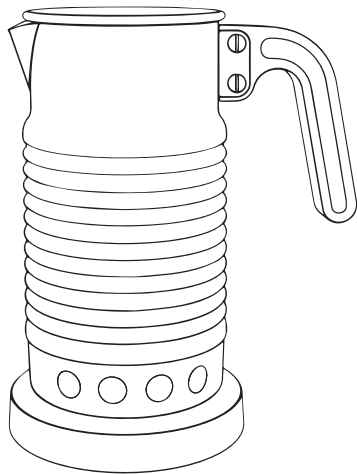


NESPRESSO®



AEROCCINO 4



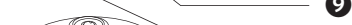
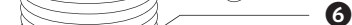
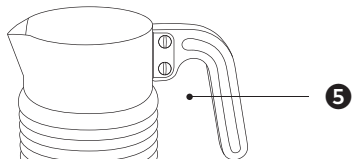
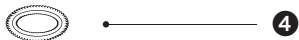
2



24

www.nespresso.com/recipes





Overview / Vue d'ensemble

- | | | |
|-----------------------------|--|---|
| ❶ Lid / Couvercle | ❸ Cold froth / Mousse froide | ❹ Hot froth for Latte Macchiato (dense foam) /
Mousse chaude pour Latte Macchiato (mousse dense) |
| ❷ Seal / Joint d'étanchéité | ❹ Hot milk / Lait chaud | ❺ Bottom connector / Connecteur du bas |
| ❸ Whisk / Fouet | ❻ Hot froth for Cappuccino (airy foam) /
Mousse chaude pour Cappuccino (mousse aérée) | ❻ Base connector / Connecteur du socle |
| ❹ Spring / Ressort | | |
| ❺ Jug / Pot | | |

Content / Contenu

Overview / Vue d'ensemble	2
IMPORTANT SAFEGUARDS / Mesures de sécurité	3
Milk preparation / Préparation à base de lait	12
Cleaning and maintenance / Nettoyage et entretien	16
Troubleshooting / Résolution des problèmes	19
Specifications / Caractéristiques	21
Warranty / Garantie	22
Disposal and Environmental Protection / Recyclage et protection de l'environnement	23

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION / WARNING



ELECTRICAL DANGER



DISCONNECT DAMAGED SUPPLY CORD



CAUTION: These instructions are part of the device. Carefully read all instructions and all safety instructions before operating the device. 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 device must only be used with the base provided.
- The use of accessory attachments is not recommended for the device and may result in fire, electric shock or injury.
- To disconnect the device, stop any preparation, then remove the plug from the power socket.
- Disconnect by pulling out the plug and not pulling the cable, 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 device on or beside hot surfaces, for example, radiators, stove tops, gas burners or similar.
- Do not operate the device with a damaged cable or plug or if it has malfunctioned, been dropped or is damaged in any manner. A damaged cable, plug or device can cause electric shocks, burns and fire. Return device to

IMPORTANT SAFEGUARDS

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 device
 - 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 $1.5 \text{ mm}^2 / 0.06 \text{ in}^2$.
- This device is intended to be used in households.

Avoid possible harm when operating the device

- Always keep the lid closed during use.
- Scalding may occur if the lid is removed during use.
- Extreme caution must be used when moving a device containing hot liquids.
- Avoid contact with moving part.
- If the device is dropped do not use it anymore. There is a risk of water entering the electrical compartment through any small cracks generated by this incident. Unit is not dishwasher safe if dropped.
- Never leave the device unattended during operation. The device is only for use by persons who have sufficient experience and knowledge and are physically, sensory, and mentally able to operate the device safely in accordance with these instructions.
- This device can be used by children of 8 years and older, as well as people with reduced physical, sensory

or mental capabilities or lack of experience, only if they have been supervised and given instruction concerning the safe use of the device and understand the hazards involved.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the device and its cord out of reach of children under the age of 8 years old.
- Do not use outdoors.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not use the device for anything other than its intended use.
- The device 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 device. Hazardous voltage inside.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cable, plugs and base in water or other liquid.
- Care should be taken when the device is used by or near to children.
- Do not place the device in a cabinet when in use.
- For perfect foam, use refrigerated UHT or pasteurized milk skimmed or semi-skimmed (approximately 4-6 °C / 39.2-42.8 °F).
- You can use soy or almond or oat drink for your preparations. For people with lactose intolerance or milk allergy we would recommend having a separate device.
- This equipment is not suitable for use with other products such as enriched milks, reconstituted powdered milks or flavoured milks.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Avoid spillage on the connector.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.

Cleaning

- Unplug device 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 device. Remove the device from the base before cleaning.



- Please make sure the bottom of the device and area underneath the base is dry, especially the connector area, prior to use. Electricity and water together can cause a fatal electric shock.
- Never immerse the base in water. Electricity and water together can cause a fatal electric shock.
- All the components of the device, including the jug, are

dishwasher resistant, with the exception of the base (base includes cable and plug), but cannot be washed at a temperature higher than 70 °C / 158 °F. Please check your dishwasher main cycle temperature prior to use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Mesures de sécurité



ATTENTION / AVERTISSEMENT



DANGER LIÉ À L'ÉLECTRICITÉ



DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION ENDOMMAGÉ



ATTENTION : ces instructions font partie intégrante de l'appareil. Lisez attentivement toutes les instructions et toutes les mesures de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions et remettez-les au prochain propriétaire de l'appareil, le cas échéant.



Évitez les risques de décharge électrique et d'incendie

- Ne branchez le socle que sur une prise de courant

adéquate pourvue d'une mise à la terre. Assurez-vous que la tension de la source d'alimentation est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique.

- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le socle fourni.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés pour l'appareil peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Pour débrancher l'appareil, arrêtez la préparation en cours (le cas échéant), puis débranchez la prise.
- Pour débrancher la prise, tirez sur la prise elle-même et non sur le câble, car cela risquerait de l'endommager.
- Veillez à ce que le câble ne soit pas en contact avec des surfaces tranchantes. Ne fixez pas le câble et ne le laissez pas pendre. Veillez à conserver le câble à bonne distance de toute source de chaleur et d'humidité.
- Pour éviter tout risque, veillez à ne jamais poser l'appareil sur ou à côté d'une surface chaude, telle

Mesures de sécurité

qu'un radiateur, une cuisinière, un brûleur à gaz ou tout appareil semblable.

- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou s'il a déjà présenté un dysfonctionnement, subi une chute ou été abîmé d'une quelconque manière que ce soit. Si le cordon, la prise ou l'appareil est endommagé, cela peut entraîner des décharges électriques, des brûlures, voire un incendie. Rapportez l'appareil au point de service agréé le plus proche afin qu'il soit examiné, réparé ou fasse l'objet d'ajustements électriques ou mécaniques.
- L'utilisation de cordons d'alimentation électrique de faible longueur réduit les risques de s'emmêler dans le cordon ou de trébucher dessus.
- Vous pouvez utiliser un cordon long (ou détachable) si vous faites preuve d'une extrême prudence et que :
 - 1) la puissance nominale indiquée est au moins aussi

élevée que la puissance nominale de l'appareil;

2) vous utilisez un cordon avec une prise de type 3 fils avec mise à la terre;

3) le cordon est disposé de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, au risque que quelqu'un tire dessus ou se prenne les pieds dedans.

