



AEROCC NO4



EN	2-10
FR	11-19
ES	20-28
BR	29-37



MORE RECIPES ON



<http://www.nespresso.com/ultimate-coffee-creations>



CONTENT

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	02
OVERVIEW	06
PREPARATION	07
CLEAN IMMEDIATELY AFTER EVERY USE	08
TROUBLESHOOTING.....	09
SPECIFICATIONS.....	09
WARRANTY	10

IMPORTANT SAFEGUARDS

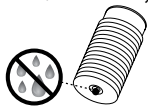


The instructions are part of the appliance. Read and follow all instructions to avoid possible harm and damage. Save these instructions and pass them on to any subsequent owner.

Avoid risk of fatal 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.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to «off», then remove plug from wall outlet.
- Do not pull the cable over sharp edges, clamp it or allow it to hang down. Keep the cable away from heat and moisture.

- 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 power socket, when not in use for long periods. Disconnect by pulling out the plug and not pulling the cable itself, as this may damage the cable.



- Never immerse the base nor the Aeroccino in Water. Electricity and water together can cause a fatal electric shock.
- The connector must be removed before the appliance is cleaned, and ensure that the inlet is dried before the appliance is used again.
- The appliance is only to be used with the base provided.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquids.
- 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 mm²/0.06 in².
 - The Aeroccino 4 jug is dishwasher safe, but cannot be washed at a temperature higher than 70°C/158°F.

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.
- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions.
- This appliance is intended to be used in households.
- Except for US and Canada, this appliance is intended to be used in

similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, farm houses and other working environments.

- 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.
- 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.
- Do not use the appliance if damaged. A damaged appliance can cause electric shocks, burns and fire.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug in the appliance if it has malfunctioned, dropped or is damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- Do not use outdoors.

- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Avoid contact with moving parts.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions. It is for use in private households. No liability is accepted for any other purposes, faulty operations or non professional repairs. Guaranteed services are also excluded in such cases.
- To avoid hazards, never place the appliance on or beside hot surfaces, for example, radiators, stove tops, gas burners or similar.
- 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 risk a fatal electric shock.
- If the Aeroccino is dropped, please do not use it. There is risk of water entering the electrical compartment through small cracks potentially

- generated by this incident. Unit is not dishwasher safe if dropped.
- Only use the appliance with the base provided.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

EN

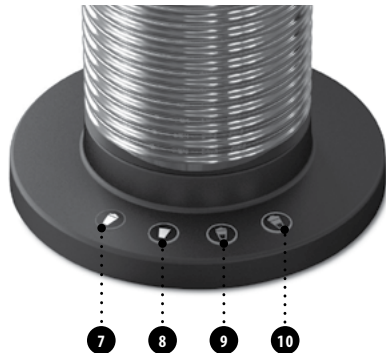


Disposal

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



- 1** Lid,
- 2** Seal
- 3** Whisk for all preparations
- 4** Aeroccino
- 5** Bottom Connector
- 6** Base Connector
- 7** Cold Macchiato
- 8** Hot Milk
- 9** Cappuccino (Warm and airy milk foam)
- 10** Latte Macchiato (Warm and dense milk foam)



PREPARATION

EN

⚠ WARNING: Risk of electrical shock and fire! Make sure the under side of the Aeroccino and area underneath the base is dry.

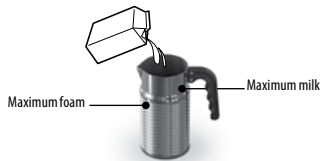
TIPS: For optimal milk froth, use cold semi skimmed milk at refrigerated temperature (about 4-6 °C). To guarantee hygiene conditions, use heat treated milk (pasteurized), refrigerated & freshly opened only. Milk which has been frozen will not froth. To ensure hygienic conditions and proper maintenance of the equipment, it is highly recommended to not use special enriched milks, powdered reconstituted milks nor flavored milks.

⚠ CAUTION: Syrup, sugar, chocolate powder or any other additives should not be added directly in the Aeroccino. This may damage the coating during the preparation.

⚠ CAUTION: Make sure the frothing spring is not removed from the whisk. Risk of burning the coating.



1. Clean before the first use and after each use according to the cleaning instructions. Place the whisk in the Aeroccino.



2. Fill milk frother up to one of the two «Max» level indicators: Lowest «Max foam» level indicator (120 ml) is for milk froth preparations. Highest «Max milk» level indicator (240 ml) is for hot milk preparations.



3. Put the lid on the Aeroccino. Make sure the connector is dry before you plug the Aeroccino to the base. The 4 buttons are steady on.

5. For the milk preparation in the cup. Use only a non-metal spoon to collect the foam in the Aeroccino. For hot and cold milk froth, preparation takes approximately 80 seconds. For hot milk, preparation takes approximately 150 seconds. Preparation can be stopped at any time by pressing the button or removing the Aeroccino from the base.

6. Aeroccino turns off automatically after 9 minutes of non-use. Press any of the 4 buttons to switch ON the Aeroccino.

NOTE: The milk froth volume depends on the kind of milk that is used and its temperature.

CLEAN DIRECTLY AFTER EVERY USE

⚠ CAUTION: Ensure the Aeroccino is cold before removing it from the base. Or, if removing with care, rinse with cold water immediately to cool down the Aeroccino and avoid burning risks.

⚠ CAUTION: In case the base needs to be cleaned, unplug it first and use only a damp cloth. Make sure the connector is dry before operation. Do not immerse the base in water nor put it in the dishwasher.



1. Remove the Aeroccino from the base.

2. Remove seal from lid.

3. Remove the whisk, and the spring from the whisk.

⚠ CAUTION: only use non-abrasive cleaning materials. Do not use abrasives, sharp objects, brushes: risk of scratches and harm to the Aeroccino coating.

