líquidos calientes.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No utilice el aparato para ningún uso distinto de aquel para el que ha sido diseñado.
- El aparato está diseñado para preparar recetas de acuerdo con estas instrucciones. No se aceptarán responsabilidades

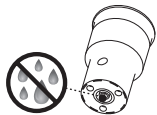
Instrucciones de seguridad

derivadas de su uso para otros propósitos, un manejo inadecuado o reparaciones efectuadas por no profesionales. Los servicios que cubre la garantía también estarán excluidos en esos casos.

- No abra el aparato. Voltaje peligroso en el interior.

Evite posibles daños cuando limpie el aparato

- Desconecte el aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un largo periodo de tiempo y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiar el aparato. Retire el aparato de la base antes de proceder a su limpieza.



Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que la parte inferior del Aeroccino y la zona de debajo de la base están secas, especialmente la zona del conector. La electricidad y el agua pueden provocar descargas eléctricas

mortales.

- Para proteger a las personas de incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable, los enchufes, la base ni la jarra en agua o cualquier otro líquido.
- Todos los componentes del Aeroccino, incluida la jarra, son aptos para el lavavajillas, excepto la base, pero no pueden lavarse a una temperatura superior a 70 °C.
- Si el Aeroccino se cae, no vuelva a utilizarlo. Hay riesgo de que entre agua en el compartimento eléctrico a través de pequeñas grietas que pudieran haberse generado por este incidente. La unidad no será apta para el lavavajillas si se cae.
- Los niños menores de ocho años no podrán llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del aparato sin la supervisión de un adulto. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de ocho años.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Precauções de Segurança



ATENÇÃO / AVISO



PERIGO ELÉTRICO



DESLIGUE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DANIFICADO

Pelo menos uma cópia deste manual deve estar sempre acessível para ser consultado pelo pessoal de manutenção e gestão.



ATENÇÃO: As presentes instruções são parte integrante do aparelho. Leia e siga todas as instruções para evitar possíveis acidentes ou danos. Guarde as presentes instruções e entregue-as aos donos subsequentes.



Evite o risco de choque elétrico fatal e de incêndio

- Ligar a base elétrica apenas a tomadas apropriadas e com ligação à terra. Verificar se a tensão da corrente elétrica é

igual à especificada na placa de identificação.

- O aparelho apenas pode ser utilizado com a base fornecida.
- O uso de acessórios não recomendados para o aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos a pessoas.
- Para desligar o equipamento, pare qualquer preparação, e depois remova a ficha da tomada.
- Desligue removendo a ficha da tomada e não puxando o cabo, pois poderá danificá-lo.
- Não puxar o cabo sobre extremidades cortantes, não prender, nem permitir que fique suspenso. Mantenha o cabo longe do calor e humidade.
- Para evitar situações de perigo, nunca colocar o aparelho sobre ou ao lado de superfícies quentes, tais como radiadores, placas de fogão, bicos de gás ou semelhantes.
- Não utilizar o aparelho com um cabo de alimentação ou ficha danificados, nem ligar o aparelho se este estiver a

Precauções de Segurança

funcionar incorretamente, se tiver caído ou se estiver, de alguma forma, danificado. Entregar o aparelho no centro de apoio técnico autorizado mais próximo para verificação, reparação ou ajuste elétrico ou mecânico.

- Os cabos de alimentação curtos reduzem os riscos resultantes de cabos emaranhados ou de alguém tropeçar num cabo comprido.
- Cabos mais longos (ou removíveis) podem ser utilizados se forem tomadas medidas de precaução na sua utilização, e:
 - 1) se a classificação elétrica marcada é, pelo menos, igual à classificação elétrica do aparelho
 - 2) se um cabo de tipo terra com 3 fios for utilizado
 - 3) se o(s) cabo(s) for(em) organizado(s) de modo a que não fique(m) pendurado(s) sobre a bancada ou tampo da mesa, onde possa(m) ser puxado(s) ou onde alguém possa tropeçar.
- Se for necessário utilizar uma extensão, utilize apenas um

cabo com ligação à terra com uma secção transversal de condução de pelo menos 1,5 mm².

- Nunca colocar o aparelho sobre ou perto de bicos de gás ou placas elétricas, num forno elétrico, radiadores ou placas de fogão. Coloque sempre numa superfície estável e uniforme. A superfície deve ser resistente ao calor e a líquidos, como água, café, leite ou similar.
- Aviso para evitar derramamento no conector.
- A superfície da peça de aquecimento está sujeita a calor residual após utilização.
- Para espuma perfeita, utilizar leite UHT refrigerado ou pasteurizado desnatado ou semi-desnatado (aproximadamente 4-6 °C).
- Pode utilizar bebida de soja, amêndoa ou aveia para os seus preparados. Para pessoas com intolerância à lactose ou alergia ao leite, recomendamos ter um aparelho separado.
- Este equipamento não é adequado para ser utilizado com

outros produtos, tais como leite enriquecido, leite em pó reconstituído ou leites aromatizados.

Evite potenciais danos durante a utilização do aparelho



- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento. Mantenha-lo fora do alcance das crianças. O aparelho destina-se a ser utilizado apenas por pessoas que têm conhecimento e experiência suficientes, e que sejam física, sensorial e mentalmente capazes de operar a máquina de forma segura, em conformidade com estas instruções.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambientes domésticos e em aplicações similares, tais como: áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, quintas.
- Para escritórios, pessoal da manutenção e gestão de hotéis, a manutenção deve ser realizada por pessoal autorizado.
- Este aparelho apenas pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, assim como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais, e mentais reduzidas ou falta de experiência se estiverem sob supervisão e se lhes forem dadas instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha sempre a tampa fechada durante a preparação da bebida.
- Podem ocorrer queimaduras se a tampa for removida durante os ciclos de preparação da bebida.
- Ter especial cuidado ao mover um aparelho que contenha líquidos quentes.
- Não utilizar este aparelho no exterior.
- Não utilizar o aparelho para outros fins além da sua utilização pretendida.
- O aparelho destina-se à preparação de bebidas segundo as

Precauções de Segurança

instruções apresentadas. Não nos responsabilizamos por quaisquer outros fins, funcionamentos ilícitos ou reparações não profissionais. Os serviços de garantia também serão excluídos nessas situações.

- Não abra o aparelho. Perigo de voltagem no interior.

Evite potenciais danos durante a limpeza do aparelho

- Desligar o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixar arrefecer antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho. Remova o aparelho da base antes de limpar.
-   Por favor certifique-se que a parte inferior do Aeroccino e a área por de baixo da base estão secas, especialmente a área do conector, antes de usar. Eletricidade e água juntas podem causar um choque elétrico fatal.
- Para proteger contra incêndio, choque elétrico e ferimentos

a pessoas, não mergulhe o cabo, as fichas, a base e o jarro em água ou outro líquido.

- Todos os componentes do Aeroccino, incluindo o jarro, são laváveis na máquina de lavar louça, exceto a base, mas não podem ser lavados a uma temperatura superior a 70 °C.
- Se o Aeroccino cair, por favor não utilize mais. Há o risco de a água entrar para o compartimento elétrico, através de fissuras potencialmente geradas por este incidente. Não lavar à máquina se cair.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem uma idade superior a 8 anos e desde que devidamente supervisionadas. Manter o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos de idade.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Preparación / Preparação

ES

PT

⚠ PRECAUCIÓN: Riesgo de descarga eléctrica mortal o incendio. Asegúrese de que la parte inferior del espumador de leche y la zona de debajo de la base están secas. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, se ha caído o presenta algún daño. Un cable, enchufe o aparato dañado puede provocar descargas eléctricas, quemaduras e incendios.

AVISO: Risco de choque elétrico e de incêndio! Certifique-se de que a parte lateral inferior da base da unidade para leite e a área sob a base elétrica estão secas. Não opere o aparelho com um cabo de alimentação danificado, nem ligar o aparelho se este estiver a funcionar incorretamente, se tiver caído ou se estiver, de alguma forma, danificado. Um cabo, a ficha ou o aparelho danificados pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndios.

CONSEJOS: Para obtener una espuma de leche óptima, utiliza leche semidesnatada fría a la temperatura del frigorífico (4-6 °C). Para garantizar que se cumplen las condiciones higiénicas, utiliza solo leche pasteurizada, refrigerada y recién abierta. Si la leche ha sido congelada, no formará espuma. Para garantizar que se cumplen las condiciones higiénicas y el mantenimiento adecuado del equipo, se recomienda no utilizar leche especial enriquecida, leche en polvo reconstituida ni leche con sabores. No se debe añadir sirope, azúcar, chocolate en polvo ni otros aditivos directamente en la jarra. Esto podría dañar el revestimiento durante la preparación. En tus preparaciones con leche puedes utilizar bebidas de soja, almendra o avena. Aviso: Las bebidas vegetales contienen alérgenos (gluten, almendra, soja) y las personas que sufran alergias alimentarias deben utilizarlas con precaución. El volumen de espuma depende del tipo de bebida que se utilice y de su temperatura.

SUGESTÕES: Para uma excelente espuma de leite, use leite meio-gordo à temperatura refrigerada (cerca de 4 °C - 6 °C). Para garantir condições de higiene, utilize apenas leite tratado termicamente (pasteurizado), refrigerado e acabado de abrir. Leite que tenha sido congelado não produzirá espuma. Para assegurar condições de higiene e manutenção adequadas, é altamente recomendado que não utilize leites especiais enriquecidos, leites reconstituídos em pó ou aromatizados. Xarope, açúcar, chocolate em pó ou quaisquer outros aditivos não devem ser adicionados diretamente no jarro. Tal pode danificar o revestimento durante a preparação. Pode utilizar bebidas de soja, amêndoa ou aveia nas suas preparações. Atenção: As bebidas vegetais contêm alérgenos (glúten, amêndoa, soja) e devem ser manuseadas cuidadosamente por pessoas que sofrem alergias alimentares. O volume da espuma depende da natureza da bebida utilizada e da sua temperatura.

Preparación / Preparação

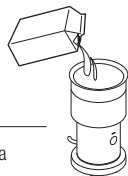


- 1** Lávelo antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso de acuerdo con las instrucciones de limpieza. Coloque el batidor en la jarra. Retire el muelle del batidor si quiere preparar leche caliente.

Limpe o aparelho antes da primeira utilização e após cada utilização, de acordo com as instruções de limpeza. Coloque o batedor dentro do jarro. Remova a mola do batedor se quiser preparar leite quente.



Nivel máximo para preparar espuma de leche fría y caliente
Nível máximo para a preparação de espuma de leite quente e fria



Nivel máximo para preparar leche caliente
Nível máximo para preparações de leite quente



- 2** Llene el espumador de leche hasta uno de los dos indicadores de nivel máximo: El indicador de nivel máximo más bajo (225 ml) corresponde a las preparaciones de espuma de leche fría y caliente. El indicador de nivel máximo más alto (400 ml) corresponde a las preparaciones de leche caliente. Llene el espumador de leche al menos hasta el indicador de nivel mínimo (120 ml) para garantizar la buena calidad de la espuma de leche.

Encha jarro com leite até um dos indicadores de nível "Max": O indicador inferior de nível "Max" (225 ml) é para preparações de espuma de leite quente e fria. O indicador superior de nível "Max" (400 ml) é para preparações de leite quente. Encha o jarro pelo menos até ao indicador de nível "Min" (120 ml), para assegurar boa qualidade de espuma de leite.



- 3** Coloque la tapa sobre la jarra. Asegúrese de que el conector esté seco antes de colocar la jarra en la base. El indicador luminoso blanco se enciende brevemente y el dispositivo emite un sonido. El dispositivo está listo para usar.

Coloque a tampa no jarro. Certifique-se de que a ficha está seca antes de ligar o jarro à base. O indicador luminoso branco acende de forma breve e o dispositivo emite um som. O dispositivo está pronto a ser utilizado.

- 4** Elija una preparación de leche pulsando el botón. Si desea una preparación caliente, pulse ligeramente el botón para comenzar. El indicador parpadea en color naranja. Si desea preparar espuma de leche fría, mantenga el botón pulsado durante el menos 2 segundos. El indicador luminoso parpadea en color azul.



Escolha a preparação da sua receita de leite pressionando o botão. Para preparações a quente, pressione brevemente o botão para iniciar. O indicador luminoso pisca a laranja. Para preparações de espuma de leite fria, pressione o botão, durante pelo menos 2 segundos. O indicador luminoso pisca com a cor azul.

- 5** La preparación de espuma de leche caliente dura aproximadamente como máximo 120 segundos; la de espuma de leche fría, 90 segundos; y la de leche caliente, 180 segundos. La preparación se puede detener en cualquier momento pulsando el botón o retirando el Aeroccino de la base. Utilice solo una cuchara no metálica para recoger la espuma de la jarra. El dispositivo emite un sonido al final de la preparación.



A preparação de espuma de leite quente, demora aproximadamente 120 segundos, para espuma de leite fria demora aproximadamente 90 segundos e para leite quente demora aproximadamente 180 segundos. As preparações podem ser interrompidas a qualquer momento ao pressionar o botão ou ao remover o Aeroccino da base elétrica. Use uma colher que não seja de metal para recolher a espuma no jarro. O dispositivo emite um som no final da preparação.




- 6** El dispositivo se apaga automáticamente tras la preparación. Pulse el botón para encender el dispositivo.

O dispositivo desliga-se automaticamente após a preparação. Pressione o botão para LIGAR o dispositivo.

Batidor Batedor	Preparación Preparação	Funciones Função	Capacidad mínima Capacidade mínima	Capacidad máxima Capacidade máxima	Instrucciones Instruções	Tiempo de preparación máximo aproximado / Tempo aproximado de preparación máxima
	Espuma de leche caliente Espuma de leite quente	Preparación de espuma de leche y calentamiento Formação de espuma e aquecimento	120 ml de leche 120 ml de leite	225 ml de leche 225 ml de leite	Pulsación corta > Luz naranja Pressione > Luz laranja	120 segundos 120 segundos
	Espuma de leche fría Espuma de leite fria	Solo preparación de espuma de leche Apenas formação de espuma	120 ml de leche 120 ml de leite	225 ml de leche 225 ml de leite	Pulsación larga (2 segundos) > Luz azul Pressione durante 2 segundos > Luz azul	90 segundos 90 segundos
	Leche caliente Leite quente	Solo calentamiento Apenas aquecimento	120 ml de leche 120 ml de leite	400 ml de leche 400 ml de leite	Pulsación corta > Luz naranja Pressione > Luz laranja	180 segundos 180 segundos

Sugerencias de presentación / Sugestões para servir

Recetas Bebida	Funciones Função	Indicador de nivel Indicador de nivel	Instrucciones Instruções
Cappuccino (3x) Cappuccino (3x)	Espuma de leche caliente Espuma de leite quente	MAX 	Haga espuma con 225 ml de leche fría. Prepare un Ristretto (25 ml) o un Espresso (40 ml) en 3 tazas de Capuccino. Vierta la leche con espuma por igual en cada taza. Crie 225 ml de espuma com leite frio. Tire um Ristretto (25 ml) ou um Espresso (40 ml) em 3 chávenas de Capuccino. Divida igualmente o leite com espuma por de cada um.
Cappuccino grande Cappuccino Grande	Espuma de leche caliente Espuma de leite quente	MIN	Haga espuma con 120 ml de leche fría. Prepare un Espresso doble (80 ml) o 2 cápsulas de Espresso (40 ml) en un vaso para recetas. Vierta la leche con espuma en él. Crie 120 ml de espuma com leite frio. Tire um Double Espresso (80 ml) ou 2 cápsulas de Espresso (40 ml) num copo de Receita. Verta o leite com espuma no topo.
Latte Macchiato Latte Macchiato	Espuma de leche caliente Espuma de leite quente	MIN	Prepare 120 ml de espuma de leche fría. Vierta la espuma de leche en un vaso de recetas. Vierta encima un café Espresso (40 ml). Prepare espuma a partir de 120 ml de leite frio. Coloque espuma num copo de receita. Faça a extração sobre a espuma de um Espresso (40 ml).
Latte Macchiato grande Latte Macchiato Grande	Espuma de leche caliente Espuma de leite quente	MAX 	Prepare 225 ml de espuma de leche fría. Vierta la espuma de leche en una taza de recetas Recipie. Vierta encima un café Espresso Doble (80 ml) o 2 capsulas de café Espresso (40 ml). Prepare espuma a partir de 225 ml de leite frio. Coloque a espuma num copo Recipie. Faça a extração sobre a espuma de um Double Espresso (80 ml) ou 2 cápsulas de Espresso (40 ml).

