



NESPRESSO®



AEROCCHINO

Bedienungsanleitung • Mode d'emploi • Manuale d'uso



Vor Inbetriebnahme Sicherheitshinweise lesen.

Lire les consignes de sécurité avant toute mise en marche de l'appareil.

Leggere le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio.

Bedienungsanleitung

DE

Mode d'emploi

FR

Manuale d'uso

IT

Rezeptideen



Cappuccino



Befüllen Sie eine Cappuccinotasse mit Milchschaum und fügen Sie Espresso hinzu. Süßen Sie nach Belieben und bestäuben Sie das Getränk mit Kakaopulver.

Mengenverhältnis: $\frac{2}{3}$ Milch und Milchschaum
 $\frac{1}{3}$ Espresso

Empfehlenswert mit Ristretto, Arpeggio oder Decaffeinato Intenso.



Caffè Latte



Bereiten Sie einen Espresso in einem hohen Glas zu und fügen Sie heiße Milch hinzu. Süßen Sie nach Belieben.

Mengenverhältnis: $\frac{2}{3}$ Milch und Milchschaum
 $\frac{1}{3}$ Espresso

Empfehlenswert mit Roma oder Così.



Latte Macchiato



Befüllen Sie ein hohes Glas mit heißer Milch und Milchschaum und gießen Sie vorsichtig einen Espresso entlang der Glaskante. Süßen Sie nach Belieben.

Mengenverhältnis: $\frac{2}{3}$ Milch und Milchschaum
 $\frac{1}{3}$ Espresso

Empfehlenswert mit Arpeggio, Volluto oder Decaffeinato.



Geeister Cappuccino



Bereiten Sie einen Lungo in einer Lungotasse zu und füllen Sie ihn zusammen mit 4-5 zerstoßenen Eiswürfeln in ein hohes Glas. Bereiten Sie Milchschaum mit Hilfe Ihres Aeroccino zu und geben Sie vorsichtig 3-4 Teelöffel Milchschaum auf das Getränk. Bestäuben Sie es je nach Geschmack mit Zimt, Muskat oder Kakao.

Mengenverhältnis: $\frac{1}{2}$ Milch und Milchschaum
 $\frac{1}{2}$ Lungo

Empfehlenswert mit Vivalto oder Decaffeinato Lungo.



SICHERHEITSANWEISUNGEN

DE

Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Anweisungen zur Sicherheit und Informationen zur richtigen Verwendung des Gerätes. Bitte lesen Sie die Anweisungen vollständig durch, bewahren Sie diese an einem sicheren Platz auf und übergeben Sie sie einem späteren Besitzer dieses Gerätes. Sämtliche Sicherheitsanweisungen dienen Ihrer eigenen Sicherheit.

Sicherheitsanweisungen zum Anschluss des Gerätes

- Dieses Gerät entspricht den geltenden technologischen Standards und relevanten Sicherheitsbestimmungen in Bezug auf Elektrogeräte.
- Sollte die Verpackung beschädigt sein, muss ein Austausch durch den Hersteller, seinen Vertrieb oder eine andere qualifizierte Person vorgenommen werden, um Gefahr zu vermeiden.
- Die Spannung der Stromquelle muss der angegebenen Spannung auf dem Geräteschild entsprechen.
- Schliessen Sie das Gerät an eine Wechselstrom führende geerdete Steckdose an. Bitte das Kabel nicht über scharfe Kanten legen, festklemmen oder herabhängen lassen. Das Kabel vor Wärme und Feuchtigkeit schützen.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, bevor Sie das Gerät auf den Sockel aufsetzen.
- Das Gerät darf nur mit dem vorgesehenen Ständer verwendet werden.
- Das Gerät nicht auf oder neben heisse Oberflächen stellen, wie z.B. Heizkörper, Kochplatten, Gasbrenner oder ähnliches.
- Ist eine Steckdosenleiste notwendig, ausschließlich ein geerdetes Kabel mit einem Kabelquerschnitt von mindestens 1,5 mm² verwenden.

Sicherheitsanweisungen bei Betrieb des Gerätes

- Das Gerät bei Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen und von Kindern fern halten.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck verwenden.
- Den Edelstahlbehälter nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Nie in Wasser tauchen.
- Für Schäden, die aus Missbrauch, falschem Betrieb oder unfachmännischen Reparaturen herrühren, kann keine Haftung übernommen werden. Garantieleistungen verlieren in diesem Fall ebenfalls ihre Gültigkeit.