4 a. Hand washing: wash inner Aeroccino, 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. Don't immerse in water.

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

5. Dry all Aeroccino parts with a fresh and clean towel, cloth or paper and reassemble all parts.

⚠ CAUTION: Do not immerse neither the Aeroccino nor the base in the water.

⚠ CAUTION: Do not place directly over the dishwasher pin as it may cause damage to inner coating.

⚠ CAUTION: If the bottom part of the Aeroccino is wet, dry it before putting it back in contact with the base connector.

Aeroccino does not start.	→ Be sure to position the Aeroccino correctly on the base and the whisk is attached correctly in the Aeroccino. The Aeroccino will start only if the connectors are dried.
Quality milk froth not up to standard or milk burnt.	→ For optimal milk froth, use cold milk or semi skimmed milk at refrigerated temperature (about 4–6° C / 39.2–42.8 F). To guarantee hygiene conditions, use heat treated milk (pasteurized), refrigerated & freshly opened only. Milk which has been frozen will not froth. Syrup, sugar, chocolate powder or any other additives should not be added directly in the Aeroccino. This may damage the coating during the preparation. → Be sure the Aeroccino and the whisk are clean. → It is highly recommended to not use special enriched milks, powdered reconstituted milks nor flavored milks.
Fast red lights blinking of the 4 buttons (Aeroccino error).	→ a) The appliance is too hot: clean the Aeroccino under cool water. Be sure the whisk is attached correctly in the Aeroccino. → b) Not enough milk: fill milk frother up to one of the two «max» level indicators. All the 4 buttons blink rapidly (3 red and 1 blue). → c) Clean Aeroccino and check that there is no water on the base. → d) If no change, then please call the <i>Nespresso Club</i>.
Milk overflows.	→ Check the corresponding indicator level.

AEROCCINO 4

4192

US/CA: 120 V, 60 Hz, 450 W

AR: 220 V, 50 Hz, 410 W

CL: 220–240 V, 50–60 Hz, 410–490 W

MX: 127 V, 60 Hz, 505 W

BR: 127 V, 60 Hz, 505 W

BR3: 220–240 V, 50–60 Hz, 410–490 W

CO: 120 V, 60 Hz, 450 W

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 at www.nespresso.com to discover more about *Nespresso*.

CONTENU

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	11
PRÉSENTATION DE LA MACHINE	15
PRÉPARATION	16
NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION	17
DÉPANNAGE	18
SPÉCIFICATIONS	18
GARANTIE	19



Les instructions font partie de l'appareil.

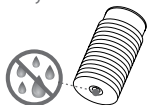
Lisez ce mode d'emploi dans son intégralité afin d'assurer une utilisation correcte et sans danger de l'appareil.

Conservez ces instructions dans un endroit sûr et remettez-les au nouveau propriétaire, si nécessaire.

Éviter 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.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de positionner ou de retirer les composants et avant de nettoyer l'appareil.
- Toujours brancher le cordon à l'appareil en premier, puis brancher l'appareil dans la prise électrique. Pour débrancher, éteindre l'appareil, puis retirer le câble de la prise électrique.

- 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 immerger la base de l'Aeroccino dans l'eau. L'électricité et l'eau



ensemble peuvent causer un choc électrique fatal.

- Avant le nettoyage, retirer la fiche de la prise et la base de l'appareil devra être séché avant de réutiliser

l'appareil.

- A utiliser uniquement avec la base prévue à cet effet.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Un câble d'alimentation court ou amovible doit être fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute accidentelle liés à un câble plus long.

- Un câble d'alimentation amovible plus long ou une rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution:
 - 1) la tension électrique décrite du câble d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la tension électrique de l'appareil;
 - 2) une fiche de 3 brins – mise à terre est utilisée;
 - 3) le câble plus long doit être fixé de façon à ce qu'il ne pend pas du comptoir ou de la table: des enfants pourraient tirer dessus et il y a risque de trébucher.
- Si une rallonge est nécessaire, utiliser uniquement un câble relié à la terre avec une section de conducteur d'au moins $1.5\text{mm}^2/0.06\text{in}^2$.
- Le pot à lait de l'Aeroccino 4 peut-être lavé au lave-vaisselle mais ne peut être lavé à une température supérieure à $70^\circ\text{C}/158^\circ\text{F}$.

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

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Gardez-le hors de la portée des enfants. L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes qui ont une expérience et des connaissances et dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales

sont suffisantes pour faire fonctionner la machine en toute sécurité conformément à ces instructions.

- L'appareil est conçu pour la préparation de boissons à base de lait conformément au présent mode d'emploi.
- L'appareil est conçu pour une utilisation à domicile.
- Sauf États-Unis et au Canada, cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications tels que: les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les fermes.
- Cet appareil peut être utilisé par un enfant de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut être utilisé, nettoyé ou faire l'objet d'entretien par un enfant de moins de 8 ans sans la supervision d'un adulte. S'assurer que l'appareil et le câble d'alimentation sont hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé. Un appareil endommagé peut causer des décharges électriques, des brûlures et déclencher un incendie.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des gants.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil, après sa chute ou son endommagement de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Risque de brûlure si retrait du couvercle en cours d'utilisation.
- Une attention particulière doit être donnée lorsque l'appareil est déplacé rempli de liquide chaud.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés avec l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Cet appareil est destiné à préparer des boissons à base de lait, selon les instructions. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique.