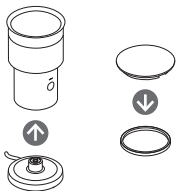
Recetas Bebida	Funciones Função	Indicador de nivel Indicador de nivel	Instrucciones Instruções
Latte Macchiato helado (2x) Iced Latte Macchiato (2x)	Espuma de leche fría Espuma de leite fria	MAX 	Prepare 225 ml de espuma de leche fría. Llene dos vasos de recetas con tres cubitos de hielo grandes. Reparta la espuma de leche en los vasos de recetas. Vierta encima un café Espresso (40 ml). Prepare espuma a partir de 225 ml de leite frio. Coloque em 2 copos de receita 3 cubos de gelo. Coloque a mesma quantidade de espuma de leite nos copos de receita. Faça a extração sobre a espuma de um Espresso (40 ml).
Latte Macchiato helado grande Iced Latte Macchiato Grande	Espuma de leche fría Espuma de leite fria	MIN	Prepare 120 ml de espuma de leche fría. Vierta la espuma de leche encima de tres cubitos de hielo grandes en un vaso de recetas. Vierta encima un café Espresso Doble (80 ml) o 2 capsulas de café Espresso (40 ml). Prepare espuma a partir de 120 ml de leite frio. Coloque a espuma sobre 3 cubos de gelo, num copo Recipe. Faça a extração sobre a espuma de um Double Espresso (80 ml) ou 2 cápsulas de Espresso (40 ml).
Cappuccino Freddo (2x) Freddo Cappuccino (2x)	Espuma de leche fría Espuma de leite fria	MAX 	Prepare 225 ml de espuma de leche fría. Extraiga por dos veces un café Espresso doble (80 ml) o dos veces dos capsulas de Espresso (40 ml) y viértalos en dos vasos de recetas con tres cubitos de hielo grande. Reparta la espuma de leche entre ellos. Prepare espuma a partir de 225 ml de leite frio. Faça 2 extrações de Double Espresso (80 ml) ou 2 extrações de 2 cápsulas de Espresso (40 ml) para 2 copos Recipe e sobre 3 cubos de gelo. Coloque a mesma quantidade de espuma sobre cada um.
Cappuccino Freddo grande Freddo Cappuccino Grande	Espuma de leche fría Espuma de leite fria	MIN	Prepare 120 ml de espuma de leche fría. Vierta un café Espresso doble (80 ml) o dos capsulas de un café Espresso (40 ml) en un vaso de recetas con tres cubitos de hielo grandes. Vierta encima la espuma de leche. Prepare espuma a partir de 120 ml de leite frio. Faça a extração de um Double Espresso (80 ml) ou 2 cápsulas de Espresso (40 ml) sobre 3 cubos de gelo, num copo Recipe. Coloque espuma sobre o café e gelo.
Caffè Latte Caffè Latte	Leche caliente Leite quente	MAX 	Vierta un café Espresso doble (80 ml) o dos capsulas de un café Espresso (40 ml) en una taza. Vierta encima abundante leche caliente. Faça a extração de um Double Espresso (80 ml) ou 2 cápsulas de Espresso (40 ml) para uma caneca grande. Coloque sobre o café uma quantidade generosa de leite quente.

Limpieza / Limpeza

⚠ ADVERTENCIA: Limpie el dispositivo inmediatamente después de cada uso siguiendo las instrucciones de limpieza. Antes de limpiarlo, enjuáguelo con agua caliente. Si el dispositivo sigue estando sucio después de limpiarlo, sumérjalo en agua caliente durante 30 minutos y vuelva a limpiarlo. En caso de que necesite limpiar la base, desconéctela primero y utilice únicamente un paño húmedo. No sumerja la base en agua ni la introduzca en el lavavajillas. No utilice productos de limpieza abrasivos, objetos punzantes ni cepillos, ya que podría rayar o dañar el revestimiento de la jarra. No la coloque directamente sobre las varillas del lavavajillas, ya que podrían producirse daños en el revestimiento interior. Si la parte inferior de la jarra está húmeda, séquela antes de volver a colocarla en contacto con el conector de la base. No sumerja el aparato en agua ni lo limpie con agua si tiene un cable o una clavija estropeados o si se ha funcionado mal, se ha caído o se ha dañado de alguna forma. Un cable, enchufe o aparato dañado puede provocar descargas eléctricas, quemaduras e incendios. Lleve el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

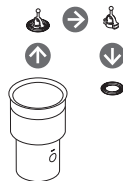
ATENÇÃO: Limpe o dispositivo imediatamente após cada utilização, de acordo com as instruções de limpeza. Lave-o com água quente antes da limpeza. Se o dispositivo ainda estiver sujo após o processo de limpeza, mergulhe-o em água quente durante 30 minutos e limpe-o novamente. Caso a base elétrica tenha de ser limpa, desligue-a primeiro da tomada e use apenas um pano húmido. Não mergulhe a base elétrica em água nem coloque na máquina de lavar louça. Não utilize produtos abrasivos, objetos cortantes ou escovas: tal poderá produzir riscos e danificar o revestimento do jarro. Não coloque diretamente sobre o pino da máquina

de lavar louça, pois tal poderá causar danos à superfície interna. Se a parte inferior do jarro estiver molhada, seque-a antes de o colocar novamente em contacto com a estação da base elétrica. Não mergulhe o aparelho em água nem o limpe com água se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou em caso de mau funcionamento, de queda ou de danos de qualquer tipo. Um cabo de alimentação danificado pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndios. Entregar o aparelho no centro de apoio técnico autorizado mais próximo para verificação, reparação ou ajuste elétrico ou mecânico.



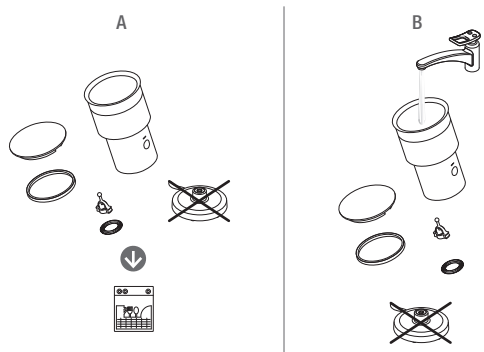
- 1** Retire la jarra de la base.
Retire el sello de la tapa.

Remova o jarro da base.
Remova o vedante da tampa.



- 2** Retire el batidor de la jarra y el muelle del batidor.
Remova o batedor do jarro, e a mola do batedor.

Limpeza / Limpeza



3 A: Limpieza en el lavavajillas: introduzca todas las piezas en el lavavajillas a una temperatura máxima de 70 °C.

A: Limpeza na máquina de lavar louça: coloque todas as peças, exceto a base elétrica, na máquina de lavar louça, a uma temperatura máxima de 70 °C.

B: Limpieza a mano: lave la parte interior de la jarra, el sello, la tapa y el muelle con detergente y enjuáguelos con agua tibia/caliente. No utilice material abrasivo que pueda dañar la superficie del equipo.

B: Lavagem à mão: lave a parte interior do jarro, o vedante, a tampa, o batedor e a mola com detergente e enxague com água quente/morna. Não utilize materiais abrasivos que possam danificar a superfície do equipamento.

i Limpie el dispositivo inmediatamente después de cada uso. Antes de limpiarlo, enjuáguelo con agua caliente. Si el dispositivo sigue estando sucio después de limpiarlo, sumérgalo en agua caliente durante 30 minutos y vuelva a limpiarlo.

Limpe o dispositivo imediatamente após cada utilização. Lave com água quente antes da limpeza. Se o dispositivo ainda estiver sujo após o processo de limpeza, mergulhe-o em água quente durante 30 minutos e limpe-o novamente.



- 4 Seque todas las piezas con un paño limpio y seco o con papel y vuelva a colocarlas en su sitio. Asegúrese de que el batidor y el resorte se vuelven a colocar en su sitio correctamente.

Seque todas as peças com uma toalha, pano ou papel limpo e seco e, em seguida, volte a montar todas as peças. Certifique-se de que o batedor e a mola são novamente montados e em posição corretamente.



- 5 Asegúrese de que las ranuras y el conector estén limpios y secos antes del siguiente uso.

Certifique-se de que a ficha e as reentrâncias estão limpas e secas antes da utilização seguinte.

⚠ ADVERTENCIA: Cuando monte todas las piezas en su sitio, compruebe que no tienen daños visibles ni grietas y que no queda agua en el conector. En caso de daño, no debe usarse el dispositivo.

ATENÇÃO: Verifique todas as peças durante a montagem, para garantir que não há danos visíveis / fendas, ou água remanescente no conector. Em caso de danos, o aparelho não deve ser usado.

Resolución de problemas

El dispositivo no se pone en marcha.

- Asegúrese de que la jarra está colocada correctamente sobre la base y de que el batidor está fijado adecuadamente a la jarra.
-

La calidad de la espuma de leche no es satisfactoria o la leche está quemada.

- Para obtener una espuma de leche óptima, utilice leche semidesnatada fría a la temperatura del frigorífico (4-6 °C). Para garantizar que se cumplen las condiciones higiénicas, utilice solo leche pasteurizada, refrigerada y recién abierta. Si la leche ha sido congelada, no formará espuma.
 - Asegúrese de que la jarra y el batidor están limpios.
 - Se recomienda no utilizar leches especiales enriquecidas, leches en polvo reconstituidas ni leches aromatizadas.
-

El indicador luminoso (de error) parpadea en rojo rápidamente.

- El aparato está demasiado caliente: enjuague la jarra con agua fría.
 - Asegúrese de que el batidor está fijado correctamente a la jarra.
 - No hay suficiente leche: rellene con leche hasta el nivel «min».
 - Limpie el Aeroccino y compruebe que no hay agua en la base.
 - Si no se soluciona el problema, llame a **Nespresso**.
-

La leche se rebosa.

- Compruebe el nivel del indicador correspondiente.
-

Resolução de problemas

O aparelho não liga.

- Certifique-se que o jarro está colocado corretamente na base e que o batedor está colocado corretamente no jarro.

A qualidade da espuma de leite não está ao nível habitual ou o leite está queimado.

- Para uma espuma de leite ideal, use leite de vaca frio ou leite de vaca meio gordo à temperatura de refrigeração (cerca de 4-6 °C). Para garantir as condições de higiene, use apenas leite tratado termicamente (pasteurizado), refrigerado e recentemente aberto. Leite que foi congelado não fará espuma.

- Certifique-se de que jarro e o batedor estão limpos.

- É altamente recomendável não utilizar leites especiais enriquecidos, leites reconstituídos em pó, nem leites aromatizados.

Indicador luminoso, pisca rapidamente a vermelho (erro).

- O equipamento está muito quente: Lave o jarro sob água fria.

- Garanta que o batedor está colocado corretamente no jarro.

- Não há leite suficiente: encha o espumador de leite até o nível "min".

- Limpe o Aeroccino e verifique se não há água na base.

- Se não houver alterações, por favor contacte a **Nespresso**.

Excesso de leite.

- Verifique a indicação de nível correspondente.

Especificaciones / Especificações

Aeroccino XL 4392



EU/CH/GB/ZA: 220-240 V, 50/60 Hz, 475-560 W

Garantía / Garantia

La garantía de **Nespresso** cubre este producto frente a cualquier defecto de sus materiales y de fabricación durante un periodo de dos años desde la fecha de compra. Durante este periodo, **Nespresso** reparará o sustituirá, a su entera discreción, cualquier artículo defectuoso sin coste para el propietario. Los artículos de sustitución o las piezas reparadas estarán cubiertos por la garantía únicamente durante el periodo no consumido de la garantía original o durante seis meses, el plazo que resulte mayor. Esta garantía limitada no cubre los daños ocasionados por accidente, uso inadecuado, mantenimiento indebido o desgaste normal. Salvo que la ley aplicable establezca lo contrario, las condiciones de esta garantía limitada no excluyen, restringen ni modifican los derechos legales obligatorios aplicables a la venta del producto, y son complementarias a estos. Si crees que tu producto es defectuoso, ponte en contacto con **Nespresso** para recibir instrucciones sobre dónde enviarlo o llevarlo para su reparación. Por favor, visite nuestra página web (www.nespresso.com) para consultar los datos de contacto.

A **Nespresso** assume a garantia deste produto contra defeitos nos materiais e acabamentos por um período de dois anos, a contar da data de compra. Durante este período, a **Nespresso** irá reparar ou substituir, a seu critério, qualquer produto com defeito, sem custos para o proprietário. Os produtos de substituição ou peças reparadas serão somente abrangidos pela garantia apenas no período restante da garantia original ou seis meses, o período que for maior. Esta garantia limitada não se aplica a qualquer defeito resultante de acidentes, uso indevido, manutenção inadequada ou desgaste normal. Exceto na medida permitida pela legislação aplicável, os termos desta garantia limitada não excluem, restringem ou modificam, e são um complemento aos direitos legais obrigatórios aplicáveis à venda do produto. Se considerar que o seu produto tem defeito, contacte a **Nespresso** para obter instruções sobre para onde o enviar ou levar para reparação. Visite o nosso site em www.nespresso.com para descobrir mais sobre a **Nespresso**.

Eliminación y protección medioambiental / Eliminação e Proteção Ambiental



Eliminación

Este aparato contiene materiales valiosos que se pueden recuperar o reciclar. La clasificación de los materiales de desecho restantes facilita el reciclaje de materias primas valiosas. Deje el aparato en un punto de reciclaje. Puede obtener información sobre la eliminación a través de las autoridades de su localidad.



Eliminação

O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados. A separação dos restantes materiais residuais por tipo facilita a reciclagem de matérias-primas valiosas. Deixe o aparelho num ponto de recolha. Pode obter informações sobre a eliminação junto das autoridades locais.

Overzicht / Επισκόπηση

- 1 Deksel / Καπάκι
- 2 Afsluitingsring / Στεγανωτικός δακτύλιος
- 3 Kloppe / Αναδευτήρας
- 4 Opschuimveer / Ελατήριο
- 5 Melkopschuimer / Κανάτα
- 6 Lampje / Φωτεινή ένδειξη
- 7 Capaciteitsknop / Κουμπί αφής
- 8 Bodemconnector / Κάτω υποδοχή σύνδεσης
- 9 Basisconnector / Υποδοχή σύνδεσης βάσης

Inhoud / Περιεχόμενα

Overzicht / Επισκόπηση	70
Veiligheidsmaatregelen / Προφυλάξεις ασφαλείας	71
Bereiding / Προετοιμασία	80
Serveersuggesties / Προτάσεις σερβιρίσματος	84
Reinigen / Καθαρισμός	86
Problemen oplossen / Αντιμετώπιση προβλημάτων	90
Specificaties / Προδιαγραφές	92
Garantie / Εγγύηση	92
Afval en bescherming van het milieu / Διάθεση απορριμμάτων και προστασία του περιβάλλοντος	93

Veiligheidsmaatregelen



VOORZICHTIG / WAARSCHUWING



ELEKTRISCH GEVAAR



VERWIJDER HET BESCHADIGDE SNOER

Er moet ten minste één exemplaar van deze handleiding op elk moment beschikbaar zijn voor het onderhoudsteam en het management.



LET OP: Deze instructies zijn onderdeel van de machine. Lees alle (veiligheids)instructies zorgvuldig door voordat je de machine bedient. Bewaar deze instructies en geef ze door aan een eventuele volgende eigenaar.



Voorkom risico op elektrocutie of brand

- Sluit de Aeroccino alleen aan op een geschikt, goed bereikbaar, geaard stopcontact. Controleer of de

netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje gespecificeerd is.

- Gebruik de Aeroccino uitsluitend in combinatie met de meegeleverde basis.
- Het gebruik van aanvullende accessoires raden wij af en kan leiden tot brand, stroomschokken en verwondingen.
- Om het apparaat te ontkoppelen, stop de bereiding en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken - niet aan de voedingskabel; de kabel kan daarbij beschadigd raken.
- Trek de kabel niet over scherpe randen, klem het niet vast of laat het niet los hangen. Houd de kabel vrij van hitte en vocht.
- Plaats de machine nooit op of naast hete oppervlakken, zoals radiatoren, fornuizen of gasbranders, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Veiligheidsmaatregelen

- Gebruik de Aeroccino niet als het snoer of de stekker beschadigd is of als de machine defect is, is gevallen of op een andere manier beschadigd. Een beschadigde kabel, stekker of machine kan elektrische schokken, brandwonden en brand veroorzaken. Breng de machine naar de dichtstbijzijnde erkende onderhoudsdienst voor onderzoek, reparatie of wijziging aan de technische of mechanische instellingen.
- Korte kabels verminderen het risico van struikelen of verstrikt raken.
- Een langere (of afneembare) kabel is toegestaan als ze met zorg gebruikt wordt, en:
 - 1) De aangegeven elektrische classificatie minstens zo groot is als de spanning van het apparaat.
 - 2) Een geaarde - type 3 - kabel wordt gebruikt.
 - 3) De kabel(s) niet over het aanrecht hangen, waardoor er aan getrokken, of over gevallen kan worden.
- Als je een verlengsnoer nodig hebt, gebruik dan alleen een geaarde kabel met een doorsnede van 1,5 mm².
- Plaats de machine niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, in een verwarmde oven of op een radiator. Plaats de machine altijd op een stabiele en vlakke ondergrond. Het oppervlak moet bestand zijn tegen hitte en vloeistoffen, zoals water, koffie of melk.
- Waarschuwing om morsen op de voet te voorkomen.
- Het oppervlak van het verwarmingselement in de voet blijft warm na gebruik.
- Gebruik voor optimaal melkschuim gekoelde UHT of gepasteuriseerde volle of halfvolle melk met een gekoelde temperatuur van ongeveer 4 tot 6 °C.
- Het is mogelijk om soja-, amandel- of haverdrink te gebruiken voor jouw bereidingen. Voor personen met een lactose-intolerantie raden wij aan een aparte machine te gebruiken.

- De machine is niet geschikt voor gebruik met andere producten zoals speciaal verrijkte melk, opgeloste melk of gearomatiseerde melk.

Voorkom schade tijdens gebruik

- Laat de Aeroccino tijdens gebruik nooit onbeheerd achter. Houd hem buiten bereik van kinderen. De Aeroccino mag alleen gebruikt worden door personen met voldoende ervaring en kennis en die fysiek, sensorisch en mentaal in staat zijn om de machine veilig te gebruiken volgens deze gebruikershandleiding.
- Deze machine is bedoeld voor gebruik in huishoudens en vergelijkbare omgevingen, zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Bij gebruik in kantoren, hotels en bedrijven moet onderhoud worden uitgevoerd door een geautoriseerde servicefaciliteit.
- Deze machine mag door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en

door mensen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of een gebrek aan ervaring alleen onder toezicht gebruikt worden. Bovendien moeten zij instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van de machine en de risico's begrijpen. Kinderen mogen deze machine niet als speelgoed gebruiken.

