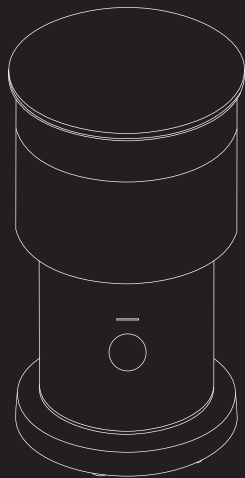


NESPRESSO®



AEROCCINO XL

www.nespresso.com/recipes





1



2



3



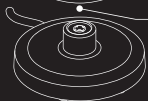
4



5

6

7



8

9



Overview

- 1

Lid
- 2

Seal
- 3

Whisk
- 4

Spring
- 5

Jug
- 6

Light indicator
- 7

Capacitive button
- 8

Bottom connector
- 9

Base connector

Content

Overview	2
Safety Precautions	3
Preparation	7
Serving suggestions	10
Cleaning	11
Troubleshooting	13
Specifications	14
Warranty	14
2 Disposal and Environmental Protection	15

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

Safety Precautions

electric shocks, burns and fire. Return appliance to the 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.

- Use heat treated cow's milk (pasteurized, UHT), refrigerated.
- This equipment is specific for milk, not to use with other products, therefore not fit for lactose intolerants or milk allergics.
- Do not use any enriched, sugared or special enriched milk or liquid product on the equipment.

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 shall 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 a fatal electric shock.

Safety Precautions

- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, base and jug 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

Preparation

⚠ **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.

TIPS: for optimal milk froth, use cold 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. To ensure hygienic conditions and proper maintenance of the equipment, do not use special enriched milks, powdered reconstituted milks nor flavoured milks. Syrup, sugar, chocolate powder or any other additives should not be added directly in the jug. This may damage the coating during the preparation.

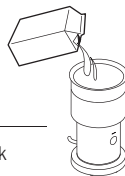
Preparation



- 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.



Maximum level for hot and cold milk froth preparation



Maximum level for hot milk preparation

- 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.



- 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.

- 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.

- 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. Use only a non-metal spoon to collect the foam in the jug.

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

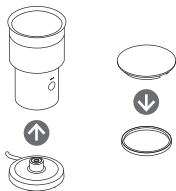
Whisk	Preparation	Function	Minimum capacity	Maximum capacity	Instructions	Approx. max. preparation time
	Hot milk froth	Frothing and heating	120 ml of milk	225 ml of milk	Short press > Orange light	120 seconds
	Cold milk froth	Frothing only	120 ml of milk	225 ml of milk	Long press (2 seconds) > Blue light	90 seconds
	Hot milk	Heating only	120 ml of milk	400 ml of milk	Short press > Orange light	180 seconds

Serving suggestions

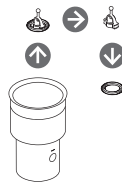
Beverage	Function	Level indicator	Instructions
Cappuccino (3x)	Hot milk froth	MAX 	Froth 225 ml of cold milk. Extract a Ristretto (25 ml) or an Espresso (40 ml) in 3 Cappuccino cups. Pour equally the frothed milk on top of each.
Large Cappuccino	Hot milk froth	MIN	Froth 120 ml of cold milk. Extract a Double Espresso (80 ml) or 2 capsules of Espresso (40 ml) in a Recipe glass. Pour frothed milk on top.
Latte Macchiato	Hot milk froth	MIN	Froth 120 ml of cold milk. Pour frothed milk in a Recipe glass. Extract an Espresso (40 ml) on top.
Large Latte Macchiato	Hot milk froth	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.
Iced Latte Macchiato (2x)	Cold milk froth	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 (40ml) on top of each.
Large Iced Latte Macchiato	Cold milk froth	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.
Freddo Cappuccino (2x)	Cold milk froth	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.
Large Freddo Cappuccino	Cold milk froth	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.
Caffè Latte	Hot milk	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.

Cleaning

⚠ 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 neither 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.



- 1 Remove the jug from the base.
Remove the seal from the lid.



- 2 Remove the whisk from the jug, and the spring from the whisk.

Cleaning



- 3 A: Dishwashing:** put all parts except the base in the dishwasher at maximum 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.



- 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.

⚠ 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.

- 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.