Umweltschutz

Die Trennung der verschiedenen Abfallstoffe nach Typen erleichtert die Wiederverwertung wertvoller Rohstoffe.

Entsorgung



Umweltschutz ist wichtig. Ihr Gerät beinhaltet Materialien, die wiederverwertbar sind oder recycelt werden können. Die Entsorgung der einzelnen Materialtypen erleichtert die weitere Behandlung von Rohstoffen ganz erheblich. Informieren Sie sich zum Thema Recycling bei dem für Sie zuständigen Entsorgungsbetrieb.

TEILE



Deckel



Elektrischer Sockel



Handgriff

Kännchen

Knopf



Aufsatz für Milchschaum



Aufsatz für heiße Milch

2 verschiedene Aufsätze

REINIGUNG



Kännchen vom Sockel
ABNEHMEN
(kein Werkzeug notwendig)



REINIGEN (nur ein feuchtes
Tuch und mildes Reinigungs-
mittel verwenden)



BEFESTIGEN Sie einen
der Aufsätze am Deckel,
den anderen auf dem
Boden des Kännchens

ZUBEREITUNG

DE



Milchschaum 



Heiße Milch 



AUFSTECKEN



EINFÜLLEN der gewünschten Menge Milch bis zu einem der max. Füllstriche



Knopf **DRÜCKEN**
(Aeroccino unterbricht automatisch)



SERVIEREN

Zubereitungszeiten

Milchschaum etwa 50 Sekunden

Heiße Milch etwa 80 Sekunden

Bedienungsempfehlung: nachdem Sie das Milchkönnchen auf der Basis platziert haben, warten Sie bitte 2 Sekunden, bevor Sie den Startknopf betätigen.

Empfehlung: verwenden Sie frische und kalte UHT Milch, H-Milch, Vollmilch oder fettarme Milch.

Propositions de recettes



Cappuccino



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

Proportions : $\frac{2}{3}$ de lait chaud et sa mousse
 $\frac{1}{3}$ d'espresso

Conseillé avec un Ristretto, Arpeggio ou Decaffeinato Intenso.



Caffè Latte



Préparez un café dans un verre haut et versez du lait chaud par dessus. Sucrez à volonté.

Proportions : $\frac{2}{3}$ lait chaud
 $\frac{1}{3}$ d'espresso

Conseillé avec un Roma ou Così.



Latte Macchiato



Remplissez un grand verre avec du lait chaud et sa mousse, et faites couler délicatement l'espresso contre le bord du verre. Sucrez à volonté.

Proportions : $\frac{2}{3}$ lait chaud et sa mousse
 $\frac{1}{3}$ d'espresso

Conseillé avec un Arpeggio, Volluto ou Decaffeinato.



Cappuccino Glacé



Préparez un Lungo dans une tasse Lungo et ajoutez du sucre ainsi que 4 à 5 cuillères à soupe de glace pilée. Préparez de la mousse de lait 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 à volonté et dégustez.

Proportions : $\frac{1}{2}$ de lait chaud et sa mousse
 $\frac{1}{2}$ de Lungo

Conseillé avec un Vivalto ou Decaffeinato Lungo



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce mode d'emploi contient des informations et des consignes de sécurité importantes afin d'assurer une utilisation correcte de l'appareil. Lisez ce mode d'emploi en entier, conservez-le dans un endroit sûr et donnez-le au nouveau propriétaire le cas échéant. Toutes les consignes de sécurité sont destinées à assurer votre propre sécurité.

FR

Consignes de sécurité à respecter lors du branchement de l'appareil :

- Cet appareil se conforme aux normes technologiques reconnues et aux règles de sécurité applicables aux appareils électriques.
- 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.
- Le voltage de la prise électrique doit être le même que celui indiqué sur la plaque du fabriquant.
- Connectez l'appareil uniquement à une prise femelle de courant alternatif dotée d'un contact de mise à la terre.
- Ne laissez pas le câble à proximité de coins tranchants, bloquez-le ou laissez le pendre de façon lâche.
- Eloignez le câble de toute source de chaleur ou d'humidité.
- Connectez la fiche mâle à la prise femelle avant de placer l'appareil sur la base électrique.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le support fourni.
- Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de telles surfaces (ex. : radiateurs, plaques de cuisine, becs de gaz ou autres).
- Si vous avez besoin d'une rallonge, il convient d'utiliser un câble mis à la terre dont la section du conducteur doit être d'au moins 1,5 mm².