- Si une rallonge est nécessaire, veillez à utiliser uniquement un câble raccordé à la terre avec un conducteur de terre d'au moins $1,5 \text{ mm}^2 / 0.06 \text{ in}^2$.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.

Évitez de vous blesser lorsque vous utilisez l'appareil

- Pensez à bien laisser le couvercle fermé lorsque vous préparez une boisson.
- Retirer le couvercle au cours d'un cycle de préparation peut entraîner des brûlures.

- Veuillez faire preuve d'une grande prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant du liquide chaud.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles.
- Veuillez cesser d'utiliser votre appareil s'il est tombé. En effet, il est possible que de l'eau se soit infiltrée dans le compartiment électrique à travers de petites fissures potentiellement causées par cet incident. Si votre appareil est tombé, ne le mettez plus au lave-vaisselle.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance s'il est en fonctionnement. L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes avec une expérience et des connaissances suffisantes à cet effet. Les utilisateurs doivent par ailleurs disposer des facultés physiques, sensorielles et mentales nécessaires pour faire fonctionner la machine en toute sécurité en suivant les présentes instructions.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans

et plus, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience, à condition de les surveiller et de leur expliquer les risques encourus et comment utiliser l'appareil en toute sécurité.

- La supervision d'un adulte est requise afin de s'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que l'usage auquel il est destiné.
- Cet appareil est destiné à la préparation de breuvages en suivant les présentes instructions. Aucune responsabilité n'est acceptée pour d'autres utilisations, un mauvais usage ou des réparations non-professionnelles. Les garanties de services sont aussi

Mesures de sécurité

exclues dans de tels cas.

- Ne démontez pas l'appareil. La tension à l'intérieur de l'appareil peut être dangereuse.
- Pour éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessure, veillez à ne pas immerger le cordon, la prise ou (indiquer la ou les parties concernées) dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Des précautions doivent être prises lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Ne placez pas le mousser à lait dans un placard lorsque vous l'utilisez.
- Pour obtenir une mousse parfaite, utilisez du lait UHT réfrigéré ou du lait pasteurisé écrémé ou partiellement écrémé (approximativement 4-6 °C / 39.2-42.8 °F).
- Vous pouvez utiliser du lait de soya ou une boisson d'avoine pour vos préparations. Pour les gens présentant une intolérance au lactose ou une allergie au

lait, nous recommandons d'avoir un appareil séparé.

- Cet équipement n'est pas conçu pour être utilisé avec d'autres produits tels que les laits enrichis, les laits en poudre reconstitués ou les laits aromatisés.
- Évitez les débordements sur le connecteur.
- La surface de l'élément chauffant libère de la chaleur résiduelle après usage.

Nettoyage

- Veuillez débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou si vous ne vous en servez pas pendant un long moment. Laissez le temps à l'appareil de refroidir avant de le nettoyer, d'y ajouter des pièces ou d'en retirer. Veillez à retirer l'appareil de son socle avant de le nettoyer.

-  Avant toute utilisation, pensez à vérifier que le bas de l'appareil et la surface sur laquelle le socle est posé sont secs, en particulier les connecteurs. Le contact entre l'électricité et l'eau peut entraîner une décharge électrique mortelle.
- Veillez à ne jamais immerger le socle dans l'eau. Le contact entre l'électricité et l'eau peut entraîner une décharge électrique mortelle.
- Toutes les composantes de l'appareil, incluant le pot, sont résistantes au lave-vaisselle, à l'exception du socle (le socle inclus le câble et la fiche électrique), mais ne peuvent être lavées à une température plus élevée que 70 °C / 158 °F. SVP, assurez-vous de vérifier la température du cycle principal de lavage avant usage.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Milk preparation / Préparation à base de lait

⚠ WARNING: Risk of electrical shock and fire! Make sure the underside of the device and area underneath the base is dry. Do not operate with a damaged cable or plug or if it has malfunctioned, been dropped or is damaged in any manner. A damaged cable, plug or device can cause electric shocks, burns and fire.

AVERTISSEMENT : risque de décharge électrique et d'incendie! Assurez-vous que la face inférieure du mousser à lait ainsi que la surface sur laquelle le socle est posé soient sèches. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou s'il a déjà présenté un dysfonctionnement, subi une chute ou été abîmé d'une quelconque manière que ce soit. Si le cordon, la prise ou l'appareil est endommagé, cela peut entraîner des décharges électriques, des brûlures, voire un incendie.

TIPS: For optimal milk froth use semi skimmed, refrigerated (4-6 °C / 39.2-42.8 °F) milk. Milk which has been frozen will not froth. For hygiene and machine maintenance reasons: only use freshly opened, refrigerated, heat treated milk (pasteurised or UHT); do not use enriched milks, reconstituted powdered milks or flavoured milks; do not add syrups, sugar, chocolate powder or other substances into the jug. These can damage the coating during use. You can use soy, almond or oat drink for your preparations. Warning: Plant-based beverages contain allergens (soy, almond, gluten) and should be handled carefully by persons suffering from food allergies. The volume of froth depends on the nature of the beverage used, and its temperature.

CONSEILS : pour une mousse de lait optimale, utilisez du lait de vache demi-écrémé froid (4-6 °C / 39.2-42.8 °F environ). Afin de garantir les meilleures conditions d'hygiène, utilisez du lait traité thermiquement (pasteurisé), réfrigéré et fraîchement ouvert uniquement. Le lait qui a été congelé ne moussera pas. Afin de garantir des conditions d'hygiène optimales et un bon entretien de l'appareil, il est fortement recommandé de ne pas utiliser de laits spéciaux enrichis, de laits reconstitués en poudre ou de laits aromatisés. N'ajoutez pas de sirop, de sucre, de poudre chocolatée ou d'autre ingrédient de ce type directement dans le pot. En effet, cela risquerait d'endommager le revêtement du pot au cours de la préparation. Vous pouvez utiliser des boissons de soya, d'amande ou d'avoine pour vos préparations. ATTENTION : Les breuvages à base de plantes contiennent des allergènes (gluten, amande, soya) et doivent être manipulés avec précautions par les personnes souffrant d'allergies alimentaires. Le volume de la mousse de lait dépend du type de lait utilisé et de sa température.



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

Nettoyez l'appareil avant et après chaque utilisation conformément aux instructions de nettoyage. Placez le fouet dans le pot.

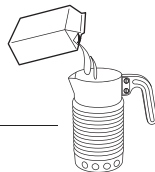
- 2 Fill the device up to one of the two «Max» level indicators:
Lowest "Max foam" level indicator (120 ml / 4.06 fl oz) is for hot and cold milk froth preparations.
Highest "Max milk" level indicator (240 ml / 8.12 fl oz) is for hot milk preparation only. Minimum level volume of "milk foam". Cover the whisk to reach the minimum level volume of "milk foam".

