

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



Voorkom het risico van een elektrische schok en brand

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

bereik van kinderen.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik door personen die beschikken over voldoende kennis en ervaring en fysiek, sensorisch en mentaal in staat zijn om het apparaat, conform de aanwijzingen in deze gebruikershandleiding, veilig te bedienen.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan kennis en ervaring - dit tenzij ze onder toezicht staan of op de hoogte zijn van het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Let er steeds op dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat in geen geval als het beschadigd is. Een beschadigd apparaat kan elektrische schokken, brandwonden en brand veroorzaken.
- Om schade te voorkomen mag het apparaat in geen geval geplaatst worden in de nabijheid of op warme oppervlakken zoals verwarmingsradiatoren, kookplaten, gasbranders en dergelijke.
- Het apparaat niet in de vaatwasser plaatsen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in combinatie met de meegeleverde basis.
- Dit apparaat is bedoeld voor de bereiding

van de recepten volgens de aanwijzingen die in deze handleiding opgenomen zijn. Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk en onoordeelkundig gebruik of onoordeelkundige reparatie. Ook de garantieservice vervalt in dergelijke situaties.



Milieubescherming

De verpakking en het apparaat bevatten recycleerbare materialen.



Milieuvoorschriften

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

ONDERDELEN

AEROCCINO +

AEROCCINO 3

2 gardes



Opschuimgarde voor melk

(voor warm of koud melkschuim)



Garde voor warme melk

Maximum niveau voor bereiding:

warme melk  melkschuim



BEREIDING

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

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

Maximale inhoud reservoir is voldoende voor:

Melkschuim 2 Nespresso cappuccino-koppen
1 Nespresso receptenglas
1 Nespresso receptenglas

Bereidingstijden

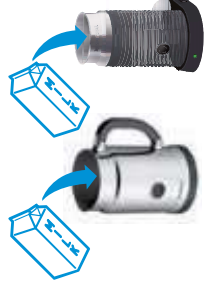
Warm melkschuim ongeveer 70 seconden
Koud melkschuim ongeveer 60 seconden
Warme melk ongeveer 130 seconden

BEREIDING

TIPS





OF



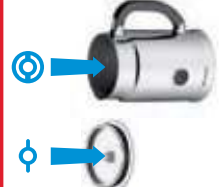
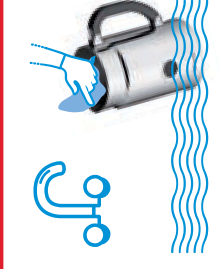
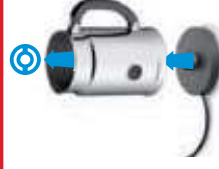
4 Plaats de juiste garde in het apparaat.

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

6 **Druk** op de toets om het apparaat in te schakelen.

 De Aeroccino stopt automatisch na de bereiding.  Voor warme melkbereidingen druk kort op de toets. Voor koude melkbereidingen de toets ongeveer 2 seconden ingedrukt houden.

REINIGING NA GEBRUIK



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

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

3 Het reservoir is **watervdicht** maar **NIET** vaatwasserbestendig.

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

RECEPT IDEËN

Cappuccino



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

• Aanbevolen espresso: Ristretto, Arpeggio of Decaffeinato Intenso.

Caffè Latte



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

• Aanbevolen espresso: Vivalto of Decaffeinato Lungo.

Latte Macchiato



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

• Aanbevolen espresso: Ristretto, Arpeggio of Decaffeinato Intenso.

Iscappuccino



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

• Aanbevolen espresso: Vivalto of Decaffeinato Lungo.

GARANTIEBEPALINGEN

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

Deze beperkte garantie is niet van kracht voor eventuele storingen die te wijten

zijn aan een ongeluk, onbedoeld gebruik, onjuist onderhoud of normale slijtage.

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

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

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

STORINGEN OPSPOREN EN VERHELPEN

Aeroccino start niet	<ul style="list-style-type: none"> → Controleer of de AAN/UIT-schakelaar op AAN staat (uitsluitend bij Aeroccino 3) → Controleer of het reservoir in de juiste positie op de basis staat → Controleer of de garde op de juiste wijze is bevestigd in het reservoir
Slecht resultaat melkschuim	<ul style="list-style-type: none"> → Gebruik volle of halfvolle melk op koelkasttemperatuur (ongeveer 6-8°C) → Controleer of u de juiste garde voor de gewenste melkbereiding heeft gebruikt → Controleer of het reservoir schoon is
De toets knippert rood	<ul style="list-style-type: none"> → Het apparaat is oververhit. Spoel het af onder koud water
Melk loopt over	<ul style="list-style-type: none"> → Controleer of u de juiste garde voor de hoeveelheid melk heeft gebruikt