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

- Afin d'éviter tout danger, ne jamais placer l'appareil sur ou à côté de surfaces chaudes, comme les radiateurs, les plaques de cuisson, les brûleurs à gaz, les flammes nues ou autres sources de chaleur.
- Assurez-vous que le bas de l'Aeroccino et la surface sous la base sont sèches, spécialement la zone du connecteur, avant de l'utiliser. Lorsque mise en contact avec de l'eau, l'électricité peut provoquer une électrocution.
- Si l'Aeroccino tombe, ne plus l'utiliser car de petites fissures potentielles pourraient causer l'entrée de l'eau dans le compartiment électrique. Si l'appareil est tombé, ne plus le mettre dans le lave-vaisselle.
- À utiliser uniquement avec la base prévue à cet effet.



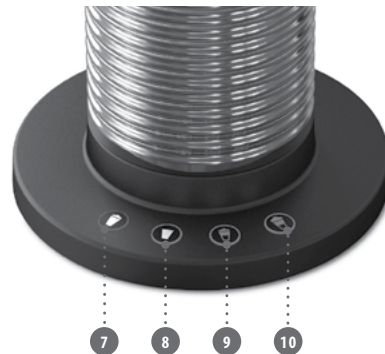
Recyclage

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



- 1 Couverture
- 2 Joint
- 3 Batteur pour toutes les préparations
- 4 Pot à lait ou Aeroccino
- 5 Connecteur inférieur
- 6 Base électrique
- 7 Macchiato froid (mousse de lait froide et onctueuse)
- 8 Lait chaud
- 9 Cappuccino (mousse de lait chaude et aérée)
- 10 Latte macchiato (mousse de lait chaude et dense)



PRÉPARATION

⚠ ATTENTION: risque de choc électrique et d'incendie! Assurez-vous que le bas de l'Aeroccino et de la base électrique sont secs.

CONSEILS: pour une mousse de lait optimale, utiliser du lait demi-écrémé à la température du réfrigérateur (environ 4 – 6° C / 39 – 43° F). Pour assurer des conditions d'hygiène, utiliser du lait traité thermiquement (pasteurisé), réfrigéré et fraîchement ouvert. Le lait qui a été congelé ne pourra pas être moussé. Aux fins d'hygiène et d'entretien de l'équipement, il est fortement recommandé d'éviter les laits spéciaux, notamment le lait enrichi, le lait reconstitué en poudre et aromatisé.

⚠ AVERTISSEMENT:

Ne pas ajouter de sirop, de sucre, de chocolat en poudre ou d'autres additifs directement dans le pot pour éviter d'endommager le revêtement intérieur durant la préparation.

⚠ ATTENTION: assurez-vous que le ressort du mousser n'est pas retiré du batteur. Risque de brûlure du revêtement.



1. Nettoyer avant la première utilisation, et après chaque utilisation subséquente, en suivant les consignes de nettoyage. Placer le batteur dans le pot.



2. Remplir le pot à lait jusqu'à l'une des deux lignes indiquant le niveau maximum: Le plus bas indicateur de niveau «Max foam» (mousse max) (120 ml / 4.06 oz) est utilisé pour les préparations de mousse de lait. Le plus élevé indicateur de niveau «Max milk» (lait max) (240 ml / 8.12 oz) est utilisé pour les préparations à base de lait chaud.



3. Placez le couvercle sur l'Aeroccino. Assurez-vous que la base électrique est sèche avant de positionner l'Aeroccino. Les 4 boutons sont fixes.

4. Choisir votre préparation de lait en pressant le bouton dédié pour démarrer. Le bouton pressé clignote pendant la durée de la préparation et devient fixe lorsque la préparation est prête.

5. Versez la préparation de lait dans la tasse. Utilisez uniquement une cuillère non métallique pour récupérer la mousse du pot. Pour les mousses de lait froide et chaude, la préparation dure environ 80 sec. Pour le lait chaud, la préparation dure environ 150 sec. La préparation peut être arrêtée à n'importe quel moment en pressant le bouton ou en retirant l'Aeroccino de la base.

6. L'Aeroccino s'éteint après 9 minutes de non-utilisation. Pressez n'importe quel bouton pour allumer l'Aeroccino.

NOTE: le volume de la mousse de lait dépend du lait choisi et de sa température

⚠ **AVERTISSEMENT:** Laisser le pot à lait refroidir avant de le retirer de la base. Ou encore, retirer prudemment le pot et le rincer immédiatement à l'eau froide pour le refroidir et éviter les risques de brûlure.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Si la base doit être nettoyée, la débrancher et utiliser uniquement un linge humide. S'assurer que le raccord électrique est sec avant d'utiliser l'appareil. Ne jamais immerger la base dans l'eau ni la mettre au lave-vaisselle.



1. Retirer le pot de la base.
2. Retirer le joint d'étanchéité du couvercle.
3. Retirer le batteur, puis enlever le ressort.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Utiliser un linge non abrasif. Ne jamais utiliser d'abrasifs, d'objets tranchants ou de brosses afin d'éviter d'endommager le revêtement intérieur du pot.

4 a. Nettoyage à la main: nettoyer l'intérieur du pot, le joint d'étanchéité, le couvercle, le batteur et le ressort avec un détergent, et rincer à l'eau chaude. Ne jamais utiliser de matériel abrasif qui pourrait endommager les surfaces de l'appareil. Ne pas immerger dans l'eau.

4 b. Lave-vaisselle: placer toutes les pièces, à l'exception de la base, dans le lave-vaisselle et veiller à ce que la température n'excède jamais 70°C/158°F.

5. Bien assécher les pièces de l'Aeroccino à l'aide d'un linge ou d'un essuie-tout propre et sec, puis le réassembler.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Si la partie inférieure du pot est mouillée, l'assécher avant de la remettre en contact avec la base.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne jamais immerger le pot ou la base dans l'eau.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Éviter de le placer directement sur l'une des tiges du lave-vaisselle pour éviter d'endommager le revêtement intérieur.