Remplissez le mousser à lait jusqu'à l'une des deux indications de niveau « Max » : l'indicateur de niveau maximum le plus bas (« Max mousse », 120 ml / 4.06 fl oz) convient aux préparations à base de mousse de lait, chaudes ou froides. L'indicateur de niveau maximum le plus haut (« Max lait », 240 ml / 8.12 fl oz) convient uniquement aux préparations chaudes à base de lait. Volume minimum de liquide pour l'option « Mousse de lait ». Couvrez le fouet pour atteindre le volume minimal pour la « mousse de lait ».

i **NOTE:** the milk froth volume depends on the type of milk that is used and its temperature.
REMARQUE : le volume de la mousse de lait dépend du type de lait utilisé et de sa température.



Maximum foam
Maximum pour la mousse



Maximum milk
Maximum pour le lait

Milk preparation / Préparation à base de lait



- 3** Put the lid on the device. Make sure the connector is dry before you plug the device to the base. When the four buttons illuminate, the device is ready to use.

Placez le couvercle sur l'appareil. Assurez-vous que le connecteur est sec avant de brancher l'appareil sur le socle. Les quatre boutons s'allument : l'appareil est prêt à être utilisé.

- 4** Choose your milk preparation by pressing the dedicated button to start. Button pressed blinks during preparation and becomes steady on when the preparation is ready. For hot milk, preparation takes approx. 150 sec. Preparation can be stopped at any time by pressing the blinking button or removing the device from the base.

Choisissez votre préparation à base de lait en appuyant sur le bouton désiré pour démarrer. Le bouton sélectionné clignote pendant la préparation, puis la lumière devient fixe lorsque la préparation est prête. Pour du lait chaud, la préparation prend environ 150 sec. La préparation peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton clignotant ou en retirant l'appareil du socle.

- 5** Pour the prepared milk into the cup. Only use non-metallic spoons to collect the foam in the jug. For hot and cold milk froth, preparation takes approx. 80 sec.

Versez la préparation de lait dans la tasse. Utilisez uniquement une cuillère non-métallique pour prendre la mousse du pot. Pour la mousse de lait chaude ou froide, la préparation prend environ 80 secondes.

- 6** Device turns off automatically after 1 minute of non-use. Press any of the 4 buttons to switch ON the device.

L'appareil s'arrête automatiquement après 1 minute d'inactivité. Appuyez sur l'un des 4 boutons pour ALLUMER l'appareil.

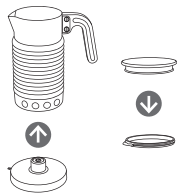
Button Bouton	Preparation Préparation	Function Fonction	Recipes options Recettes disponibles	Recipes Instructions Ingrédients des recettes	Maximum Capacity Capacité maximale	Level indicator Indicateur de niveau
	Cold milk froth Mousse de lait froid	Frothing only Mousse uniquement	Iced Cappuccino, Iced Latte Macchiato Cappuccino glacé, Latte Macchiato glacé	Iced Cappuccino: 3 big ice cubes + Coffee: 40 ml / 1.35 fl oz + cold milk froth: 60 ml / 2.02 fl oz / Iced Latte Macchiato: 3 big ice cubes + Coffee: 40 ml / 1.35 fl oz + cold milk froth: 120 ml / 4.06 fl oz Cappuccino glacé : 3 gros glaçons + café : 40 ml / 1.35 fl oz + mousse de lait froid : 60 ml / 2.02 fl oz / Latte Macchiato glacé : 3 gros glaçons + café : 40 ml / 1.35 fl oz+ mousse de lait froid : 120 ml / 4.06 fl oz	120 ml / 4.06 fl oz of milk 120 ml / 4.06 fl oz de lait	MAX FOAM MAXIMUM POUR LA MOUSSE
	Airy hot milk froth Mousse de lait chaud aérée	Frothing and heating Mousse + chaleur	Cappuccino Cappuccino	Coffee: 40 ml / 1.35 fl oz + milk froth: 60 ml / 1.35 fl oz Café : 40 ml / 1.35 fl oz + mousse de lait : 60 ml / 1.35 fl oz	120 ml / 4.06 fl oz of milk 120 ml / 4.06 fl oz de lait	MAX FOAM MAXIMUM POUR LA MOUSSE
	Dense hot milk froth Mousse de lait chaud dense	Frothing and heating Mousse + chaleur	Latte Macchiato Latte Macchiato	Coffee: 40 ml / 1.35 fl oz + milk froth: 120 ml / 4.06 fl oz Café : 40 ml / 1.35 fl oz + mousse de lait : 120 ml / 4.06 fl oz	120 ml / 4.06 fl oz of milk 120 ml / 4.06 fl oz de lait	MAX FOAM MAXIMUM POUR LA MOUSSE
	Hot milk Lait chaud	Heating only Chaleur uniquement	Hot chocolate, Caffè Latte Chocolat chaud, Café Latte	Hot chocolate: cocoa powder + generous amount of hot milk / Caffè Latte: Coffee: 2 x 40 ml / 1.35 fl oz + generous amount of hot milk Chocolat chaud : poudre de cacao + une généreuse dose de lait chaud/Café Latte : Café : 2 x 40 ml / 1.35 fl oz + une généreuse dose de lait chaud	240 ml / 8.12 fl oz of milk 240 ml / 8.12 fl oz de lait	MAX MILK MAXIMUM POUR LE LAIT

Cleaning and maintenance / Nettoyage et entretien

⚠ CAUTION: Clean the jug, whisk and lid immediately after each use according to the cleaning instructions. Remove with care, rinse with cold water immediately to cool down the device to avoid risk of burns. In case the base needs to be cleaned unplug it first and use only a damp cloth. Do not immerse the base in water. Do not put the base in the dishwasher. Do not use abrasives cleaning materials, sharp objects or brushes which may scratch/ damage 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 device in water or clean it with water if the cable or the plug is damaged or if it has malfunctioned, been dropped or is damaged in any manner. A damaged cable, plug or device can cause electric shocks, burns and fire. Return device to the nearest authorised service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

ATTENTION : nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation conformément aux instructions de nettoyage. Retirez délicatement le pot et rincez-le immédiatement à l'eau froide pour le refroidir et éviter tout risque de brûlure. Si le socle nécessite d'être nettoyé, débranchez-le d'abord puis nettoyez-le à l'aide d'un morceau de tissu humide. N'immergez pas le socle dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle. N'utilisez pas de matériaux abrasifs, d'objets tranchants ou de brosses pour nettoyer l'appareil : ils risquent d'érafler le revêtement du pot à lait et de l'endommager. Ne placez pas le pot à lait directement au-dessus du bras de lavage du lave-vaisselle, car celui-ci risque d'endommager le revêtement intérieur du pot. Si la surface inférieure du pot

à lait est mouillée, séchez-la avant de la remettre en contact avec le connecteur du socle. N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou n'utilisez pas d'eau pour le nettoyer si le cordon ou la prise est endommagé ou s'il a déjà présenté un dysfonctionnement, subi une chute ou été abîmé d'une quelconque manière que ce soit. Si le cordon, la prise ou l'appareil est endommagé, cela peut entraîner des décharges électriques, des brûlures, voire un incendie. Rapportez l'appareil au point de service agréé le plus proche afin qu'il soit examiné, réparé ou fasse l'objet d'ajustements électriques ou mécaniques.