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

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.
-

Specifications

Aeroccino XL 4392



IL: 220-240 V, 50/60 Hz

Warranty

Nespresso warrants this product against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. During this period, **Nespresso** will either repair or replace, at its discretion, any defective product at no charge to the owner. Replacement products or repaired parts will be guaranteed for only the unexpired portion of the original warranty or six months, whichever is greater. This limited warranty does not apply to any defect resulting from accident, misuse, improper maintenance, or normal wear and tear. Except to the extent allowed by applicable law, the terms of this limited warranty do not exclude, restrict or modify, and are in addition to, the mandatory statutory rights applicable to the sale of the product to you. If you believe your product is defective, contact **Nespresso** for instructions on where to send or take it for repair. Please visit our website at www.nespresso.com for contact details.

Disposal and Environmental Protection



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.

סילוק והגנה על הסביבה

סילוק



המכשיר שלך מכיל חומרים בעלי ערך שניתן לשחזר או למחזר. הפרדת שאר חומרי הפסולת לסוגים שונים מקלה על מיחזור חומרי גלם יקרי ערך. השאר את המכשיר בנקודת איסוף. אתה יכול לקבל מידע על סילוק בכתובת

www.nespresso.com

מפרטים

Aeroccino XL 4392

IL: 220-240 V, 50/60 Hz



אחריות

נספרסו מבטחת מוצר זה מפני פגמים בחומרים ובעבודה לתקופה של שנתיים מיום הרכישה. במהלך תקופה זו, נספרסו תתקן או תחליף, לפי שיקול דעתה, כל מוצר פגום ללא חיוב לבעלים. מוצרי החלפה או חלקים מתוקנים יבטחו רק לחלק שלא פגע באחריות המקורית או למשך שישה חודשים, הגדול מביניהם. אחריות מוגבלת זו אינה חלה על פגם הנבע מתאונה, שימוש לרעה, תחזוקה לא ראויה או בלאי רגיל. למעט ככל שמותר על פי החוק החל, תנאי האחריות המוגבלת הזו אינם שוללים, מגבילים או משנים, ובנוסף לכך, את הזכויות הסטטוטוריות החובות החלות על מכירת המוצר אליך. אם אתה סבור שהמוצר שלך פגום, צור קשר עם נספרסו לקבלת הוראות לאן לשלוח או קח אותו לתיקון. אנא בקר באתר האינטרנט שלנו בכתובת www.nespresso.com לקבלת פרטים ליצירת קשר.

פתרון תקלות

המכשיר אינו מתחיל.	- הקפד למקם את הכד בצורה נכונה על הבסיס ולוודא שהקפיץ מחובר כראוי בכד.
קצף חלב אינו תקני או חלב שרוף.	- לקבלת קצף חלב אופטימלי, השתמש בחלב שומן חצי קר בטמפרטורה בקירור (בערך 4-6 מעלות צלזיוס). כדי להבטיח תנאי היגיינה, השתמש בחלב מפוסטר, בקירור ופתח רק טרי. חלב שהוקפא לא יקציף. כדי להבטיח תנאים היגייניים ותחזוקה נאותה של הציוד, אל תשתמש בחלביות מועשרות מיוחדות, אבקות חלב משוחזרות או חלב בתוספי טעם. - וודאו שהקנקן והקפיץ של ההקצפה נקיים. - מומלץ מאוד לא להשתמש בחלביות מועשרות מיוחדות, בחלביות משוחזרות באבקה ולא בחלביות בטעם.
היבוב מהיר של נורית אדומה מהבהבת של מחוון האור (שגיא).	- המכשיר חם מדי: יש לנקות את הכד מתחת למים קרים. - וודא שהקפיץ מחובר כראוי בכד. - אין מספיק חלב: יש למלא חלב לפחות עד לרמת "min". - נקה את ה Aeroccino ובדוק שאין מים על הבסיס. - אם אין שינוי, אנא התקשר לנספרסו.
חלב עולה על גדותיו.	- בדוק את רמת המחוון המתאימה.

⚠️ זהירות: השב את כל החלקים במהלך ההרכבה מחדש כדי להבטיח שלא יהיו נזקים / סדקים נראים או מים שנותרו במחבר. במקרה של נזק, אסור להשתמש במכשיר.

4 יבש את כל החלקים בעזרת מגבת, בד או נייר טריים ונקיים והרכב מחדש את כל החלקים. יש לוודא שהמקצף והקפיץ מורכבים מחדש ונמצאים במקומם בצורה תקינה.