L'Aeroccino ne démarre pas.	→ Vérifier que le pot à lait est positionné correctement sur la base et que le batteur est attaché au pot correctement. L'Aeroccino démarrera uniquement si les connecteurs sont secs.
Qualité inférieure de la mousse de lait ou lait brûlé.	→ Pour une mousse de lait optimale, utiliser du lait demi-écrémé à la température du réfrigérateur (environ 4 – 6°C / 39 – 43°F). Pour assurer des conditions d'hygiène, utiliser du lait traité thermiquement (pasteurisé), réfrigéré et fraîchement ouvert. Le lait qui a été congelé ne pourra être moussé. Le sirop, sucre, chocolat en poudre ou autres ingrédients ne doivent pas être ajoutés dans le pot. Ils pourraient endommager le revêtement pendant la préparation. → S'assurer que le pot et le batteur sont propres. → Il est fortement recommandé d'éviter d'utiliser du lait enrichi, en poudre, reconstitué ou aromatisé.
Les 4 boutons clignotent en rouge rapidement (Aeroccino erreur).	→ a) L'appareil est trop chaud: rincer le pot à lait sous l'eau froide. S'assurer que le batteur est correctement positionné sur le pot à lait. → b) Pas assez de lait: remplir le pot à lait jusqu'à l'une des deux lignes indiquant le niveau maximum. Les 4 boutons clignotent rapidement (3 rouge et un bleu). → c) Nettoyer l'Aeroccino et vérifier qu'il n'y a pas d'eau sur la base électrique. → d) Si aucun changement ne survient, appeler le Club <i>Nespresso</i>.
Le lait déborde.	→ Vérifier la quantité correspondante de lait.

AEROCINO 4

4192

US/CA: 120 V, 60 Hz, 450 W**AR:** 220 V, 50 Hz, 410 W**CL:** 220-240 V, 50-60 Hz, 410-490 W**MX:** 127 V, 60 Hz, 505 W**BR:** 127 V, 60 Hz, 505 W**BR3:** 220-240 V, 50-60 Hz, 410-490 W**CO:** 120 V, 60 Hz, 450 W

Nespresso garantit ce produit contre les défauts de pièces et de fabrication pour une durée d'un an à compter de la date d'achat. Au cours de cette période, *Nespresso* remplacera ou réparera, à sa discrétion, 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 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. 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 pour de plus amples informations sur *Nespresso*.

CONTENIDO

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	20
DESCRIPCIÓN GENERAL	24
PREPARACIÓN	25
LIMPIAR INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE CADA USO	26
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	27
ESPECIFICACIONES	27
GARANTÍA	28

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD



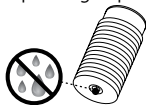
Las instrucciones son parte del Accesorio. Lea y siga las instrucciones para evitar posibles daños y perjuicios. Guarde estas instrucciones y transmitalas a cualquier propietario posterior.

Evite el riesgo de una descarga eléctrica fatal y fuego

- Sólo enchufe la base en una toma de corriente con toma a tierra. Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación es la misma que la especificada en la placa de características .
- Desconectar el Aeroccino de la salida de corriente cuando no se encuentre en uso o antes de ser limpiado. Permitir enfriar antes de colocar o quitar cualquier tipo de removible, así como antes de limpiar el aparato.
- Siempre conectar primero el enchufe al contacto, posteriormente conectar el cable de alimentación en el enchufe de pared. Para

desconectar, se tiene que apagar todo control, para posteriormente remover el enchufe del conector de pared.

- No tire del cable sobre bordes afilados, sujetarlo, ni permita que cuelgue. Mantenga el cable lejos del calor y de la humedad.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado.
- Desconecte la base de la toma de corriente cuando no esté en uso por largos períodos. Desconecte tirando del enchufe y no tirando del cable en sí, ya que esto puede dañar el cable.



• Nunca sumerja la base ni el aeroccino en agua. La electricidad y el agua juntas, pueden causar una descarga eléctrica fatal.

- El conector se debe retirar antes de limpiar el producto y que la entrada del equipo debe secarse antes de usar el aparato de nuevo.
- El aparato sólo se debe utilizar con el soporte proporcionado.
- El aparato no debe ser sumergido en agua o cualquier otro líquido.
- Los cables de alimentación cortos reducen riesgos, resultado de quedar enredado o tropezarse en un cable largo.

- Los cables mas largos o desmontables serán usados solo si se tiene un cuidado adecuado en su uso y:

- 1) si la especificación eléctrica marcada en el cable, es por lo menos la especificación eléctrica del aparato;
- 2) se usa un cable aterrizado del tipo 3;
- 3) el cable esta arreglado de tal forma que no pueda colgar por debajo de la superficie del mueble, en donde pueda ser jalado por niños o jalarsen aún con la maquina conectada.

- Si se requiere una extensión, se deberá usar solamente un cable aterrizado con un conductor cross-section de al menos $1.5\text{mm}^2/0.06\text{in}^2$.
- El vaso del aeroccino 4 es lavable de forma segura, pero no puede ser lavado a una temperatura superior a $70^\circ\text{C}/158^\circ\text{F}$.

Evite posibles daños al operar el aparato

- Nunca dejar el aparato desatendido durante la operación. Mantenerlo fuera del alcance de los niños. El aparato es solo para uso de personas que tienen suficiente experiencia, conocimiento, y destreza para su

manejo.

