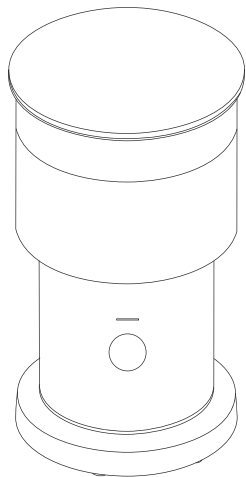


NESPRESSO®



AEROCCINO XL

EN FR

2

ES BR

24

www.nespresso.com/recipes





1



2



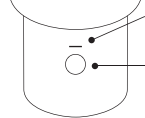
3



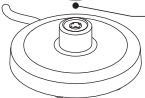
4



5



6



8

9



Overview / Vue d'ensemble

❶ Lid / Couvercle

❷ Seal / Joint

❸ Whisk / Fouet

❹ Spring / Ressort

❺ Jug / Pot à lait

❻ Light indicator / Indicateur lumineux

❼ Capacitive button / Bouton

❽ Bottom connector / Connecteur inférieur

❾ Base connector / Connecteur de base

Content / Contenu

Overview / Vue d'ensemble	2
Safety Precautions / Consignes de sécurité	3
Preparation / Préparation	11
Serving suggestions / Suggestions de service	14
Cleaning / Nettoyage	16
Troubleshooting / Dépannage	20
Specifications / Caractéristiques	22
Warranty / Garantie	22
2 Disposal and Environmental Protection / Recyclage et protection de l'environnement	23

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION / WARNING

ELECTRICAL DANGER

DISCONNECT DAMAGED SUPPLY CORD

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.

At least one copy of this manual should be kept in a location available at all times to maintenance and management staff.

Avoid risk of fatal electrical shock and fire

- Only plug the base into a suitable, grounded 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs and base in water or other liquid.
- 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 grounded cable with a conductor cross-section of at least 1.5 mm² / 0.002 in².
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, radiators or range top. Always place on a stable and even surface. The surface must be resistant to heat and fluids, like water, coffee, milk, or similar.
- All the components of the Aeroccino, including the jug, are dishwasher resistant, with the exception of the base, but cannot be washed at a temperature higher than 70 °C / 158 °F.
- 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.

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, and in similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, farm houses and other working environments.
- For office building, hotel maintenance, and management staff, servicing should be performed by an authorized service facility.
- This appliance can be used by children 8 years old and older, as well as persons with reduced physical, sensory, mental capabilities or lack of experience, only if they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should 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 operate any appliance with a damaged cord or

IMPORTANT SAFEGUARDS

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 preparation.
- 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.
- 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 anymore. There is risk of water entering the electrical compartment through small cracks potentially generated by this incident. Unit is not dishwasher safe if dropped.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION / AVERTISSEMENT



DANGER ELECTRIQUE



DÉBRANCHEZ SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ

Les instructions font partie de l'appareil. Lisez et suivez toutes les instructions pour éviter tout risque de dommage ou blessure. Conservez ces instructions et transmettez-les à tout propriétaire ultérieur.

Au moins un exemplaire de ce manuel doit être conservé dans un endroit accessible en permanence au personnel de maintenance et de gestion.



Évitez les risques de choc électrique mortels et d'incendie

- Ne branchez la base que sur une prise de courant adaptée et mise à la terre. Assurez-vous que la tension de la source d'alimentation est identique à celle spécifiée sur la plaque signalétique.
- Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- Attachez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, éteignez toutes les commandes, puis retirez la fiche de la prise murale.
- Ne laissez pas le câble sur des bords tranchants, ne le pincez pas et ne le laissez pas pendre.
- 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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

prise, et non en tirant le câble, pour éviter que ce dernier ne soit endommagé.

- Ne jamais plonger la base électrique dans l'eau. Lorsque mise en contact avec de l'eau, l'électricité peut provoquer un risque d'électrocution.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec la base fournie.
- Pour vous protéger contre le feu, les chocs électriques et les blessures corporelles, ne plongez pas le cordon, les fiches, la base et le pot à lait dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Des cordons d'alimentation courts réduisent les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un long cordon.
- Des cordes plus longues (ou détachables) peuvent être utilisées si elles sont utilisées avec soin et:
 - 1) le calibre électrique indiqué est au moins aussi grand que le calibre électrique de l'appareil.
 - 2) un cordon à 3 fils de type mise à la terre est utilisé.
 - 3) chaque cordon est disposé de manière à ne pas se poser sur

le dessus du comptoir ou de la table, où il peut être tiré ou faire trébucher.

- Si vous avez besoin d'une rallonge, il convient d'utiliser uniquement un câble doté d'un contact de mise à la terre dont la section doit être d'au moins 1,5 mm² / 0.002 in².
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chauffé, des radiateurs ou une cuisinière. Toujours placer sur une surface stable et uniforme. La surface doit résister à la chaleur et aux liquides, tels que l'eau, le café, le lait ou autres liquides similaires similaires.
- Tous les composants de l'Aeroccino, y compris le pot à lait, vont au lave-vaisselle, à l'exception de la base, mais ne peuvent pas être lavés à une température supérieure à 70 °C / 158 °F.
- 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.

Éviter tout danger possible lors de l'utilisation de l'appareil

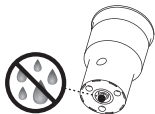
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement. Gardez-le hors de la portée des enfants. Cet appareil est destiné uniquement à des personnes possédant une expérience et des connaissances suffisantes, ainsi que des capacités physiques, sensorielles et mentales, afin de faire fonctionner la machine en toute sécurité conformément à ces instructions.
- L'appareil est conçu pour préparer des boissons conformément à ces instructions.

- Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison et dans des lieux similaires telles que: les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux, les maisons de ferme et autres environnements de travail.
- Pour le personnel des immeubles de bureaux, de la maintenance des hôtels et de la direction, l'entretien doit être effectué par un centre de réparation agréé.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus, ainsi que par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience, uniquement si une surveillance et des instructions leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Un appareil endommagé peut provoquer des décharges électriques, des brûlures et un incendie.
- Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon endommagé ou ne branchez pas l'appareil s'il a mal fonctionné, est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil à un centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- N'utilisez l'appareil que pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- Des brûlures peuvent survenir si le couvercle est retiré pendant la préparation.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par l'appareil peut

entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

- Pour éviter les dangers, ne jamais placez l'appareil sur ou près de surfaces chaudes, comme des radiateurs, des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz ou autres appareils similaires.
-  Veuillez vous assurer que le bas de l'Aerooccino et la zone située sous la base sont secs, en particulier la zone du connecteur, avant de les utiliser. L'électricité et l'eau risquent de provoquer un choc électrique fatal.
- Si l'Aerooccino tombe, veuillez ne plus l'utiliser. Il y a un risque que de l'eau pénètre dans le compartiment électrique par de petites fissures potentiellement générées par cet incident. L'unité n'est pas au lave-vaisselle après être tombé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Preparation / Préparation

EN

FR

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

AVERTISSEMENT: Risque d'électrocution et d'incendie! Assurez-vous que le dessous de la buse à lait et la zone sous la base sont secs. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé (e), ou s'il a mal fonctionné, est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Un cordon, une fiche ou un appareil endommagé peuvent provoquer des décharges électriques, des brûlures et 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.

