



Instructions • Instructions • Instrucciones • Instruções

**AEROCINO +**

**AEROCINO 3**

# AEROCCINO +

# AEROCCINO 3

## Input power AEROCCINO +

USA/CA: 120V, 60Hz, 550W  
BR/MX: 127V, 60Hz, 620W  
AR: 220V, 50Hz, 500W  
BR/CL: 220V-240V, 50-60Hz, 500-600W

## Model no. AEROCCINO +

3192

## Input power AEROCCINO 3

USA/CA: 120V, 60Hz, 450W  
BR/MX: 127V, 60Hz, 505W  
AR: 220V, 50Hz, 410W  
BR/CL: 220V-240V, 50/60Hz, 410-490W

## Model no. AEROCCINO 3

3194





**Read the safety instructions before operating the appliance**

**EN**

**Lisez ces instructions de sécurité avant de faire fonctionner l'appareil**

**FR**

**Lea atentamente las instrucciones de seguridad antes de utilizar este artefacto**

**ES**

**Leia as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho**

**BR**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



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

## **Avoid risk of fatal electric shock and fire**

- Only plug the base into suitable, earthed mains connection. Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate.
- Do not pull the cable over sharp edges, clamp it or allow it to hang down. Keep the cable away from heat and damp.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
- Disconnect the base from the mains when not in use for long periods. Disconnect by pulling out the plug and not by pulling the cable itself, as this may damage the cable.
- Never immerse the base in water. Electricity and water together pose a risk to life from electric shock.
- Jug is not dishwasher safe.
- If an extension lead is required, use only an earthed cable with a conductor cross-section of at least 1.5mm<sup>2</sup>/0.06in<sup>2</sup>.

## **Avoid possible harm when operating the appliance**

- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. No liability is accepted for any damage resulting from use for other purposes, faulty operation or amateur repairs. Guarantee services are also excluded in such cases.
- Never leave the appliance unattended during operation. Keep it out of the reach of children. The appliance is only for use by persons who have sufficient experience and knowledge and are physically, sensory, and mentally able to operate the machine safely in accordance with these instructions.
- The appliance is not intended for use by

persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not use the appliance if damaged. A damaged appliance can cause electric shock, burns and fire.
- To avoid hazard, never place the appliance on or beside hot surfaces, for example, radiators, cooking rings, gas burners or similar items.
- Never clean the appliance in a dishwasher.
- Only use the appliance with the base provided.
- The appliance is intended to prepare drinks according to these instructions. It is for use in private households. No liability is accepted for any damage resulting from use for other purposes, faulty operation or amateur repairs. Guarantee services are also excluded in such cases.



## Environmental protection

Packaging materials and appliance contain recyclable materials.



## Disposal

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


# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS

### AEROCCINO +

### AEROCCINO 3

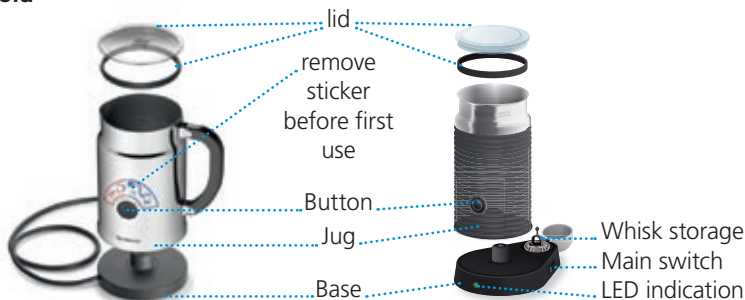
#### 2 whisks

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

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


#### Maximum level indicated:

for hot milk   for milk froth



## PREPARATION

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

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

#### Jug's maximum level for:

Milk froth	2 Nespresso Cappuccino cups
	1 Nespresso Recipe glass
Hot milk	1 Nespresso Recipe glass

#### Preparation Times

Hot milk froth	Approximately 70 seconds
Cold milk froth	Approximately 60 seconds
Hot milk	Approximately 130 seconds

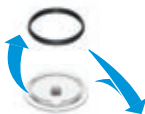
## PREPARATION

## TIPS



- 4 Attach** relevant whisk.
- 5 Pour** desired amount of milk up to one of the two "max" level indicators. Then place milk jug on to the base.
- 6 Press** button to start. Aeroccino stops automatically.
  - For hot preparations, briefly press button.
  - For cold milk froth, keep button pressed for approximately 2 seconds.