- El aparato esta diseñado para preparar bebidas de acuerdo a estas instrucciones.
- Este aparato esta diseñado solo para su uso doméstico.
- A excepción de EU y Canada, este aparato esta diseñado para ser utilizado en distintos ambientes como lo son: comedores para personal en tiendas, oficinas, lugares de trabajo y casas rurales.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años en adelante, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia que hayan recibido supervisión e instrucción sobre el uso de la máquina de una manera segura y entender los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Limpieza y mantenimiento del aparato no debe realizada por niños. A no ser que tengan mas de 8 años y esten supervisados. Mantenga el aparato y el cable de fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No utilice el aparato si está dañado. Un aparato dañado puede causar

descargas eléctricas, quemaduras y fuego.

- No tocar superficies calientes. Usar agarraderas o perillas.
- No operar ningun aparato con cable dañado, posterior a un funcionamiento incorrecto o que se haya dañado o caido de alguna forma. Enviar el aparato al Centro de Servicio autorizado más cercano para su examinación, reparación, y ajustes mecanicos o eléctricos.
- Este aparato no es apto para su uso en exteriores.
- Este aparato no esta diseñado para otro uso que no sea el indicado.
- Pueden producirse quemaduras en caso de que la tapa del Aeroccino sea removida durante la operación.
- Extremar las precauciones cuando se mueva el aparato con líquidos calientes
- Evitar el contacto con partes movibles.
- El uso de los accesorios no recomendados por el aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- El aparato ha sido diseñado para preparar bebidas de acuerdo con estas instrucciones. Su uso es para hogares privados. No asumimos responsabilidad alguna para otros propósitos, funcionamiento

defectuoso o reparación no profesional. Servicios garantizados también están excluidos en tales casos.

- Para evitar riesgos, nunca coloque el aparato sobre o al lado de las superficies calientes, por ejemplo, radiadores, hornillas de la cocina, quemadores de gas o similares.
- Asegúrese de que la parte inferior de la Aeroccino y el área debajo de la base esté seca, especialmente la zona del conector, antes de su uso. La electricidad y el agua se arriesgan a una descarga eléctrica fatal.
- Si se cae el Aeroccino por favor ya no lo utilice, ya que es el agua el riesgo de entrar en el compartimiento eléctrico a través de pequeñas grietas potencialmente generados por este incidente. La unidad no está apto para lavavajillas si se deja caer hacia abajo .
- Únicamente utilice el aparato con el soporte con el que proviene.



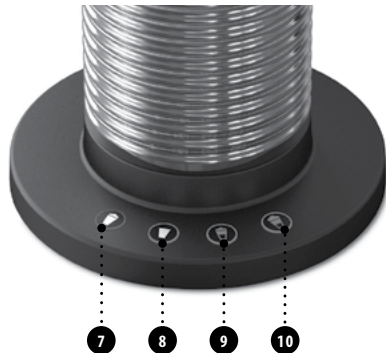
Disposicion

Su electrodoméstico contiene materiales que pueden ser recuperados o reciclados. La separación de los productos de desecho restantes en diferentes tipos facilita el reciclaje de materias primas. Usted puede obtener información sobre la eliminación de la administración municipal.

GUARDE LAS INSTRUCCIONES



- 1 Tapa
- 2 Sello
- 3 Batir para todas las preparaciones
- 4 Aeroccino
- 5 Conector inferior
- 6 Conector de Base
- 7 Macchiato frío (frío y espuma de leche suave)
- 8 Leche caliente
- 9 Cappuccino (espuma caliente y leche aireado)
- 10 Latte Macchiato (espuma de leche caliente y denso)



PREPARACIÓN

ES

⚠ ADVERTENCIA: riesgo de descarga eléctrica y de fuego! Asegúrese de que el lado inferior de la espuma de leche y el área debajo de la base esté seca.

SUGERENCIAS: para la espuma de leche óptima, use semi frío de leche descremada a temperatura refrigerada (unos 4-6° C/39-43° F). Para garantizar las condiciones de higiene, utilizar leche tratada térmicamente (pasteurizada), refrigerados y recién abierto solamente. La leche que se haya congelado no formará espuma. Para garantizar las condiciones de higiene y el mantenimiento adecuado del equipo, se recomienda no utilizar leches enriquecidas especiales, leches en polvo reconstituidas ni leches saborizadas.

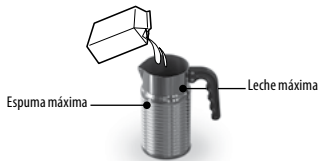
⚠ PRECAUCIÓN: jarabe, azúcar, polvo de chocolate o cualquier otro aditivo no deben ser añadidos directamente en la jarra. Esto puede dañar el revestimiento durante la preparación.

⚠ PRECAUCIÓN: asegúrese de que el resorte de la formación de espuma no se quita de la batidora. Riesgo de quemaduras del recubrimiento.



1. Limpiar antes del primer uso y después de cada uso de acuerdo con las instrucciones de limpieza. Coloque el batidor en la jarra.

4. Elija su preparación leche presionando el botón dedicado para empezar. Botón pulsado parpadea durante la preparación y convertirse en fijo cuando la preparación está lista.



2. Llene el espumador de leche hasta uno de los dos indicadores de nivel «máximo»: menor «espuma max» indicador de nivel (120 ml/4,06 oz) es para las preparaciones de espuma de leche. El mejor «leche max» indicador de nivel (240 ml/8,12 oz) es para los preparados de leche caliente.

5. Vierta la preparación de la leche en la taza. Utilice sólo una cuchara no metálica para recoger la espuma en la jarra. Para la espuma de leche caliente y fría, la preparación dura aprox. 80 seg. Para la leche caliente, la preparación dura aprox. 150 seg. La preparación puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón o la eliminación de la Aeroccino desde la base.



3. Ponga la tapa en el Aeroccino. Asegúrese de que el conector esté seco antes de enchufar el Aeroccino a la base. Los 4 botones son constantes.

6. El Aeroccino se apaga automáticamente después de 9 minutos de inactividad. Pulse cualquiera de los 4 botones para encender el Aeroccino.