- Houd het deksel altijd gesloten tijdens de bereiding.
- Je kunt je branden wanneer je de deksel verplaatst tijdens de bereiding.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer je een machine met hete vloeistoffen verplaatst.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Gebruik deze machine uitsluitend voor de doeleinden waarvoor het ontworpen is.
- De Aeroccino is bedoeld om dranken te bereiden volgens deze instructies. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard in het geval van gebruik voor andere doeleinden, onjuiste

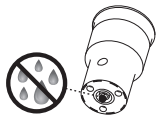
Veiligheidsmaatregelen

bewerkingen of onprofessionele reparaties. De garantie vervalt dan.

- Maak de Aeroccino niet open. Levensgevaarlijke elektrische spanning.

Vermijd schade door reinigen

- Verwijder de stekker uit het stopcontact als je de Aeroccino lange tijd niet gebruikt en voordat je hem schoonmaakt. Laat de machine eerst afkoelen voordat je onderdelen plaatst of verwijdert en voordat je de machine schoonmaakt. Verwijder de Aeroccino van de basis voordat je deze schoonmaakt.



Zorg dat de onderkant van de Aeroccino en de basis droog zijn voor gebruik, met name het connectiegebied. Elektriciteit en water gaan niet samen en kunnen resulteren in

elektrocutie.

- Dompel het snoer, de basis, de stekker of de

melkopschuimer nooit in water of andere vloeistoffen om brand, elektrische schokken en verwondingen te voorkomen.

- Alle onderdelen van de Aeroccino, inclusief de melkopschuimer, kunnen in de vaatwasser, met uitzondering van de basis. Ze kunnen echter niet op een hogere temperatuur afgewassen worden dan 70 °C.
- Gebruik de Aeroccino niet meer als je hem hebt laten vallen, omdat er een risico is dat water het elektrische compartiment binnendringt door kleine scheurtjes die mogelijk zijn veroorzaakt. De melkopschuimer is ook niet meer geschikt voor de vaatwasser.
- Het schoonmaken en onderhouden van de machine mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan van een volwassene. Houd de machine en het snoer buiten het gebruik van kinderen jonger dan 8 jaar.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Προφυλάξεις ασφαλείας



ΠΡΟΣΟΧΗ / ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΛΟΓΩ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΥ



ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΑΝ ΕΧΕΙ ΦΘΑΡΕΙ

Τουλάχιστον ένα αντίγραφο του παρόντος εγχειριδίου θα πρέπει να φυλάσσεται σε σημείο που να είναι διαθέσιμο ανά πάσα στιγμή για το προσωπικό συντήρησης και διεύθυνσης.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι συγκεκριμένες οδηγίες αποτελούν μέρος της συσκευής. Διαβάστε όλες τις οδηγίες και όλες τις οδηγίες ασφάλειας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες και μεταβιβάστε τις σε περίπτωση πώλησης της συσκευής.



Για την αποφυγή κινδύνου θανατηφόρας ηλεκτροπληξίας και πυρκαγιάς

- Συνδέετε τη βάση μόνο σε κατάλληλα γειωμένη παροχή ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η τάση της πηγής τροφοδοσίας είναι ίδια με αυτήν που ορίζεται στον πίνακα προδιαγραφών.
- Η συσκευή προορίζεται για χρήση μόνο με την παρεχόμενη βάση.
- Η χρήση αξεσουάρ σύνδεσης που δεν συνιστώνται για τη συσκευή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμούς.
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, σταματήστε ό,τι ετοιμάζετε, κι έπειτα βγάλτε το φισ από την πρίζα παροχής ρεύματος.
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, τραβήξτε πιάνοντας το βύσμα και όχι τραβώντας το ίδιο το καλώδιο, ώστε να μην υποστεί φθορά το καλώδιο.
- Μην τραβάτε το καλώδιο πάνω από αιχμηρά άκρα, μην το μαγκώνετε και μην το αφήνετε να κρέμεται.

Προφυλάξεις ασφαλείας

- Κρατήστε το καλώδιο μακριά από θερμότητα και υγρασία.
- Για να αποφύγετε τους κινδύνους, μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή πάνω ή δίπλα σε καυτές επιφάνειες, για παράδειγμα καλοριφέρ, ηλεκτρικές κουζίνες, καυστήρες αερίου ή άλλες ανάλογες διατάξεις.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει φθαρμένο καλώδιο ή φισ ή εάν έχει παρουσιάσει δυσλειτουργία, έχει πέσει ή έχει υποστεί οποιαδήποτε βλάβη. Ένα καλώδιο, ένα φισ ή μια συσκευή με βλάβη μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, εγκαύματα και πυρκαγιά. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ώστε να ελεγχθεί, να επισκευαστεί ή να γίνουν ηλεκτρικές ή μηχανικές ρυθμίσεις.
 - Τα κοντά καλώδια τροφοδοσίας μειώνουν τον κίνδυνο να μπλεχτείτε ή να παραπατήσετε.
- Επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα (ή αποσπώμενα) καλώδια τροφοδοσίας εφόσον δίνεται προσοχή στη χρήση τους, και ισχύουν οι εξής προϋποθέσεις:
 - 1) οι ηλεκτρικές προδιαγραφές του καλωδίου είναι τουλάχιστον ισοδύναμες με τις αντίστοιχες της συσκευής,
 - 2) χρησιμοποιείται τρίκλωνο καλώδιο με γείωση,
 - 3) το καλώδιο ή τα καλώδια διευθετούνται με τρόπο ώστε να μην τυλίγονται πάνω από τον πάγκο ή το τραπέζι, για να μην υπάρχει κίνδυνος να τραβηχτούν ή να σκοντάψει κάποιος πάνω τους.
 - Αν απαιτείται καλώδιο επέκτασης, να χρησιμοποιηθεί μόνο κάποιο γειωμένο καλώδιο με διατομή τουλάχιστον 1,5 mm².
 - Να μην τοποθετείται πάνω ή κοντά σε ηλεκτρική εστία ή καυστήρα αερίου, καλοριφέρ, επιφάνεια

μαγειρέματος ή εντός θερμαινόμενου φούρνου. Να τοποθετείται πάντα πάνω σε σταθερή και ομαλή επιφάνεια. Η επιφάνεια θα πρέπει να αντέχει σε θερμότητα και υγρά, όπως το νερό, ο καφές, το γάλα ή παρόμοια.

- Προσοχή να αποφεύγεται η διαρροή υγρού στην υποδοχή σύνδεσης με το ρεύμα.
- Η θερμαινόμενη επιφάνεια ενδέχεται να παραμείνει ζεστή μετά την χρήση.
- Για τέλειο αφρό, χρησιμοποιήστε ψυγείο UHT ή παστεριωμένο γάλα αποβουτυρωμένο ή ημι-αποβουτυρωμένο (περίπου 4-6 °C).
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ρόφημα σόγιας ή αμυγδάλου ή βρώμης για τις προετοιμασίες σας. Για άτομα με δυσανεξία στη λακτόζη ή αλλεργία στο γάλα, συνιστούμε να έχετε μια ξεχωριστή συσκευή.
- Αυτός ο εξοπλισμός δεν είναι κατάλληλος για χρήση

με άλλα προϊόντα, όπως εμπλουτισμένα γάλατα, ανασυσταθέντα γάλατα σε σκόνη ή αρωματισμένα γάλατα.

Για την αποφυγή πιθανής φθοράς κατά τη λειτουργία της συσκευής

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ λειτουργεί. Μην την αφήνετε σε σημεία όπου έχουν πρόσβαση παιδιά. Η συσκευή προορίζεται για χρήση από άτομα που έχουν επαρκή εμπειρία και γνώση και που έχουν επαρκείς σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ώστε να χειριστούν τη συσκευή με ασφάλεια σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακό περιβάλλον και ανάλογες εφαρμογές μόνο, όπως: χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροικίες και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα.

Προφυλάξεις ασφαλείας

- Για κτίρια γραφείων και από προσωπικό συντήρησης και διεύθυνσης ξενοδοχείων, η συντήρηση θα πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς σχετική εμπειρία, υπό την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται κατά τη χρήση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Να διατηρείτε πάντα κλειστό το καπάκι κατά τη διάρκεια της παρασκευής.
- Μπορεί να ζεματιστείτε αν αφαιρέσετε το καπάκι κατά τη διάρκεια της παρασκευής.
- Χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη μετακίνηση μιας συσκευής που περιέχει καυτό υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση εκτός της ενδεδειγμένης.
- Η συσκευή προορίζεται για την προετοιμασία ροφημάτων σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες. Δεν αναλαμβάνουμε ευθύνη για οποιεσδήποτε άλλες χρήσεις, λανθασμένους τρόπους λειτουργίας ή μη επαγγελματικές επισκευές. Σε τέτοιες περιπτώσεις, ισχύει επίσης εξαίρεση για τις υπηρεσίες εγγύησης.
- Μην ανοίγετε τη συσκευή. Η τάση του ρεύματος στο εσωτερικό είναι επικίνδυνη.

Αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού κατά τον καθαρισμό της συσκευής

- Αποσυνδέστε τη συσκευή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα και πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού

τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα, καθώς και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής. Αφαιρέστε τη συσκευή από τη βάση πριν από τον καθαρισμό.



Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του Aeroccino είναι στεγνό, όπως επίσης και η περιοχή κάτω από τη βάση, ιδιαίτερα η περιοχή της υποδοχής σύνδεσης. Ο συνδυασμός ηλεκτρισμού και νερού μπορεί να προκαλέσει θανατηφόρο ηλεκτροπληξία.

- Για προστασία από τη φωτιά, την ηλεκτροπληξία και τον τραυματισμό, μην βυθίζετε το καλώδιο, τα φics, τη βάση και την κανάτα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Όλα τα εξαρτήματα του Aeroccino, συμπεριλαμβανομένης της κανάτας, πλένονται σε πλυντήριο πιάτων, εξαιρουμένης της βάσης, αλλά δεν μπορούν να πλυθούν σε θερμοκρασία υψηλότερη των 70 °C.

- Μην χρησιμοποιείτε το Aeroccino αν έχει πέσει. Υπάρχει κίνδυνος εισροής νερού στο διαμέρισμα ηλεκτρικού εξοπλισμού μέσω των μικρών ρωγμών που πιθανώς να έχουν δημιουργηθεί από την πτώση. Η μονάδα δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων αν έχει πέσει.
- Ο καθαρισμός και οι διαδικασίες συντήρησης από τον χρήστη δεν θα γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται. Φροντίστε ώστε η συσκευή και το καλώδιό της να βρίσκονται μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Bereiding / Προετοιμασία

⚠ WAARSCHUWING: Risico op elektrische schokken en brandgevaar! Zorg dat de onderkant van de melkopschuimer en het gebied onder de basis droog zijn. Gebruik de machine niet als het snoer is beschadigd of als de machine niet functioneert, is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Een beschadigde kabel, stekker of machine kan elektrische schokken, brandwonden en brand veroorzaken.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και πυρκαγιάς! Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του παρασκευαστή είναι στεγνό, όπως επίσης και η περιοχή κάτω από τη βάση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει φθαρμένο καλώδιο ή φινις ή εάν έχει παρουσιάσει δυσλειτουργία, έχει πέσει ή έχει υποστεί οποιαδήποτε βλάβη. Ένα καλώδιο, ένα φινις ή μια συσκευή με βλάβη μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, εγκαύματα και πυρκαγιά.

TIPS: Gebruik voor optimaal melkschuim gekoelde halfvolle melk met een gekoelde temperatuur van ongeveer 4 tot 6° C. Gebruik omwille van hygiënische redenen enkel warmtebehandelde (gepasteuriseerde), gekoelde en pas geopende melk. Ijsgekoelde melk zal niet opschuimen. Om hygiënische omstandigheden en het juiste onderhoud van de machine te waarborgen is het sterk aanbevolen om geen speciaal verrijkte melk, opgeloste poedermelk of gearomatiseerde melk te gebruiken. Siroop, suiker, chocoladepoeder of andere toevoegingen mogen niet direct in de Aeroccino toegevoegd worden. Dit kan de coating beschadigen tijdens de bereiding. Je kan sojadrink, amandeldrink of haverdrink gebruiken voor bereidingen. Waarschuwing: plantaardige dranken bevatten allergenen (gluten, amandel, soja) en moeten voorzichtig behandeld worden bij mensen met een voedselallergie. Het volume van melkschuim is afhankelijk van de manier waarop de drank gebruikt wordt en de temperatuur.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ: Για βέλτιστο αφρό γάλακτος, χρησιμοποιήστε ημιαποβουτυρωμένο γάλα σε θερμοκρασία ψύξης (περίπου 4-6 ° C). Για τη διασφάλιση των κατάλληλων συνθηκών υγιεινής, να χρησιμοποιείτε μόνο θερμικά επεξεργασμένο γάλα (παστεριωμένο) που έχει διατηρηθεί στο ψυγείο και έχει ανοιχτεί πολύ πρόσφατα. Το γάλα που έχει καταψυχθεί δεν αφρίζει. Για διασφάλιση συνθηκών υγιεινής και για βέλτιστη συντήρηση του εξοπλισμού, συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε ειδικά εμπλουτισμένα γάλατα, γάλατα σε μορφή σκόνης που έχουν ανασυσταθεί ή γάλατα με γεύσεις. Δεν θα πρέπει να τοποθετείτε αιρόπι, ζάχαρη, κακάο σε σκόνη ή οποιαδήποτε άλλα πρόσθετα απευθείας μέσα στην κανάτα. Κάτι τέτοιο μπορεί να βλάψει την (εσωτερική) επικάλυψη της κανάτας κατά την παρασκευή. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ρόφημα σόγιας, αμυγδαλού ή βρώμης για τις προετοιμασίες σας. Προειδοποίηση: Τα φυτικά ροφήματα περιέχουν αλλεργιογόνα (γλουτένη, αμύγδαλο, σόγια) και πρέπει να αντιμετωπίζονται προσεκτικά από άτομα που πάσχουν από τροφικές αλλεργίες. Ο όγκος του αφρού εξαρτάται από το είδος του ροφήματος που χρησιμοποιείται και τη θερμοκρασία του.

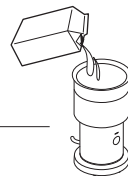


- 1** Reinig de machine voor en na elk gebruik volgens de reinigingsinstructies. Plaats de klopper in de melkopschuimer. Verwijder de opschuimveer van de klopper als je alleen warme melk wil bereiden.

Καθαρίζετε πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση, σύμφωνα με τις οδηγίες καθαρισμού. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα στην κανάτα. Αφαιρέστε το ελατήριο του αναδευτήρα αν θέλετε να προετοιμάσετε ζεστό γάλα.



Maximum niveau voor warme en koude melkbereidingen
Μέγιστο επίπεδο για προετοιμασία ζεστού και κρύου αφρού γάλακτος



Maximum niveau voor warme melkbereidingen
Μέγιστο επίπεδο για προετοιμασία ζεστού γάλακτος

- 2** Vul de melkopschuimer tot een van de twee markeringen. De laagste markering (225 ml) is voor warme en koude melkschuimbereidingen. De hoogste markering (400 ml) is voor warme melkbereidingen. Vul de melkopschuimer tenminste tot de markering voor het minimum niveau om zeker te zijn van een goede kwaliteit melkschuim.

Γεμίστε τον παρασκευαστή σε ένα από τα δύο προτεινόμενα επίπεδα μέγιστης («Max») ένδειξης: Η χαμηλότερη ένδειξη μέγιστου επιπέδου αφρού «Max» (225 ml) είναι για προετοιμασία ζεστού και κρύου αφρού γάλακτος. Η υψηλότερη ένδειξη μέγιστου επιπέδου γάλακτος «Max» (400 ml) είναι για κάθε προετοιμασία ζεστού γάλακτος. Γεμίστε τον παρασκευαστή τουλάχιστον μέχρι το επίπεδο ένδειξης «Min» (120 ml), για να διασφαλίσετε την καλή ποιότητα του αφρού γάλακτος.



- 3** Plaats het deksel op de kan. Zorg ervoor dat de connector droog is, voordat u de kan op de basis aansluit. Het controlelampje brandt kortstondig wit en het apparaat maakt een geluid. Het apparaat is gereed voor gebruik.

Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα. Προτού συνδέσετε την κανάτα στη βάση, βεβαιωθείτε ότι ο συνδετήρας είναι στεγνός. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει σύντομα με λευκό χρώμα και η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

Bereiding / Προετοιμασία

- 4 Kies je melkbereiding door op de knop te drukken. Voor warme bereidingen druk je kort op de knop om te starten. Het lampje brandt oranje. Voor koud melkschuim houd je de knop tenminste 2 seconden ingedrukt. Controlelampje wordt blauw.

Επιλέξτε την επιθυμητή προετοιμασία γάλακτος πατώντας το κουμπί. Για προετοιμασία ζεστού γάλακτος, πατήστε στιγμιαία το κουμπί για να ξεκινήσετε. Αναβοσβήνει η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη. Για κρύο αφρό γάλακτος, κρατήστε το κουμπί πατημένο για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει με μπλε χρώμα.