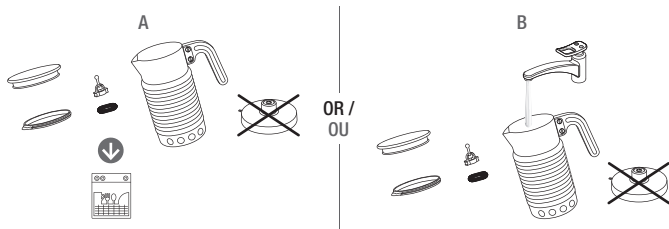


- 1 Remove the jug from the base.
Remove the seal from the lid.
Retirez le pot à lait du socle.
Retirez le joint d'étanchéité du couvercle.



- 2 Remove the whisk from the jug, and the spring from the whisk.
Retirez le fouet du pot et le ressort du fouet.

Cleaning and maintenance / Nettoyage et entretien



NOTE: It is recommended to wash the jug, lid, seal, whisk and spring in dishwasher for more efficient cleaning.

REMARQUE : pour une meilleure efficacité de nettoyage, il est recommandé de laver au lave-vaisselle le pot, le couvercle, le joint d'étanchéité, le fouet et le ressort.

3

A: Dishwashing: Put all parts except the base in the dishwasher at maximum 70 °C / 158 °F.

A : Lavage au lave-vaisselle : lavez toutes les pièces au lave-vaisselle, à l'exception du socle, à 70 °C / 158 °F au maximum.

B: Hand washing: Wash inside the jug, seal, lid, whisk and spring with mild detergent and rinse with warm / hot water. Do not use abrasive material that might damage the surface of the equipment.

B : Nettoyage manuel : lavez le pot, le joint d'étanchéité, le couvercle, le fouet et le ressort avec du détergent doux et rincez à l'eau tiède/chaude. N'utilisez pas de produits abrasifs susceptibles d'endommager la surface de l'appareil.



4

Dry all device parts with a clean towel, cloth or paper and reassemble all parts.

Séchez toutes les parties de l'appareil avec une serviette, un torchon ou du papier secs et réassemblez le tout.



5

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

Assurez-vous que le connecteur et les parties encastrées sont propres et secs avant la prochaine utilisation.

Troubleshooting

The device does not start

- Ensure the jug is correctly positioned on the base, and the whisk is correctly positioned in the jug.
Device will start only if the connectors are dry.

Quality milk froth not up to standard or milk is burnt

- For optimal milk froth, use cold and semi skimmed milk at refrigerated temperature (about 4 à 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.
Be sure the jug and the whisk are clean.
- Do not use enriched milks, reconstituted powdered milks or flavoured milks.

Fast red lights blinking on the 4 buttons (device error)

- The device is too hot: clean the jug under cool water.
- Not enough milk: fill the device up to one of the two "max" level. All the 4 buttons (1 blue and 3 red) blink rapidly.
- Clean the device and check that there is no water on the base.
- If no change, then please call **Nespresso**.

Milk overflows

- For milk froth preparation ensure the milk does not exceed the MAX FOAM level (120 ml / 4.06 fl oz).
 - For hot milk preparation, ensure the milk does not exceed the MAX MILK level (240 ml / 8.12 fl oz).
-

Résolution des problèmes

L'appareil ne se met pas en marche

- Vérifiez que le pot est correctement positionné sur le socle et que le fouet est placé correctement dans le pot. L'appareil ne se mettra en marche que si les connecteurs sont secs.

La qualité de la mousse de lait laisse à désirer ou le lait a brûlé

- Pour une mousse de lait optimale, utilisez du lait de vache demi-écrémé froid (4 à 6 °C / 39.2-42.8 °F environ). Afin de garantir les meilleures conditions d'hygiène, utilisez du lait traité thermiquement (pasteurisé), réfrigéré et fraîchement ouvert uniquement. Le lait qui a été congelé ne moussera pas. Vérifiez que le pot et le fouet sont propres.
- Nous vous recommandons de n'utiliser ni laits fortifiés, ni laits reconstitués en poudre, ni laits aromatisés.

Des lumières rouges clignotent rapidement sur les 4 boutons (erreur liée à l'appareil)

- L'appareil est trop chaud : nettoyez le pot à l'eau froide.
- Il manque du lait : remplissez le mousser à lait jusqu'à l'une des deux indications de niveau « max. ». Les 4 boutons (1 bleu et 3 rouges) clignotent rapidement.
- Nettoyez l'appareil et vérifiez que le socle n'est pas mouillé.
- Si aucun changement ne se produit, veuillez contacter **Nespresso**.

Le lait déborde

- Pour la préparation de mousse de lait, assurez-vous que la quantité de lait n'excède pas le niveau MAXIMUM POUR LA MOUSSE (120 ml / 4.06 fl oz).
- Pour la préparation de lait chaud, assurez-vous que la quantité de lait n'excède pas le niveau MAXIMUM POUR LE LAIT (240 ml / 8.12 fl oz).

Specifications / Caractéristiques



Aeroccino 4 4194

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

 ~ 0.85 kg / 1.87 lbs



Warranty / Garantie

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**.

Nespresso garantit ce produit contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de **deux ans** à compter de la date d'achat. Pendant cette période, **Nespresso** réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux, sans frais pour le propriétaire. Les produits de remplacement ou les pièces réparées ne seront garantis que pour la durée restante de la garantie d'origine ou pour six mois, selon la période la plus longue. Cette garantie limitée ne s'applique pas aux défauts résultant d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un mauvais entretien ou de l'usure normale. Sauf dans les limites autorisées par la loi applicable, les termes de cette garantie limitée n'excluent, ne restreignent, ni ne modifient les droits légaux obligatoires applicables à la vente du produit et s'ajoutent à ces derniers. Si vous pensez que votre produit est défectueux, contactez **Nespresso** pour savoir où l'envoyer ou l'apporter pour qu'il puisse être réparé. Veuillez consulter notre site Web à l'adresse www.nespresso.com pour en savoir plus sur **Nespresso**.

Disposal and Environmental Protection / Recyclage et protection de l'environnement



Disposal

Your device 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 device at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.



Recyclage

Votre appareil contient de précieux matériaux qui  peuvent être récupérés et recyclés. En séparant les différents matériaux restants par type, le recyclage des matières premières précieuses est plus facile. Veuillez déposer votre appareil à un point de collecte. Pour en savoir plus sur le recyclage de votre appareil, contactez les autorités locales.

Visión General / Visão Geral

- 1

Tapa / Tampa
- 2

Sello / Lacre
- 3

Batidor / Whisk (batedor)
- 4

Resorte / Mola
- 5

Jarra / Jarro
- 6

Espuma fría / Espuma Fria
- 7

Espuma caliente / Espuma quente
- 8

Espuma caliente para Cappuccino (espuma ligera) /
Espume quente para Cappuccino (espuma aerada)
- 9

Espuma caliente para Latte Macchiato
(espuma densa) /
Espuma quente para Latte Macchiato (espuma densa)
- 10

Conector inferior / Conector Inferior
- 11

Conector de la base / Conector de base

Contenido / Conteudo

Visión General / Visão Geral	24
Indicaciones Importantes de Seguridad / Precaução de segurança	25
Preparación de leche / Preparação de leite	34
Limpieza y Mantenimiento / Limpeza e manutenção	38
Resolución de problemas / Solução de problemas	41
Especificaciones / Especificações	43
Garantía / Garantia	44
Protección ambiental y desecho / Eliminação e proteção ambiental	45

Indicaciones Importantes de Seguridad



PRECAUCIÓN / ADVERTENCIA



RIESGO ELÉCTRICO



DESCONECTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN DAÑADO DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



PRECAUCIÓN: Estas instrucciones forman parte del aparato. Lea y siga estas instrucciones para evitar posibles daños y perjuicios. Guarde estas instrucciones y compártalas con cualquier futuro usuario.