NOTA: el volumen de espuma de leche depende del tipo de la leche que se utiliza y su temperatura.

LIMPIAR INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE CADA USO

⚠ **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la jarra esté fría antes de retirarla de la base. O, si se retira con cuidado, enjuague con agua fría inmediatamente para enfriar la jarra y evitar riesgos de quemaduras.

⚠ **PRECAUCIÓN:** En caso de que la base tenga que ser limpiada desenchufe primero y utilice sólo un paño húmedo. Asegúrese de que el conector esté seco antes de la operación. No sumerja la base en agua ni ponga en el lavavajillas.



1. Retire la jarra de la base.
2. Retire el sello de la tapa.
3. Retire el batidor, y el resorte de la batidora.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Utilice sólo un paño no abrasivo. No utilice abrasivos, objetos afilados, cepillos: riesgo de rayaduras y daños al revestimiento de la jarra.

4 a. Lavado de manos: lavar el interior de la jarra, el sello, la tapa, el batidor y el resorte con detergente y enjuague con agua tibia/caliente. No utilice materiales abrasivos que puedan dañar la superficie del equipo. No lo sumerja en agua.

4 b. Lavavajillas: colocar todas las piezas excepto la base en el lavavajillas a un máximo de 70 °C / 158 °F.



5. Seque todas las piezas del Aeroccino con una toalla fresca y limpia, tela o papel y vuelva a montar todas las piezas.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No sumerja la jarra ni la base en agua.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque directamente sobre la espiga del lavavajillas, ya que puede causar daño al revestimiento interno.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Si la parte inferior de la jarra está mojada, secala antes de ponerla de nuevo en contacto con el conector de la base.

Aeroccino no se inicia.	→ Asegúrese de colocar la jarra correctamente en la base y que el batidor esté conectado correctamente a la jarra.
Calidad de espuma de la leche no es estándar o leche quemada.	→ Para la espuma de leche óptima, utilice leche fría o semi descremada a temperatura de refrigeración (aproximadamente 6.4° C/39-43° F). Para garantizar las condiciones de higiene, utilizar leche tratada térmicamente (pasteurizada), refrigerados y recién abierto sólo La leche que se haya congelado no formarán espumas. Jarabe, azúcar, polvo de chocolate o cualquier otro aditivo no deben ser añadidos directamente en la jarra. Esto puede dañar el revestimiento durante la preparación. → Asegúrese de que la jarra de la batidora y están limpias. → Se recomienda no usar leches enriquecidas especiales, leches en polvo reconstituidas ni leches saborizadas.
Luces rojas parpadeantes rápidos de los 4 botones (Aeroccino error).	→ a) El aparato está demasiado caliente: Limpie la jarra con agua fría. Asegúrese de que la batidora esté conectado correctamente en la jarra. → b) No hay suficiente leche: llene el espumador de leche hasta uno de los dos indicadores de nivel «máximo». Todos los 4 botones parpadean rápidamente (3 rojo y 1 azul). → c) Limpie Aeroccino y compruebe que no hay agua en la base. → d) Si no hay cambio, entonces contacte con el Club Nespresso.
Desbordamiento de leche.	→ Controlar el nivel indicador correspondiente.

AEROCCINO 4

4192

US/CA: 120 V, 60 Hz, 450 W

AR: 220 V, 50 Hz, 410 W

CL: 220-240 V, 50-60 Hz, 410-490 W

MX: 127 V, 60 Hz, 505 W

BR: 127 V, 60 Hz, 505 W

BR3: 220-240 V, 50-60 Hz, 410-490 W

CO: 120 V, 60 Hz, 450 W

Nespresso garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra durante un período de un año a partir de la fecha de compra. Durante este período, *Nespresso* se reparará o reemplazará, a su discreción, cualquier producto defectuoso sin cargo alguno para el propietario. Los productos de reemplazo o piezas reparadas serán garantizadas sólo para el período restante de la garantía original o seis meses, lo que sea mayor. Esta garantía limitada no se aplica a ningún defecto resultante de accidentes, mal uso, mantenimiento inadecuado o el desgaste normal. Salvo en la medida permitida por la ley aplicable, los términos de esta garantía limitada no lo hacen excluir, restringir o modificar, y son además, los derechos estatutarios obligatorios aplicables a la venta del producto a usted. Si usted cree que su producto es defectuoso, póngase en contacto con *Nespresso* para obtener instrucciones sobre dónde enviar o llevarlo a reparar.

Por favor visite nuestro sitio web en www.nespresso.com para descubrir más acerca de *Nespresso*.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	29
VISÃO GERAL.....	33
PREPARO	34
LIMPE IMEDIATAMENTE APÓS CADA USO	35
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	36
ESPECIFICAÇÕES.....	36
GARANTIA.....	37

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

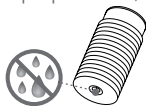


As instruções fazem parte do aparelho. Leia e siga todas as instruções para evitar possíveis ferimentos e danos. Guarde estas instruções e transmita-as para qualquer proprietário subsequente.

Evite riscos de incêndio e choques elétricos fatais

- Conecte a base apenas a tomadas elétricas adequadas e aterradas. Certifique-se de que a voltagem da fonte de energia seja igual à especificada no aparelho.
- Retire o plugue da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe esfriar antes de inserir ou retirar peças e antes de limpar o equipamento.
- Sempre conecte o plugue ao equipamento primeiro e, em seguida, conecte o cabo na tomada. Para desconectar, coloque os controles em «desligado» e depois remova o plugue da tomada.

- 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 igualmente qualificados.
- Se a base não for utilizada por períodos longos, desconecte-a da tomada. Desconecte o cabo puxando-o pelo plugue e não pelo próprio cabo, para que ele não seja danificado.