## CLEANING AFTER EVERY USE



- 1 Remove** from the base and take out whisk (no tools needed). Note: when you have finished using the Aeroccino 3, switch OFF at the base with the main switch.
- 2 Remove** the seal from the lid to clean both parts. Rinse and clean with a damp cloth.
- 3** Jug is **water-proof**, but NOT dishwasher safe.
- 4 Clip** one of the whisks on to the inner base of the jug and to avoid loss, clip the other on to the lid (or in whisk storage when using the Aeroccino 3).

# RECIPE IDEAS

## Cappuccino



Prepare an espresso in a Cappuccino cup and add hot milk froth. Add sugar and sprinkle with cocoa if desired.

**Proportions:**

2/3 hot milk froth

1/3 espresso

•Recommended with Ristretto, Arpeggio or Decaffeinato Intenso.

## Caffé Latte



Prepare a lungo in a tall glass and add hot milk. Add sugar if desired.

**Proportions:**

1/2 hot milk

1/2 lungo

•Recommended with Vivalto or Decaffeinato Lungo.

## Latte Macchiato



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

**Proportions:**

2/3 hot milk froth

1/3 espresso

•Recommended with Ristretto, Arpeggio or Decaffeinato Intenso.

## Iced Cappuccino



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

**Proportions:**

1/2 cold milk froth

1/2 lungo

•Recommended with Vivalto or Decaffeinato Lungo.



## WARRANTY

**Nespresso** warrants this product against defects in materials and workmanship for a period of one year 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 [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) to discover more about *Nespresso*.

## TROUBLESHOOTING

Aeroccino does not start	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Make sure that the main ON-OFF switch is ON (specific to Aeroccino 3)</li><li>→ Make sure to correctly position the jug on the base</li><li>→ Make sure to correctly attach the whisk to the jug</li></ul>
Quality of milk froth not up to standard	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Make sure to use whole or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 6-8 °C / 42 – 46 °F)</li><li>→ Make sure to use the appropriate whisk</li><li>→ Make sure the jug is clean</li></ul>
Red Button blinking	<ul style="list-style-type: none"><li>→ The appliance is too hot. Rinse it with cool water</li></ul>
Milk Overflow	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Make sure to use the correct whisk and check the corresponding indicator level</li></ul>

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

## Évitez les risques de choc électrique et de feu

- Connectez l'appareil uniquement à une prise femelle de courant alternatif dotée d'un contact de mise à la terre. Le voltage de la prise électrique doit être le même que celui indiqué sur la plaque du fabricant.
- Ne laissez pas le câble à proximité de bords tranchants, bloquez-le ou laissez-le pendre librement. Éloignez le câble de toute source de chaleur ou d'humidité.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre de service agréé.
- Déconnectez la prise de l'alimentation quand l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période. Déconnectez-la en tirant la prise, et non en tirant le câble, pour éviter que ce dernier ne soit endommagé.
- Ne jamais plonger la base électrique dans l'eau. Lorsque mise en contact avec de l'eau, l'électricité peut provoquer un risque d'électrocution.

- Ne mettez jamais l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Si vous avez besoin d'une rallonge, il convient d'utiliser uniquement un câble doté d'un contact de mise à la terre dont la section doit être d'au moins 1,5 mm<sup>2</sup>.

## Évitez les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil

- L'appareil est conçu pour la préparation de boissons conformément au présent mode d'emploi. Cet appareil est conçu pour une utilisation électroménagère ou similaire, notamment : cuisine du personnel dans le commerce, les bureaux et autres lieux de travail, fermes, usage par la clientèle dans les hôtels, motels et tout autre type de résidence. Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas de dommage résultant d'une utilisation inappropriée, d'un fonctionnement incorrect ou de réparations non professionnelles. Les prestations de garantie sont également exclues dans de tels cas.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne et mettez-le hors de la portée des enfants. Utilisez l'appareil uniquement pour sa fonction prévue.
- La machine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles opèrent sous la supervision d'une tierce personne ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de la machine par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être encadrés de manière à ce qu'ils ne jouent pas avec la machine.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé. Un appareil endommagé peut causer des décharges électriques, des brûlures et déclencher un incendie.
- Afin d'éviter tout danger, ne jamais placer l'appareil sur ou à côté de surfaces chaudes, comme les radiateurs ou les plaques de cuisson.
- À utiliser uniquement avec la base prévue à cet effet.
- Cet appareil est destiné à préparer des boissons à base de lait, selon les instructions.

Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas de dommage résultant d'une utilisation inappropriée, d'un fonctionnement incorrect ou de réparations non professionnelles. Les prestations de garantie sont également exclues dans de tels cas.



### Protection de l'environnement

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



### Recyclage

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

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## COMPOSANTS AEROCOCCINO +

## AEROCOCCINO 3

### 2 batteurs



#### Batteur

pour la mousse de lait chaude et froide



#### Batteur

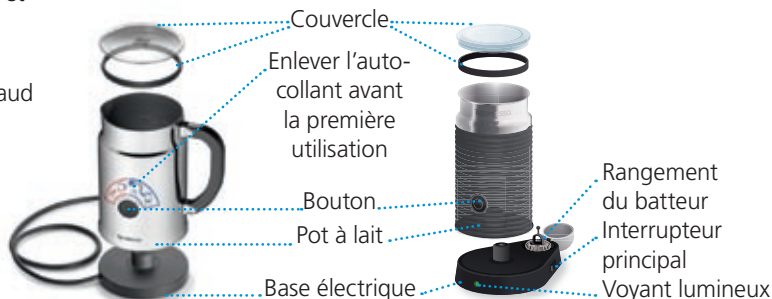
pour le lait chaud

### Niveau maximum indiqué:

pour le lait chaud



pour la mousse de lait



## PRÉPARATION

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



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

### Niveau maximum du pot à lait pour:

Mousse de lait    2 tasses Cappuccino  
                          *Nespresso*  
                          1 verre à recettes  
                          *Nespresso*  
Lait chaud        1 verre à recettes  
                          *Nespresso*

### Durée

Mousse de lait chaude    environ 70 secondes  
Mousse de lait froide    environ 60 secondes  
Lait chaud                environ 130 secondes

## PRÉPARATION



ou



- 4 **Insérez** le batteur

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

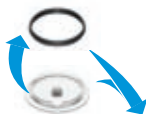
## CONSEILS



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

FR

## NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION



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

- 2 **Rincez** (utilisez uniquement un chiffon doux ou un produit nettoyant non corrosif).

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

- 4 **Fixez** un des batteurs à l'intérieur du pot à lait, et afin d'éviter de l'égarer, fixez le second dans le rangement prévu à cet effet).

# PROPOSITION DE RECETTES

## Cappuccino



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

**Proportions:**

$\frac{2}{3}$  de mousse de lait  
 $\frac{1}{3}$  d'espresso

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

## Caffé Latte



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

**Proportions:**

$\frac{1}{2}$  de lait chaud  
 $\frac{1}{2}$  de lungo

•Conseillé avec un Vivalto ou un Decaffeinato Lungo.

## Latte Macchiato



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

**Proportions:**

$\frac{2}{3}$  de mousse de lait  
 $\frac{1}{3}$  d'espresso

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

## Cappuccino Glacé



Préparez un Lungo dans une tasse Lungo et ajoutez du sucre à volonté, ainsi que 4 à 5 cuillères à soupe de glace pilée. Versez dans un grand verre à recettes (350 ml). Préparez de la mousse de lait froide avec votre Aeroccino et déposez délicatement 3 ou 4 cuillères à soupe de mousse de lait par-dessus. Saupoudrez le tout de cannelle, de muscade ou de copeaux de chocolat et dégustez.

**Proportions:**

$\frac{1}{2}$  de mousse de lait froide  
 $\frac{1}{2}$  de lungo

•Conseillé avec un Vivalto ou un Decaffeinato Lungo.

# GARANTIE

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

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

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

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

Veuillez consulter notre site Internet **[www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)** pour de plus amples informations sur **Nespresso**.