Evite el riesgo de shock eléctrico fatal e incendios

- Solo conecte la base en un enchufe adecuado y con conexión a tierra. Asegure que el voltaje de la fuente de poder sea el mismo que el especificado en la placa de

características.

- El aparato solo debe ser utilizado con la base proporcionada en el empaque.
- El uso de accesorios no está recomendado para el aparato pues puede resultar en incendios, shock eléctrico o heridas.
- Para desconectar el aparato, primero detenga cualquier preparación y después retire el enchufe de la conexión eléctrica.
- Desconecte el aparato jalando del enchufe y no del cable pues esto puede dañarlo.
- No coloque el cable de alimentación sobre superficies filosas, no lo engrape o permita que cuelgue. Mantenga el cable alejado del calor y la humedad.
- Para evitar los riesgos, no coloque el aparato en o a lado de superficies calientes por ejemplo, radiadores, estufas, quemadores de gas o similares.

Indicaciones Importantes de Seguridad

- No conecte ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, si ha fallado, se cayó o está dañado de cualquier manera. Enchufar un cable de alimentación o aparato dañado puede ocasionar shock eléctrico, quemaduras e incendios. Devuelva el aparato al centro de servicio más cercano para revisión, reparación o ajuste eléctrico/mecánico.
- Cables de alimentación cortos reducen los riesgos de enredarse y tropiezo por un cable largo.
- Cables de alimentación más largos o desmontables están permitidos siguiendo las indicaciones de seguridad correspondientes y si:
 - 1) Las especificaciones eléctricas son iguales que las especificaciones del aparato
 - 2) El cable de alimentación cuenta con conexión a tierra tipo 3
 - 3) El cable está colocado de forma tal que no represente un riesgo de tropiezo para ninguna persona.
- Si requiere una extensión, utilice solo aquellas con conexión a tierra y con una sección de al menos $1,5 \text{ mm}^2 / 0.06 \text{ in}^2$.
- El aparato puede ser utilizado en hogares y aplicaciones similares tales como cocinas de empleados, oficinas, casas de campo y otros ambientes de trabajo, por clientes de hoteles, moteles y otros lugares residenciales; lugares tipo bed and breakfast.

Evite posible daño al operar el aparato

- Siempre mantenga cerrada la tapa durante la preparación.
- Quemaduras pueden ocurrir si se retira la tapa durante la preparación.
- Extreme precauciones cuando manipule un aparato que contiene líquidos calientes.
- Evite el contacto con las partes móviles.

- Si el aparato se cae, por favor no lo utilice más. Existe riesgo de que permee agua en el compartimento eléctrico mediante pequeñas grietas potencialmente generadas por este incidente. La unidad ya no es apta para lavavajillas.
- Nunca deje el aparato desatendido durante su operación. El aparato solo puede ser utilizado por personas con suficiente experiencia y que son física, sensorial y mentalmente aptos para operar de manera segura el aparato y de acuerdo a estas instrucciones.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales especiales o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les que haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores a 8 años.
- No utilice el aparato en exteriores.
- No utilice el aparato para algo diferente que su uso destinado.
- El aparato está diseñado para preparar bebidas de acuerdo a estas instrucciones. No se asegura la funcionalidad para otros propósitos, falla en la operación o reparaciones realizadas por técnicos no autorizados. La garantía queda excluida en tales casos.
- No abra el dispositivo. Voltaje peligroso en el interior.
- Para protegerlo de incendios, shock eléctrico y daño a personas, no sumerja el aparato, el cable de alimentación, la base y la jarra en agua u otro líquido.
- Se debe tener cuidado al usar el aparato cerca de niños o si los niños lo operan.

Indicaciones Importantes de Seguridad

- El espumador de leche no deberá ser colocado en gabinetes al estar en uso.
- Para una espuma perfecta, use leche UHT refrigerada o pasteurizada descremada o semi-descremada (aproximadamente 4 °C - 6 °C / 39.2 - 42.8 °F).
- Puede utilizar bebidas de soya, almendra o avena para sus preparaciones. Para personas con intolerancia a la lactosa o alergia a la leche, recomendamos tener un dispositivo separado.
- Este equipo no es adecuado para su uso con otros productos como leche enriquecida, leche en polvo reconstituida o leches saborizadas.
- Evitar derrames en el conector.
- La superficie del elemento calentador puede permanecer caliente aún después de su uso.

Limpieza

- Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de retirar alguna pieza o antes de limpiarlo. Retire el aparato de la base antes de la limpieza.
-   Asegúrese de que la parte inferior del aparato y la parte inferior de la base estén secas, especialmente la zona del conector, ante de su uso. La combinación de la electricidad y el agua son un riesgo fatal de shock eléctrico.
- Nunca sumerja la base en agua. La combinación de la electricidad y el agua son un riesgo fatal de shock eléctrico.
- Todos los componentes del aparato, incluyendo la jarra, son resistentes a la lavavajillas con excepción de la base (la base incluye el cable y el conector), pero no deben

ser lavados a una temperatura mayor de 70 °C / 158 °F.
Favor de revisar el ciclo de lavado de su lavavajillas
previo a realizarlo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Precaução de segurança



CUIDADO/AVISO



PERIGO ELÉTRICO



DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DANIFICADO



CUIDADO: Estas instruções fazem parte do dispositivo. Leia todas as instruções e instruções de segurança cuidadosamente antes de operar o dispositivo. Guarde estas instruções e transmita-as a qualquer proprietário subsequente.



Evite o risco de choque elétrico fatal e incêndio

- Ligue a base apenas a uma tomada de alimentação adequada com ligação à aterramento. Certifique-se

Precaução de segurança

de que a tensão da fonte de alimentação é igual ao especificado na placa de identificação da tomada.

- O aparelho só deve ser utilizado com a base fornecida.
- O uso de acessórios não recomendados para o aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.
- Para desligar o aparelho, interrompa qualquer preparação e, em seguida, retire da tomada.
- Desconecte puxando o plugue e não puxando o cabo propriamente dito, pois isso pode danificar o cabo.
- Não puxe o cabo sobre bordas afiadas, prenda-o ou deixe-o pendurado. Mantenha o cabo longe do calor e umidade.
- Para evitar perigos, nunca coloque o aparelho sobre ou ao lado de superfícies quentes, por exemplo, radiadores, fogões, queimadores a gás ou semelhantes.
- Não opere o aparelho com um cabo ou plugue

danificado ou se estiver com defeito, estiver caído ou danificado de qualquer maneira. Um cabo, plugue ou aparelho danificado pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndio. Leve o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.