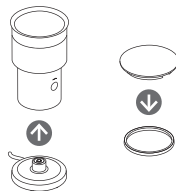


5 יש לוודא כי המחבר ואזורי הגומחות נקיים ויבשים לפני השימוש הבא.

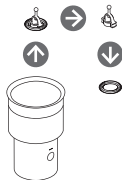


ניקיון

1 הסר את הכד מהבסיס. הסר את המכסה.

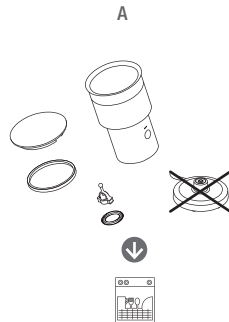


2 הסר את הסליל והקפיץ מהכד.



3 א: שטיפת כלים: הכניסו את כל החלקים למעט הבסיס למדיח כלים בחום של עד 70 מעלות צלזיוס.

ב: שטיפת ידיים: שוטפים את הכד הפנימי, המכסה, המקציפים והקפיץ עם חומר ניקוי ושוטפים במים חמים. אל תשתמש בחומר שוחק שעלול לפגוע במשטח הציוד.



יש לנקות את המכשיר מיד אחרי כל שימוש. יש לשטוף עם מים חמים לפני הניקוי. אם המכשיר עדיין מלוכלך אחרי תהליך הניקוי, יש לטבול אותו במים חמים למשך 30 דקות ולנקות אותו שוב.

ניקיון

⚠ **זהירות:** יש לנקות את המכשיר מיד אחרי כל שימוש בהתאם להוראות הניקוי. יש לשטוף עם מים חמים לפני הניקוי. אם המכשיר עדיין מלוכלך אחרי תהליך הניקוי, יש לטבול אותו במים חמים למשך 30 דקות ולנקות אותו שוב. במקרה שיש צורך לנקות את הבסיס, נתק אותו תחילה והשתמש רק במטלית לחה. אין לטבול את הבסיס במים ולא להכניס למדיח. אל תשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, חפצים חדים, מברשות: סכנה לשריטות ופגיעה בציפוי הכד. אל תניח ישירות מעל סיכות הקיימות במדיח מכיוון שהוא עלול לגרום נזק לציפוי הפנימי. אם החלק התחתון של הכד רטוב, יש לייבש אותו לפני שתחזיר אותו למגע עם מחבר הבסיס. אין לטבול את המכשיר במים או לנקות אותו עם מים עם כבל או תקע פגום או אם המכשיר התקלקל, נפל או נפגם בכל צורה שהיא. כבל, תקע או מכשיר פגום עלולים לגרום לזעזועים חשמליים, כוויות ושריפה. החזר מכשיר למתקן השירות המורשה הקרוב לבדיקה, תיקון או כיוון חשמלי או מכני.

הצעות הגשה

משקאות	פונקציה	חיווי רמה	הוראות
קפוצ'ינו (3x)	קצף חלב חם	MAX	יש להקציף 225 מ"ל של חלב קר. יש למצות ריסטרטו (25 מ"ל) או אספרסו (40 מ"ל) ב-3 כוסות קפוצ'ינו. יש למזוג במידה שווה את החלב המוקצף בחלק העליון של כל כוס.
קפוצ'ינו גדול	קצף חלב חם	MIN	יש להקציף 120 מ"ל של חלב קר. יש למצות אספרסו כפול (80 מ"ל) או 2 קפסולות של אספרסו (40 מ"ל) בכוס מתכון. יש למזוג חלב מוקצף בחלק העליון.
לאטה מקיאטו	קצף חלב חם	MIN	להקציף 120 מ"ל של חלב קר. שופכים חלב מוקצף בכוס מתכון. הכנת אספרסו (40 מ"ל) ומזיגה מלמעלה.
מקיאטו לאטה גדול	קצף חלב חם	MAX	להקציף 225 מ"ל של חלב קר. שופכים חלב מוקצף בכוס מתכון. הכנה של אספרסו כפול (80 מ"ל) או 2 קפסולות של אספרסו (40 מ"ל) ומזיגה מעל הקצף.
קפה קר (2x)	קצף חלב קר	MAX	להקציף 225 מ"ל של חלב קר. מלאו 2 כוסות מתכון עם 3 קוביות קרח גדולות. שופכים באותה מידה את החלב שהוקצף בכוסות המתכון. מכינים אספרסו (40 מ"ל) ומוזגים מעל כל אחד.
קפה קר גדול	קצף חלב קר	MIN	להקציף 120 מ"ל של חלב קר. שופכים חלב מוקצף מעל 3 קוביות קרח גדולות בכוס מתכון. הכנה של אספרסו כפול (80 מ"ל) או 2 קפסולות של אספרסו (40 מ"ל) ומזיגה מעל הקצף.
פרדו קפוצ'ינו (2x)	קצף חלב קר	MAX	להקציף 225 מ"ל של חלב קר. מכינים פעמיים אספרסו כפול (80 מ"ל) או פעמיים 2 קפסולות של אספרסו (40 מ"ל) ב 2 כוסות מתכון מעל 3 קוביות קרח גדולות. שופכים באותה מידה את החלב שהוקצף בכוסות המתכון.
פרדו קפוצ'ינו גדול	קצף חלב קר	MIN	להקציף 120 מ"ל של חלב קר. הכנה ומזיגה אספרסו כפול (80 מ"ל) או 2 קפסולות של אספרסו (40 מ"ל) מעל כוס מתכון עם 3 קוביות קרח גדולות. שופכים את החלב המוקצף מעל.
קפה לאטה	חלב חם	MAX	מכינים דאבל אספרסו (80 מ"ל) או 2 קפסולות של אספרסו (40 מ"ל) בכוס מאג. מוזגים לכוס כמות נדיבה של חלב חם.