Preparation / Préparation



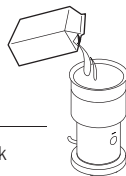
- 1** Clean before the first use and after each use according to the cleaning instructions. Place the whisk in the jug. Remove the spring from the whisk if you would like to prepare hot milk.

Nettoyer avant la première utilisation et après chaque utilisation conformément aux instructions de nettoyage. Placez le fouet dans le pot à lait. Retirez le ressort du fouet si vous souhaitez préparer du lait chaud.



Maximum level for hot and cold milk froth preparation

Niveau maximum pour la préparation de mousse de lait chaude et froide



Maximum level for hot milk preparation

Niveau maximum pour la préparation de lait chaud

- 2** Fill milk frother up to one of the two "Max" level indicators: Lowest "Max" level indicator (225 ml / 7.6 fl oz.) is for hot and cold milk froth preparations. Highest "Max" level indicator (400 ml / 13.5 fl oz.) is for hot milk preparations. Fill milk frother at least up to "Min" level indicator (120 ml / 4.06 fl oz.), to ensure good quality of milk foam.

Remplissez le mousser de lait jusqu'à l'un des deux indicateurs de niveau «Max»: L'indicateur de niveau «Max» le plus bas (225 ml / 7.6 fl oz.) concerne les préparations de mousse de lait chaudes et froides. L'indicateur de niveau «Max» le plus élevé (400 ml / 13.5 fl oz.) concerne les préparations à base de lait chaud. Remplissez le mousser de lait au moins jusqu'à l'indicateur de niveau «Min» (120 ml / 4.06 fl oz.) pour assurer une bonne qualité de la mousse de lait.



- 3** Put the lid on the jug. Make sure the connector is dry before you plug the jug to the base. The light indicator illuminates briefly white and the device makes a sound. The device is ready to use.

Mettez le couvercle sur le pichet. Veillez à ce que le connecteur soit sec avant de raccorder le pichet à la base. Le voyant lumineux clignote en blanc et l'appareil émet un signal sonore. L'appareil est prêt à l'utilisation.

- 4** Choose your milk preparation by pressing the button. For a hot preparation, briefly press the button to start. Light indicator blinks orange. For cold milk froth, keep button pressed for at least 2 seconds. Light indicator blinks blue.



Choisissez votre préparation de lait en appuyant sur le bouton. Si vous optez pour une préparation chaude, appuyez brièvement sur le bouton pour commencer. Le témoin lumineux clignote en orange. Si vous optez pour une mousse de lait froide, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant au moins 2 secondes. Le voyant lumineux clignote en bleu.

- 5** Preparation of hot milk froth takes approximately max. 120 seconds, approx. max. 90 seconds for cold milk froth, and approx. max. 180 seconds for hot milk. Preparation can be stopped at any time by pressing the button or removing the Aeroccino from the base. Use only a non-metal spoon to collect the foam in the jug. Device makes a sound at the end of the preparation.



La préparation de mousse de lait chaude dure environ 120 secondes maximum, la préparation de mousse de lait froide, environ 90 secondes maximum et la préparation de lait chaud, environ 180 secondes maximum. Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton ou en retirant l'Aeroccino de la base. Utilisez uniquement une cuillère non métallique pour prélever la mousse du pot. L'appareil émet un signal sonore à la fin de la préparation.




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

L'appareil s'éteint automatiquement une fois la préparation terminée. Appuyer sur le bouton pour allumer l'appareil.

Whisk Fouet	Preparation Préparation	Function Fonction	Minimum capacity Capacité minimale	Maximum capacity Capacité maximale	Instructions Instructions	Approx. max. preparation time Temps approximatif maximal de préparation
	Hot milk froth Mousse de lait chaude	Frothing and heating Mousse et Chauffage	120 ml / 4.06 fl oz. of milk 120 ml / 4.06 fl oz. de lait	225 ml / 7.6 fl oz. of milk 225 ml / 7.6 flo oz. de lait	Short press > Orange light Appuyer brièvement > Lumière orange	120 seconds 120 secondes
	Cold milk froth Mousse de lait froide	Frothing only Mousse seulement	120 ml / 4.06 fl oz. of milk 120 ml / 4.06 fl oz. de lait	225 ml / 7.6 fl oz. of milk 225 ml / 7.6 flo oz. de lait	Long press (2 seconds) > Blue light Appuyer longtemps (2 secondes) > lumière bleue	90 seconds 90 secondes
	Hot milk Lait chaud	Heating only Chauffage seulement	120 ml / 4.06 fl oz. of milk 120 ml / 4.06 fl oz. de lait	400 ml / 13.5 fl oz. of milk 400 ml / 13.5 fl oz. de lait	Short press > Orange light Appuyer brièvement > Lumière orange	180 seconds 180 secondes