FR

# DÉPANNAGE

L'Aeroccino ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Assurez-vous que l'interrupteur principal Marche-Arrêt est bien sur la position Marche</li><li>→ Assurez-vous que le pot à lait est correctement positionné sur sa base électrique</li><li>→ Assurez-vous que le batteur est correctement positionné sur le pot à lait</li></ul>
Mauvaise qualité de la mousse de lait	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Assurez-vous d'utiliser du lait entier ou demi-écrémé à température du réfrigérateur (environ 6 – 8 °C / 42 – 46 °F)</li><li>→ Assurez-vous d'utiliser le batteur approprié pour la préparation de la recette souhaitée</li><li>→ Assurez-vous que le pot à lait est propre</li></ul>
Le bouton rouge clignote	→ L'appareil est trop chaud. Rincez-le sous l'eau froide
Le lait déborde	→ Assurez-vous d'utiliser le batteur approprié et la quantité correspondante de lait

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



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

## **Evitar el riesgo de descargas eléctricas y fuego**

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

únicamente un cable con toma de tierra con un hilo conductor de mínimo 1,5 mm<sup>2</sup>.

## **Evite posibles daños durante el funcionamiento del aparato**

- Este aparato ha sido diseñado para preparar bebidas según estas instrucciones y debe usarse en el ambiente doméstico o en entornos similares, como cocinas de tiendas, oficinas o cualquier otro entorno de trabajo; granjas; por los clientes de hoteles, moteles u otros entornos residenciales. El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de daños producidos por el uso inadecuado del aparato o para una finalidad distinta de aquella para la que ha sido diseñado o por reparaciones efectuadas por personas no profesionales. La garantía tampoco será válida en estos casos.
- Nunca deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento. Manténgalo fuera del alcance de los niños. Su uso es solo para personas que tienen experiencia y



conocimiento suficiente y son físicamente, sensorial y mentalmente capaces de operar la máquina de manera segura acorde con estas instrucciones.

- La máquina no está concebida para que la usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que lo hagan bajo el control de una tercera persona o que hayan recibido instrucciones sobre su uso por parte de una persona responsable de su seguridad. Debería prohibirse que los niños jugaran con la máquina.

- No utilice el aparato si este está dañado. Un aparato dañado puede causar descarga eléctrica, quemaduras y fuego.

- Para evitar daños nunca coloque el aparato sobre superficies calientes o al lado de las mismas, por ejemplo, radiadores, hornillos, quemadores de gas o similares.

- Nunca ponga el aparato en el lavaplatos.

- Utilizar solo el aparato con la base incluida en la caja.

- El aparato está dirigido para preparar bebidas según estas instrucciones. Es para

uso privado. Los servicios de garantía están excluidos de daños que resulten del empleo del aparato para otros objetivos, operaciones defectuosas o reparaciones no profesionales.



### Protección medioambiental

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



### Reciclaje

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


# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## COMPONENTES

### AEROCOCCINO +

### AEROCOCCINO 3

#### 2 batidores

 **Batidor para espuma de leche**  
(para espuma de leche caliente y fría)

 **Batidor para leche caliente**  
(para leche caliente)

#### Nivel máximo:

para leche caliente



para espuma de leche



## PREPARACIÓN

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

- ⚠️ 1 La parte de debajo de la jarra debe estar seca antes de la utilización del aparato.
- 2 Conecte la base al enchufe antes de usar el aparato. Si utiliza el Aeroccino 3, ENCIENDA la base con el interruptor principal. El indicador LED se pondrá verde y el Aeroccino 3 estará listo para su uso.
- 3 El lado interior de la jarra debe limpiarse con un paño apto para superficies antiadherentes.

#### Capacidad máxima de la jarra:

Espuma de leche	2 tazas Cappuccino Nespresso
	1 vaso de recetas Nespresso
Leche caliente	1 vaso de recetas Nespresso

#### Duración

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



## PREPARACIÓN

## CONSEJO

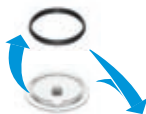


4 **Insertar** el batidor.

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

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

## LIMPIAR DESPUÉS DE CADA USO



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

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

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

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

# IDEAS DE RECETAS

## Cappuccino



Prepare un espresso en una taza de Cappuccino y vierta la leche caliente con su espuma.