- Nunca imersa a base ou o Aeroccino na água. Eletricidade e água juntas podem causar choque elétrico fatal.

- O conector deve ser removido antes da limpeza do aparelho, e a tomada de entrada do aparelho deve ser seca antes que ele seja usado novamente.
- O aparelho só deve ser usado com o suporte fornecido.
- O aparelho não deve ser imerso na água ou qualquer outro líquido.
- Um cabo de energia curto reduz riscos de ficar emaranhado ou de

causar tropeços.

- Cabos logós (ou destacáveis) podem ser utilizados tomando-se cuidado:
 - 1) a tensão elétrica demarcada é, pelo menos, do tamanho da tensão elétrica do aparelho;
 - 2) um aterramento no cabo de 3 fios é utilizado;
 - 3) o cabo está disposto de maneira que não fique pendurado em cima do balcão ou mesa em que possa ser puxado.
- Se uma extensão for necessária, use apenas cabos com ligação terra com seção transversal de $1,5\text{mm}^2/0,06\text{pol}^2$
- O bule do Aeroccino 4 pode ser lavado em máquinas de lavar louças, mas não em temperaturas superiores a 70°C .

Evite possíveis danos ao utilizar o aparelho

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante seu funcionamento. Deixe-o longe do alcance de crianças. O aparelho é destinado ao uso somente de pessoas com suficiente experiência e conhecimento e estejam física, sensorial e mentalmente aptas para operar o

equipamento de maneira segura e em conformidade com estas instruções.

- O aparelho foi projetado para preparar bebidas de acordo com estas instruções.
- Este aparelho destina-se ao uso em instalações domésticas.
- Exceto nos EUA e no Canadá este aparelho destina-se ao uso em instalações domésticas e similares, como: copas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho e sedes de fazendas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão e tenham sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam sendo supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Não use o aparelho se ele estiver danificado. Um aparelho danificado

pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndios.

- Não toque superfícies quentes. Utilize a alça ou panos.
- Não opere nenhum aparelho com o cabo ou o plugue danificados, após mal funcionamento do equipamento ou se cair ou estiver danificado de alguma maneira. Retorne o aparelho ao Centro de Reparo mais próximo para avaliação, reparo elétrico ou mecânico.
- Não utilize em áreas descobertas
- Não utilize o equipamento para outro uso que não o pretendido.
- Podem ocorrer queimaduras caso a tampa seja removida durante os ciclos de aquecimento.
- Deve-se ter extremo cuidado ao se movimentar um aparelho contendo líquidos quentes.
- Evite o contato com partes móveis.
- O uso de acessórios anexos não recomendados podem causar incêndios, choques elétricos e ferimentos.
- O aparelho foi projetado para preparar bebidas de acordo com estas instruções. É destinado ao uso em instalações domésticas. Nenhuma responsabilidade será aceita caso utilizado para outros fins, má

operação ou reparos por pessoas não autorizadas. A garantia também será excluída nesses casos.

- Para evitar danos, nunca coloque o aparelho sobre ou próximo a superfícies quentes, por exemplo, radiadores, forno, fogão ou similares.
- Certifique-se de que a parte inferior do Aeroccino e a área sob a base estejam secas, em especial a área do conector, antes do uso. O contato de componentes elétricos com a água gera riscos de choques elétricos fatais.
- Se o Aeroccino cair, não o utilize mais, já que existe o risco de entrada de água no compartimento elétrico através de pequenas rachaduras potencialmente geradas pela queda. A unidade não poderá ser lavada em máquinas de lavar louças se for derrubada.
- Use o aparelho apenas com a base fornecida.



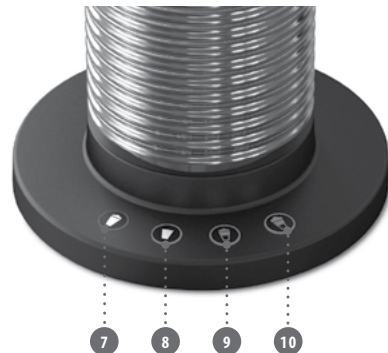
Descarte

Seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. A separação de produtos residuais em diferentes tipos facilita a reciclagem de matérias-primas. Você pode obter mais informações sobre descarte com as autoridades locais responsáveis.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



- 1 Tampa
- 2 Vedação
- 3 Batedor para todos os preparos
- 4 Bule ou Aeroccino
- 5 Conector inferior
- 6 Conector da base
- 7 Macchiato frio (espuma de leite fria e suave)
- 8 Leite quente
- 9 Cappuccino (espuma de leite quente e aerada)
- 10 Latte Macchiato (espuma de leite quente e densa)



⚠ **AVISO:** risco de incêndio e choque elétrico! Certifique-se de que a parte inferior do espumador de leite e a área sob a base estejam secas.

DICAS: para obter uma espuma de leite ideal, use leite semidesnatado refrigerado (entre 4° C e 6° C). Para garantir as condições de higiene, use leite pasteurizado, refrigerado e recentemente aberto. O leite que foi congelado não produzirá espuma. Para assegurar condições de higiene adequadas e a manutenção correta do aparelho, é altamente recomendável não utilizar leites enriquecidos especiais, leite em pó reconstituído ou leite saborizado.

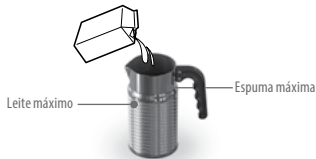
⚠ **CUIDADO:** não adicione diretamente ao bule xaropes, açúcar, chocolate em pó ou quaisquer outros aditivos. Isso pode danificar o revestimento durante o preparo.