Serving suggestions / Suggestions de service

Beverage Boisson	Function Fonction	Level indicator Indicateur de niveau	Instructions
Cappuccino (3x) Cappuccino (3x)	Hot milk froth Mousse de lait chaude	MAX 	Froth 225 ml / 7.6 fl oz. of cold milk. Extract a Ristretto (25 ml / 0.85 fl oz.) or an Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) in 3 Cappuccino cups. Pour equally the frothed milk on top of each. Faire mousser 225 ml / 7.6 fl oz. de lait froid. Faire couler un Ristretto (25 ml / 0.85 fl oz.) ou un Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) dans 3 tasses à Cappuccino. Verser la mousse de lait à parts égales sur le dessus de chacune.
Large Cappuccino Grand Cappuccino	Hot milk froth Mousse de lait chaude	MIN	Froth 120 ml / 4.06 fl oz. of cold milk. Extract a Double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) or 2 capsules of Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) in a Recipe glass. Pour frothed milk on top. Faire mousser 120 ml / 4.06 fl oz. de lait froid. Faire couler un Double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) dans un verre à recette. Verser la mousse de lait sur le dessus.
Latte Macchiato Latte Macchiato	Hot milk froth Mousse de lait chaude	MIN	Froth 120 ml / 4.06 fl oz. of cold milk. Pour frothed milk in a Recipe glass. Extract an Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) on top. Faites mousser 120 ml / 4.06 fl oz. de lait froid. Versez le lait moussé dans un verre à recette. Extrayez un espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) par dessus.
Large Latte Macchiato Grand Latte Macchiato	Hot milk froth Mousse de lait chaude	MAX 	Froth 225 ml / 7.6 fl oz. of cold milk. Pour frothed milk in a Recipe glass. Extract a Double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) or 2 capsules of Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) on top. Faites mousser 225 ml / 7.6 fl. oz de lait froid. Versez le lait moussé dans un verre à recette. Extrayez un double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.).

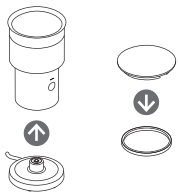
Beverage Boisson	Function Fonction	Level indicator Indicateur de niveau	Instructions Instructions
Iced Latte Macchiato (2x) Latte Macchiato glacé (2x)	Cold milk froth Mousse de lait froide	MAX 	Froth 225 ml / 7.6 fl oz. of cold milk. Fill up 2 Recipe glasses with 3 big ice cubes. Equally pour the frothed milk in the Recipe glasses. Extract an Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) on top of each. Faites mousser 225 ml / 7.6 fl oz. de lait froid. Remplissez 2 verres à recette avec 3 gros glaçons. Versez également le lait moussé dans les verres à recette. Extrayez un espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) par dessus chacune.
Large Iced Latte Macchiato Grand Macchiato glacé	Cold milk froth Mousse de lait froide	MIN	Froth 120 ml / 4.06 fl oz. of cold milk. Pour the frothed milk over 3 big ice cubes in a Recipe glass. Extract a Double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) or 2 capsules of Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) on top. Faites mousser 120 ml / 4.06 fl. oz de lait froid. Versez le lait moussé sur 3 gros glaçons dans un verre à recette. Extrayez un double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) par-dessus.
Freddo Cappuccino (2x) Cappuccino Froid (2x)	Cold milk froth Mousse de lait froide	MAX 	Froth 225 ml / 7.6 fl oz. of cold milk. Extract twice a Double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) or twice 2 capsules of Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) in 2 Recipe glasses, over 3 big ice cubes. Pour equally the frothed milk on top of each. Faites mousser 225 ml / 7.6 fl. oz de lait froid. Extrayez un double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) dans deux verres à recette, sur trois gros glaçons. Versez le lait moussé dans également dans les deux verres.
Large Freddo Cappuccino Grand Cappuccino Froid	Cold milk froth Mousse de lait froide	MIN	Froth 120 ml / 4.06 fl oz. of cold milk. Extract a Double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) or 2 capsules of Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) over 3 big ice cubes, in a Recipe glass. Pour the frothed milk on top. Faites mousser 120 ml / 4.06 fl. oz de lait froid. Extrayez un double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) dans un verre à recette, sur trois gros glaçons. Versez le lait moussé par-dessus.
Caffè Latte Café au lait	Hot milk Lait chaud	MAX 	Extract a Double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) or 2 capsules of Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) in a large mug. Pour over a generous amount of hot milk. Extrayez un double Espresso (80 ml / 2.7 fl oz.) ou 2 capsules d'Espresso (40 ml / 1.35 fl oz.) dans une grande tasse. Ajoutez une quantité généreuse de lait chaud.

Cleaning / Nettoyage

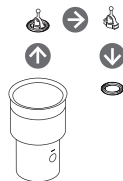
⚠ CAUTION: Clean the device immediately after each use according to the cleaning instructions. Rinse it with hot water prior to cleaning. If the device is still dirty after the cleaning process, immerse it in hot water for 30 minutes and clean it again. In case the base needs to be cleaned, unplug it first and use only a damp cloth. Do not immerse the base in water nor put in the dishwasher. Do not use abrasive cleaning materials, sharp objects, brushes: risk of scratches and harm to the jug coating. Do not place directly over the dishwasher pin as it may cause damage to inner coating. If the bottom part of the jug is wet, dry it before putting it back in contact with the base connector. Do not immerse the appliance in water or clean it with water with a damaged cord or plug or if it has malfunctioned, been dropped or is damaged in any manner. A damaged cord, plug or appliance can cause electric shocks, burns and fire. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

ATTENTION: Nettoyer l'appareil après chaque utilisation selon les instructions de nettoyage. Rincer l'appareil à l'eau chaude avant de le nettoyer. Si l'appareil présente toujours des salissures après le nettoyage, l'immerger dans de l'eau chaude pendant 30 minutes et le nettoyer à nouveau. Si le socle doit être nettoyé, débranchez-le d'abord et utilisez uniquement un chiffon humide. Ne pas plonger la base dans l'eau ni la mettre au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de brosses: risque de rayures et d'endommager le revêtement de la verseuse. Ne placez pas directement sur la goupille du lave-vaisselle car cela pourrait endommager le revêtement intérieur. Si la partie inférieure de la verseuse est humide, séchez-la avant

de la remettre en contact avec le connecteur de base. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le nettoyez pas à l'eau si le cordon ou la fiche sont abîmés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Un cordon, une fiche ou un appareil endommagé peuvent provoquer des décharges électriques, des brûlures et un incendie. Renvoyez l'appareil à un centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.



- 1 Remove the jug from the base.
Remove the seal from the lid.
Retirez le pot à lait de la base.
Retirez le sceau du couvercle.



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

Cleaning / Nettoyage



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

A: Lave-vaisselle: placez toutes les pièces, sauf la base, au lave-vaisselle à une température maximale de 70 °C / 158 °F.

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

B: Lavage à la main: laver le pot à lait, le joint, le couvercle, le fouet et la ressort avec un détergent et rincer à l'eau tiède / chaude. N'utilisez pas de matériaux abrasifs qui pourraient endommager la surface de l'équipement.

i Clean the device immediately after each use. Rinse with hot water prior to cleaning. If the device is still dirty after the cleaning process, immerse it in hot water for 30 minutes and clean it again.

Nettoyer l'appareil immédiatement après chaque utilisation. Rincer l'appareil à l'eau chaude avant de le nettoyer. Si l'appareil présente toujours des salissures après le nettoyage, l'immerger dans de l'eau chaude pendant 30 minutes et le nettoyer à nouveau.