- 5 Bereiding van warm melkschuim duurt ongeveer 120 seconden, koud melkschuim 90 seconden en warme melk 180 seconden. Bereiding kan op elk moment onderbroken worden door op de knop te drukken of de Aeroccino van de basis te verwijderen. Gebruik geen metalen lepel om het melkschuim uit de melkopschuimer te halen. Het apparaat maakt een geluid aan het einde van de voorbereiding.



Η προετοιμασία διαρκεί έως περίπου 120 δευτερόλεπτα για ζεστό αφρό γάλακτος, περίπου 90 δευτερόλεπτα για κρύο αφρό γάλακτος και έως περίπου 180 δευτερόλεπτα για ζεστό γάλα. Μπορείτε να διακόψετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία παρασκευής είτε πατώντας το κουμπί είτε αφαιρώντας το Aeroccino από τη βάση. Το κουτάλι που χρησιμοποιείτε για να συλλέξετε τον αφρό μέσα από την κανάτα δεν θα πρέπει να είναι μεταλλικό. Μόλις ολοκληρωθεί η παρασκευή, η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο.




- 6 Het apparaat gaat na de voorbereiding automatisch uit. Druk op de knop om het apparaat aan te zetten.

Μόλις ολοκληρωθεί η παρασκευή, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Πατήστε το κουμπί για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Klopper Αναδευτήρας	Bereiding Προετοιμασία	Functie Λειτουργία	Minimum capaciteit Ελάχιστη χωρητικότητα	Maximum capaciteit Μέγιστη χωρητικότητα	Instructies Οδηγίες	Geschatte maximale bereidingstijd Κατά προσέγγιση μέγιστος χρόνος προετοιμασίας
	Warm melkschuim Ζεστός αφρός γάλακτος	Opschuimen en opwarmen Παρασκευή αφρού και ζέσταμα	120 ml melk 120 ml γάλακτος	225 ml melk 225 ml γάλακτος	Kort indrukken > Oranje licht Σύντομο πάτημα > Πορτοκαλί φως	120 seconden 120 δευτερόλεπτα
	Koud melkschuim Κρύος αφρός γάλακτος	Alleen opschuimen Μόνο παρασκευή αφρού	120 ml melk 120 ml γάλακτος	225 ml melk 225 ml γάλακτος	Lang indrukken (2 seconden) > Blauw licht Παρατεταμένο πάτημα (2 δευτερόλεπτα) > Μπλε φως	90 seconden 90 δευτερόλεπτα
	Warme melk Ζεστό γάλα	Alleen opwarmen Μόνο ζέσταμα	120 ml melk 120 ml γάλακτος	400 ml melk 400 ml γάλακτος	Kort indrukken > Oranje licht Σύντομο πάτημα > Πορτοκαλί φως	180 seconden 180 δευτερόλεπτα

Serveersuggesties / Προτάσεις σερβιρίσματος

Als drank Ρόφημα	Functie Λειτουργία	Niveaulampje Δείκτης στάθμης	Instructies Οδηγίες
Cappuccino (3x) Cappuccino (3x)	Warm melkschuim Ζεστός αφρός γάλακτος	MAX 	Schuim 225 ml aan koude melk op. Schenk een ristretto (25 ml) of een espresso (40 ml) in 3 cappuccinokopjes. Schenk de geschuimde melk gelijkmatig op elk. Για τον αφρό γάλακτος, χρησιμοποιήστε 225 ml κρύου γάλακτος. Εκχυλίστε ένα Ristretto (25 ml) ή ένα Espresso (40 ml) σε 3 κούπες Cappuccino. Χύστε σε ίσες ποσότητες τον αφρό γάλακτος σε κάθε κούπα.
Grote cappuccino Large Cappuccino	Warm melkschuim Ζεστός αφρός γάλακτος	MIN	Schuim 120 ml aan koude melk op. Schenk een dubbele espresso (80 ml) of 2 capsules van espresso (40 ml) in een geschikt glas. Schenk geschuimde melk erbovenop. Για τον αφρό γάλακτος, χρησιμοποιήστε 120 ml κρύου γάλακτος. Εκχυλίστε ένα Double Espresso (80 ml) ή 2 κάψουλες Espresso (40 ml) σε ένα ποτήρι Recipe. Χύστε τον αφρό γάλακτος.
Latte macchiato Latte Macchiato	Warm melkschuim Ζεστός αφρός γάλακτος	MIN	Schuim 120 ml koude melk op. Schenk de opgeschuimde melk in een receptenglas. Bereid een espresso (40 ml) op het melkschuim. Παρασκευάστε αφρό χρησιμοποιώντας 120 ml κρύου γάλακτος. Ρίξτε αφρό γάλακτος σε ένα ποτήρι Recipe. Παρασκευάστε από πάνω έναν Espresso (40 ml).
Grote latte macchiato Large Latte Macchiato	Warm melkschuim Ζεστός αφρός γάλακτος	MAX 	Schuim 225 ml koude melk op. Schenk het melkschuim in een receptenglas. Bereid een dubbele espresso (80 ml) van 2 espresso capsules op het melkschuim. Χτυπήστε 225 ml παγωμένου γάλακτος. Περιχύστε τον αφρό γάλακτος σε ένα ποτήρι Recipe. Παρασκευάστε έναν διπλό Espresso (80 ml), ή δύο κάψουλες Espresso των 40 ml και περιχύστε από πάνω.

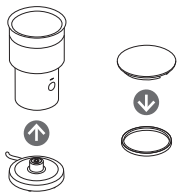
Als drank Ρόφημα	Funcie Λειτουργία	Niveaulampje Δείκτης στάθμης	Instructies Οδηγίες
Latte macchiato ijskoffie (2x) Iced Latte Macchiato (2x)	Koud melkschuim Κρύος αφρός γάλακτος	MAX 	Schuim 225 ml koude melk op. Vul 2 receptenglazen met 3 grote ijsblokjes. Verdeel het melkschuim over de receptenglazen. Bereid een espresso (40 ml) op het melkschuim in de glazen. Παρασκευάστε αφρό χρησιμοποιώντας 225 ml κρύου γάλακτος. Γεμίστε 2 ποτήρια Recipe με 3 μεγάλα παγάκια. Μοιράστε ισόποσα τον αφρό γάλακτος στα ποτήρια Recipe. Παρασκευάστε πάνω από το καθένα έναν Espresso (40 ml).
Grote latte macchiato ijskoffie Large Iced Latte Macchiato	Koud melkschuim Κρύος αφρός γάλακτος	MIN	Schuim 120 ml koude melk op. Vul een receptenglas met 3 grote ijsblokjes. Schenk het melkschuim in het receptenglas. Bereid een dubbele espresso (80 ml) van 2 espresso capsules op het melkschuim. Χτυπήστε 120 ml παγωμένου γάλακτος. Περιχύστε τον αφρό γάλακτος πάνω από τρία μεγάλα παγάκια μέσα σε ένα Recipe. Παρασκευάστε έναν διπλό Espresso (80 ml), ή δυο κάψουλες Espresso των 40 ml και περιχύστε από πάνω.
Freddo cappuccino (2x) Freddo Cappuccino (2x)	Koud melkschuim Κρύος αφρός γάλακτος	MAX 	Schuim 225 ml koude melk op. Vul 2 receptenglazen met 3 grote ijsblokjes. Bereid een in ieder glas een dubbele espresso (80 ml) van 2 espresso capsules op de ijsblokjes. Schenk het melkschuim op de koffie. Χτυπήστε 225 ml παγωμένου γάλακτος. Παρασκευάστε δυο φορές από έναν διπλό Espresso (80 ml), ή δυο φορές από δυο κάψουλες Espresso των 40 ml μέσα σε δυο ποτήρια Recipe πάνω από τρία μεγάλα παγάκια. Περιχύστε ισομερώς τον αφρό γάλακτος σε κάθε ένα απο τα δυο ποτήρια.
Grote freddo cappuccino Large Freddo Cappuccino	Koud melkschuim Κρύος αφρός γάλακτος	MIN	Schuim 120 ml koude melk op. Vul een receptenglas met 3 grote ijsblokjes. Bereid een dubbele espresso (80 ml) van 2 espresso capsules op de ijsblokjes. Schenk het melkschuim op de koffie. Χτυπήστε 120 ml παγωμένου γάλακτος. Παρασκευάστε έναν διπλό Espresso (80 ml), ή δυο κάψουλες Espresso των 40 ml πάνω από τρία μεγάλα παγάκια, μέσα σε ένα ποτήρι Recipe. Περιχύστε από πάνω τον αφρό γάλακτος.
Caffè latte Caffè Latte	Warme melk Ζεστό γάλα	MAX 	Bereid een dubbele espresso (80 ml) van 2 espresso capsules in een grote mok. Schenk er een ruime hoeveelheid warme melk op. Παρασκευάστε έναν διπλό Espresso (80 ml), ή δυο κάψουλες Espresso των 40 ml μέσα σε μια μεγάλη κούπα. Περιχύστε μια γενναιόδωρη ποσότητα ζεστού γάλακτος.

Reinigen / Καθαρισμός

⚠ WAARSCHUWING: Reinig het apparaat onmiddellijk na elk gebruik volgens de reinigingsinstructies. Spoel het vóór reiniging af met heet water. Als het apparaat na het reinigen nog steeds niet schoon is, moet je het 30 minuten onderdompelen in heet water en het nogmaals reinigen. Als de basis gereinigd moet worden, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact en Gebruik geen schuurmiddelen, scherpe objecten of borstels om krassen en beschadiging van de melkschuimer te voorkomen. Zet de melkopschuimer niet rechtstreeks op de pennen in de vaatwasser om krassen op de coating te voorkomen. Maak de onderkant van de melkopschuimer droog voordat je hem op de basis terugplaatst. Maak de onderkant van de melkopschuimer droog voordat je hem op de basis terugplaatst. Dompel het toestel niet onder in water en reinig het niet in geval van een beschadigde kabel of stekker of als het slecht functioneerde, gevallen is of een andere manier beschadigd is. Een beschadigde kabel, stekker of machine kan elektrische schokken, brandwonden en brand veroorzaken. Breng de machine naar de dichtstbijzijnde erkende servicedienst voor onderzoek, reparatie of wijziging aan de technische of mechanische instellingen.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Καθαρίζετε αμέσως τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, σύμφωνα με τις οδηγίες καθαρισμού. Πριν από τον καθαρισμό, ξεπλένετε τη συσκευή με ζεστό νερό. Εάν η συσκευή εξακολουθεί να είναι ακάθαρτη μετά τον καθαρισμό, βυθίστε τη σε ζεστό νερό για 30 λεπτά και καθαρίστε την ξανά. Στην περίπτωση που πρέπει να καθαριστεί η βάση, πρώτα αποσυνδέστε την από την πρίζα και χρησιμοποιήστε μόνο ένα νωπό πανί. Μην βυθίζετε τη βάση στο νερό και μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε τραχιά λειαντικά μέσα, αιχμηρά αντικείμενα, βούρτσες: Υπάρχει κίνδυνος να χαραχθεί και να προκληθεί ζημιά στην επικάλυψη της κανάτας. Μην

τοποθετείτε απευθείας πάνω στο καλάθι του πλυντηρίου πιάτων, διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εσωτερική επικάλυψη. Αν το κάτω μέρος της κανάτας είναι υγρό, στεγνώστε το πριν την τοποθετήσετε ξανά σε επαφή με την υποδοχή σύνδεσης βάσης. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ούτε να την καθαρίζετε με νερό σε περίπτωση που έχει καταστραφεί ένα καλώδιο ή βύσμα ή σε περίπτωση που παρουσιάσει δυσλειτουργία, έχει υποστεί πτώση ή οποιαδήποτε ζημιά. Ένα καλώδιο, ένα φικς ή μια συσκευή με βλάβη μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, εγκαύματα και πυρκαγιά. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ώστε να ελεγχθεί, να επισκευαστεί ή να γίνουν ηλεκτρικές ή μηχανικές ρυθμίσεις.

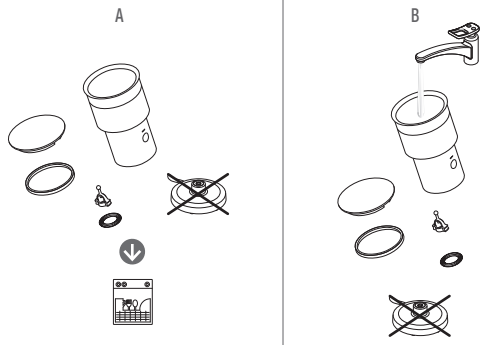


- 1 Verwijder de melkopschuimer van de basis.
Verwijder de afsluitingsring van de deksel.
Αφαιρέστε την κανάτα από το βάση.
Αφαιρέστε τον στεγανωτικό δακτύλιο από το καπάκι.



- 2 Verwijder de klopper uit de melkopschuimer en de opschuimveer van de klopper.
Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από την κανάτα και το ελατήριο από τον αναδευτήρα.

Reinigen / Καθαρισμός



3 A: Vaatwasser: plaats alle onderdelen behalve de basis in de vaatwasser en stel deze in op maximaal 70 °C.

A: Πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων: τοποθετήστε όλα τα μέρη, εκτός από τη βάση, στο πλυντήριο πιάτων σε μέγιστη θερμοκρασία 70 °C.

B: Met de hand afwassen: was de binnenkant van de melkopschuimer af, de afsluitingsring, het deksel, de klopper en de opschuimveer met afwasmiddel en spoel af met warm of heet water. Gebruik geen schuurmiddel dat het oppervlak kan beschadigen.

B: Πλύσιμο στο χέρι: πλύνετε το εσωτερικό μέρος της κανάτας, τον στεγανωτικό δακτύλιο, το καπάκι, τον αναδευτήρα και το ελατήριο με απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με χλιαρό/ζεστό νερό. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά υλικά που μπορούν να προκαλέσουν φθορά στις επιφάνειες του εξοπλισμού.

i Reinig het apparaat onmiddellijk na elk gebruik. Spoel het vóór reiniging af met heet water. Als het apparaat na het reinigen nog steeds niet schoon is, moet je het 30 minuten onderdompelen in heet water en het nogmaals reinigen.

Καθαρίζετε αμέσως τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Πριν από τον καθαρισμό, ξεπλύνετε τη συσκευή με ζεστό νερό. Εάν η συσκευή εξακολουθεί να είναι ακάθαρτη μετά τον καθαρισμό, βυθίστε τη σε ζεστό νερό για 30 λεπτά και καθαρίστε την ξανά.



- 4 Droog alle onderdelen af met een schone vaatdoek of keukenpapier en plaats alle onderdelen terug. Zorg ervoor dat de klopper en veer weer op de juiste plek zijn aangebracht.

Στεγνώστε όλα τα μέρη της με μια καθαρή πετσέτα, ύφασμα, ή χαρτί και συναρμολογήστε όλα τα μέρη. Φροντίστε να επανασυναρμολογήσετε και να επανατοποθετήσετε τον αναδευτήρα και το ελατήριο στη σωστή θέση.



- 5 Zorg ervoor dat de koppeling en de verzonken gebieden droog en gereinigd zijn voor het volgende gebruik.

Φροντίστε η υποδοχή σύνδεσης με το ρεύμα και οι εσοχές να είναι καθαρές και στεγνές πριν από την επόμενη χρήση.

⚠ LET OP: Controleer alle onderdelen als je ze terugplaatst om er zeker van te zijn dat er geen zichtbare schade of scheurtjes zijn en kijk of de connector helemaal droog is. Bij schade kun je de machine niet meer gebruiken.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Επιθεωρήστε όλα τα μέρη κατά τη συναρμολόγηση, για να διασφαλίσετε ότι δεν υπάρχουν εμφανείς ζημιές/ρωγμές ή εναπομείναν νερό στην υποδοχή σύνδεσης. Σε περίπτωση ζημιάς, η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί.

Problemen oplossen

De Aeroccino start niet. - Controleer of de melkopschuimer goed op de basis staat en of de klopper op de juiste manier in de melkopschuimer geplaatst is.

De kwaliteit van het melkschuim is niet goed of de melk is verbrand.

- Gebruik voor het optimale melkschuim gekoelde, halfvolle melk met een temperatuur van 4-6 °C. Om hygiënische redenen, gebruik gepasteuriseerde melk, gekoeld en vers. Melk die bevroren is geweest, schuimt niet. Om hygiënische en onderhoudstechnische redenen raden wij af om speciaal verrijkte melk, melkpoeder of gearomatiseerde melk te gebruiken.
- Zorg ervoor dat de melkopschuimer en de klopper schoon zijn.
- Wij raden met klem af om speciaal verrijkte melk, melkpoeder of gearomatiseerde melk te gebruiken.

Het rode lampje knippert (error).

- De Aeroccino is te warm: reinig de melkopschuimer met koud water.
- Zorg dat de klopper op de juiste manier in de melkopschuimer geplaatst is.
- Niet genoeg melk: melkopschuimer tot het "min"-niveau vullen.
- Maak de Aeroccino schoon en controleer of de basis niet nat is.
- Neem contact op met **Nespresso** als het probleem hiermee niet is opgelost.

De melk stroomt over. - Controleer het maximum niveau.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Η συσκευή δεν ξεκινάει. - Σιγουρευτείτε ότι η κανάτα είναι σωστά τοποθετημένη στη βάση και ότι ο αναδευτήρας είναι κατάλληλα συνδεδεμένος μέσα στην κανάτα.