⚠ **CUIDADO:** certifique-se de que a mola espumadora não seja removida do batedor. Há riscos de queimadura do revestimento.



1. Limpe antes do primeiro uso e após cada uso, de acordo com as instruções de limpeza. Coloque o batedor no bule.

4. Escolha o preparo de leite desejado pressionando o botão dedicado para começar. O botão pressionado pisca durante o preparo e fica aceso quando o processo termina.



2. Encha o espumador de leite até um dos dois níveis «máximos». O indicador de nível de “Max foam” (Máximo de espuma) inferior (120 ml) é para o preparo de espuma de leite. O indicador de nível de “Max milk” (Máximo de leite) (240 ml) é para o preparo de leite quente.

5. Despeje o leite preparado na xícara. Use apenas colheres que não sejam de metal para coletar a espuma do bule. O preparo de espuma de leite quente e fria leva aproximadamente 80 segundos. O preparo de leite quente leva aproximadamente 150 segundos. O preparo pode ser interrompido a qualquer momento pressionando o botão ou removendo o Aeroccino da base.



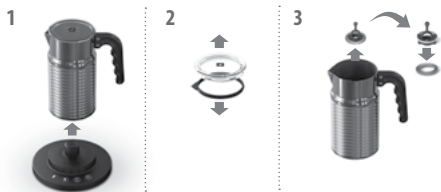
3. Coloque a tampa no Aeroccino. Certifique-se de que o conector esteja seco antes de conectar o Aeroccino à base. Os 4 botões devem se acender.

6. O Aeroccino é desligado automaticamente após 9 minutos de inatividade. Pressione qualquer um dos 4 botões para LIGAR o Aeroccino.

OBSERVAÇÃO: o volume de espuma de leite depende do tipo de leite usado e de sua temperatura.

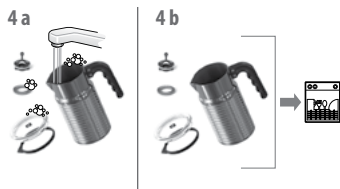
⚠ **CUIDADO:** certifique-se de que o bule esteja frio antes de retirá-lo da base. Você também pode removê-lo cuidadosamente e enxaguá-lo com água fria imediatamente para resfriar o bule e evitar riscos de queimaduras.

⚠ **CUIDADO:** caso a base precise ser limpa, desligue-a da tomada primeiro e utilize apenas um pano úmido. Certifique-se de que o conector esteja seco antes da operação. Não mergulhe a base na água nem a coloque na máquina de lavar louças.



1. Retire o bule da base.
2. Remova a vedação da tampa.
3. Remova o batedor e retire a mola do batedor.

⚠ **CUIDADO:** utilize apenas panos não abrasivos. Não utilize produtos abrasivos, objetos afiados ou escovas: há risco de arranhões e danos ao revestimento do bule.



4 a. Lavagem manual: lave a parte interna do bule, a vedação, a tampa, o batedor e a mola com detergente e enxágue com água morna/quente. Não utilize materiais abrasivos que possam danificar a superfície do equipamento. Não mergulhe o aparelho na água.

4 b. Lavagem em máquina: coloque todas as peças, com exceção da base, na máquina de lavar louças à temperatura máxima de 70°C.



5. Seque todas as peças do Aeroccino com uma toalha, um pano ou um papel limpo e monte todas as peças novamente.

⚠ **CUIDADO:** não mergulhe o bule nem a base na água.

⚠ **CUIDADO:** não coloque o aparelho diretamente sobre o pino da máquina de lavar louças para evitar danos ao revestimento interno.

⚠ **CUIDADO:** se a parte inferior do bule for molhada, seque-a antes de colocá-la novamente em contato com o conector da base.

O Aeroccino não liga.	→ Verifique se você posicionou o bule corretamente na base e se o batedor está conectado adequadamente ao bule. O Aeroccino só liga se os conectores estiverem secos.
A espuma de leite tem a qualidade padrão ou o leite é queimado.	→ Para obter uma espuma de leite ideal, use leite semidesnatado refrigerado (entre 4° C e 6° C). Para garantir as condições de higiene, use leite pasteurizado, refrigerado e recentemente aberto. O leite que foi congelado não produzirá espuma. Não adicione diretamente ao bule xaropes, açúcar, chocolate em pó ou quaisquer outros aditivos. Isso pode danificar o revestimento durante o preparo. → Verifique se o bule e o batedor estão limpos. → É altamente recomendável não utilizar leites enriquecidos especiais, leite em pó reconstituído ou leite saborizado.
Luzes vermelhas piscando rapidamente nos 4 botões (erro do Aeroccino).	→ a) O aparelho está quente demais: limpe o bule com água fria. Verifique se o batedor está conectado corretamente ao bule. → b) Não há leite suficiente: encha o espumador de leite até um dos dois níveis «máximos». Todos os 4 botões piscam rapidamente (3 vermelhos e 1 azul). → c) Limpe o Aeroccino e verifique se não há água na base. → b) Se nada mudar, ligue para o Nespresso Club.
Vazamentos de leite.	→ Verifique o nível indicador correspondente.

AEROCCINO 4

4192

US/CA: 120 V, 60 Hz, 450 W**AR:** 220 V, 50 Hz, 410 W**CL:** 220-240 V, 50-60 Hz, 410-490 W**MX:** 127 V, 60 Hz, 505 W**BR:** 127 V, 60 Hz, 505 W**BR3:** 220-240 V, 50-60 Hz, 410-490 W**CO:** 120 V, 60 Hz, 450 W

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. Esta 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 nem 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 pelo telefone 0800 7777 737.

Visite nosso site, em www.nespresso.com, para saber mais sobre a *Nespresso*.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



AEROCCINO
BY *NESPRESSO*