- 4 Dry all parts with a fresh and clean towel, cloth or paper and reassemble all parts. Ensure the whisk and spring are reassembled and in position correctly.

Sécher toutes les pièces avec une serviette propre, un chiffon ou du papier et remonter toutes les pièces. Vérifier le bon assemblage du fouet et du ressort.



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

Nettoyer et sécher le connecteur et les parties encastrées avant l'utilisation suivante.

⚠ CAUTION: Inspect all parts during reassembling to ensure there is no visible damage / cracks, or remaining water in the connector. In case of damage, the device must not be used.

MISE EN GARDE: Vérifiez toutes les pièces lors du remontage pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages visibles / fissures ni d'eau dans le connecteur. En cas de dommage, l'appareil ne doit pas être utilisé.



Troubleshooting

The device does not start.

- Be sure to position the jug correctly on the base and the whisk is attached correctly in the jug.

Quality milk froth not up to standard or milk burnt.

- For optimal milk froth, use cold and semi skimmed milk at refrigerated temperature (about 4-6° C / 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.
- It is highly recommended to not use special enriched milks, powdered reconstituted milks nor flavoured milks.

Fast red light blinking of the light indicator (error).

- The appliance is too hot: clean the jug under cool water.
- Be sure the whisk is attached correctly in the jug.
- Not enough milk: fill milk frother up to the "min" level.
- Clean the Aeroccino and check that there is no water on the base.
- If no change, then please call **Nespresso**.

Milk overflows.

- Check the corresponding indicator level.
-

Dépannage

EN

FR

L'appareil ne démarre pas.

- Assurez-vous de positionner correctement la verseuse sur la base et que le fouet est correctement fixé dans le pot à lait.

Mousse de lait de moindre qualité ou lait brûlé.

- Pour obtenir une mousse de lait optimale, utilisez du lait froid et demi-écrémé à la température de réfrigération (environ 4 à 6 ° C / 39.2-42.8 F°). Pour garantir les conditions d'hygiène, utilisez uniquement du lait traité thermiquement (pasteurisé), réfrigéré et fraîchement ouvert. Le lait qui a été congelé ne moussera pas.
- Assurez-vous que le pot à lait et le fouet sont propres.
- Il est fortement recommandé de ne pas utiliser de laits enrichis spéciaux, de laits reconstitués en poudre ni de laits aromatisés.

Clignotement rapide du voyant rouge (erreur).

- L'appareil est trop chaud: nettoyez la verseuse à l'eau froide.
- Assurez-vous que le fouet est correctement fixé dans le pot à lait.
- Pas assez de lait : remplissez l'appareil qui produit la mousse de lait jusqu'au niveau « min ».
- Nettoyez l'Aeroccino et vérifiez qu'il n'y a pas d'eau sur la base.
- Si le clignotement persiste, appelez **Nespresso**.

Le lait déborde.

- Vérifiez le niveau de l'indicateur correspondant.



Specifications / Caractéristiques

Aeroccino XL 4392

~ **US/CA/CO/MX:** 120 V, 60 Hz, 540 W / **BRA:** 127 V, 60 Hz, 575 W / **BRB:** 220 V, 60 Hz, 475 W / **AR/AU/CL/NZ:** 220-240 V, 50/60 Hz, 475-560 W

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 for contact details.

Nespresso garantit ce produit contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un an 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 pendant la période non expirée de la garantie d'origine ou pendant 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 la mesure autorisée par la loi en vigueur, les termes de cette garantie limitée n'excluent pas, ne restreignent pas, ne modifient pas et complètent les droits légaux impératifs applicables à la vente du produit. Si vous pensez que votre produit est défectueux, contactez **Nespresso** pour savoir où envoyer le produit ou apportez-le en réparation. Veuillez visiter notre site Web à l'adresse www.nespresso.com pour obtenir les coordonnées.

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




Disposal

Your appliance contains valuable materials that  can be recovered or recycled. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials. Leave the appliance at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.



Recyclage

Votre appareil contient des matériaux précieux qui  peuvent être récupérés ou recyclés. La séparation des déchets restants en différents types facilite le recyclage des matières premières précieuses. Laissez l'appareil dans un point de collecte. Vous pouvez obtenir des informations sur la mise au rebut auprès de vos autorités locales.

Visión General / Visão geral

- 1 Tapa / Tampa
- 2 Sello / Vedação
- 3 Whisk / Batedor
- 4 Resorte / Mola
- 5 Jarra / Jarra
- 6 Indicador de luz / Indicador luminoso
- 7 Botón capacitivo / Botão de capacidade
- 8 Conector para la base / Conector inferior
- 9 Base / Conector da base

Contenido / Conteúdo

Visión General / Visão geral	24
Indicaciones Importantes de Seguridad / Informações de Segurança Importantes	25
Preparación / Preparo	33
Sugerencias de consumo / Sugestões de apresentação	36
Limpieza / Limpeza	38
Resolución de problemas / Solução de problemas	42
Especificaciones / Especificações	44
Garantía / Garantia	44
Protección ambiental y desecho / Descarte e proteção ambiental	45

INDICACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



PRECAUCIÓN / ADVERTENCIA



RIESGO ELÉCTRICO



DESCONNECTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DAÑADO

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.

Al menos una copia de este manual debe estar disponible en todo momento para el equipo de mantenimiento y los usuarios.



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.
- 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.
- Siempre conecte primero el cordón de alimentación al aparato y después al enchufe. Para desconectarlo, coloque cualquier control en “OFF” para remover el cordón de alimentación del enchufe.
- No coloque el cordón de alimentación sobre superficies filosas, no lo engrape o permita que cuelgue. Mantenga el cable alejado del calor y la humedad.
- Si el cordón de alimentación esta dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio autorizado o personas con cualificación similar con el fin de

INDICACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

evitar todos los riesgos.

- Desconecte la base de la fuente de poder cuando no sea utilizado por largos periodos. Desconéctelo jalando del enchufe y no del cable pues esto puede dañarlo.
- El conector debe ser retirado del aparato antes de su limpieza, asegure que la entrada del conector esta seca antes de utilizar nuevamente el aparato.
- El aparato solo debe ser utilizado con la base proporcionada en el empaque.
- 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.
- Cordones de alimentación cortos reducen los riesgos de enredarse y tropiezo por un cordón largo.
- Cordones 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 cordón de alimentación cuenta con conexión a tierra tipo 3

3) El cordón 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 mm² o 0,002 in².
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores eléctricos, en hornos calientes o radiadores. Siempre coloque en una superficie estable y regular. La superficie donde coloque el aparato, debe ser resistente al calor y líquidos como agua, café, leche o similares.
- Todos los componentes del Aeroccino, incluyendo la jarra, son aptos para lavavajillas a una temperatura de lavado menor a 70 °C / 158 °F. La base no es apta para lavavajillas.