Η ποιότητα του αφρού γάλακτος δεν είναι η προβλεπόμενη ή έχουμε καμένο γάλα. - Για βέλτιστο αφρό γάλακτος, χρησιμοποιήστε ημιαποβουτυρωμένο γάλα σε θερμοκρασία ψύξης (περίπου 4-6 °C). Για διασφάλιση συνθηκών υγιεινής, να χρησιμοποιείτε μόνο θερμικά επεξεργασμένο γάλα (παστεριωμένο), που έχει διατηρηθεί στο ψυγείο και έχει ανοιχτεί πολύ πρόσφατα.
- Σιγουρευτείτε ότι η κανάτα και ο αναδευτήρας είναι καθαρά.
- Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε ειδικά εμπλουτισμένα γάλατα, γάλατα σε μορφή σκόνης που έχουν ανασυσταθεί ή γάλατα με γεύσεις.

Φωτεινή ένδειξη που αναβοσβήνει γρήγορα με κόκκινο χρώμα (σφάλμα). - Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί: καθαρίστε την κανάτα κάτω από κρύο νερό.
- Σιγουρευτείτε ότι ο αναδευτήρας είναι σωστά συνδεδεμένος στην κανάτα.
- Το γάλα δεν είναι αρκετό: συμπληρώστε γάλα στη συσκευή για αφρόγαλα μέχρι το επίπεδο «min» (ελάχιστο).
- Καθαρίστε το Aeroccino και δείτε εάν υπάρχει νερό στη βάση.
- Εάν δεν υπάρχει αλλαγή, τότε παρακαλούμε καλέστε τη **Nespresso**.

Το γάλα ξεχειλίζει. - Ελέγξτε την αντίστοιχη ένδειξη επιπέδου.

Specificaties / Προδιαγραφές

Aeroccino XL 4392



EU/CH/GB/ZA: 220-240 V, 50/60 Hz, 475-560 W

Garantie / Εγγύηση

Nespresso geeft garantie op dit product tegen defecten in materialen en vakmanschap gedurende een periode van twee jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende deze periode zal **Nespresso** naar eigen goeddunken elk defect product kosteloos repareren of vervangen. Vervangende producten of gerepareerde onderdelen worden alleen gegarandeerd voor het nog niet verstreken deel van de oorspronkelijke garantie of zes maanden, afhankelijk van wat het langst is. Deze beperkte garantie is niet van toepassing op enig defect als gevolg van een ongeluk, verkeerd gebruik, onjuist onderhoud of normale slijtage. Deze beperkte garantie geldt als aanvulling op en doet, behalve voor zover op grond van de wet toegestaan, niet af aan de rechten die jou op grond van de wet toekomen ten aanzien van de koop van een product. Als je denkt dat jouw product defect is, neem dan contact op met **Nespresso** voor verdere instructies over door **Nespresso** erkende reparatiecentra. Bezoek onze website op www.nespresso.com voor meer informatie over **Nespresso**.

Η **Nespresso** παρέχει εγγύηση για το συγκεκριμένο προϊόν για αστοχία υλικών και εργασιών, για δύο έτη από την ημερομηνία αγοράς. Στη διάρκεια αυτής της περιόδου, η **Nespresso** θα επισκευάζει ή θα αντικαθιστά, κατά τη διακριτική της ευχέρεια, κάθε ελαττωματικό προϊόν χωρίς χρέωση του κατόχου του. Για τα προϊόντα αντικατάστασης ή τα επισκευασμένα μέρη θα παρέχεται εγγύηση μόνο για την υπόλοιπη διάρκεια της αρχικής εγγύησης ή για περίοδο έξι μηνών, όποιο από τα δύο είναι μεγαλύτερο. Αυτή η περιορισμένη εγγύηση δεν ισχύει για ελαττώματα που προκύπτουν από ατύχημα, κακή χρήση, εσφαλμένη συντήρηση ή φυσική φθορά λόγω κανονικής χρήσης. Εκτός από τον βαθμό στον οποίο επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία, οι όροι αυτής της περιορισμένης εγγύησης δεν εξαιρούν, δεν περιορίζουν ή δεν τροποποιούν τα υποχρεωτικά νομίμως θεσπισμένα δικαιώματα που ισχύουν για την πώληση του προϊόντος σε εσάς, και λειτουργούν επιπροσθέτως αυτών. Αν πιστεύετε ότι το προϊόν σας είναι ελαττωματικό, επικοινωνήστε με την **Nespresso** για οδηγίες σχετικά με το πού μπορείτε να το στείλετε ή να το μεταφέρετε για να επισκευαστεί. Για πληροφορίες επικοινωνίας, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας στη διεύθυνση www.nespresso.com.

Afval en bescherming van het milieu / Διάθεση απορριμμάτων και προστασία του περιβάλλοντος




Afval

Deze machine bevat waardevolle materialen die  teruggewonnen of gerecycled kunnen worden. Scheiding van de onderdelen vereenvoudigt de recycling van waardevolle grondstoffen. Laat de machine op een inzamelpunt achter. Lokale autoriteiten kunnen je meer informatie verstrekken over afvalscheiding in jouw woonplaats.



Απόρριψη

Η συσκευή περιέχει πολύτιμα υλικά που  μπορούν να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν. Ο διαχωρισμός των υπόλοιπων άχρηστων υλικών σε διαφορετικούς τύπους διευκολύνει την ανακύκλωση των πολύτιμων πρώτων υλών. Παραδώστε τη συσκευή σε ένα σημείο συλλογής. Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες για τη διάθεση των απορριμμάτων από τους τοπικούς φορείς.

Genel Bakış / Ikhtisar

- 1 Kapak / Penutup
- 2 Conta / Segel
- 3 Çırpma teli / Pengocok
- 4 Yay / Pegas
- 5 Sürahi / Tabung
- 6 Gösterge ışığı / Lampu Indikator
- 7 Kapasitif tuş / Tombol Kapasitif
- 8 Alt konektör / Konektor Bawah
- 9 Taban konektörü / Konektor Dasar

İçerik / Isi

Genel Bakış / Ikhtisar	94
Güvenlik Önlemleri / Tindakan Pencegahan Keselamatan	95
Hazırlık / Persiapan	103
Servis önerileri / Saran Penyajian	106
Temizleme / Pembersihan	108
Sorun giderme / Penyelesaian Masalah	112
Özellikler / Spesifikasi	114
Garanti / Garansi	114
İmha ve Çevre Koruma / Pembuangan dan Perlindungan Lingkungan	115


Güvenlik Önlemleri

 **DİKKAT / UYARI**

 **ELEKTRİK TEHLİKESİ**

 **HASARLI GÜÇ KABLOSUNU PRİZDEN ÇIKARIN**

Bu kılavuzun en az bir kopyası, bakım ve yönetim personelinin her zaman kolaylıkla ulaşabileceği bir yerde muhafaza edilmelidir.

 **DİKKAT:** bu talimatlar cihazın ayrılmaz bir parçasıdır. Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce tüm talimatları okuyun ve bir sonraki kullanıcıya aktarın.

 **Ölümcül elektrik çarpması ve yangın riskinden kaçın**

- Tabanı yalnızca uygun, topraklı bir prize takın. Güç kaynağının voltajının, tip plakasında belirtilenle aynı olduğundan emin olun.

- Cihaz sadece kendi tabanı ile kullanılmalıdır.
- Cihaz için önerilmeyen aksesuarların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmalara neden olabilir.
- Cihazın bağlantısını kesmek için hazırlıkları durdurun, ardından fişini prizden çekin.
- Fişi prizden çıkarırken kablosundan değil fişinden çekin, aksi halde kablo zarar görebilir.
- Kabloyu keskin kenarların üzerindeyken çekmeyin, kelepçeleysin veya serbestçe sarkmasını sağlayın. Kabloyu ısı ve nemden uzak tutun.
- Tehlikeleri önlemek için cihazı asla radyatör, ocak, gaz brülörü ve benzeri sıcak yüzeylere koymayın.
- Cihaz arızalanmışsa, düşmüşse veya herhangi bir şekilde hasar görmüşse, kablosu veya fişi hasarlıysa çalıştırmayın. Hasarlı bir kablo, fiş veya cihaz elektrik çarpmalarına, yangınlara ve yangına neden olabilir. Kontrol, onarım veya elektrik veya mekanik ayarlama için cihazı en yakın **Nespresso** yetkili

Güvenlik Önlemleri

servise gönderin.

- Kısa güç kaynağı kabloları, dolaşıklıkta veya uzun kabloya takılabilmeyen kaynaklanan riskleri azaltır.
- Kullanımına özen gösterilmesi durumunda daha uzun (veya ayrılabilir) kablolar kullanılabilir ve:
 - 1) İşaretili elektriksel değer, en az cihazın elektriksel değeri kadar olmalıdır.
 - 2) topraklama tipi 3 telli bir kablo kullanılmalıdır.
 - 3) kablo(lar), herhangi bir kişi tarafından çekilebileceği veya takılabileceği tezgah veya masa üstüne asılmayacak şekilde düzenlenmelidir.
- Bir uzatma kablosu kullanımı gerekiyorsa, yalnızca iletkeni en az 1,5 mm² kesite sahip veya topraklanmış giriş gücüne sahip uygun bir elektrik kablosu kullanın.
- Sıcak gaz veya elektrikli brülörün üzerine ya da yanına, ısıtılmış fırına, radyatörlere ya da ocaklara koymayın. Daima yatay, sabit ve düz bir yüzeye yerleştirin. Yüzey sıcağa ve su,

kahve, süt gibi sıvılara dayanıklı olmalıdır.

- Konektörün üzerine dökülmeyi önlemek için uyarı.
- Isıtma yüzeyi kullanımdan sonra ekstra ısıya maruz kalır.
- İdeal süt köpüğü için, tam veya yarım yağlı ve soğuk UHT (yaklaşık 4-6 ° C) süt kullanın.
- Sütü tarifleriniz için soya, badem veya yulaf sütü kullanabilirsiniz. Laktoz intoleransı veya süt alerjisi olan kişilere, farklı bir cihaz kullanması tavsiye edilir.
- Bu cihaz süt tozu, zenginleştirilmiş, aromalı veya özel süt veya sıvı ürün kullanımına uygun değildir.

Cihazın kullanımından kaynaklanabilecek hasarları önleyin

- Cihazı çalışırken asla yanından ayrılmayın. Çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun. Cihaz, yalnızca yeterli tecrübeye ve bilgiye sahip, fiziksel, duyuşsal ve zihinsel olarak makineyi bu talimatlara uygun olarak güvenli bir şekilde

kullanabilen kişilerce kullanılmalıdır.


- Bu cihazın sadece evlerde, mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanlarında, çiftlik evleri ve benzer yerlerde kullanılması uygundur.
- Ofis binası, otel bakım ve yönetim personeli için, servis işlemleri yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Bu makine, makinenin güvenli kullanımı konusunda talimat almaları ve içerdiği riskler hakkında tamamen bilinçlendirilmeleri halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve bedensel, duysal ve zihinsel engelleri olan kişiler ile deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Hazırlık boyunca kapağı her zaman kapalı tutun.
- Hazırlık sırasında kapak çıkarılırsa yanıklar oluşabilir.
- Sıcak sıvı içeren cihazı taşıırken çok dikkatli olunmalıdır.
- Açık havada kullanmayın.
- Cihazı kullanım amacı dışında bir şey için kullanmayın.

- Cihaz, bu talimatlara göre içecekler hazırlamak için tasarlanmıştır. Başka amaçlar, hatalı çalıştırma veya **Nespresso** yetkili servisleri dışında gerçekleşen onarımlar için sorumluluk kabul edilmez. Bu gibi durumlarda garantili hizmetler de hariç tutulur.
- Makineyi açmayın. Makinenin içinde tehlikeli voltaj vardır!

Cihaz temizliği sırasında oluşabilecek hasarlardan kaçının

- Cihazı uzun süre kullanılmadığında veya temizlemeden önce fişten çıkartın. Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce ve cihazı temizlemeden önce soğumaya bırakın. Temizlemeden önce cihazı tabanından çıkarın.

TR Güvenlik Önlemleri

-  Lütfen kullanmadan önce Aeroccino'nun tabanının ve tabanın altındaki alanın ve özellikle bağlantı alanının kuru olduğundan emin olun. Elektrik ve su birlikte ölümcül elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Yangına, elektrik çarpmasına ve yaralanmalara karşı korunmak için kabloyu, fişi, tabanı ve sürahiyi suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
- Aeroccino'nun sürahiyi dahil olmak üzere, tabanı hariç tüm bileşenleri bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak 70 ° C'den yüksek bir sıcaklıkta yıkanamaz.
- Aeroccino düşürülürse, lütfen onu artık kullanmayın. Düşmeyle ilgili oluşabilecek küçük çatlaklardan elektrik bölmesine su girme riski vardır. Ünite düşerse bulaşık makinesinde yıkanamaz.
- Temizlik ve bakım, 8 yaşından büyük ve denetimli olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve

kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Tindakan Pencegahan Keselamatan



PERINGATAN



BAHAYA LISTRIK



LEPASKAN SAMBUNGAN KABEL LISTRIK YANG RUSAK

Setidaknya satu salinan manual ini harus disimpan di lokasi yang tersedia setiap saat untuk staf pemeliharaan dan manajemen.



PERHATIAN: Instruksi ini adalah bagian dari alat. Baca semua instruksi dan semua instruksi keselamatan sebelum mengoperasikan alat. Simpan instruksi ini dan berikan ke pemilik selanjutnya.



Hindari resiko sengatan listrik yang fatal dan resiko kebakaran

- Hanya sambungkan dudukan ke soket daya yang dibumikan.

Pastikan tegangan sumber daya sama dengan spesifikasi yang tertulis pada pelat.

- Mesin hanya digunakan dengan dudukan yang disediakan.
- Penggunaan aksesori tambahan yang tidak direkomendasikan untuk alat dapat mengakibatkan kebakaran, sengatan listrik atau cedera pada pengguna.
- Untuk melepaskan mesin dari listrik, hentikan persiapan apa pun, lalu cabut steker dari stopkontak.
- Lepaskan sambungan listrik dengan mencabut dengan tidak menarik kabelnya langsung, karena ini dapat merusak kabel.
- Jangan menarik kabel melewati ujung yang tajam, menjepitnya atau membiarkannya menggantung. Jauhkan kabel dari panas dan lembab.
- Untuk menghindari bahaya, jangan meletakkan mesin di atas atau di samping permukaan yang panas seperti radiator, kompor, pembakar gas atau sejenisnya.
- Jangan operasikan mesin dengan kabel atau steker yang

Tindakan Pencegahan Keselamatan

rusak atau jika mesin tidak berfungsi, jatuh atau rusak karena sebab apapun. Kabel, steker atau alat yang rusak dapat menyebabkan sengatan listrik, bahaya terbakar, dan kebakaran. Kembalikan mesin ke fasilitas servis resmi terdekat untuk pemeriksaan, perbaikan, atau penyesuaian listrik atau mekanik.

- Kabel catu daya yang pendek mengurangi risiko akibat terjatuh atau tersandung kabel yang panjang.
- Kabel yang lebih panjang (atau yang dapat dilepas) dapat digunakan jika dalam penggunaannya dilakukan dengan hati-hati, dan:
 - 1) Rating listrik setidaknya sama besar dengan peringkat listrik alat
 - 2) Menggunakan kabel tipe 3-kawat yang dibumikan
 - 3) kabel diatur agar tidak menggantung di atas meja, di mana kabel dapat ditarik atau menyebabkan tersandung.
- Jika kabel ekstensi diperlukan, gunakan hanya kabel yang

- dibumikan dengan penampang konduktor minimal 1,5 mm².
- Jangan letakkan di atas atau di dekat pembakar gas atau listrik, di dalam oven yang dipanaskan, radiator atau kompor gas. Selalu letakkan di atas permukaan yang stabil dan rata. Permukaan harus tahan terhadap panas dan cairan, seperti air, kopi, susu, atau sejenisnya.
- Hindari bahaya tumpahan pada konektor.
- Permukaan elemen masih berpotensi panas setelah penggunaan.
- Untuk menghasilkan buih yang bagus, gunakan UHT atau susu skim yang sudah didinginkan atau semi skim (sekitar 4-6 °C).
- Bisa menggunakan susu kedele atau almond atau oat sebagai penggantinya. Untuk yang mempunyai alergi dengan susu, direkomendasikan untuk memakai peralatan yang terpisah.
- Peralatan ini tidak cocok untuk dipakai dengan produk yang lain seperti susu formula, susu bubuk atau susu dengan perasa.

Menghindari kemungkinan bahaya saat mengoperasikan mesin

- Jangan meninggalkan alat tanpa pengawasan selama operasi. Jauhkan dari jangkauan anak-anak. Alat ini hanya untuk digunakan oleh orang yang memiliki pengalaman dan pengetahuan yang cukup dan secara fisik, sensorik, dan mental mampu mengoperasikan mesin secara aman sesuai dengan petunjuk ini.
- Alat ini dimaksudkan untuk digunakan di rumah tangga dan aplikasi serupa hanya seperti: area dapur staf di toko, kantor dan lingkungan kerja lainnya, rumah pertanian.
- Untuk gedung kantor, pemeliharaan hotel, dan staf manajemen, servis harus dilakukan oleh fasilitas servis resmi.
- Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas, serta orang-orang dengan kemampuan fisik, sensorik, mental yang kurang atau kurang pengalaman, hanya jika

mereka telah diberi pengawasan dan instruksi mengenai penggunaan alat dengan cara yang aman dan memahami bahaya yang terlibat. Anak-anak tidak boleh bermain-main dengan alat ini.