להקציף	הכנה	פונקציה	קיבולת מינימלית	קיבולת מקסימאלית	הוראות	בערך. מקסימום. זמן הכנה
	קצף חלב חם	הקצפה וחימום	120 מ"ל חלב	225 מ"ל חלב	לחיצה קצרה < אור כתום	120 שניות
	קצף חלב קר	הקצפה בלבד	120 מ"ל חלב	225 מ"ל חלב	לחיצה ארוכה (2 שניות) < אור כחול	90 שניות
	חלב חם	חימום בלבד	120 מ"ל חלב	400 מ"ל חלב	לחיצה קצרה < אור כתום	180 שניות

הכנה

2 מלאו את מקציף החלב עד לאחד משני האינדיקטורים לרמת "מקס": המחווה הנמוך ביותר של "מקס" (225 מ"ל) מיועד להכנות קצף חלב חם וקר. אינדיקטור רמת המקסימום הגבוה יותר (400 מ"ל) מיועד להכנות חלב חם. יש למלא את מקציף החלב לפחות עד אינדיקטור רמת מיני (120 מ"ל), כדי להבטיח איכות טובה של קצף חלב.



3 הנח את המכסה על הכד. יש לוודא שהמחבר יבש לפני חיבור הכד לבסיס. נורית החיווי תאיר בלבן והמכשיר ישמיע צליל. נורית החיווי מוארת לזמן קצר בצבע לבן והמכשיר משמיע צליל. המכשיר מוקן לשימוש.

4 בחר את מתכנן החלב שלך על ידי לחיצה על הכפתור. להכנת חלב חם, לחץ לחיצה קצרה על הכפתור כדי להתחיל. מחווה האור מהבהב כתום. בקצף חלב קר, הקפידו על לחיצה בלחצן למשך 2 שניות לפחות. נורית החיווי מהבהבת בצבע כחול.

5 הכנת קצף חלב חם אורכת כ- 120 שניות, וכ- 90 שניות לקצף חלב קר, וכ- 180 שניות לחלב חם. ניתן להפסיק את ההכנה בכל עת על ידי לחיצה על הכפתור או על ידי הוצאת ה Aeroccino מהבסיס. השתמש רק בכף לא מתכתית כדי לאסוף את הקצף בכד. המכשיר משמיע צליל בסוף ההכנה: יש להשתמש רק בכף שאינה מתכתית על מנת לאסוף את הקצף מהכד.

6 המכשיר נכבה באופן אוטומטי אחרי ההכנה. יש ללחוץ על הכפתור על מנת להדליק את המכשיר.

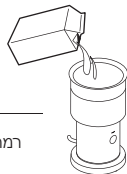
הכנה

⚠ אזהרה: סכנת התחשמלות ושריפה! וודא שהצד התחתון של מקציף החלב והאזור שמתחת לבסיס יבש. אל תפעיל מכשיר עם כבל או תקע פגום או אם הוא תקול או נפל או נפגע בכל דרך שהיא. כבל, תקע או מכשיר פגום עלולים לגרום לזעזועים חשמליים, כוויות ושריפה.