- Os cabos de alimentação curtos reduzem os riscos resultantes de ficarem emaranhados ou tropeçar em um cabo longo.
- Cabos mais longos (ou destacáveis) podem ser usados se houver cuidado em seu uso e:
 - 1) a classificação elétrica marcada é pelo menos tão grande quanto a classificação elétrica do aparelho
 - 2) um cabo de aterramento de 3 fios é usado
 - 3) o (s) cabo (s) são dispostos de modo que não caiam sobre o balcão ou mesa, onde podem ser puxados ou derrubados por qualquer pessoa.

- Se for necessário um cabo de extensão, use apenas um cabo aterrado com uma seção transversal do condutor de pelo menos 1,5 mm².
 - Este aparelho destina-se a ser usado em residências e aplicações semelhantes, tais como: cozinhas de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de fazenda, por clientes de hotéis e outros ambientes residenciais; cama e ambientes apropriados para o café da manhã.
- Evite possíveis danos ao operar o aparelho**
- Sempre mantenha a tampa fechada durante a preparação.
 - Pode ocorrer queimadura se a tampa for removida durante os ciclos de preparo.
 - Deve-se ter extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha líquidos quentes.
 - Evite o contato com peças móveis.
 - Se o dispositivo cair, não o use mais. Existe o risco de a água entrar no compartimento elétrico através de pequenas fissuras potencialmente geradas por este incidente. A unidade não pode ser lavada na máquina de lavar louça se cair.
 - Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento. O aparelho está somente para uso por pessoas que tenham experiência e conhecimento suficientes e sejam física, sensorial e mentalmente capazes de operar a máquina com segurança de acordo com estas instruções.
 - A máquina não deve ser armazenada em locais fechados quando em uso.
 - Este aparelho não é destinado para o uso de pessoas (incluindo crianças) com capacidades motoras, sensoriais ou mentais reduzidas, falta de experiência

Precaução de segurança

ou conhecimento para realizar manuseio, a menos que estejam recebendo supervisão e instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável.

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Não use ao ar livre.
- Não use o aparelho para outra coisa senão o uso pretendido.
- Este aparelho é desenvolvido para o preparo de bebidas de acordo com estas instruções. Não nos responsabilizamos pelo uso para outros fins, operação indevida ou reparos não profissionais. Serviços de garantia são também excluídos nestes casos.
- Não abra o aparelho. Tensão perigosa no interior.
- Para proteção contra incêndio, choque elétrico e

ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo, os plugues ou (indique uma parte específica ou partes em questão) em água ou outro líquido.

- Tome cuidado quando este aparelho for manuseado por crianças ou perto delas.
- O batedor de leite não deve ser colocado em um armário quando em uso.
- Para uma espuma perfeita, use leite refrigerado UHT ou pasteurizado desnatado ou semi desnatado (aproximadamente 4 a 6 ° C).
- Você pode utilizar leite de soja, amêndoa ou aveia para o preparo. Para pessoas com intolerância à lactose ou alergia ao leite recomendamos ter um dispositivo separado.
- Este equipamento não é destinado ao uso com outros tipos de produtos, como: leite enriquecido, leite em pó reconstituído ou aromatizados.

- Evite derramamento no conector.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeito a calor residual após o uso.

Limpeza

- Desligue o aparelho quando não for usá-lo por um longo período e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho. Retire o aparelho da base antes de limpar.



- Certifique-se de que a parte inferior do dispositivo e a área sob a base estejam secas, especialmente a área do conector, antes de usar. A eletricidade e a água juntas podem causar um choque elétrico fatal.
- Nunca mergulhe a base na água. A eletricidade e a água juntas podem causar um choque elétrico fatal.
- Todos os componentes do aparelho, incluindo o

jarro, podem ir à lava louças, com exceção da base (incluindo cabo e plugues), mas não podem ser lavados à temperatura superior a 70 ° C. Por favor verifique a temperatura dos principais ciclos de sua lava-louças antes de utilizá-la.

SALVE ESTAS INSTRUÇÕES

Preparación de leche / Preparação de leite

⚠ ADVERTENCIA: ¡Riesgo de shock eléctrico e incendio! Asegure que la parte baja del espumador está seca. No opere el aparato con un cable o enchufe dañado o si ha fallado, se ha caído o está dañado de cualquier manera. Un cable de alimentación, enchufe o aparato dañado puede ocasionar shock eléctrico, quemaduras e incendio.

AVISO: Risco de choque elétrico e incêndio! Certifique-se de que a parte de baixo do batedor de leite e a área embaixo da base estejam secas. Não opere o aparelho com um cabo ou plugue danificado ou se estiver com defeito, tiver caído ou estiver danificado de qualquer maneira. Um cabo, plugue ou aparelho danificado pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndio.

TIPS: Para un espumado óptimo, utilice leche semi descremada a temperatura de refrigeración (4 °C - 6 °C / 39.2-42.8 F °). Para garantizar las condiciones de higiene, utilice leche tratada térmicamente (pasteurizada), refrigerada y recientemente abierta. La leche que ha estado congelada no espumará. Para asegurar las condiciones higiénicas y el correcto mantenimiento del equipo, no use leches enriquecidas, leches reconstituidas o saborizadas. Los jarabes, azúcar, chocolate en polvo y otros aditivos no deben ser colocados directamente en la jarra. Esto puede dañar el recubrimiento durante la preparación. Puede utilizar alimentos líquidos de soya, almendra o leche de cabra para sus preparaciones. PRECAUCIÓN: las bebidas a base de plantas contienen alérgenos (gluten, almendra, soya...) y deben ser manejadas con cuidados adicionales para personas que sufren de alergias alimentarias. El volumen de espuma dependerá de la naturaleza de la bebida utilizada y su temperatura.

DICAS: Para uma espuma de leite ideal, use leite semidesnatado frio em temperatura refrigerada (cerca de 4-6 ° C). Para garantir as condições de higiene, use leite tratado termicamente (pasteurizado), refrigerado e aberto apenas na hora. O leite congelado não espumará. Para garantir as condições de higiene e manutenção adequada do equipamento, é altamente recomendável não utilizar leites enriquecidos especiais, leites em pó reconstituídos ou aromatizados. Xarope, açúcar, chocolate em pó ou qualquer outro aditivo não deve ser adicionado diretamente na jarra. Isso pode danificar o revestimento durante a preparação. Você pode utilizar bebidas de soja, amêndoas e aveia no preparo de sua bebida. Alerta: bebidas à base de vegetais, contêm: glúten, amêndoa, soja) e devem ser manuseadas com cuidado por pessoas alérgicas. O volume de espuma depende das bebidas utilizadas e sua temperatura.

Preparación de leche / Preparação de leite



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

Limpe antes da primeira utilização e após cada utilização de acordo com as instruções de limpeza. Coloque o batedor no jarro.

- 2 Llene el espumador hasta uno de los dos niveles "Max" - el nivel bajo de "Max foam" es para espuma de leche caliente o fría (120 ml). El nivel alto de "Max milk" es para leche caliente (240 ml). Llene al menos al nivel "milk foam". Cubra el whisk para alcanzar el nivel mínimo de volumen de leche o "milk foam".

Encha o acessório para espuma de leite até um dos dois indicadores de nível "Máx.": O indicador de nível mais baixo de "Espuma máxima" (120 ml) é para preparações de espuma de leite quente e fria. O indicador de nível de "leite máximo" mais alto (240 ml) é apenas para preparações de leite quente. Volume mínimo nivelado de "espuma de leite". Cubra o batedor para atingir o volume mínimo de espuma de leite.