- 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.

Evite posible daño al operar el aparato.

- Nunca deje el aparato desatendido durante su operación. Manténgalo fuera del alcance de los niños. 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.

- El aparato está diseñado para preparar bebidas de acuerdo a estas instrucciones.
- El aparato puede ser utilizado en hogares y aplicaciones similares tales como cocinas de empleados, oficinas, casas de campo y otros ambientes de trabajo.
- Para edificios de oficinas, mantenimiento de hoteles y personal de administración, el servicio debe ser realizado por un centro de servicio autorizado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, además de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no tengan experiencia siempre que sea bajo vigilancia, se les den las instrucciones necesarias acerca del uso seguro del aparato y esten conscientes de los peligros que su uso implica. El aparato no debe ser usado como juguete por los niños.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada por niños a menos de que sean mayores de 8 años

INDICACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- y bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cordón de alimentación fuera del alcance de niños menores a 8 años.
- No utilice el aparato si esta dañado. Un aparato dañado puede causar shock eléctrico, quemaduras e incendios.
- No conecte ningún aparato que tenga el cordón o el enchufe dañado, si ha fallado, se cayó o está dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio más cercano para revisión, reparación o ajuste eléctrico/mecánico.
- No utilice el aparato en exteriores.
- No utilice el aparato para algo diferente que su uso destinado.
- 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.

- El uso de accesorios no está recomendado para el aparato pues puede resultar en incendios, shock eléctrico o heridas.
- Para evitar los riesgos, no coloque el aparato en o a lado de superficies calientes por ejemplo, radiadores, estufas, quemadores de gas o similares.



- Asegure que la parte baja del Aeroccino y el enchufe está seco antes de conectarlo. La electricidad y el agua juntas generan riesgos de shock eléctrico fatal.
- Si el Aeroccino 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

CUIDADO/AVISO

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

DESCONECTE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DANIFICADO

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

Pelo menos uma cópia deste manual deve ser mantida em local constantemente disponível para a equipe de manutenção e gerenciamento.

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 alimentação seja igual à especificada no aparelho.
- Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Aguarde o resfriamento do aparelho antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
- Sempre conecte o plugue ao aparelho primeiro e, depois, conecte o cabo à tomada. Para desconectá-lo, coloque todos os controles na posição «desligado» e, em seguida, retire-o da tomada.
- Não passe o cabo sobre objetos afiados, não o prenda com grampos nem o deixe 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

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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.
- O conector deve ser removido antes da limpeza do aparelho, e a tomada de entrada deve ser seca antes que o aparelho seja utilizado novamente.
- O aparelho só deve ser utilizado com a base fornecida.
- Para se proteger contra fogo, choques elétricos e ferimentos, não mergulhe o cabo, os conectores, a base e a jarra em água ou outros líquidos.
- Os cabos de alimentação curtos reduzem os riscos de que alguém tropece em um cabo longo.
- Cabos mais longos (ou desacopláveis) podem ser utilizados se forem tomados os devidos cuidados e se:
 - 1) a tensão informada do cabo for igual ou superior à tensão do aparelho;
 - 2) for usado um cabo de aterramento com três fios;
 - 3) os cabos forem organizados de forma que não fiquem pendurados sobre aparadores ou mesas, onde possam ser puxados por uma criança ou pisados.
- Se for necessária uma extensão, use apenas cabos aterrados cujo condutor tenha pelo menos 1,5 mm².
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a queimadores elétricos ou a gás, em um forno aquecido ou sobre radiadores ou fogões. Sempre o coloque sobre superfícies estáveis e planas. A superfície deve ser resistente a calor e fluidos, como água, café, leite ou substâncias semelhantes.
- Com exceção da base, todos os componentes do Aeroccino, incluindo a jarra, podem ser lavados em lavadoras de louças, porém não a temperaturas superiores a 70 ° C.
- 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 possíveis danos ao utilizar o aparelho

- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão. Mantenha-o fora do alcance de crianças. O aparelho deve ser usado apenas por pessoas que tenham experiência e conhecimento suficientes e que sejam física, sensorial e mentalmente capazes de utilizá-lo com segurança, de acordo com estas instruções.
- O aparelho foi projetado para preparar bebidas de acordo com estas instruções.
- Este aparelho destina-se ao uso em instalações domésticas

- e similares, como: copas para colaboradores em lojas, escritórios, fazendas e outros ambientes de trabalho.
- Para equipes de prédios de escritórios, manutenção de hotéis e administração, a manutenção deve ser realizada por um representante de serviços autorizado.
- 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. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade 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

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

danificado pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndios.

- Não utilize o aparelho se o cabo ou o plugue estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito ou tiver sido derrubado ou danificado de alguma forma. Leve o aparelho ao serviço autorizado mais próximo para verificação, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não use o aparelho para nenhuma finalidade diferente daquela para a qual ele foi projetado.
- Podem ocorrer queimaduras caso a tampa seja removida durante o preparo.
- Deve-se ter extremo cuidado ao se movimentar um aparelho contendo líquidos quentes.
- Evite o contato com peças em movimento.
- O uso de acessórios não recomendados pelo aparelho pode resultar em incêndio, choques elétricos ou ferimentos.

- Para evitar danos, nunca coloque o aparelho sobre ou próximo a superfícies quentes, por exemplo, radiadores, fogareiros, queimadores a gás 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. Há risco de entrada de água no compartimento elétrico através de pequenas rachaduras potencialmente geradas pela queda. A unidade não poderá ser lavada em lavadora de louças se for derrubada.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Preparación / Preparo

ES

BR

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

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. Não utilize o aparelho se o cabo ou o plugue estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito ou tiver sido derrubado ou danificado de alguma forma. Um cabo, plugue ou aparelho danificado pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndios.

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, contém: glúten, amêndoa, soja) e devem ser manuseadas com cuidado por pessoas alérgicas. O volume de espuma depende das bebidas utilizadas e sua temperatura.