טיפים: לקבלת קצף חלב אופטימלי, השתמש בחלב שומן חצי קר בטמפרטורה בקירוב (בערך 4-6 מעלות צלזיוס). כדי להבטיח תנאי היגיינה, השתמש בחלב מפוסטר, בקיור ופתח רק טרי. חלב שהוקפא לא יקציף. כדי להבטיח תנאים היגייניים ותחזוקה נאותה של הצידוד, אל תשתמש בחלביות מועשרות מיוחדות, אבקות חלב משוחזרות או חלב בתוספי טעם. אין להוסיף ישירות לכד סירופ, סוכר, אבקת שוקולד או כל תוספות אחרות. זה עלול לפגוע בציפוי במהלך ההכנה.

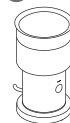


רמה מקסימאלית להכנת חלב חם



רמה מקסימאלית להכנת קצף חלב חם וקר

יש לנקות לפני השימוש הראשון ואחרי כל שימוש על פי הוראות הניקוי. מניחים את הקפיץ בכד. הסר את הקפיץ שנועד להקצפה במידה ותרצה להכין חלב חם.



הוראות בטיחות

- אינו בטוחה למדיח כלים במידה ונפל.
- ניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו על ידי ילדים אלא אם הם בני יותר מ 8 ומפוקחים. הרחק את המכשיר ואת החוטים שלו מחוץ להישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8.

אנא שמור על הוראות בטיחות אלו

- תקופה ארוכה ולפני הניקוי. אפשר למכשיר להתקרר לפני שמניחים או מורידים חלקים ולפני ניקוי המכשיר. הסר את המכשיר מהבסיס לפני הניקוי.
- אנא וודא שתחתית האירוצ'ינו והאזור שמתחת לבסיס יבש, במיוחד אזור המחבר, לפני השימוש. חשמל ומים יחד יכולים לגרום לזעזוע חשמלי קטלני. 
- כדי להגן מפני שריפה, התחשמלות ופגיעות באנשים אסור להטביל חוטים, תקעים, בסיס והכד במים או נוזל אחר.
- כל מרכיבי האירוצ'ינו כולל הכד, הם בטוחים למדיח כלים, למעט הבסיס, אך לא ניתן לשתוף אותם בטמפרטורה הגבוהה מ 70- מעלות צלזיוס.
- אם נשמט האירוצ'ינו, אנא אל תשתמש בו יותר. קיים סכנה של כניסה של מים לתא החשמלי דרך סדקים קטנים שעלולים להיווצר כתוצאה מאירוע זה. המכשיר

הימנע מפגיעה אפשרית בעת הפעלת המכשיר

- לעולם אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה במהלך הפעולה. הרחק אותו מהישג ידם של ילדים. המכשיר מיועד רק לשימושם של אנשים שיש להם ניסיון וידע מספיק, והם בעלי יכולת פיזית וחושית ומסוגלים נפשית להפעיל את המכונה בבטחה בהתאם להוראות אלה.
- מכשיר זה מיועד לשימוש במשקי בית ומתחמים דומים בלבד כגון: אזורי מטבח צוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות.
- לבנייני משרדים, תחזוקת מלונות וצוותי ניהול, יש לבצע שירות על ידי נותן שירות מורשה.
- מכשיר זה יכול לשמש ילדים מגיל 8 ומעלה, כמו גם אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות, נפשיות או חוסר ניסיון מופחת, רק אם מפקחים עליהם וקיבלו הדרכה לגבי השימוש במכשיר בצורה בטוחה ולהבין את הסכנות הכרוכות בכך. אסור לילדים לשחק במכשיר.

- שמור תמיד על המכסה סגור בזמן ההכנה.
- כוויה עשויה להתרחש אם המכסה מוסר במהלך ההכנה.
- יש לנקוט בזהירות יתרה בעת העברת מכשיר המכיל נוזלים חמים.
- לא להשתמש בחוץ.
- לא להשתמש במכשיר לשום דבר אחר מאשר השימוש המיועד לו.
- המכשיר מיועד להכנת משקאות על פי הוראות אלה. לא מתקבלת כל אחריות למטרות אחרות, פעולה לקויה או תיקונים שאינם מקצועיים. שירותים מובטחים אינם נכללים במקרים כאלה.
- אל תפתח את המכשיר. מתח מסוכן בפנים.