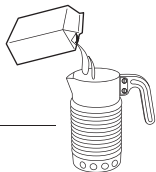


NOTA: El volumen de espuma de leche depende en el tipo de leche utilizada y su temperatura.

NOTA: O volume da espuma de leite depende do tipo de leite utilizado e da sua temperatura.



Espuma máxima
Espuma máxima



Leche máxima
Leite máximo



- 3** Coloque la tapa en la jarra. Asegure que el conector está seco antes de colocar el aparato en la base. Los cuatro botones de la base se iluminan, el dispositivo está listo para ser usado.

Encha o acessório para espuma de leite até um dos dois “Max”. Coloque a tampa no dispositivo. Certifique-se de que o conector esteja seco antes de conectar o dispositivo à base. Os quatro botões acendem, o dispositivo está pronto para uso.

- 4** Elija su preparación de leche presionando el botón. El botón presionado parpadea durante la preparación y se mantiene fijo cuando la preparación está lista. Para leche caliente, la preparación toma aproximadamente 150 segundos. La preparación puede ser detenida en cualquier momento al presionar el botón que parpade o al retirar la jarra de la base.

Escolha sua preparação de leite pressionando o botão dedicado para iniciar. O botão pressionado pisca durante a preparação e fica aceso quando a preparação está pronta. Para leite quente, o preparo leva aproximadamente 150 segundos. O preparo pode ser interrompido a qualquer momento pressionando o botão piscante ou retirando o aparelho da base.

- 5** Vierta la leche espumada en la taza. Utilice cucharas no metálicas para recolectar la espuma de la jarra. Para espuma de leche fría o caliente, la preparación requiere 80 segundos aproximadamente.

Despeje o leite preparado no copo. Utilize apenas colheres não metálicas para coletar a espuma na jarra. Para espuma de leite quente e fria, o preparo leva aproximadamente 80 segundos.

- 6** El dispositivo se apaga automáticamente después de un minuto de no operación. Presione cualquiera de los cuatro botones para encender de nuevo el aparato.

O dispositivo desliga-se automaticamente após 1 minuto sem uso. Pressione qualquer um dos 4 botões para ligar o dispositivo.

Preparación de leche / Preparação de leite



Botón Botão	Preparación Preparo	Función Função	Opciones de recetas Opções de receitas	Instrucciones de recetas Instruções de receitas	Capacidad máxima Capacidade máxima	Indicador de nivel Indicador de Nível
	Espuma de leche fría Espuma de leite frio	Solo espuma Só Espuma	Cappuccino frío, Latte Macchiato frío Iced Cappuccino, Iced Latte Macchiato	Cappuccino frío: 3 cubos grandes de hielo + Café: 40 ml / 1.35 fl oz + espuma de leche fría: 60 ml / 2.02 fl oz / Latte Macchiato: 3 cubos grandes de hielo + Café: 40 ml / 1.35 fl oz + espuma de leche fría: 120 ml / 4.06 fl oz Iced Cappuccino: 3 cubos de gelo grandes + Café: 40 ml + espuma de leite fria: 60 ml / Iced Latte Macchiato: 3 cubos de gelo grandes + Café: 40 ml + espuma de leite fria: 120 ml	120 ml / 4.06 fl oz de leche 120 ml de leite	MAX FOAM MÁXIMO DE ESPUMA
	Espuma caliente ligera Espuma de leite quente e aerada	Espumado y calentado Espuma e aquecimento	Cappuccino Cappuccino	Café: 40 ml / 1.35 fl oz + leche espumada: 60 ml / 2.02 fl oz Café: 40 ml + espuma de leite: 60 ml	120 ml / 4.06 fl oz de leche 120 ml de leite	MAX FOAM MÁXIMO DE ESPUMA
	Espuma caliente densa Espuma densa de leite quente	Espumado y calentado Espuma e aquecimento	Latte Macchiato Latte Macchiato	Café: 40 ml / 1.35 fl oz + leche espumada: 120 ml / 4.06 fl oz Café: 40 ml + espuma de leite: 120 ml	120 ml / 4.06 fl oz de leche 120 ml de leite	MAX FOAM MÁXIMO DE ESPUMA
	Leche caliente Leite quente	Solo calentar Apenas aquecimento	Chocolate caliente, Caffè Latte Chocolate quente, Caffè Latte	Chocolate caliente: cocoa en polvo + una generosa cantidad de leche caliente / Caffè Latte: 2 x 40 ml / 1.35 fl oz + una generosa cantidad de leche caliente Chocolate quente: cacau em pó + quantidade generosa de leite quente / Caffè Latte: Café: 2 x 40 ml + quantidade generosa de leite quente	240 ml / 8.12 fl oz de leche 240 ml de leite	MAX MILK MÁXIMO DE LEITE

Limpeza y Mantenimiento / Limpeza e manutenção

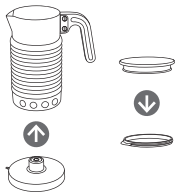
⚠ PRECAUCIÓN: Limpie el dispositivo después de cada uso de acuerdo con las instrucciones de limpieza. Asegure que la jarra está fría antes de retirarla de la base. O, retírela con cuidado, enjuague con agua fría inmediatamente para enfriarla y evitar riesgos de quemadura. En caso de que la base deba ser limpiada, desenchúfela previamente y solo utilice un paño húmedo. No sumerja la base en agua o la coloque en el lavavajillas. No use materiales de limpieza abrasivos, objetos filosos, cepillos: riesgo de daño al recubrimiento de la jarra. No coloque directamente sobre los soportes del lavavajillas ya que puede dañar el recubrimiento interno. No sumerja o limpie el aparato en o con agua cuando tenga un cable dañado o si ha mal funcionado de cualquier forma. Un cable de alimentación dañado, enchufe o aparato puede causar shocks eléctricos, quemaduras o incendios. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

⚠ CUIDADO: Limpe o dispositivo imediatamente após cada uso de acordo com as instruções de limpeza. Ou, se remover com cuidado, enxágue imediatamente com água fria para resfriar o jarro e evitar riscos de queimaduras. Caso a base precise ser limpa, desconecte-a primeiro e use apenas um pano úmido. Não mergulhe a base na água nem coloque na máquina de lavar louça. Não use materiais de limpeza abrasivos, objetos pontiagudos, escovas: risco de arranhões e danos ao revestimento do jarro. Não coloque diretamente sobre o pino da máquina de lavar louça, pois pode danificar o revestimento interno. Se a parte inferior do jarro estiver úmida, seque-o antes de colocá-lo novamente em contato com o conector da base. Não mergulhe o aparelho em água nem o

Limpeza y Mantenimiento / Limpeza e manutenção



limpe com água com um cabo ou ficha danificado ou se tiver avariado, tenha caído ou esteja danificado de qualquer forma. Um cabo, plugue ou aparelho danificado pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndio. Leve o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.



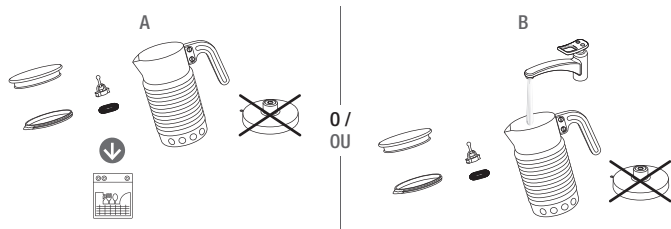
- 1 Retire la jarra de la base.
Retire el sello de la tapa.