Preparación / Preparo

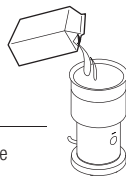


- 1** Limpie antes del primer uso y después de cada uso de acuerdo con las instrucciones de limpieza. Coloque el whisk en la jarra. Retire el resorte del whisk si quiere preparar leche caliente.

Limpe antes do primeiro uso e após cada uso, de acordo com as instruções de limpeza. Coloque o batedor no bule. Retire a mola do batedor se quiser preparar leite quente.



Nivel máximo para preparaciones de espuma de leche caliente o fría
Nível máximo para o preparo de espuma de leite quente e fria



Nivel máximo para preparaciones de leche caliente
Nível máximo para o preparo de leite quente

- 2** Llène el espumador hasta uno de los dos niveles "Max" - el nivel bajo de "Max" es para leche espumada caliente o fría (225 ml). El nivel alto de "Max" es para leche caliente. Llène al menos al nivel "Mín" de leche espumada (120 ml) para asegurar buena calidad en la espuma de leche.

Encha o espumador de leite até um dos dois indicadores de nível "máximo": o indicador mais baixo de nível "máximo" (225 ml) é para o preparo de espuma de leite quente e fria. O indicador mais alto de nível "máximo" (400 ml) é para o preparo de leite quente. Encha o espumador de leite pelo menos até o indicador de nível "mínimo" (120 ml) para garantir a boa qualidade da espuma de leite.



- 3** Coloque la tapa en la jarra. Asegúrese de que el conector esté seco antes de conectar la jarra a la base. El indicador de luz se ilumina en blanco y el dispositivo emite un sonido. El indicador de luz se ilumina brevemente en blanco y el dispositivo emite un sonido. El dispositivo está listo para usar.

Coloque a tampa no jarro. Verifique se o conector está seco antes de conectá-lo à base. O indicador luminoso branco acende e o dispositivo emite um som. O indicador luminoso acende rapidamente em branco e o dispositivo emite um som. O dispositivo está pronto para uso.

- 4** Elija su preparación de leche presionando el botón. Para una preparación en caliente, presione para iniciar. El indicador de luz parpadea en color naranja. Para preparaciones en frío, presione brevemente el botón por al menos 2 segundos. El indicador de luz parpadea en azul.



Escolha o preparo de leite desejado pressionando o botão. Para o preparo de bebidas quentes, pressione o botão rapidamente para iniciar. O indicador luminoso pisca em laranja. Para o preparo de espuma de leite fria, mantenha o botão pressionado por pelo menos 2 segundos. O indicador luminoso pisca em azul.

- 5** La preparación de leche caliente toma aproximadamente 120 segundos, 90 segundos aproximadamente para leche espumada fría y 180 segundos aproximadamente para leche caliente. La preparación puede ser detenida en cualquier momento al presionar el botón o al retirar el Aeroccino de la base. No utilice cucharas metálicas para recolectar la espuma de la jarra. El dispositivo hace un sonido al final de la preparación.



Os tempos máximos de preparo (aproximados) são de 120 segundos para espuma de leite quente, 90 segundos para espuma de leite fria e 180 segundos para leite quente. O preparo pode ser interrompido a qualquer momento pressionando o botão ou removendo o Aeroccino da base. Use apenas colheres que não sejam de metal para coletar a espuma do bule. O dispositivo emite um som no final do preparo.




- 6** El dispositivo se apaga automáticamente tras la preparación. Presione el botón para encender el dispositivo.

O dispositivo se desliga automaticamente após o preparo. Pressione o botão para LIGAR o dispositivo.

Whisk Batedor	Preparación Preparo	Funciones Função	Capacidad mínima Capacidade mínima	Capacidad máxima Capacidade máxima	Instrucciones Instruções	Tiempo máximo de preparación estimado / Tempo de preparo máximo aproximado
	Leche espumada caliente Espuma de leite quente	Espumado y calentamiento Vaporização e aquecimento	120 ml de leche 120 ml de leite	225 ml de leche 225 ml de leite	Presión corta > Luz naranja Pressionamento curto > luz laranja	120 segundos 120 segundos
	Leche espumada fría Espuma de leite fria	Solo espumado Apenas vaporização	120 ml de leche 120 ml de leite	225 ml de leche 225 ml de leite	Presión larga (2 segundos) > Luz azul Pressionamento longo (2 segundos) > luz azul	90 segundos 90 segundos
	Leche caliente Leite quente	Solo calentamiento Apenas aquecimento	120 ml de leche 120 ml de leite	400 ml de leche 400 ml de leite	Presión corta > Luz naranja Pressionamento breve > luz laranja	180 segundos 180 segundos

Sugerencias de consumo / Sugestões de apresentação

Bebida Bebida	Funciones Função	Indicador de nivel Indicador de nível	Instrucciones Instruções
Cappuccino (3x) Cappuccino (3 porções)	Leche espumada caliente Espuma de leite quente	MAX 	Haga espuma con 225 ml de leche fría. Extraiga un ristretto (25 ml) o un espresso (40 ml) en 3 tazas de capuccino. Vierta la leche espumada sobre cada uno por igual. Espume 225 ml de leite frio. Extraia um ristretto (25 ml) ou um expresso (40 ml) em 3 xícaras para cappuccino. Adicione o leite com espuma igualmente no topo de cada um.
Large Cappuccino Cappuccino grande	Leche espumada caliente Espuma de leite quente	MIN	Haga espuma con 120 ml de leche fría. Extraiga un espresso doble (80 ml) o 2 cápsulas de espresso (40 ml) en un vaso de recetas. Vierta la leche espumada encima. Espume 120 ml de leite frio. Extraia um expresso duplo (80 ml) ou 2 cápsulas de expresso (40 ml) em um recipiente de vidro. Adicione o leite com espuma igualmente no topo.
Latte Macchiato Latte Macchiato	Leche espumada caliente Espuma de leite quente	MIN	Espume 120 ml de leche fría. Vierta la leche espumada en un vaso de receta. Extraiga una cápsula de Espresso (40 ml) encima. Prepare espuma de leite fria utilizando 120 ml de leite. Despeje a espuma de leite em um copo de receitas. Prepare um Espresso (40 ml) por cima.
Large Latte Macchiato Latte Macchiato grande	Leche espumada caliente Espuma de leite quente	MAX 	Espume 225 ml de leche fría. Vierta la leche espumada en un vaso de recetas. Extraiga un Double Espresso (80 ml) o 2 cápsulas de Espresso (40 ml) encima. Prepare espuma de leite fria utilizando 225 ml de leite. Despeje a espuma de leite em um copo de receitas. Extraia um Espresso Duplo (80 ml) ou 2 cápsulas de Espresso (40 ml) no topo.