הימנע מפגיעה אפשרית בעת ניקוי המכשיר

- נתק את המכשיר כאשר הוא אינו בשימוש במשך

הוראות בטיחות

- מבערי גז וכדומה.
- אל תפעל מכשיר עם כבל או תקע פגום או אם הוא נפל או נפגע בכל דרך שהיא. כבל, תקע או מכשיר פגום עלולים לגרום לזעזועים חשמליים, כוויות ושריפה. החזר המכשיר למרכז השירות / בוטיק של **Nespresso** הקרוב לטובת בדיקה, תיקון או כיוון חשמלי או מכני.
- כבלי אספקת חשמל קצרים מפחיתים את הסיכונים הנובעים מהסתבכות של חוט ארוך.
- ניתן להשתמש בכבלים ארוכים יותר (או ניתנים להסרה) אם נזהרים בשימוש בהם, וכן:
 - 1) הדירוג החשמלי המסומן גדול לפחות כמו הדירוג החשמלי של המכשיר
 - 2) משתמשים בכבל הארקה מסוג 3 חוטים
 - 3) כבל (ים) מסודרים כך שהוא לא יתלש מעל לדלפק או השולחן, שם יוכל מישהו למשוך אותו או לשלוף אותו.
- אם יש צורך במוליך הארכה, השתמש רק בכבל הארקה עם חתך מוליך של לפחות 1.5 mm^2 .
- אין להניח על או ליד מבער חשמלי, תנור חימום, או רדיאטורים. הניחו תמיד על משטח יציב ואחיד. המשטח חייב להיות עמיד בפני חום ונוזלים, כמו מים, קפה, חלב, או דומה.
- להשתמש בחלב פרה מפוסטר (טופל בחום), שנמצא במקרר.
- הצידוד הזה ספציפי עבור חלב, ואין להשתמש בו עם מוצרים אחרים, שלפיכך לא מתאימים למי שסובל מחוסר סבילות ללקטוז או מאלרגיה לחלב.
- אין להשתמש בחלב מעושר, ממותק או מעושר במיוחד כלשהו או במוצר נוזלי עם הצידוד הזה.

הוראות בטיחות

הימנע מסיכון להלם חשמלי קטלני ושריפה



- חבר רק את הבסיס לשקע חשמל מתאים ומקובע. וודא שהמתח של מקור הכוח זהה לזה שצוין על לוחית הדירוג.
- יש להשתמש במכשיר רק עם הבסיס המסופק.
- השימוש באביזרים שאינם מומלצים למכשיר עלול לגרום לשריפה, התחשמלות או פגיעה באנשים.
- כדי לנתק את המכשיר, עצרו כל הכנה והסירו את התקע משקע החשמל.
- נתק על ידי שליפת התקע ולא משיכת הכבל עצמו, שכן הדבר עלול לגרום נזק לכבל.
- אל תמשוך את הכבל מעל קצוות חדים, הדק אותו או הרשה לו להתלול. הרחק את הכבל מחום ולחות.
- כדי להימנע ממפגעים, אל תניח את המכשיר על משטחים חמים או לידם, למשל, רדיאטורים, תנור,

זהירות / אזהרה 

סכנה חשמלית 

נתק / י את אספקת החשמל
הפגומה 

יש לשמור עותק אחד לפחות של מדריך זה במיקום זמין בכל עת לצוות התחזוקה והניהול.

זהירות: הוראות אלה הינן חלק מהמכשיר. קרא את כל ההוראות וכל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המכשיר. שמור הוראות אלה והעביר אותן לכל בעלים אחר.



סקירה כללית

מכסה 1

אטם 2

מקציף 3

קפיץ 4

כד 5

מחונן אור 6

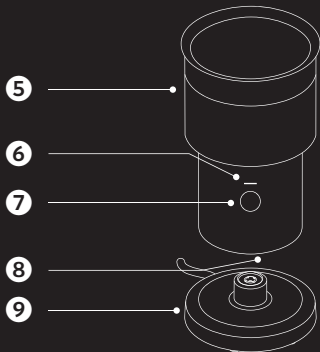
כפתור קיבולי 7

מחבר תחתון 8

מחבר בסיס 9

תוכן

2	סקירה כללית
3	הוראות בטיחות
7	הכנה
10	הצעות הגשה
11	ניקיון
14	פתרון תקלות
15	מפרטים
15	אחריות
16	סילוק והגנה על הסביבה



www.nespresso.com/recipes





AEROCCINO XL