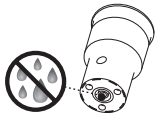
- Selalu pastikan penutup dalam kondisi tertutup selama persiapan.
- Panas dapat terjadi jika tutup dilepas selama persiapan.
- Agar sangat berhati-hati saat memindahkan alat yang berisi cairan panas.
- Jangan gunakan di luar ruangan.
- Jangan menggunakan mesin untuk hal lain selain dari yang dimaksudkan.
- Mesin ini dimaksudkan untuk menyiapkan minuman sesuai dengan instruksi ini. Tidak ada pertanggungjawaban yang diterima untuk tujuan lain, pengoperasian yang salah atau perbaikan non-profesional. Layanan yang dijamin juga tidak termasuk dalam kasus tersebut.

Tindakan Pencegahan Keselamatan

- Jangan membuka mesin. Bahaya tegangan listrik di dalam mesin.

Menghindari kemungkinan bahaya saat membersihkan alat

- Cabut steker mesin jika tidak digunakan dalam waktu lama dan sebelum dibersihkan. Biarkan dingin sebelum menambah atau melepas komponen, dan sebelum membersihkan mesin. Lepaskan mesin dari dudukan sebelum membersihkan.



Harap pastikan bagian bawah Aeroccino dan area di bawah dudukan dalam keadaan kering sebelum digunakan, terutama area konektor. Listrik dan air bersama-sama

- dapat menyebabkan sengatan listrik yang fatal.
- Untuk melindungi dari kebakaran, sengatan listrik dan cedera, jangan merendam kabel, colokan, dudukan dan

tabung ke dalam air atau cairan lain.

- Semua komponen Aeroccino, termasuk tabung, aman untuk dicuci dengan mesin pencuci piring, kecuali dudukan, tetapi tidak dapat dicuci dengan suhu lebih tinggi dari 70 °C.
- Jika Aeroccino pernah terjatuh, jangan gunakan lagi. Ada resiko air dapat memasuki kompartemen listrik melalui retakan kecil yang mungkin dihasilkan saat terjatuh. Unit tidak lagi aman untuk dicuci dengan mesin pencuci piring jika pernah terjatuh.
- Pembersihan dan pemeliharaan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali mereka berusia lebih dari 8 tahun dan diawasi. Jauhkan mesin dan kabelnya dari jangkauan anak-anak di bawah usia 8 tahun.

SIMPAN PETUNJUK INI

Hazırlık / Persiapan

⚠ **UYARI:** Elektrik çarpması ve yangın riski! Süt köpürtücüsünün alt tarafının ve tabanın altındaki alanın kuru olduğundan emin olun. Cihaz arızalanmışsa, düşmüşse veya herhangi bir şekilde hasar görmüşse, kablosu veya fişi hasarlıysa çalıştırmayın. Hasarlı bir kablo, fiş veya cihaz elektrik çarpmalarına, yanıklara ve yangına neden olabilir.

PERINGATAN: Risiko sengatan listrik dan kebakaran! Pastikan sisi bawah pembuih susu dan area di bawah dudukannya kering. Jangan operasikan alat dengan jika kabel atau steker rusak atau jika tidak berfungsi, pernah terjatuh atau rusak karena apa pun. Kabel, steker atau mesin yang rusak dapat menyebabkan sengatan listrik, terbakar, dan kebakaran.

ÖNERI: İdeal süt köpüğü için, tam veya yarım yağlı ve soğuk UHT (yaklaşık 4-6 ° C) süt kullanın. Hijyen koşullarını sağlamak için, sadece soğutulmuş, taze açılmış ve ısı işlem görmüş (pastörize) süt kullanın. Dondurulmuş süt köpürmez. Hijyenik koşullar ve ekipmanın uygun şekilde bakımı için, özel olarak zenginleştirilmiş sütler, süt tozu veya aromalı sütler kullanmayın. Şurup, şeker, kakao ve benzeri malzemeler doğrudan süt sürahisine eklenmemelidir. Bu, hazırlık sırasında kaplamaya zarar verebilir. Tercihinize göre soya, badem veya yulaf sütü kullanabilirsiniz. Uyarı: bitkisel bazı içecekler gluten, badem, soya gibi alerjenler içerir ve besin alerjisi olan kişilerce dikkatli bir şekilde kullanılmalıdır. Süt köpüğünün yoğunluğu, sütün türüne ve sıcaklığına bağlıdır.

TIPS: Untuk buih susu yang optimal, gunakan susu semi skim dingin pada suhu lemari es (sekitar 4-6 ° C). Untuk menjamin kondisi kebersihan, gunakan susu yang melewati perlakuan panas (pasteurisasi), didinginkan & yang baru dibuka. Susu yang sudah dibekukan tidak akan berbuih. Untuk memastikan kondisi higienis dan perawatan peralatan yang tepat, sangat disarankan untuk tidak menggunakan susu yang diperkaya khusus, susu bubuk yang dilarutkan, atau susu perasa. Sirup, gula, bubuk coklat atau bahan tambahan lainnya tidak boleh ditambahkan langsung ke dalam jug. Ini dapat merusak lapisan selama persiapan. Bisa menggunakan susu kedele, almond atau oat. Perhatian, produk minuman vegetarian mengandung alergi (gluten, almond, kedele) dan harus ditangani secara hati-hati untuk konsumen yang mempunyai alergi terhadap makanan tertentu. Volume dari buih tergantung dari sumber minuman yang dipakai dan temperaturnya.

Hazırlık / Persiapan

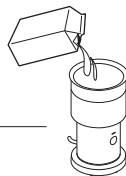


- 1** İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra cihazı temizlik talimatlarına göre temizleyin. Çırpma telini süt sürahisine yerleştirin. Sıcak süt hazırlamak istiyorsanız, yayı ve çırpma telini çıkarın.

Bersihkan sebelum penggunaan pertama dan setelah setiap penggunaan sesuai dengan instruksi pembersihan. Tempatkan pengocok ke dalam tabung. Lepaskan pegas ke pengocok jika Anda ingin menyiapkan susu panas.



Sıcak ve soğuk süt köpüğü hazırlığı için maksimum seviye
Level maksimum untuk persiapan buih susu panas dan dingin



Sıcak süt hazırlığı için maksimum seviye
Level maksimum untuk persiapan susu panas

- 2** Süt köpürtücüsünü iki "Max" seviye göstergesinden birine kadar doldurun: En düşük "Max" seviye göstergesi (225 ml) sıcak ve soğuk süt köpüğü hazırlamak içindir. En yüksek "Max" seviye göstergesi (400 ml) sıcak süt hazırlamak içindir. İyi bir süt köpüğü kalitesi sağlamak için süt köpürtücüyü en az "Min" seviye göstergesine (120 ml) kadar doldurun.

Isi pembuih susu hingga salah satu dari dua indikator level "Max": Indikator level "Max" terendah (225 ml) adalah untuk persiapan buih susu panas dan dingin. Indikator level "Max" tertinggi (400 ml) adalah untuk persiapan susu panas. Isi pembuih susu setidaknya hingga indikator level "Min" (120 ml), untuk memastikan kualitas busa susu yang baik.



- 3** Kapağı sürahiye koyun. Sürahiye tabana yerleştirmeden önce fişin kuru olduğundan emin olun. Işık göstergesi beyaz yanar ve cihaz bir ses çıkarır. Cihaz kullanıma hazırdır.

Tempatkan tutupnya di kendi. Pastikan konektornya sudah kering sebelum Anda memasang kendi ke dudukan. Lampu indikator akan menyala putih dengan singkat dan alat mengeluarkan suara. Alat siap digunakan.

- 4** Düğmeye basarak süt hazırlığınızı seçin. Sıcak süt köpüğü için, başlatmak için düğmeye kısa basın. Gösterge ışığı turuncu renkte yanıp söner. Soğuk süt köpüğü için, düğmeyi en az 2 saniye basılı tutun. Işık göstergesi mavi yanıp söner.



Pilih persiapan susu Anda dengan menekan tombol. Untuk persiapan susu panas, tekan sebentar tombol untuk memulai. Indikator lampu berkedip oranye. Untuk buih susu dingin, tekan terus tombol setidaknya selama 2 detik. Lampu indikator berkedip biru.

- 5** Sıcak süt köpüğünün hazırlanması en fazla yaklaşık 120 saniye, soğuk süt köpüğü 90 saniye, sıcak süt ise 180 saniye sürer. Hazırlık, herhangi bir zamanda düğmeye basılarak veya Aeroccino'yu tabandan çıkararak durdurulabilir. Köpüğü sürahide toplamak için sadece metal olmayan bir kaşık kullanın. Cihaz hazırlığın sonunda bir ses çıkarır.




Persiapan buih susu panas memakan waktu sekitar maks. 120 detik, maks. 90 detik untuk buih susu dingin, dan maks. 180 detik untuk susu panas. Persiapan dapat dihentikan kapan saja dengan menekan tombol atau melepas Aeroccino dari dudukan. Gunakan hanya sendok non-logam untuk mengumpulkan busa di dalam tabung. Alat mengeluarkan suara di akhir persiapan.



- 6** Cihaz hazırlandıktan sonra otomatik olarak kapanır. Cihazı AÇMAK için düğmesine basın.

Alat mati secara otomatis setelah persiapan. Tekan tombol untuk mengaktifkan alat.

Çırpma teli Pengocok	Hazırlık Persiapan	Fonksiyon Fungsi	Minimum kapasite Kapasitas Minimum	Maksimum kapasite Kapasitas Maksimum	Talimatlar Instruksi	Yaklaşık maksimum hazırlanma süresi Perkiraan waktu persiapan maksimum
	Sıcak süt köpüğü Buih susu panas	Köpürtme ve ısıtma Membuihkan dan memanaskan	120 ml süt 120 ml susu	225 ml süt 225 ml susu	Kısa basma > Turuncu ışık Tekan Sebentar > Lampu Oranye	120 saniye 120 detik
	Soğuk süt köpüğü Buih susu dingin	Sadece köpürtme Hanya membuihkan	120 ml süt 120 ml susu	225 ml süt 225 ml susu	Uzun basma (2 saniye) > Mavi ışık Tekan Lama (2 detik) > Lampu Biru	90 saniye 90 detik
	Sıcak süt Susu panas	Sadece ısıtma Hanya memanaskan	120 ml süt 120 ml susu	400 ml süt 400 ml susu	Kısa basma > Turuncu ışık Tekan Sebentar > Lampu Oranye	180 saniye 180 detik

Servis önerileri / Saran Penyajian

İçecek Minuman	Fonksiyon Fungsi	Seviye göstergesi Indikator level	Talimatlar Instruksi
Cappuccino (3 kişilik) Cappuccino (3x)	Sıcak süt köpüğü Buih susu panas	MAX 	225 ml soğuk süt köpüğü. 3 kapuçino bardağı ölçüsünde bir ristretto (25 ml) veya bir espresso (40 ml) ekstrakte edin. Köpüklü sütü her birinin üzerine eşit olarak dökün. Buih 225 ml susu dingin. Ekstrak Ristretto (25 ml) atau Espresso (40 ml) dalam 3 cangkir Cappuccino. Tuang susu yang berbuih secara merata di atas masing-masing.
Large Cappuccino Cappuccino Large	Sıcak süt köpüğü Buih susu panas	MIN	120 ml soğuk süt köpüğü. Bir Reçete camına bir Çift Espresso (80 ml) veya 2 kapsül Espresso (40 ml) ekstrakte edin. Üzerine süt köpüğünü dökün. Buih 120 ml susu dingin. Ekstrak Double Espresso (80 ml) atau 2 kapsul Espresso (40 ml) dalam gelas Resep. Tuang susu yang berbuih di atas.
Latte Macchiato Latte Macchiato	Sıcak süt köpüğü Buih susu panas	MIN	120 ml soğuk süt köpürtün. Köpürtülmüş sütü bir tarif bardağına dökün. Üzerine Espresso (40 ml) ekleyin. Buihkan 120 ml susu dingin. Tuang buih susu ke dalam gelas resep, kemudian tambahkan ekstrak espresso (40 ml).
Large Latte Macchiato Latte Macchiato Large	Sıcak süt köpüğü Buih susu panas	MAX 	225 ml soğuk süt köpürtün. Köpürtülmüş sütü bir tarif bardağına dökün. Üzerine çift Espresso (80 ml) veya 2 kapsül Espresso kahve (40 ml) ekleyin. Buihkan 225 ml susu dingin. Tuang buih susu ke dalam gelas resep, kemudian tambahkan ekstrak double espresso (80 ml) atau ekstrak 2 kapsul espresso (40 ml).
Iced Latte Macchiato (2 kişilik) Iced Latte Macchiato (2x)	Soğuk süt köpüğü Buih susu dingin	MAX 	225 ml soğuk süt köpürtün. İki tarif bardağına da 3'er adet büyük buz küpü koyun. Köpürtülmüş sütü tarif bardaklarına dökün. Her bir bardağa Espresso (40 ml) ekleyin. Buihkan 225 ml susu dingin. Isi 2 gelas resep dengan es batu lalu tuangkan buih susu. Kemudian tambahkan ekstrak espresso (40 ml).

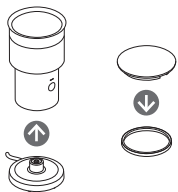
İçecek Minuman	Fonksiyon Fungsi	Seviye göstergesi Indikator level	Talimatlar Instruksi
Large Iced Latte Macchiato Iced Latte Macchiato Large	Soğuk süt köpüğü Buih susu dingin	MIN	120 ml soğuk sütü köpürtün. Köpürtülmüş sütü, tarif bardağına koyduğunuz 3 büyük buz küpünün üzerine dökün. Üzerine çift Espresso (80 ml) veya 2 kapsül Espresso kahve (40 ml) ekleyin. Buihkan 120 ml susu dingin. Tuangkan ke dalam gelas resep yang berisi 3 buah es batu, kemudian tambahkan ekstrak double espresso (80 ml) atau ekstrak 2 kapsul espresso (40 ml).
Freddo Cappuccino (2 kişilik) Freddo Cappuccino (2x)	Soğuk süt köpüğü Buih susu dingin	MAX	 225 ml soğuk sütü köpürtün. 2 kere hazırladığınız çift çekim Espresso (80 ml) veya 2 kere hazırladığınız 2 kapsül Espresso kahveyi (40 ml) iki tarif bardağındaki 3 büyük buz küpün üzerine ekleyin. Köpürtülmüş sütü her birinin üzerine eşit miktarda dökün. Buihkan 225 ml susu dingin. Siapkan 2 gelas resep yang masing-masing berisi 3 buah es batu, kemudian ekstrak double espresso (80 ml) atau ekstrak 2 kapsul espresso (40ml) dalam masing-masing gelas, lalu bagi dua buih susu dan tuangkan ke masing-masing gelas.
Large Freddo Cappuccino Freddo Cappuccino Large	Soğuk süt köpüğü Buih susu dingin	MIN	120 ml soğuk sütü köpürtün. Çift Espresso (80 ml) veya 2 kapsül Espresso kahveyi (40 ml) tarif bardağına koyduğunuz 3 büyük buz küpünün üzerine ekleyin. Köpürtülmüş sütü üzerine dökün. Buihkan 120 ml susu dingin. Ekstraksi double espresso (80 ml) atau 2 kapsul espresso (40 ml) ke dalam gelas resep yang berisi 3 buah es batu. Tuangkan buih susu keatasnya.
Caffè Latte Caffè Latte	Sıcak süt Susu panas	MAX	 Çift Espresso (80 ml) veya 2 kapsül Espresso kahveyi (40 ml) büyük bir tarif bardağına ekleyin. Üzerine fazla miktarda sıcak süt dökün. Ekstraksi double espresso (80 ml) atau 2 kapsul espresso (40 ml) ke dalam cangkir besar. Tuangkan banyak susu panas keatasnya.

Temizleme / Pembersihan

⚠ **DİKKAT:** Cihazı her kullanımdan hemen sonra temizleme talimatlarına göre temizleyin. Temizlemeden önce sıcak suyla durulayın. Temizlem işleminden sonra cihaz hala kirliyse, 30 dakika sıcak suya daldırın ve tekrar temizleyin. Tabanın temizlenmesi gerektiğinde, önce fişini çekin ve sadece nemli bir bez kullanın. Tabanı, bulaşık makinesinde yıkamayın ve suya batırmayın. Aşındırıcı temizlik malzemeleri, keskin nesnelere, fırçalar kullanmayın: çizilme riski vardır ve sürahi kaplamasına zarar verebilir. İç kaplamaya zarar verebileceğinden, cihazı doğrudan bulaşık makinesi piminin üzerine yerleştirmeyin. Süt sürahisinin alt kısmı ıslaksa, taban konektörüyle tekrar temas etmeden önce kurulayın. Cihazı suya daldırmayın ve arızalanmış, düşürülmüş veya herhangi bir şekilde hasar görmüş bir kablo veya fişi suyla temizlemeyin. Hasarlı bir kablo, fiş veya cihaz elektrik çarpmalarına, yanıklara ve yangına neden olabilir. Kontrol, onarım veya elektrik veya mekanik ayarlama için cihazı **Nespresso** yetkili servisine gönderin.