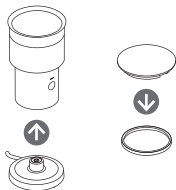
Bebida Bebida	Funciones Função	Indicador de nivel Indicador de nível	Instrucciones Instruções
Iced Latte Macchiato (2x) Latte Macchiato gelado (2 porções)	Leche espumada fría Espuma de leite fria	MAX 	<p>Espume 225 ml de leche fría. Llene dos vasos de receta con tres cubos de hielo grandes. Vierta la leche de manera equitativa en los vasos. Extraiga un Espresso (40 ml) encima de cada uno.</p> <p>Prepare espuma de leite fria utilizando 225 ml de leite. Encha 2 copos de receita com 3 cubos de gelo grandes. Divida igualmente o leite espumado nos copos para receitas. Prepare um Espresso (40 ml) por cima de cada um.</p>
Large Iced Latte Macchiato Latte Macchiato gelado grande	Leche espumada fría Espuma de leite fria	MIN	<p>Espume 120 ml de leche fría. Vierta la leche espumada sobre 3 cubos grandes de hielo colocados en un vaso de receta. Extraiga un Double Espresso (80 ml) o 2 cápsulas de Espresso (40 ml) encima.</p> <p>Prepare espuma de leite fria utilizando 120 ml de leite. Despeje a espuma de leite sobre 3 cubos de gelo grandes em um copo de receitas. Extraia um Espresso Duplo (80 ml) ou 2 cápsulas de Espresso (40 ml) no topo.</p>
Freddo Cappuccino (2x) Cappuccino Freddo (2 porções)	Leche espumada fría Espuma de leite fria	MAX 	<p>Espume 225 ml de leche fría. Extraiga dos Double Espresso (80 ml) o dos Espresso (40 ml) en 2 vasos de receta sobre 3 cubos de hielo. Vierta equitativamente la leche espumada encima.</p> <p>Prepare espuma de leite fria utilizando 225 ml de leite. Extraia duas vezes um Espresso Duplo (80 ml) ou duas vezes 2 cápsulas de Espresso (40 ml) em 2 copos de receita, sobre 3 cubos de gelo grandes. Despeje igualmente a espuma de leite em cima de cada copo.</p>
Large Freddo Cappuccino Cappuccino Freddo grande	Leche espumada fría Espuma de leite fria	MIN	<p>Espume 120 ml de leche fría. Extraiga un Double Espresso (80 ml) o 2 cápsulas de Espresso (40 ml) sobre 3 cubos de hielo colocados en un vaso de recetas. Vierta la leche espumada encima.</p> <p>Prepare espuma de leite fria utilizando 120 ml de leite. Extraia um Espresso Duplo (80 ml) ou 2 cápsulas de Espresso (40 ml) sobre 3 cubos de gelo grandes, em um copo de receita. Despeje a espuma de leite no topo.</p>
Caffè Latte Caffè Latte	Leche caliente Leite quente	MAX 	<p>Extraiga un Double Espresso (80 ml) o 2 cápsulas de Espresso (40 ml) en una taza grande. Vierta una generosa cantidad de leche caliente encima.</p> <p>Extraia um Duplo Espresso (80 ml) ou 2 cápsulas de Espresso (40 ml) em uma caneca grande. Despeje uma quantidade generosa de leite quente.</p>

Limpieza / Limpeza

⚠ PRECAUCIÓN: Limpie el dispositivo de inmediato después de cada uso siguiendo las instrucciones de limpieza. Enjuáguelo con agua caliente antes de la limpieza. Si el dispositivo continúa sucio después del proceso de limpieza, sumérjalo en agua caliente durante 30 minutos y vuelva a limpiarlo. 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 el dispositivo en agua ni lo limpie con agua si tiene un cable o enchufe dañado, si ha tenido un funcionamiento defectuoso, si se ha caído o si está dañado de manera alguna. Un cordón 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 depois de cada uso, seguindo as instruções de limpeza. Enxague-o com água quente antes da limpeza. Se o dispositivo ainda estiver sujo depois do processo de limpeza, mergulhe-o em água quente por 30 minutos e limpe novamente. Caso a base precise ser limpa, desligue-a da tomada primeiro e utilize apenas um pano úmido. Não mergulhe a base na água nem a coloque na lavadora de louças. Não utilize materiais de limpeza abrasivos, objetos afiados nem escovas: há risco de arranhões e danos ao revestimento da jarra. Não coloque o aparelho diretamente sobre o pino da lavadora de louças para evitar danos ao revestimento interno. Se a parte inferior da jarra for molhada, seque-a antes de colocá-la novamente

em contato com o conector da base. Não mergulhe o aparelho em água ou limpe-o com água com um cabo ou plugue danificado ou se tiver funcionado mal, se caiu ou está danificado de alguma maneira. Um cabo, plugue ou aparelho danificado pode causar choques elétricos, queimaduras e incêndios. Leve o aparelho ao serviço autorizado mais próximo para verificação, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.

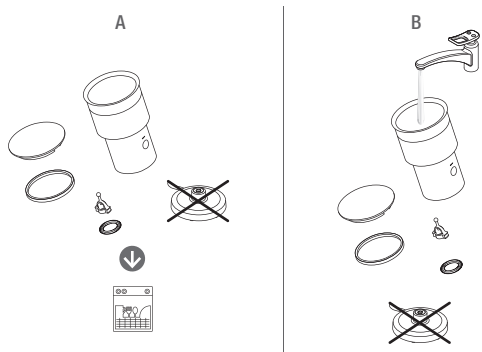


- 1** Retire la jarra de la base.
Retire el sello de la tapa.
Retire a jarra da base.
Remova a vedação da tampa.



- 2** Retire el whisk de la jarra y el resorte del whisk.
Retire o batedor da jarra e a mola do batedor.

Limpieza / Limpeza



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

A: Lavagem em máquina: coloque todas as peças, com exceção da base, na lavadora de louças à temperatura máxima de 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 manual: lave a parte interna da jarra, 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.

i Limpie el dispositivo de inmediato después de cada uso. Enjuague con agua caliente antes de la limpieza. Si el dispositivo continúa sucio después del proceso de limpieza, sumérgalo en agua caliente durante 30 minutos y vuelva a limpiarlo.
Limpe o dispositivo imediatamente depois de cada uso. Enxágue com água quente antes da limpeza. Se o dispositivo ainda estiver sujo depois do processo de limpeza, mergulhe-o em água quente por 30 minutos e limpe novamente.