Consignes de sécurité à observer lors du fonctionnement de l'appareil :

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne et mettez-le hors de portée des enfants.
- Utilisez l'appareil uniquement dans le but prévu.
- Ne mettez jamais le pot à lait en acier inoxydable dans le lave-vaisselle.
- Ne le plongez jamais dans l'eau.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée pour tout 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 ont été fabriqués à partir de matériaux recyclés.

Recyclage:



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

COMPOSANTS



Couvercle



Base électrique



Poignée

Pot à lait

Bouton



Batteur pour mousse de lait



Batteur pour lait chaud

2 batteurs

NETTOYAGE



ENLEVER l'appareil de la base et détacher le batteur (aucun outil nécessaire)



RINCER (utiliser uniquement un chiffon doux ou un produit nettoyant non agressif)



CLIPSER un des batteurs dans le couvercle et le second dans le pot à lait.

PREPARATION



Mousse de lait



Lait chaud



INSÉRER



VERSER la quantité de lait désirée jusqu' à une des indications de niveau "max".



PRESSER le bouton (l'Aeroccino s'arrête automatiquement)



SERVIR

Durée

Mousse de lait 50 sec. approx.

Lait chaud 80 sec. approx.

Recommandation d'utilisation: lorsque vous avez placé le pot à lait sur sa base, vous devez attendre 2 secondes avant d'appuyer sur le bouton.

Recommandation : utilisez du lait frais, UHT, entier ou demi-écrémé et récemment ouvert.

Proposta di Ricette



Cappuccino



Riempire una tazza Cappuccino con schiuma di latte e aggiungere un espresso. Zuccherare a piacere e spolverare con cacao.

Proporzioni: $\frac{2}{3}$ di latte caldo e schiuma di latte
 $\frac{1}{3}$ espresso

Si consiglia con Ristretto, Arpeggio o Decaffeinato Intenso



Caffelatte



Preparare un espresso in un bicchiere di vetro alto e successivamente versare del latte caldo. Zuccherare a piacere.

Proporzioni: $\frac{2}{3}$ di latte caldo
 $\frac{1}{3}$ espresso

Si consiglia con Roma o Così



Latte Macchiato



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

Proporzioni: $\frac{2}{3}$ di latte caldo e schiuma di latte
 $\frac{1}{3}$ espresso

Si consiglia con Arpeggio, Volluto o Decaffeinato.



Cappuccino Glacé



Preparare un lungo in un bicchiere poi aggiungere lo zucchero e 4 o 5 cubetti di ghiaccio. Preparare della schiuma di latte con Aeroccino e depositarne delicatamente 3 o 4 cucchiaini. Spolverare con cannella, noce moscata e scaglie di cioccolato a piacere.

Proporzioni: $\frac{1}{2}$ di latte caldo e schiuma di latte
 $\frac{1}{2}$ Lungo

Si consiglia con Vivalto o Decaffeinato Lungo



ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Le Istruzioni per l'Uso contengono importanti informazioni riguardanti sia la sicurezza che il corretto funzionamento dell'apparecchio. Leggere le istruzioni in modo completo, conservarle in un luogo sicuro e fornirle ad eventuali successivi utilizzatori dell'apparecchio. Le istruzioni sulla sicurezza servono a garantire la sicurezza del consumatore.

Istruzioni per la sicurezza durante la connessione dell'apparecchio:

- Questo apparecchio è conforme alle norme riconosciute per la tecnologia ed alle relative norme di sicurezza riguardanti gli apparecchi elettrici.
- Se il cavo dell'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da personale con analogha qualifica, al fine di evitare qualsiasi rischio.
- Il voltaggio della fonte elettrica deve essere identico a quello specificato sulla targhetta della potenza d'esercizio.
- Connettere l'apparecchio solamente alla corrente alternata ed a una presa con collegamento a terra. Non far passare il cavo su bordi taglienti, incastrarlo, o permettere che penzoli. Tenere il cavo lontano da fonti di calore e di umidità.
- Connettere la spina principale alla presa prima di posare l'apparecchio sulla base elettrica.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solamente con il supporto fornito.
- Non collocare mai l'apparecchio sopra o nei pressi di superfici calde, come: radiatori, piastre di cottura, cucine a gas o simili.
- Se è necessaria una prolunga, utilizzare solamente cavi collegati a terra con una sezione trasversale del conduttore di almeno 1,5 mm².