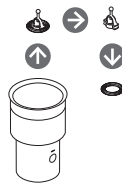
PERHATIAN: Bersihkan alat segera setelah setiap penggunaan sesuai dengan petunjuk pembersihan. Bilas dengan air panas sebelum dibersihkan. Jika alat masih kotor setelah proses pembersihan, rendam dalam air panas selama 30 menit dan bersihkan lagi. Jika dudukannya perlu dibersihkan, cabut dulu kabelnya dan gunakan hanya kain lembab. Jangan merendam bagianudukan dalam air atau memasukkannya ke dalam mesin pencuci piring. Jangan gunakan bahan pembersih abrasif, benda tajam, sikat: risiko goresan dan kerusakan pada lapisan tabung. Jangan letakkan langsung di atas pin mesin cuci piring karena dapat merusak lapisan dalam. Jika bagian bawah tabung basah, keringkan sebelum memasangnya kembali ke konektor dasar. Jangan merendam alat ini ke dalam air atau mencucinya dengan kabel atau colokan yang rusak atau jika tidak berfungsi, jatuh, atau rusak

dengan cara apa pun. Kabel, steker atau mesin yang rusak dapat menyebabkan sengatan listrik, terbakar, dan kebakaran. Kembalikan alat ke fasilitas servis resmi terdekat untuk pemeriksaan, perbaikan, atau penyesuaian listrik atau mekanik.



- 1** Süt sürahisini tabandan çıkarın.
Contayı kapaktan çıkarın.

Lepaskan tabung dari dudukan. Lepaskan segel dari tutupnya.



- 2** Çırpıcıyı sürahidan ve yayı çırpıcıdan çıkarın.

Lepaskan pengocok dari tabung, dan pegas dari pengocok.

Temizleme / Pembersihan



3 A: Bulařık makinesinde yıkama: Taban hariç tüm parçaları bulařık makinesinde en fazla 70° C'de yıkayın.

A: Mesin Pencuci Piring: tempatkan semua bagian kecuali dudukan di mesin pencuci piring maksimum 70 °C.

B: Elde yıkama: İç sürahiye, contayı, kapađını, çırpma teli ve yayını deterjanla yıkayın ve ılık/sıcak suyla durulayın. Ekipmanın yüzeyine zarar verebilecek aşındırıcı malzemeler kullanmayın.

B: Cuci dengan tangan: cuci bagian dalam tabung, segel, penutup, pengocok, dan pegas dengan deterjen dan bilas dengan air hangat / air panas. Jangan gunakan bahan abrasif yang dapat merusak permukaan peralatan.

i Cihazı her kullanımdan hemen sonra temizleyin. Temizlemeden önce sıcak suyla durulayın. Temizlem işleminden sonra cihaz hala kirliyse, 30 dakika sıcak suya daldırın ve tekrar temizleyin.

Bersihkan alat segera setelah setiap penggunaan. Bilas dengan air panas sebelum dibersihkan. Jika alat masih kotor setelah proses pembersihan, rendam dalam air panas selama 30 menit dan bersihkan lagi.



- 4 Tüm parçaları temiz bir havlu, bez veya kağıtla kurulaşın ve tüm parçaları birleştirin. Çırpma teli ve yayın yeniden monte edildiğinden ve doğru konumda olduğundan emin olun.

Keringkan semua bagian dengan handuk, kain atau kertas yang bersih dan pasang kembali semua bagian. Pastikan pengocok dan pegas dipasang kembali dan dalam posisi yang benar.



- 5 Bir sonraki kullanımdan önce konektörün ve girintili alanların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Pastikan konektor dan area tersembunyi bersih dan kering sebelum digunakan lagi.

⚠ DİKKAT: Konektörde görünür hasar/çatlak veya su kalmamasını sağlamak için montaj sırasında tüm parçaları inceleyin. Hasar durumunda, cihaz kullanılmamalıdır.

PERHATIAN: Periksa semua bagian saat pemasangan kembali untuk memastikan tidak ada kerusakan / retakan yang terlihat, atau sisa air dalam konektor. Jika terjadi kerusakan, perangkat tidak boleh digunakan.

Sorun giderme

Cihaz çalışmıyor.

- Süt sürahisini tabana doğru şekilde yerleştirdiğinizden ve çırpma telini sürahinin içine doğru şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.

Kaliteli süt köpüğü standartlara uygun değil veya süt yakılmış.

- İdeal süt köpüğü için, yarım yağlı ve soğuk (yaklaşık 4-6 ° C) UHT süt kullanın. Hijyen koşullarını sağlamak için, sadece soğutulmuş, taze açılmış ve ısıtılmış işlem görmüş (pastörize) süt kullanın. Dondurulmuş süt köpürmez. Hijyenik koşullar ve ekipmanın uygun şekilde bakımı için, özel olarak zenginleştirilmiş sütler, süt tozu veya aromalı sütler kullanmayın.

- Süt sürahisinin ve çırpma teli temiz olduğundan emin olun.

- Özel olarak zenginleştirilmiş sütler, süt tozu veya aromalı sütler kullanmamanız önemle tavsiye edilir.

Gösterge ışığında kırmızı ışık hızla yanıp sönüyor (hata).

- Cihaz çok sıcak: süt sürahisini soğuk suyla temizleyin.

- Çırpma telinin sürahinin içine doğru yerleştirildiğinden emin olun.

- Yeterli süt yok: Süt köpürtücüyü "min" seviyesine kadar doldurun.

- Aeroccino'yu temizleyin ve tabanda su olup olmadığını kontrol edin.

- Değişiklik olmazsa **Nespresso Club** ile iletişime geçin.

Süt taşıyor.

- İlgili gösterge seviyesini kontrol edin.

Penyelesaian Masalah

Perangkat tidak mau memulai.

- Pastikan untuk menempatkan tabung dengan benar di dudukan dan pengocok terpasang dengan benar di tabung.

Kualitas buih susu tidak memenuhi standar atau susu terbakar.

- Tips: untuk buih susu yang optimal, gunakan susu semi skim dingin dengan suhu sekitar 4-6 ° C. Untuk menjamin kondisi higienis, gunakan susu yang dipasteurisasi, didinginkan & baru saja dibuka. Susu yang sudah beku tidak akan berbusa.
- Pastikan tabung dan pengocok dalam keadaan bersih.
- Sangat disarankan untuk tidak menggunakan susu yang diperkaya khusus, susu bubuk yang dilarutkan, atau susu berperisa.

Lampu indikator menyala merah dan berkedip cepat (error).

- Perangkat terlalu panas: Bersihkan tabung dengan air dingin.
- Pastikan pengocok terpasang dengan baik pada tabung.
- Susu tidak cukup: Isi susu sampai tingkat "min".
- Bersihkan Aeroccino dan pastikan bahwa tidak ada air pada bagian dudukan.
- Jika tidak ada perubahan, hubungi **Nespresso**.

Susu Meluap.

- Periksa level indikator yang sesuai.
-

Özellikler / Spesifikasi

Aeroccino XL 4392



EU/CH/GB/ZA: 220-240 V, 50/60 Hz, 475-560 W

Garanti / Garansi

Nespresso, bu ürünü malzeme ve işçilik kusurlarına karşı satın alma tarihinden itibaren iki yıl süreyle garanti eder. Bu süre zarfında, **Nespresso** kendi takdirine bağlı olarak, herhangi bir kusurlu ürünü ücretsiz olarak onaracak veya değiştirecektir. Değiştirilen ürünler veya tamir edilen parçalar, orijinal garantisinin yalnızca süresi bitmemiş kısmı veya altı ay (hangisi daha büyükse) garanti kapsamında olacaktır. Bu sınırlı garanti kaza, yanlış kullanım, yanlış bakım veya normal aşınma ve yıpranmadan kaynaklanan herhangi bir kusur için geçerli değildir. Yürürlükteki yasaların mecbur tuttuğu haller dışında, bu sınırlı garantisinin şartları, ürünün size satılması için geçerli olan zorunlu yasal hakları hariç tutmaz, kısıtlamaz veya değiştirmez ve bunlara ek olarak verilir. Ürününüzün arızalı olduğuna inanıyorsanız, tamir için nereye göndereceğiniz veya alacağınızla ilgili talimatlar için **Nespresso Club** ile iletişim kurun. İletişim bilgileri için lütfen www.nespresso.com adresini ziyaret edin.

Nespresso menjamin produk ini terhadap kerusakan material dan pengerjaan untuk jangka waktu dua tahun sejak tanggal pembelian. Selama periode ini, **Nespresso** akan memperbaiki atau mengganti, atas kebijakannya sendiri, semua produk yg rusak tanpa biaya kepada pemilik. Garansi untuk produk pengganti atau suku cadang yang diperbaiki akan dijamin hanya selama sisa waktu garansi asli yang belum kedaluwarsa atau selama enam bulan, mana yang lebih besar. Jaminan terbatas ini tidak berlaku untuk kerusakan apa pun yang disebabkan oleh kecelakaan, penyalahgunaan, perawatan yang tidak benar, atau keausan normal. Kecuali sejauh diizinkan oleh undang-undang yang berlaku, ketentuan garansi terbatas ini tidak mengecualikan, membatasi atau memodifikasi hak hukum wajib yang berlaku untuk penjualan produk kepada Anda. Jika Anda yakin produk Anda rusak, hubungi **Nespresso** untuk instruksi ke mana harus mengirim atau membawanya untuk diperbaiki. Silakan kunjungi situs web kami di www.nespresso.com untuk rincian kontak.

İmha ve Çevre Koruma / Pembuangan dan Perlindungan Lingkungan



İmha


Cihazınız, geri kazanılabilen veya geri dönüştürülebilir değerli malzemeler içermektedir. Kalan atık malzemelerin farklı tiplere ayrılması değerli hammaddelerin geri dönüşümünü kolaylaştırır. Cihazı bir toplama noktasına bırakın. İmha etme konusunda yerel yetkililerden bilgi alabilirsiniz.



Pembuangan

Mesin anda mengandung bahan berharga yang dapat diambil kembali atau didaur ulang. Pemisahan bahan limbah yang tersisa menjadi berbagai jenis akan memfasilitasi daur ulang bahan baku yang berharga. Tinggalkan mesin anda di tempat pengumpulan. Anda dapat memperoleh informasi tentang pembuangan dari pihak berwenang setempat.

التخلص من الماكينة وحماية البيئة

التخلص من الجهاز أو تصريفه  يحتوي الجهاز على مواد يمكن استردادها أو إعادة تدويرها. لذلك ننصح بفصل أجزاء الماكينة وفقاً للأنواع المختلفة للمواد المستخدمة حتى يسهل إعادة تدوير المواد الخام. اترك الجهاز عند نقطة الاستلام. يمكنك الحصول على المعلومات اللازمة حول التخلص من الجهاز أو تصريفه من السلطة المحلية في مكان إقامتك.

المواصفات

Aeroccino XL 4392

EU/CH/GB/ZA: 220-240 V, 50/60 Hz, 475-560 W



الضمان

تضمن Nespresso هذا المنتج ضد عيوب المواد والتصنيع لمدة سنتين من تاريخ الشراء. خلال هذه الفترة ستقوم Nespresso إما بإصلاح أو استبدال أي منتج معطل أو يعاني من خلل، وفقاً لتقديرها، مجاناً. وتضمن Nespresso المنتجات البديلة أو الأجزاء التي تم تصليحها للمدة المتبقية من فترة ضمان الجهاز الأصلي أو لفترة ستة أشهر: الفترة الأطول من بينهما. هذا الضمان المحدود لا ينطبق على أي عيب ناتج عن حادث أو سوء استخدام أو صيانة غير سليمة أو تلف ناتج عن الاستهلاك العادي. وبإستثناء الحدّ المسموح به بموجب القانون المعمول به، فإن شروط هذا الضمان المحدود لا تستبعد أو تقيد أو تعدل، وهي مضافة إلى، الحقوق القانونية الإلزامية المطبقة على بيع المنتج للمستهلك. إذا كنت تعتقد أن هناك عيباً في المنتج الذي اشتريته، فاتصل بشركة Nespresso لتحصل على الإرشادات اللازمة بعنوان مركز استلام المنتج لإرساله وتنفيذ الصيانة اللازمة. يرجى زيارة موقعنا الإلكتروني على العنوان www.nespresso.com للتعرف على كيفية الاتصال بنا.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الجهاز لا يعمل.	- تأكد من وضع الإبريق بطريقة صحيحة على القاعدة وأن المخففة متصلة بطريقة صحيحة في الإبريق.
احتراق الحليب أو جودة رغوة الحليب ليست بالمستوى المطلوب.	<ul style="list-style-type: none"> - للحصول على رغوة حليب مثالية استخدم حليب بقر بارد نصف مقشود تتراوح درجة حرارته بين ٤ و٦ درجات مئوية. لضمان شروط النظافة، استخدم الحليب المعالج بالحرارة (مبستر)، والمبرد، ومن عبوة مفتوحة حديثاً فقط. الحليب الذي سبق أن تجمد لا يعطي رغوة. - تأكد أن الجهاز والمخففة نظيفان تماماً. - نوصي بشدة بعدم استخدام الحليب المخضب الخاص والحليب المعاد تشكيله أو الحليب المنثّه.
ضوء الماكينة يومض بسرعة باللون الأحمر (عطل).	<ul style="list-style-type: none"> - حرارة الجهاز مرتفعة: نظف الإبريق بالماء البارد. - تأكد أن المخففة متصلة بطريقة صحيحة في الإبريق. - لا يوجد حليب كافٍ: املا الإبريق بالحليب حتى يصل إلى المستوى «min» (أدنى مستوى). - نظّف آيروتشينو وتأكد من أن القاعدة جافة. - إذا لم يعد الجهاز للعمل بعد ذلك يرجى أن تتصل بنسبريسو.
الحليب يطفح من الإبريق	- التزم بكمية الحليب المحددة بعلامات الحد الأقصى.

⚠ تحذير: افحص جميع القطع التي تعيد تركيبها بعناية لتتأكد من عدم وجود أضرار / تشققات مرئية، أو وجود مياه متبقية عند نقطة الوصل الكهربائي. في حال وجدت أي ضرر يجب عدم استعمال الجهاز.

4 جفف القطع بمنشفة نظيفة أو خرقة أو ورق تنشيف وجمع القطع مع بعضها مجدداً. احرص على إعادة تركيب الخفاقة والنايظ وتثبيتهما في مكانهما بشكل صحيح.



5 احرص على نظافة وجفاف الموصل والمناطق المجوفة قبل الاستخدام التالي.

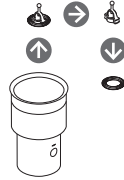


تنظيف الماكينة

1 إنزع الجهاز عن القاعدة قبل التنظيف.
إنزع القفل عن الغطاء.



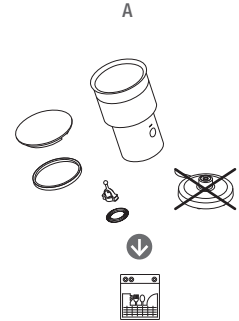
2 أخرج المخفقة من الإبريق والنايـض من المخفقة.



نظّف الجهاز على الفور بعد كل استخدام.
اشطفه بالماء الساخن قبل التنظيف.
إذا كان الجهاز لا يزال متسخًا بعد عملية
التنظيف، فأغمره في ماء ساخن لمدة
ثلاثين دقيقة ونظّفه مجددًا.

3 أ: للغسل بجلاية الصدون: ضع كافة قطع الجهاز
بأستثناء القاعدة في جلاية الصدون بدرجة حرارة
أقصاها 7٠ درجة مئوية / ١٥٨ درجة فهرنهايت.

ب: للغسل باليد: اغسل داخل الإبريق والقفل
والغطاء، والمخفقة والنايـض باستخدام مادة منظفة
ثم اشطف الأجزاء بالماء الدافئ / الحار. لا تستخدم
مواد كاشطة قد تؤدي إلى تلف سطح الجهاز.



تنظيف الماكينة

⚠ **تحذير:** نطّف الجهاز على الفور بعد كل استخدام وفقًا لتعليمات التنظيف. اشطفه بالماء الساخن قبل التنظيف. إذا كان الجهاز لا يزال متسخًا بعد عملية التنظيف، فاغمره في ماء ساخن لمدة ثلاثين دقيقة ونظّفه مجددًا. في حال كانت القاعدة الكهربائية بحاجة لتنظيف كذلك، قم أولاً بسحب المقابس من مقبس الكهرباء، ثم نظف القاعدة بخزقة مبللة. لا تغمر قاعدة الجهاز بالماء أو تضعها في جلاية الصحون. لا تستخدم المواد الكاشطة أو الحادة أو الفرشاة الخشنة لتفادي الخدوش والإضرار بطلاء الجدار الداخلي للإبريق. لا تضع الإبريق مباشرة على دبابيس جلاية الصحون لتفادي الإضرار بطلاء الجدار الداخلي للإبريق. إذا كان الجزء السفلي من الإبريق مبللاً، قم بتجفيفه قبل تثبيته مرة أخرى على القاعدة الكهربائية. يحظر غمر الجهاز في الماء أو تنظيفه بالماء إذا كان به فتيل أو مقبس تالف أو عطل، أو إذا سقط على الأرض أو تعرض للضرر بأي طريقة كانت، فالأسلاك أو المقابس أو الأجهزة الكهربائية التالفة يمكن أن تسبب صدمات كهربائية وحروقا وحرائق. قم بإرجاع الجهاز إلى أقرب مركز خدمة مرخص لفحصه وإصلاحه أو تطبيق التعديلات الكهربائية أو الميكانيكية على الجهاز ليصبح صالحاً للتشغيل من جديد.