- 4 Seque todas las partes con una toalla limpia, paño o papel y acomode nuevamente las piezas. Asegúrese de que el batidor y el resorte estén reensamblados y en posición correctamente.

Seque todas as peças com uma toalha, um pano ou um papel limpo e monte todas as peças novamente. Garanta que o batedor e mola estejam montados corretamente na posição.



- 5 Asegúrese de que el conector y las áreas empotradas estén limpias y secas antes del siguiente uso.

Garanta que o conector e as áreas recuadas estejam limpos e secos antes do próximo uso.

⚠ PRECAUCIÓN: Revise todas las piezas durante el armado para asegurar que no hay daños visibles/grietas o agua remanente en el conector. En caso de daño, el equipo no debe ser utilizado.

⚠ CUIDADO: Inspeccione todas as peças ao recolocá-las para garantir que não haja danos/rachaduras visíveis ou restos de água no conector. Em caso de danos, o dispositivo não deverá ser utilizado.

Resolución de problemas

El aparato no arranca.	<ul style="list-style-type: none">- Asegure que la posición de la jarra es correcta sobre la base y que el whisk está correctamente colocado en la jarra.
La calidad de la leche espumada no es la estándar o la leche se quema.	<ul style="list-style-type: none">- Para el espumado óptimo de la leche, utilice leche fría y semi descremada a temperatura de refrigeración (4 °C - 6 °C). 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 el indicador de luz (error).	<ul style="list-style-type: none">- El aparato está muy caliente: baje la temperatura de la jarra colocándola en el chorro de agua.- Asegure que el whisk está correctamente colocado en la jarra.- No hay suficiente leche: llene el espumador de leche hasta el nivel mínimo ("min").- Limpie el Aeroccino y revise que no haya agua remanente en la base.- Si la situación persiste, por favor comuníquese con Nespresso.
La leche se derrama.	<ul style="list-style-type: none">- Revise el indicador de nivel correspondiente.

Solução de problemas

O dispositivo não funciona.

- Verifique se você posicionou a jarra corretamente na base e se o batedor está conectado adequadamente a jarra.

A espuma de leite não tem a qualidade padrão ou o leite é queimado.

- Para obter uma espuma de leite ideal, use leite integral ou semidesnatado gelado (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.
- Verifique se a jarra e o batedor estão limpos.
- É altamente recomendável não utilizar leites enriquecidos especiais, leite em pó reconstituído ou leite saborizado.

Luz vermelha piscando rapidamente no indicador luminoso (erro).

- O aparelho está quente demais: lave a jarra na água fria.
- Verifique se o batedor está conectado corretamente a jarra
- Leite insuficiente: encha o espumador de leite até o nível "mín".
- Limpe o Aeroccino e verifique se não há água na base.
- Se nada mudar, ligue para a **Nespresso**.

Transbordamentos de leite.

- Verifique o nível indicador correspondente.
-

Especificaciones / Especificações

Aeroccino XL 4392

~ US/CA/CO/MX: 120 V, 60 Hz, 540 W / BRA: 127 V, 60 Hz, 575 W / BRB: 220 V, 60 Hz, 475 W / AR/AU/CL/NZ: 220-240 V, 50/60 Hz, 475-560 W

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 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. Visite nosso site, em www.nespresso.com, para ver os detalhes de contato.

Protección ambiental y desecho / Descarte e proteção ambiental




Desecho

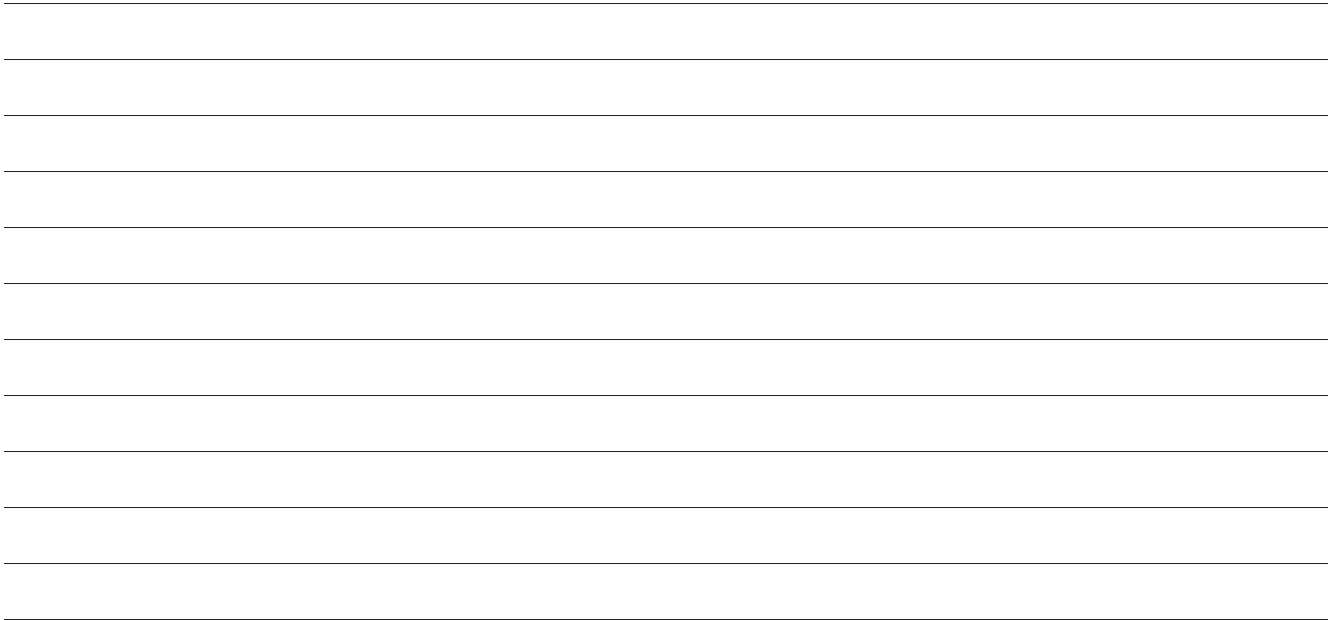
Su aparato contiene materiales valiosos que  pueden ser recuperados y/o reciclados. La separación de los materiales de desecho restantes en diferentes tipos, facilita el reciclaje de los materiales valiosos. Entregue el aparato a un centro de recolección. Puede obtener información sobre el desecho con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



Descarte

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







AEROCCINO XL