IT

Istruzioni per la sicurezza durante il funzionamento dell'apparecchio

- Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento e mantenerlo lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare l'apparecchio solamente per gli scopi per cui è stato costruito.
- Non lavare il contenitore di acciaio inossidabile in lavastoviglie. Non immergerlo mai nell'acqua.
- Non si assumono responsabilità per danni derivanti da un utilizzo con scopi diversi da quelli prescritti, uso scorretto o riparazioni non professionali. Anche i servizi di garanzia, in questi casi, sono esclusi.



Tutela ambientale

- I materiali di imballaggio e l'apparecchio sono costituiti da materiali riciclabili.
- La raccolta differenziata dei materiali di scarto rimanenti ne facilita il riciclo come materia prima pregiata.

Smaltimento



Partecipiamo alla tutela dell'ambiente. Questo apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili. La raccolta differenziata dei materiali di scarto facilita il riciclaggio delle materie prime. Si rivolga alle autorità locali per ottenere tutte le informazioni sul riciclaggio.

COMPONENTI



Coperchio



Base elettrica



Manico

Bricco
per il latte

Pulsante



Frullino per la schiuma



Frullino per latte caldo

2 frullini

PULIZIA



RIMUOVERE il frullino
(con le mani, non
sono necessari utensili)



PULIRE (utilizzare
solamente un panno
umido o un detergente
delicato)



FISSARE un frullino per
latte sotto il coperchio
e l'altro sulla base
all'interno del bricco.

PREPARAZIONE



Schiuma di latte



Latte caldo



INSERIRE



VERSARE la quantità di latte desiderata fino alla scritta «max»



PREMERE il pulsante per iniziare (l'Aeroccino si arresta automaticamente)



SERVIRE

Tempi

Schiuma di latte 50 sec. Circa

Latte caldo 80 sec. Circa

Raccomandazioni: una volta appoggiato il bricco sulla base, aspettare 2 secondi prima di premere il pulsante.

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

(DE) EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Nespresso gibt eine Garantie auf dieses Produkt in Bezug auf Material- und Verarbeitungsfehler für eine Zeit von einem Jahr ab Kaufdatum. Während dieser Zeit repariert oder ersetzt *Nespresso* nach eigenem Ermessen ein defektes Produkt kostenfrei. Austauschprodukte oder reparierte Teile werden ausschließlich für die noch verbleibende Garantiezeit oder eine Zeit von mindestens sechs Monaten garantiert.

Diese eingeschränkte Garantie ist nicht anwendbar bei Schäden, die aus einem Unfall, Missbrauch oder falscher Pflege herrühren sowie bei normalem Verschleiß oder Rissen.

Mit Ausnahme des gesetzlich zulässigen Umfangs werden durch die hinzugefügten Klauseln dieser eingeschränkten Garantie die verbindlichen gesetzlichen vorgeschriebene Rechte, die durch den Verkauf dieses Produktes Anwendung finden, weder ausgeschlossen, eingeschränkt noch verändert.

Wenn Sie der Meinung sind, dass das Produkt defekt ist, kontaktieren Sie den *Nespresso* Club, um Informationen über eine Reparatur zu erhalten. Besuchen Sie auch bitte unsere Internetseite **www.nespresso.com**.

(FR) GARANTIE LIMITÉE

Nespresso garantit ce produit contre les défauts de pièces et de fabrication pour une durée d'une année à compter de la date d'achat. Au cours de cette période, *Nespresso* remplacera ou réparera, à sa seule discrétion, tout produit défectueux sans frais pour le propriétaire. Les produits de remplacement ou les pièces réparées seront garantis pendant 6 mois ou pendant la durée restante de la garantie originale, si cette dernière est supérieure.

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

Sauf dans les limites autorisées par la loi applicable, les conditions de cette garantie n'excluent pas, ni ne restreignent et ne modifient, et viennent s'ajouter aux droits statutaires obligatoires applicables à la vente de ce produit.

Si vous pensez que votre produit est défectueux, contactez *Nespresso* pour savoir où envoyer ou apporter votre appareil pour réparation. Veuillez consulter notre site Internet **www.nespresso.com** pour découvrir le Club *Nespresso* le plus proche de chez vous.

(IT) GARANZIA LIMITATA

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

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

Le condizioni di questa garanzia non escludono, riducono o modificano quanto previsto dalla legge vigente applicabile alla vendita del prodotto al consumatore.

In caso si ritenga che il prodotto sia difettoso, si prega di contattare *Nespresso* che Le indicherà come procedere per la riparazione. Per maggiori informazioni La invitiamo a visitare il sito internet **www.nespresso.com** per conoscere *Nespresso*.