Ponga azúcar y espolvoree con cacao si lo desea.

**Proporciones:**

$\frac{2}{3}$  de leche caliente con su espuma

$\frac{1}{3}$  de espresso

•Recomendado con un Ristretto, Arpeggio o Decaffeinato Intenso.

## Caffe Latte



Prepare un lungo en un vaso largo y verter leche caliente por encima. Ponga azúcar al gusto.

**Proporciones:**

$\frac{1}{2}$  de leche caliente

$\frac{1}{2}$  lungo

•Recomendado con un Viv-alto o Decaffeinato Lungo.

## Latte Macchiato



Llene un vaso largo con leche caliente con su espuma y verter delicadamente el espresso contra las paredes del vaso. Ponga azúcar al gusto.

**Proporciones:**

$\frac{2}{3}$  de leche caliente con su espuma

$\frac{1}{3}$  de espresso

•Recomendado con un Ristretto, Arpeggio o Decaffeinato Intenso.

## Cappuccino Helado



Prepare un lungo en una taza lungo, añadir azúcar y de 4 a 5 cucharadas soperas de hielo triturado.

Prepare la espuma de leche con su Aeroccino y agregar delicadamente 3 o 4 cucharadas soperas de espuma de leche por encima. Espolvorear con canela, nuez moscada o chocolate si lo desea.

**Proporciones:**

$\frac{1}{2}$  de leche fresca con su espuma

$\frac{1}{2}$  de lungo

•Recomendado con un Vivalto o Decaffeinato Lungo.

# GARANTÍA

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

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

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

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

Por favor, visite nuestra página web **[www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)** para descubrir más sobre *Nespresso*.

ES

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El Aeroccino no se pone en marcha	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Asegúrese de que el interruptor principal de encendido esté conectado (específico para Aeroccino 3)</li><li>→ Asegúrese de colocar correctamente la jarra sobre la base</li><li>→ Asegúrese de ajustar correctamente el batidor en la jarra</li></ul>
La calidad de la espuma de leche no es buena	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Asegúrese de utilizar leche entera o semidesnatada a la temperatura del frigorífico (entre 6-8° C)</li><li>→ Asegúrese de utilizar el batidor correcto para la preparación de leche deseada</li><li>→ Asegúrese de que la jarra está limpia</li></ul>
El botón rojo parpadea	→ El aparato está demasiado caliente. Enjuáguelo con agua fría
Se sale la leche	→ Asegúrese de utilizar el batidor correcto y la cantidad de leche que corresponda

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



**As instruções fazem parte do aparelho. Leia e siga todas as instruções para evitar possíveis danos e prejuízos. Guarde estas instruções e transmita-as para qualquer usuário Subsequente.**

## **Evite riscos de incêndio e choques elétricos fatais**

- Conecte a base apenas a tomadas elétricas adequadas e devidamente aterradas. Certifique-se de que a voltagem da fonte de energia seja igual à especificada no aparelho.
- Não passe o cabo sobre objetos afiados, não prenda-o com grampos nem deixe-o pendurado. Mantenha o cabo longe do calor e da umidade.
- Se o cabo de alimentação for danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, por um agente de serviços ou por profissionais qualificados semelhantes.
- Desconecte a base da tomada se ela não for utilizada por períodos longos. Desconecte o cabo puxando-o pelo plugue e não pelo próprio cabo, para que ele não seja danificado.
- Nunca mergulhe a base na água. Juntas, a eletricidade e a água podem representar um risco de choque elétrico fatal.

- O bule não pode ser lavado em máquinas de lavar louças.
- Se for necessária uma extensão, use apenas cabos aterrados cujo condutor tenha pelo menos 1,5 mm<sup>2</sup>/0,06 pol<sup>2</sup>.

## **Evite possíveis danos ao utilizar o aparelho**

- O aparelho foi projetado para preparar bebidas de acordo com estas instruções. Este aparelho destina-se ao uso em instalações domésticas e similares, como: copas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, sedes de fazendas, por clientes em hotéis e outros ambientes de natureza residencial e ambientes de hospedagem breve. Nenhuma responsabilidade será aceita em caso de danos resultantes do uso para outras finalidades, do uso do aparelho danificado ou de reparos feitos por amadores. Os serviços previstos na garantia também são excluídos nesses casos.

• Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão. Mantenha-o fora do alcance de crianças. O aparelho deve ser usado apenas por pessoas que tenham experiência e conhecimento suficientes e que sejam física, sensorial e mentalmente capazes de utilizar a máquina com segurança, de acordo com estas instruções.

• O aparelho não se destina ao uso por pessoas (ou crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que estejam sob supervisão ou tenham sido instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem estar sob supervisão para garantir que não utilizem o aparelho como um brinquedo.

• Não use o aparelho se ele estiver danificado. Um aparelho danificado pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndios.

• Para evitar, nunca coloque o aparelho sobre ou próximo a superfícies quentes, por exemplo, radiadores, fogareiros, queimadores a gás ou itens similares.

• Nunca lave o aparelho em uma máquina de lavar louças.

• Use o aparelho apenas com a base fornecida.

• O aparelho foi projetado para preparar bebidas de acordo com estas instruções. Ele destina-se a uso doméstico. Nenhuma responsabilidade será aceita em caso de danos resultantes do uso para outras finalidades, do uso do aparelho danificado ou de reparos feitos por amadores. Os serviços previstos na garantia também são excluídos nesses casos.



### Proteção ambiental

As embalagens e o aparelho contêm materiais recicláveis.



### Descarte

Seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou recicláveis. A separação de materiais residuais em diferentes tipos facilita a reciclagem de matérias-primas valiosas. Você pode obter mais informações sobre descarte com a autoridade local responsável.

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## PEÇAS

## AEROCCINO +

## AEROCCINO 3

### 2 batedores



**Espumador de leite**

(para espuma de leite quente e fria)



**Batedor para leite quente**

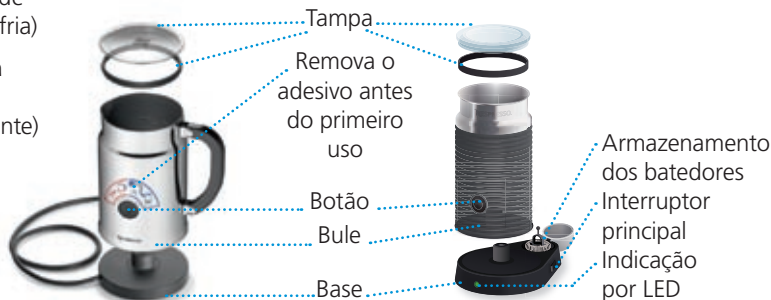
(para leite quente)

### Nível máximo indicado

para leite quente



para espuma de leite



## PREPARO

**Dica: use leite gelado integral ou semidesnatado.**

- ⚠️ 1 A parte de baixo do bule deve estar seca antes do uso no dispositivo.
- 2 Conecte a base à tomada antes do uso. Pressione o interruptor principal, localizado na base da unidade para ligar o Aeroccino3. O LED fica verde, e o Aeroccino3 está pronto para uso.
- 3 O lado interno do bule deve ser limpo com um pano adequado para superfícies não aderentes

### Nível máximo do bule para:

Espuma de leite	2 xícaras Cappuccino <i>Nespresso</i>
	1 Copo para receitas <i>Nespresso</i>
Leite quente	1 Copo para receitas <i>Nespresso</i>

### Tempos de preparo

Espuma de leite quente	Aproximadamente 70 segundos
Espuma de leite frio	Aproximadamente 60 segundos
Leite quente	Aproximadamente 130 segundos



## DICAS



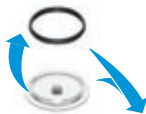
## SUGESTÃO



- 4 **Conecte** o batedor apropriado
- 5 **Despeje** a quantidade de leite desejada até atingir um dos dois indicadores de nível máximo. Em seguida, coloque o bule de leite na base.
- 6 **Pressione** o botão para iniciar. O Aeroccino pára automaticamente.
- Para o preparo de bebidas quentes, pressione o botão rapidamente.
  - Para o preparo de espuma de leite fria, mantenha o botão pressionado por aproximadamente 2 segundos.