Remova o jarro da base.
Remova o selo da tampa.



- 2 Retire el batidor de la jarra y el resorte del batidor.

Retire o batedor do jarro e a mola do batedor.



NOTA: Se recomienda utilizar la lavavajillas para lavar la jarra, tapa, sello, whisk y resorte para mejores resultados.

NOTA: É recomendado lavar o jarro, tampa e mola na lava-louças para limpeza mais eficiente.

3

A: Para lavado en lavavajillas: coloque todas las partes menos la base en el lavavajillas a máximo 70 °C / 158 °F.

A: Lavadora de louça: coloque todas as peças exceto a base na máquina de lavar louça a no máximo 70 ° C.

B: Para el lavado a mano: lave el interior de la jarra, el sello, la tapa, el whisk y el resorte con detergente y enjuague con agua tibia/caliente. No utilice materiales abrasivos que puedan dañar la superficie del equipo.

B: Lavagem à mão: lave a jarra interna, lacre, tampa, whisk (batedor) e a mola com detergente suave e enxágue com água morna / quente. Não use materiais abrasivos que possam danificar a superfície do equipamento.



4

Seque todas las partes con una toalla limpia, paño o papel y acomode nuevamente las piezas.

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



5

Revise que el conector y las piezas estén limpias y secas antes del siguiente uso.

Certifique-se de que o conector e as áreas rebaxadas estejam limpos e secos antes do próximo uso.

Resolución de problemas

El aparato no arranca

- Asegure que la posición de la jarra es correcta sobre la base y que el whisk está correctamente colocado en la jarra. El aparato empezará a funcionar solo si los conectores están secos.

La calidad de la leche espumada no es la estándar o la leche se quema

- Para el espumado óptimo de la leche, utilice leche fría y semi descremada a temperatura de refrigeración (4 °C - 6 °C / 39.2 - 42.8 F °). Para garantizar las condiciones higiénicas, utilice leche tratada térmicamente (pasteurizada), que haya estado en refrigeración y recientemente abierta. La leche que ha estado congelada no espumará. Asegure que la jarra y el whisk están limpios.
- Es altamente recomendable que no utilice leches enriquecidas, reconstituidas o saborizadas.

Luz roja parpadeando rápidamente en los 4 botones (error)

- El aparato está muy caliente: baje la temperatura de la jarra colocándola en el chorro de agua.
- No hay suficiente leche: llene el espumador hasta uno de los dos niveles "Max". Todos los botones (4) parpadean rápidamente.
- Limpie el dispositivo y revise que no haya agua remanente en la base.
- Si la situación persiste, por favor comuníquese con **Nespresso**.

La leche se derrama

- Para preparaciones de espuma de leche, asegure que la leche no sobrepase el nivel MAX FOAM (120 ml / 4.06 fl oz).
 - Para preparaciones de leche caliente, asegúrese de que la leche no sobrepase el nivel MAX MILK (240 ml / 8.12 fl oz).
-

Solução de problemas

O dispositivo não inicia

- Certifique-se de posicionar o jarro corretamente na base e se o batedor está preso corretamente no jarro. O dispositivo iniciará apenas se os conectores estiverem secos.

Espuma de leite de qualidade não atende ao padrão ou leite queimado

- Para obter uma espuma de leite ideal, use leite frio e semidesnatado em temperatura refrigerada (cerca de 4-6 ° C). Para garantir as condições de higiene, use leite tratado termicamente (pasteurizado), refrigerado e aberto apenas na hora.
O leite congelado não espumará.
Certifique-se de que o jarro e o batedor estão limpos.
- É altamente recomendável não usar leites enriquecidos especiais, nem leites em pó reconstituídos, nem leites aromatizados.

Luzes vermelhas piscando rapidamente nos 4 botões (erro do dispositivo)

- O aparelho está muito quente: lave o jarro com água fria.
- Leite insuficiente: encha o bocal de espuma até um dos dois níveis «máx. Todos os 4 botões (1 azul e 3 vermelhos) piscam rapidamente.
- Limpe o aparelho e verifique se não há água na base.
- Se não houver alterações, ligue para a **Nespresso**.

O leite transborda

- Para o preparo de espuma de leite assegure que o leite não ultrapasse o nível Máximo de espuma (120 ml).
 - Para o preparo de leite quente, assegure que o leite não ultrapasse o nível Máximo de leite (240 ml).
-

Especificaciones / Especificações



Aeroccino 4 4194

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

 ~ 0.85 kg / 1.87 lbs

Garantía / Garantia

Nespresso garantiza este producto contra defectos en materiales y mano de obra por un periodo de **un año** desde la fecha de compra. Durante este periodo, **Nespresso** reparará o reemplazará, a su discreción, cualquier producto defectuoso sin costo para el consumidor. Para los productos reemplazados o las piezas reparadas, estas tendrán la garantía restante del producto original o seis meses, lo que sea mayor. Esta garantía limitada no aplica para ningún defecto resultado de accidentes, uso inadecuado, mantenimiento inadecuado o desgaste por uso. A excepción de lo permitido por la ley aplicable, los términos de esta garantía limitada no excluyen, restringen o modifican los derechos aplicables sino que se suman a estos. Si cree que tiene un producto defectuoso, contacte a **Nespresso** para obtener instrucciones sobre dónde llevarlo a reparación. Por favor visite nuestro sitio web en www.nespresso.com para detalles de contacto.

A **Nespresso** garante este produto contra defeitos de materiais e de fabricação por um período de **um ano** a partir da data de compra. Durante este período, a **Nespresso** irá reparar ou substituir, a seu critério, qualquer produto defeituoso sem nenhum custo para o proprietário. Os produtos de reposição ou peças reparadas serão garantidos apenas pelo período não vencido da garantia original ou seis meses, o que for maior. Esta garantia limitada não se aplica a qualquer defeito resultante de acidente, uso indevido, manutenção inadequada ou desgaste normal. Exceto na medida permitida pela lei aplicável, os termos desta garantia limitada não excluem, restringem ou modificam e são adicionais aos direitos legais obrigatórios aplicáveis à venda do produto a você. Se você acredita que seu produto está com defeito, entre em contato com a **Nespresso** para obter instruções sobre onde enviá-lo ou levá-lo para reparo. Para mais informações, acesse www.nespresso.com

Protección ambiental y desecho / Eliminação e proteção ambiental



Desecho

Su aparato contiene materiales valiosos que  pueden ser recuperados y/o reciclados. La separación de los materiales de desecho restantes en diferentes tipos, facilita el reciclaje de los materiales valiosos. Entregue el aparato a un centro de recolección. Puede obtener información sobre el desecho con las autoridades locales.



Disposição

O seu aparelho contém materiais que podem  ser recuperados ou reciclados. A separação dos materiais residuais restantes em diferentes tipos facilita a reciclagem de matérias-primas. Deixe o aparelho em um ponto de coleta. Você pode obter informações sobre descarte com as autoridades locais.



AEROCCINO 4