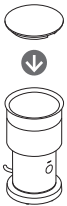
اقتراحات التقديم

المشروب	الوظيفة	مؤشر المستوى	إرشادات التحضير
كابوتشينو (3x)	رغوة حليب ساخن	MAX	٢٢٥ ملم رغوة الحليب البارد. جهّز قهوة ريسيرتو (٢٥ ملم) أو إسبريسو (٤٠ ملم) في ثلاثة أكواب كابوتشينو. اسكب الحليب ذا الرغوة بالتساوي على سطح المشروب في كل كوب من الأكواب الثلاثة.
كابوتشينو كبير	رغوة حليب ساخن	MIN	١٢٠ ملم رغوة الحليب البارد. جهّز إسبريسو مزدوجًا (٨٠ ملم) أو كبسولتين من الإسبريسو (٤٠ ملم) في كوب ريسيبى الزجاجي. اسكب الحليب ذا الرغوة على سطح المشروب في الكوب الزجاجي.
لاتيه ماكياتو	رغوة حليب ساخن	MIN	حضّر ١٢٠ مل من رغوة الحليب البارد. اسكب رغوة الحليب في كوب المقادير. حضّر إسبريسو ٤٠ مل في الكوب.
لاتيه ماكياتو كبير	رغوة حليب ساخن	MAX	حضّر ٢٢٥ مل من رغوة الحليب البارد. اسكب رغوة الحليب في كوب المقادير. حضّر دبل إسبريسو (٨٠ مل) أو كبسولتين إسبريسو (٤٠ مل) في الكوب.
لاتيه ماكياتو مثلج (2x)	رغوة حليب بارد	MAX	حضّر ٢٢٥ مل من رغوة الحليب البارد. إملاً كوبين للمقادير بـ ٣ مكعبات ثلج كبيرة. اسكب رغوة الحليب بالتساوي في الكوبين. حضّر إسبريسو ٤٠ مل في الكوب.
لاتيه ماكياتو مثلج كبير	رغوة حليب بارد	MIN	حضّر ١٢٠ مل من رغوة الحليب البارد. ضع ٣ مكعبات ثلج كبيرة في كوب المقادير ثم أضف رغوة الحليب. حضّر دبل إسبريسو (٨٠ مل) أو كبسولتين إسبريسو (٤٠ مل) في الكوب.
كابوتشينو فريدو (2x)	رغوة حليب بارد	MAX	حضّر ٢٢٥ مل من رغوة الحليب البارد. ضع ٣ مكعبات ثلج كبيرة في كوبين للمقادير ثم حضّر دبل إسبريسو (٨٠ مل) مرتين أو كبسولتين إسبريسو (٤٠ مل) مرتين في كل كوب. اسكب رغوة الحليب بالتساوي في كل كوب.
كابوتشينو فريدو كبير	رغوة حليب بارد	MIN	حضّر ١٢٠ مل من رغوة الحليب البارد. ضع ٣ مكعبات ثلج كبيرة في كوب المقادير ثم حضّر دبل إسبريسو (٨٠ مل) أو كبسولتين إسبريسو (٤٠ مل) في الكوب. أضف رغوة الحليب للكوب.
كافيه لاتيه	حليب ساخن	MAX	حضّر دبل إسبريسو (٨٠ مل) أو كبسولتين إسبريسو (٤٠ مل) في فنجان كبير. أضف الحليب الساخن بسخاء.

مخففة	التحضير	الوظيفة	الحد الأدنى للسعة	الحد الأقصى للسعة	إرشادات الاستعمال	الحد الأقصى التقريبي لوقت التحضير
	رغوة حليب ساخن	تزييد وتسخين الحليب	١٢. مل حليب	٢٢٥ مل حليب	كبسة قصيرة < ضوء، برتقالي	١٢. ثانية
	رغوة حليب بارد	تزييد فقط	١٢. مل حليب	٢٢٥ مل حليب	كبسة طويلة (ثانيتين) < ضوء، أزرق	٩. ثانية
	حليب ساخن	تسخين فقط	١٢. مل حليب	٤٠٠ مل حليب	كبسة قصيرة < ضوء، برتقالي	١٨. ثانية

التحضير

2 إملأ مزجّد الحليب حتى إحدى علامات الحد الأقصى: علامة الحدّ الأقصى الدنيا (٢٢٥ مل) تشير للكمية المناسبة لتحضير رغوة الحليب الساخن البارد علامة الحدّ الأقصى القصوى (٤٠٠ مل) تشير للكمية المناسبة لتحضير رغوة الحليب الساخن. إملأ مزجّد الحليب حتى العلامة الأدنى لتحصل على رغوة حليب بكثافة جيدة.



3 ضع الغطاء على الإبريق. تأكد من جفاف الموصل قبل توصيل الإبريق بقاعدة الكهرياء. يضيء مؤشر الضوء باللون الأبيض وعندها يصدر الجهاز صوتاً. يضيء المؤشر الضوئي لفترة وجيزة باللون الأبيض، وعندها يُصدر الجهاز صوتاً. الجهاز جاهز للاستخدام.

4 اختر إعدادات تحضير الحليب بالضغط على الزر. لتحضير رغوة الحليب الساخن اضغط لفترة وجيزة على الزر للبيد. سيضيء ضوء الماكينة باللون البرتقالي. لتحضير رغوة الحليب البارد اضغط على الزر لثانيتين على الأقل. يومض المؤشر الضوئي باللون الأزرق.

5 يستغرق تحضير رغوة الحليب الساخن ١٢ ثانية تقريباً كحد أقصى و٩ ثانية تقريباً كحد أقصى لرغوة الحليب البارد و١٨ ثانية تقريباً كحد أقصى لتحضير الحليب الساخن. يمكن إيقاف عملية التحضير في أي وقت بالضغط على الزر أو نزع آيروتشينو عن القاعدة. استخدم ملعقة غير معدنية حصراً لجمع الرغوة في الإبريق. يُصدر الجهاز صوتاً في نهاية عملية التحضير.

6 يتوقف الجهاز عن العمل تلقائياً بعد التحضير. اضغط على الزر لتشغيل الجهاز.

التحضير

⚠️ **تحذير:** خطر الحريق والصدمات الكهربائية! تأكد من أن أسفل الجهاز وقاعدته جاف تماماً. لا تُشغل أي جهاز كهربائي منزلي بسلك كهربائي تالف أو يُدخل قابس الجهاز ذو السلك الكهربائي التالف في المقبس. فالأسلاك أو المقابس أو الأجهزة الكهربائية التالفة يمكن أن تسبب صدمات كهربائية وحروقا وحرائق.

نصائح: للحصول على رغوة حليب مثالية استخدم حليب بقر بارد نصف مقشود تتراوح درجة حرارته بين ٤ و ٦ درجات مئوية. لضمان شروط النظافة، استخدم الحليب المعالج بالحرارة (مبستر)، والمبرد، ومن عبوة مفتوحة حديثاً فقط. الحليب الذي سبق أن تجمد لا يعطي رغوة. لضمان الظروف الصحية والصيانة المناسبة للمعدات، نوصي بشدة بعدم استخدام الحليب المخضب الخاص والحليب المعاد تشكيله أو الحليب المنكّه. لا يجب إضافة الشراب المحلى والسكر ومسحوق الشوكولاته أو أي مواد مضافة أخرى مباشرة في إبريق. فهذا قد يؤدي إلى تلف طلاء الجدار الداخلي للجهاز أثناء التحضير. يمكنك استخدام مشروب الصويا أو اللوز أو الشوفان لتحضيراتك. تحذير: تحتوي المشروبات النباتية على مسببات الحساسية (الغلوتين واللوز والصويا) ويجب التعامل معها بحذر من قبل الأشخاص الذين يعانون من الحساسية الغذائية. يعتمد حجم الرغوة على طبيعة المشروب المستخدم ودرجة حرارته.

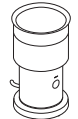


الحدّ الأقصى لإعداد رغوة الحليب الساخن



الحدّ الأقصى لإعداد رغوة الحليب البارد

1 اغسل المخفقة قبل استخدامها للمرة الأولى وبعد كل استخدام وفقاً لإرشادات التنظيف. ضع المخفقة في الإبريق. إنزع النابض للمخفقة إذا رغبت بتحضير حليب ساخن.



التدابير الوقائية

- إذا وقع جهاز آيروتشينو على سطح صلب يرجى عدم استخدامه بعد ذلك. يوجد خطر أن يدخل الماء إلى حجرة التوصيلات الكهربائية من خلال تشققات صغيرة يمكن أن يتسبب بها ارتطام الجهاز بالسطح الصلب، ولا يعتبر الجهاز آمناً بعد ذلك لغسله في جلالية الصحون.
- يجب أن لا يقوم الأطفال بصيانة وتنظيف الجهاز إلا إذا كان الطفل بعمر أكبر من ٨ سنوات وتحت إشراف أفراد بالغين. أبق الجهاز وسلكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال بعمر أقل من ٨ سنوات.

إحفظ هذه الإرشادات

- تجنب الأضرار التي يحتمل حدوثها عند تنظيف الجهاز
- اسحب القابس الكهربائي للماكينة من المقبس الكهربائي عندما لا تكون قيد الاستخدام وقبل تنظيفها. دع الماكينة لتبرد قبل أن تضع أو تنزع أيّاً من أجزائها وقبل تنظيفها كذلك. إنزع الجهاز عن القاعدة قبل التنظيف.

- تأكد من أن أسفل الجهاز وقاعدته جاف تماماً قبل الاستخدام، وخاصة عند نقطة الوصل الكهربائي، فاتصال الكهرباء بالماء يمكن أن يؤدي إلى صدمة كهربائية قاتلة.



- لا تغمر السلك الكهربائي والقابس وقاعدة الجهاز والإبريق بالماء أو أية سوائل أخرى للحماية من الحريق والصدمات الكهربائية وإصابة الأفراد.

- يمكن غسل جميع مكونات آيروتشينو - بما في ذلك الإبريق - بجلالية الصحون ما عدا قاعدة الجهاز، ويجب أن لا تتجاوز درجة حرارة الماء في الجلالية ٧٠ درجة مئوية / ١٥٨ درجة فهرنهايت.

- الجهاز ابتداءً من عمر ٨ سنوات وما فوق والأشخاص الذين لديهم تراجع في القدرات الجسدية والحسية والعقلية أو لا يملكون الخبرة. لا يمكن للأطفال اللعب بهذا الجهاز.
- احرص على إغلاق الغطاء دائماً أثناء التحضير.
- قد يتسبب فتح الغطاء خلال تحضير القهوة بالحروق.
- يجب توخي الحذر الشديد عند نقل الجهاز وهو يحتوي على سوائل ساخنة.
- لا تستخدم الجهاز في الخارج (الهواء الطلق).
- لا تستخدم الجهاز لأية تطبيقات أخرى غير الاستخدام الذي صمّم الجهاز لأجله.
- هذا الجهاز معدّ لتحضير المشروبات وفقاً لهذه التعليمات. ولا تُقبل أية مسؤولية عن أي استخدامات أخرى أو تطبيق خاطئ أو إصلاحات غير مهنية. كما يتم استبعاد الخدمات المضمنة في مثل هذه الحالات.
- لا تفتح الجهاز. فولتية خطيرة.

• هذا الجهاز غير مناسب للاستخدام مع منتجات أخرى مثل الحليب المخبب أو الحليب المجفف المعاد تكوينه أو الحليب المنكه.

تجنب الأضرار التي يحتمل حدوثها عند تشغيل الجهاز

- يجب مراقبة الجهاز على الدوام ودون انقطاع خلال تشغيله. أبق الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. هذا الجهاز معدّ للاستخدام من قبل الأشخاص الذين لديهم الخبرة والمعرفة الكافية وهم قادرون جسدياً وحسبياً وعقلياً على تشغيل الجهاز بأمان وفقاً لهذه التعليمات.
- تمّ تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في تطبيقات المطابخ الخاصة بالموظفين في المحلات التجارية والمكاتب والبيوت الزراعية وبيئات العمل الأخرى.
- للصيانة في المكاتب والفنادق وموظفي الإدارة، يجب إجراء الصيانة بواسطة مرفق خدمة معتمد.
- فقط عند وجود إشراف وتوجيه حول استخدام الجهاز بطريقة آمنة مع فهم المخاطر المرتبطة باستخدامه يمكن أن يستخدم الأطفال هذا

التدابير الوقائية

مزود بخط تأريض بحيث يكون قطر الموصل الكهربائي لا يقل عن ١,٥ مم^٢. إنش^٢.

- لا تضع الجهاز على أو بجوار الأفران الكهربائية أو التي تعمل بالغاز، أو في الموقد الحار، أو مصادر الحرارة أو الأسطح الحارة. ضع الجهاز دائماً على سطح مستو وثابت. يجب على السطح أن يكون مقاوماً للحرارة والسوائل كالماء، القهوة، الحليب وغيرها من السوائل.
- تحذير لتجنب الانسكاب على الموصل.
- يتعرض سطح عنصر التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- للحصول على رغوة مثالية ، استخدم الحليب المبرد الناعم أو الحليب المبستر منزوع الدسم أو شبه منزوع الدسم (حوالي ٤-٦ درجات مئوية).
- يمكنك استخدام مشروب الصويا أو اللوز أو الشوفان لتحضيراتك. بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من عدم تحمل اللاكتوز أو حساسية الحليب ، نوصي باستخدام جهاز منفصل.

فالأسلاك أو المقابس أو الأجهزة الكهربائية التالفة يمكن أن تسبب صدمات كهربائية وحروقاً وحرائق. قم بإرجاع الجهاز إلى أقرب مركز خدمة مرخص لفحصه وإصلاحه أو تطبيق التعديلات الكهربائية أو الميكانيكية على الجهاز ليصبح صالحاً للتشغيل من جديد.


- تقلل الأسلاك الكهربائية القصيرة من المخاطر الناتجة عن التشابك بأسلاك أخرى أو التعثر بها.
- يمكن استخدام أسلاك التوصيل الطويلة (أو القابلة للفصل عن الجهاز) عند اتخاذ إجراءات العناية والسلامة وعندما:
- ١) يكون مقدار جهد التيار الكهربائي (الفولتية) للسلك مماثلًا على الأقل لجهد التيار الكهربائي للجهاز المنزلي
- ٢) يكون السلك مزوداً بخط تأريض من نوع ٣
- ٣) تكون الأسلاك مرتبة بحيث لا تتدلى من أعلى سطح الطاولة. فتصبح معرضة للشدّ أو يمكن أن يتعثر بها الأفراد
- إذا كان لا بدّ من استخدام سلك التوصيل فيجب استخدام سلك

التدابير الوقائية


- مزود بخط تأريض. وتأكد من أن جهد التيار الكهربائي للمقبس يماثل الجهد الكهربائي للماكينة.
- لا يمكن استخدام الماكينة بدون القاعدة المزودة مع الماكينة.
- لا يوصى باستخدام ملحقات إضافية لأنها قد تؤدي إلى نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة أفراد.
- لفصل الجهاز أوقف أي عملية تحضير ثم أخرج القابس من مقبس الكهرباء.
- لقطع الكهرباء عن الماكينة اسحب القابس وليس السلك الكهربائي من المقبس لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف السلك.
- لا تسحب السلك الكهربائي فوق الحواف الحادة أو تشده أو تتركه معلقاً. أبق السلك الكهربائي بعيداً عن الحرارة والرطوبة.
- لتجنب أية مخاطر لا تضع الجهاز على أو بجوار سطوح ساخنة، على سبيل المثال: مشعّات (رادياتور)، فرن، إلخ.
- لا تُشغل أي جهاز كهربائي منزلي بسلك كهربائي تالف أو تُدخل قابس الجهاز ذو السلك الكهربائي التالف في المقبس،


تحذير 

خطر صعق كهربائي 

إفصل الشريط الكهربائي التالف 

يجب الاحتفاظ بنسخة واحدة على الأقل من هذا الدليل في مكان يسهل لموظفي الصيانة والإدارة الوصول إليه في جميع الأوقات.

تحذير: تعدّ التعليمات جزءاً لا يتجزأ من الماكينة نفسها. اقرأ جميع التعليمات وإرشادات السلامة قبل تشغيل الجهاز. حافظ على كتيب التعليمات وتأكد من إعطائه لأي شخص سيمتلك الماكينة. 

تجنب خطر الحريق والصدمات الكهربائية 

• قم بوصل القاعدة الكهربائية فقط بمقبس كهربائي مناسب

أجزاء الماكينة وملحقاتها

9 قاعدة الماكينة (موصل كهربائي)

5 إبريق

1 غطاء

6 ضوء الماكينة

2 قفل

7 زر السعة

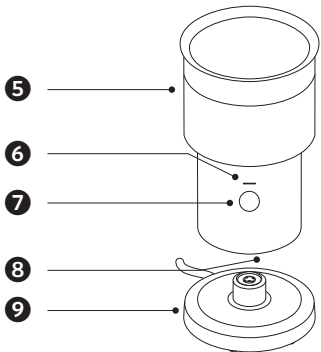
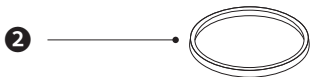
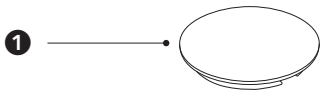
3 مخففة

8 أسفل الماكينة (موصل كهربائي)

4 نابض

المحتويات

2	أجزاء الماكينة وملحقاتها
3	التدابير الوقائية
7	التحضير
10	اقتراحات التقديم
11	تنظيف الماكينة
14	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
15	المواصفات
15	الضمان
16	التخلص من الماكينة وحماية البيئة



www.nespresso.com/recipes





AEROCCINO XL