BR

## LIMPEZA



- 1 **Remova** da base e retire o batedor (nenhuma ferramenta é necessária). Observação: quando tiver terminado de usar o Aeroccino3, DESLIGUE-O na base com o interruptor principal.
- 2 **Remova** a vedação da tampa para limpar as duas peças. Enxágue e limpe com um pano úmido.
- 3 O bule é **à prova d'água**, mas **NÃO** pode ser lavado em máquinas de lavar louças.
- 4 **Prenda** um dos batedores na base interna do bule e, para evitar perda, prenda o outro na tampa (ou no local de armazenamento dos batedores ao usar o Aeroccino3).

# SUGESTÕES DE RECEITAS

## Cappuccino



Prepare um espresso em uma xícara Cappuccino e adicione espuma de leite quente. Adicione açúcar e polvilhe cacau se desejar.

**Proporções:**  
2/3 de espuma de leite quente.  
1/3 de espresso

•Recomendado para Ristretto, Arpeggio ou Decaffeinato Intenso.

## Caffè Latte



Prepare um lungo em um copo alto e adicione leite quente. Adicione açúcar, se desejar.

**Proporções:**  
1/2 parte de espuma de leite quente.  
1/2 parte de espresso

•Recomendado para Vivalto ou Decaffeinato Lungo.

## Latte Macchiato



Encha um copo alto com espuma de leite quente. Prepare um espresso e despeje-o lentamente no copo para obter uma camada de café por cima do leite e um efeito de três camadas (leite quente na base, café na camada intermediária e uma cobertura de espuma de leite).

**Proporções:**  
2/3 de espuma de leite quente  
1/3 espresso

•Recomendado com Ristretto, Arpeggio ou Decaffeinato Intenso.

## Cappuccino gelado



Prepare um lungo em uma xícara Lungo e adicione açúcar, se desejar. Despeje-o em um copo grande, juntamente com quatro a cinco cubos de gelo triturados. Prepare espuma de leite fria usando o Aeroccino. Adicione cuidadosamente de três a quatro colheres de sopa de espuma de leite por cima. Salpique canela em pó, noz-moscada ou cacau, se desejar.

**Proporções:**  
1/2 parte de espuma de leite fria.  
1/2 parte de Lungo.

•Recomendado com Vivalto ou Decaffeinato Lungo.

## GARANTIA LIMITADA

A **Nespresso** garante este produto contra defeitos de materiais e fabricação por um período de um ano a partir da data da compra. Durante esse período, a **Nespresso** fará o reparo ou a substituição, de acordo com seus critérios, de qualquer produto com defeito sem nenhum custo para o proprietário. Os produtos de reposição ou as peças consertadas terão garantia apenas durante o período restante da garantia original ou por seis meses, o que for maior.

A garantia limitada não se aplica a nenhum defeito resultante de acidentes, uso incorreto, manutenção indevida ou do desgaste causado pelo uso normal.

Com exceção do que for permitido pelas leis aplicáveis, os termos desta garantia limitada não excluem, restringem ou alteram os direitos estatutários obrigatórios aplicáveis à venda do produto a você, mas são um adendo a eles.

Caso acredite que seu produto esteja com defeito, entre em contato com a **Nespresso** para obter instruções sobre reparo.

Visite nosso site, [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com), para saber mais sobre a **Nespresso**.

BR

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O Aeroccino não liga	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Verifique se o interruptor principal (ON-OFF) está na posição ON (específico ao Aeroccino 3)</li><li>→ Posicione corretamente o bule sobre sua base limpa</li><li>→ Conecte corretamente o batedor ao bule</li></ul>
A qualidade da espuma de leite não está à altura do padrão esperado	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Certifique-se de usar leite UHT à temperatura do refrigerador (cerca de 6 a 8 C°) e dentro do prazo de validade.</li><li>→ Certifique-se de usar o batedor apropriado</li><li>→ Verifique se o bule está limpo</li></ul>
O botão vermelho está piscando	<ul style="list-style-type: none"><li>→ O aparelho está quente demais. Enxágue-o com água fria</li></ul>
Vazamentos de leite	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Certifique-se de estar usando o batedor correto e verifique o nível indicador correspondente</li></ul>

[www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)